



PHOTOS BY ANDREY AKA DONUT190

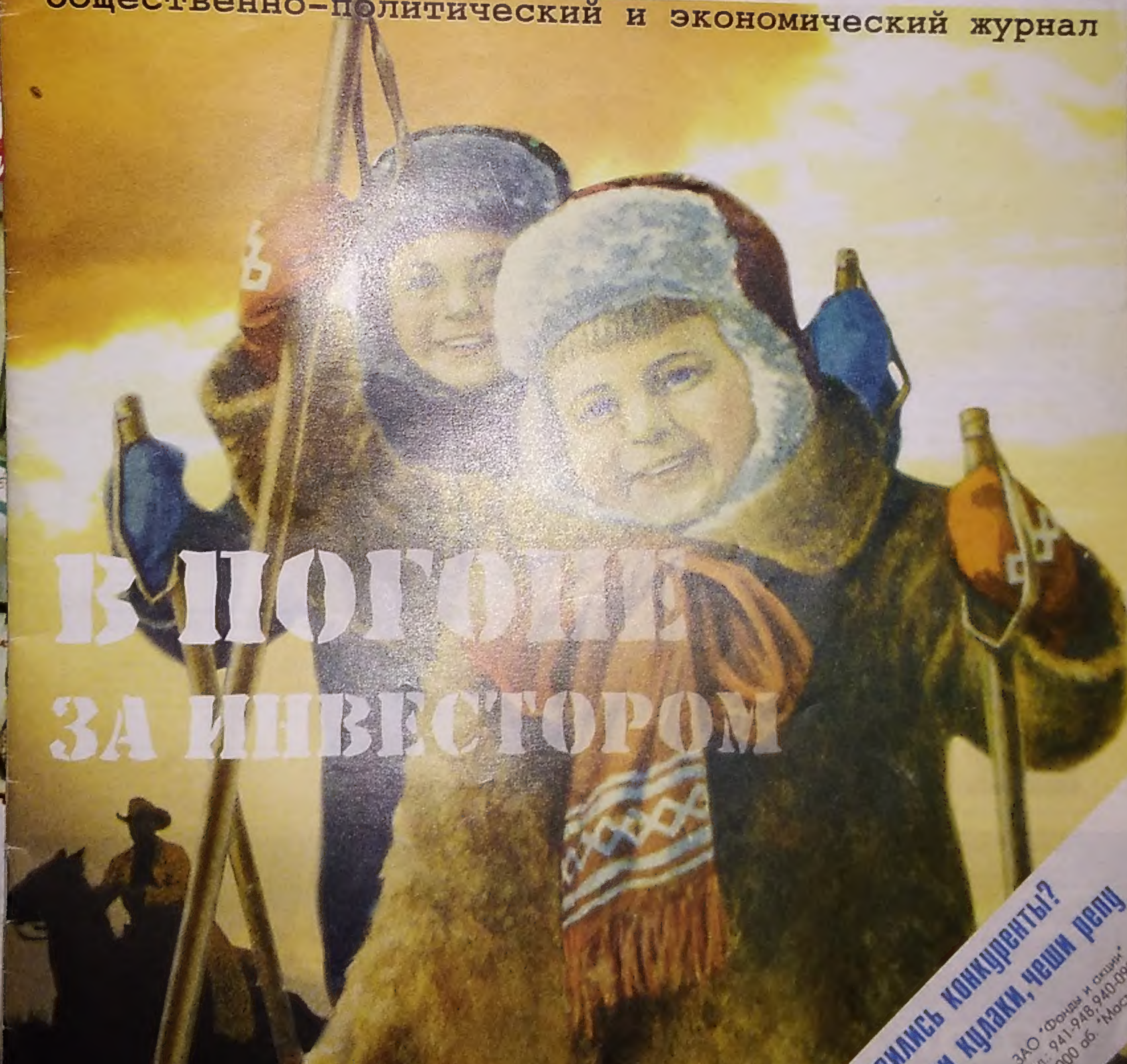
Президент-Агентство
компьютерные технологии
(8452) 52-01-56 (8451 1) 4-18-00



Саратов
№12 (28)
2001/декабрь

ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ

Общественно-политический и экономический журнал



В ПОГОНЕ ЗА ИНВЕСТОРОМ

Нравы: ЖИЗНЬ НА КОЛЕСАХ
От автора: СКАЗКИ И ИСТОРИИ

Появились конкуренты?
Не чеши кулаки, чеши репу



ЗАО "Фонды и акции"
тел.: 941-948, 940-090
521000 об. "Мастер"

Б Е С П Р Е Ц Е Д Е Н Т Н А Я
ОСТРОТА
НОВЫХ
ОЩУЩЕНИЙ



"Софит-Компьютерные Системы" предлагает
высокопроизводительную систему Apex Standart
на базе процессора Intel® Pentium® 4
с тактовой частотой процессора 1.7 ГГц

Компьютерные Системы
СОФИТ

410028, г. Саратов, ул. Чернышевского, 153, 1 этаж
Тел.: (845-2) 52-14-52 (многоканальный), 72-58-57, 72-58-27, 28-36-20, 28-32-73
Тел./факс: (845-2) 28-32-63
[Http://www.sofit.ru](http://www.sofit.ru)
E-mail: office@profi.sofit.ru



ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Алексей Колобродов

ОБОЗРЕВАТЕЛИ
Ольга Протасова
Александр Крутов

КОРРЕСПОНДЕНТЫ
Александр Мясников
Злата Хлебникова

**РЕДАКТОР РАЗДЕЛОВ
КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВА**
Сергей Боровиков

ДИЗАЙН И PREPRESS
Александр Маркин

КОРРЕКТУРА
Ольга Рыбалко

ФОТО
Владимир Куприянов
Дмитрий Поволоцкий

**РУКОВОДИТЕЛЬ
РЕКЛАМНОЙ СЛУЖБЫ**
Ольга Чесакова

**ДИРЕКТОР
ООО "ОБЩЕСТВЕННОЕ
МНЕНИЕ"**
Ольга Данова

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

410038 г. Саратов,
1-й Соколовогорский пр-д, 13-а,
тел./факс: 75-23-99, 75-21-73
E-mail: nost@renet.ru, nost@4c.ru

Мнение авторов публикаций не всегда совпадает с позицией редакции. Редакция не несет ответственности за достоверность информации, опубликованной в рекламных сообщениях. При перепечатке материалов ссылка на "ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ" обязательна.

УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ ООО "ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ"

Лицензия ПЛД № 68-62 от 30.04.99
выдана Саратовским региональным
управлением регистрации и контроля за
соблюдением законодательства РФ в
СМИ. Издание зарегистрировано в
Саратовском региональном управлении
регистрации и контроля за соблюдением
законодательства РФ в СМИ,
№ СР-0021 от 27 мая 1999 г.

Тираж 4000 экземпляров

**РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ
В ЖУРНАЛЕ
"ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ" —
РЕКЛАМНОЕ АГЕНТСТВО
"НОСТАЛЬЖИ"**
ТЕЛ.: 75-23-99, 75-21-73

Подписной индекс 53736.
Подписаться на журнал можно во всех почто-
вых отделениях связи и в редакции журнала.

Журнал распространяется через агентство
"Роспечать", альтернативные сети "АиФ в
Саратове", "Паблик Пресс". Адресная рас-
сылка руководителям предприятий и орга-
низаций, представителям политической и
бизнес-элиты Саратова и области. Курьер-
ская доставка по властным структурам и
крупнейшим фирмам Саратова.



ВНУТРЕННИЙ ГОЛОС

Записные под-
коверных дел зна-
токи объясняют
всю внешнюю и
внутреннюю по-
литику страны
влиянием на пре-
зидента трех мощ-
ных политико-ад-
министративных и
финансовых групп — "ельцинской се-
мьи", "питерских чекистов" и "младоре-
форматоров". Отсюда, дескать, ее, этой
политики, противоречивость — либе-
ральные экономические законы и раз-
гром НТВ (сейчас и до ТВ-6 добирают-
ся), сближение с Западом и усиление
бюрократии. А теперь вот вполне внят-
ные заявления главы государства о
скором переходе на контрактную сис-
тему формирования вооруженных сил
и в то же время — пролоббированное
региональными лидерами разрешение
губернаторам избираться на третий и
далее (это уж кто как обсчитает и вы-
вернется) сроки.

На самом деле больших противоре-
чий в двух последних пунктах я не ви-
жу. Нет нужды еще раз многословно, с
примерами, цифрами и обличениями в
духе перестроечной риторики доказы-
вать порочность нынешней системы
комплектования армии, давно уже, по
сути, из всеобщей воинской обязанно-
сти превратившейся в нечто весьма
близкое прежним рекрутским наборам
— с вышедшим на первое место соци-
альным фактором и дикой коррупцией.
Ни высоких патриотических идей, ни
низких истин более-менее приличной
оплаты за "ратный труд" не просматри-
вается. Не скрывалось, что переходу на
профессиональную армию активно
противятся т. н. "генералы", большин-
ству из которых в свете новой концеп-
ции ВС останется тихо себе свалить на
льготные пенсии. И хорошо, если отту-
да их не станут дергать при каждом
масштабном аудите. Одно время, в раз-
гар второй чеченской, казалось, что ге-
неральское лобби обретает некую но-
вую мощь, появились свои герои (Тро-
шев, Казанцев, Шаманов) и даже чем-
то вроде грядущей "сильной руки",
прямо скажем, лебединой песней в
воздухе пахло. На поверку, однако,
оказалось, что не так страшен черт, как
его "воют" по ТВ, да и вообще весь
героизм новых ермоловых оказался це-
ликом телевизионно-конъюнктурного
свойства, — они вполне довольствова-
лись новыми неплохими должностями
и сели за мемуары. Словом, "генераль-

ство" притихло с первым звонком —
назначением на пост министра оборо-
ны штатского человека (правда, из че-
кистов) Сергея Иванова. А теперь пре-
зидент лично озвучил идею професси-
ональной армии, не желая ее даже дис-
кутировать. Дав понять, что все осталь-
ное "про армию" — от лукавого. Кто
бы в его роли не выступал, хоть бы и
лидер СПС Борис Немцов, в ходе не-
давнего визита в Саратов предложив-
ший свой вариант полугодовой обяза-
тельной службы. Мол, исключается де-
довщина. Заняты рассуждения о де-
довщине людей, чьим последним опы-
том пребывания в закрытом обществе
был трехдневный слет юных физиков
где-нибудь в Артеке. Тут даже спорить
не стоит — на мой взгляд, большинст-
во СПСных идей ничуть не продвину-
лись дальше их памятных предвыбор-
ных шоу с беганьем лидеров по фут-
больному полю в трусах и биением
друг друга резиновой кувалдой по баш-
кам. Естественно, здоровый президент-
ский прагматизм дает такому либера-
лизму сто очков вперед.

Теперь о "региональном монархиз-
ме". Диагнозы типа "регионалы прода-
вили свою несменяемость через прези-
дентскую администрацию" тоже ка-
жутся мне сильно преувеличенными.
Все эти поблажки по третьим срокам
не что иное, как новое звено в укреп-
лении пресловутой властной вертика-
ли. Наш средний губернатор — по су-
ти васнецовский витязь на распутье,
даже во сне видящий огненные пись-
мена: "в отставку уйдешь — собствен-
ность потеряешь", "на выборах не по-
бедишь — под следствие попадешь".
Остается один путь. Вот и стучится
наш горемыка, еще недавно именовав-
ший себя "политиком федерального
масштаба", в двери Кремля с криком
"Дяденька, помоги!". А дяденька еще
подумает. Уже сейчас губернаторы
сверяют каждый чих по Москве и даль-
ше будет больше. Все это напоминает
несколько модифицированную в сто-
рону демократии советскую систему
управления, но так ведь среди секreta-
рей обкомов почти не наблюдалось на-
здратенко, руцких и еще кое-кого, не
будем показывать пальцем.

Конечно, либерального в таком под-
ходе немного. А вот государственниче-
ская линия прослеживается. Сильная
армия и послушные регионы. А новой
элиты у нас пока не народилось.
Ждем-с.

А. К.

Редакция уведомляет: материал "Сотовая, как зеркало", опубликован-
ный в № 11(27), в процессе верстки утратил определение "на правах
рекламы". Редакция приносит извинения дезориентированным читате-
лям и просит не рассматривать данный материал как редакционный.

УРОКИ НОЯБРЯ

Рейтинг реальной политики

Илья МАЛЯКИН,
Александр СВЕШНИКОВ

Последний месяц осени оказался чрезвычайно богатым, в первую очередь на политические новости, теперь уже, несомненно, воспринимаемые в преддверии череды выборов. Впрочем, объединительные и учредительные процессы в партиях и движениях вполне могут восприниматься и независимо от будущих избирательных баталий. С последними больше связаны визиты в Саратов представителей фракций Госдумы. В то же время сопутствующие политпроцессам скандальные моменты наводят на мысль, что дело, например, не только в амбициях вождей "Единства", но и в том, что накануне облдумских выборов перекраивается местный расклад сил.

Второй блок важнейших событий — результат активизации прокуратуры (прежде всего г. Саратова), которая до прихода нового областного прокурора особо не отмечалась вмешательством в общественно значимые дела. Однако за короткое время на счету прокуратуры оказались такие громкие дела, как расследование по жалобе уполномоченного по правам человека в Саратовской области А. Ландо по поводу публикации в газете "Саратов", закончившееся прекращением уголовного преследования ответчиков; возбуждение уголовного дела в отношении Б. Соснина и Ю. Бабикова, обвиняемых в нарушении статьи УК РФ о разжигании национальной розни; иск в суд о неправомерности решения Гордумы о повышении платы за коммунальные услуги. Стоит специально прокомментировать изгнание журналистов с пресс-балкона, дабы они не мозолили глаза губернатору, воочию наблюдая заседания президиума правительства. Эта акция повлекла реакцию областной прокуратуры, потребовавшей от правительства немедленно устранить нарушение закона о СМИ. Но, как говорится, воз и ныне там. Затем в спешном порядке была реализована давняя идея посадить журналистов в отдельной комнате перед монитором во время заседаний правитель-

№	Событие	Средний балл
1.	Отмена судом решений Саратовской гордумы о повышении коммунальных платежей для населения	4,3
2.	Протест прокуратуры по факту недопущения саратовских журналистов на заседания президиума правительства области	4
3.	Одобрение областной Думой бюджета-2002 в первом чтении	3,91
4.	Рекордный по численности митинг протеста профсоюзов, состоявшийся 14 ноября на Театральной площади Саратова	3,9
5.	Визит в область руководства фракции "Союз правых сил" Госдумы РФ	3,73
6-8.	Проведение в Саратове конференции "Ислам — религия мира". Назначение новым начальником УФСНП по Саратовской области Александра Иванова. Первое после 83-летнего перерыва рукопожатие в сан Католического священника, состоявшееся в Саратове 23 ноября	3,64
9.	Очередной визит в Саратов руководителя фракции "ОВР" в Госдуме РФ Вячеслава Володина	3,55
10.	Визит в область депутата Госдумы РФ (фракция "Яблоко"), зампреда думского комитета по местному самоуправлению Сергея Митрохина	3,5

ства. Таким образом, теперь областное правительство работает в двух режимах: тайном и "за стеклом".

Следующие два места в рейтинге получили события, значение которых, скорее, не в ценности их содержания, а в самом имевшем место факте, поскольку сейчас никто

Шесть «удачников» ноября

4,45



А. Бондар

Протест прокуратуры по факту недопущения саратовских журналистов на заседания президиума правительства области

4,13



А. Валяевский

Визит в область депутата Госдумы РФ (фракция "Яблоко"), зампреда думского комитета по местному самоуправлению Сергея Митрохина

4,1



В. Володин

Очередной визит в Саратов председателя фракции ОВР в Госдуме РФ Вячеслава Володина

4,1



К. Пиккель

Первое после 83-летнего перерыва рукопожатие в сан Католического священника, состоявшееся 23 ноября в Саратове

4,09



А. Иванов

Назначение новым начальником УФСНП по Саратовской области Александра Иванова

4,09



Д. Аязков

Одобрение областной Думой бюджета-2002 в первом чтении

не может предугадать, каким будет окончательный вариант бюджета-2002, но важность его также никто не сможет отрицать. Что же касается митинга протеста профсоюзов, то экспертов, наверняка, привлекут, в первую очередь, его масштабы, поскольку такого количества участников (более 10 тысяч человек) Театральная площадь не видела с начала 90-х годов. Правда, этому поспособствовали организаторы митинга, не положившиеся на самостоятельную активность трудящихся масс, а собравшие людей, что называется, по разнарядке.

Разумеется, аналитики не могли не выделить в топ-десятку визиты в Саратовскую область представителей трех депутатских фракций Государственной думы РФ, отдав предпочтение по месту в рейтинге самому масштабному событию — Дням "Союза правых сил", которое имело и политическое, и практическое значение для продолжения процесса передачи земли в частную собственность и для решения проблемы реформирования армии. Как могли убедиться Борис Немцов и его команда, если в вопросах продвижения земельных отношений он нашел в области полное взаимопонимание (кстати, не было ни одной акции протеста, приуроченной к визиту депутатов), то по вопросу перевода армии на контрактную основу саратовские генералы проявили сдержанность. Зато либералы получили поддержку у молодежной тусовки, приветствовавшей инициативу СПС.

Появление в Саратове лидера фракции ОВР Вячеслава Володина наблюдатели напрямую связали с объединительным процессом "Единства" и "Отечества" и уже высказали массу предположений по поводу будущего дележа политических портфелей и расстановки сил в грядущей избирательной кампании в Облдуму. Так что очередной приезд земляка оказался знаковым — в том числе и по причине произошедшего публичного примирения Володина и Аяцкова. Вероятнее всего, первым шаг к сближению сделал Аяцков, поскольку его нынешнее положение требует поддержки такого сильного политического деятеля, каким стал его бывший соратник Володин. Не исключено, что и Володину сегодня необходимо внимание бывшего патрона, влияние которого на политический процесс в области пока еще сильно.

Визит в область депутата Госдумы РФ от фракции "Яблоко" Сергея Митрохина занял последний пункт в "горячей" десятке. Но, думается, это все же заметное место досталось ему не по основной цели его приезда в Саратов, связанной с теми же выборами. Мало кто верит, что и на этот раз саратовские "яблочники" смогут провести в Облдуму своего представителя (достойной "лошадки" у них как не

было, так и нет). Дело, пожалуй, в том, что г-н Митрохин довольно грамотно построил программу своего пребывания, отметившись и в правительстве, и в мэрии, и у журналистов.

Наконец, эксперты не прошли мимо трех событий, имеющих, по большому счету, знаковый характер, но без видимого влияния на текущую политическую ситуацию. Конференция "Ислам — религия мира" подтвердила устойчивую репутацию области как места, где межнациональные проблемы решаются вдумчиво и взвешенно во многом благодаря (если говорить о мусульманах) грамотной политике руководителя ДУМП Мукаддаса Бибарсова. А смена на посту начальника УФСНП по Саратовской области Анатолия Яцкова его заместителем Александром Ивановым воспринимается многими как добрый знак, поскольку за эту кандидатуру бился бывший начальник, имевший непростые отношения с командой губернатора, тогда как Аяцков предлагал свою и, судя по последней информации, собирается опротестовывать это назначение в Москве.

Список "удачников" ноября в особых комментариях не нуждается, так как является почти зеркальным отражением перечня наиболее значимых событий. Правда, нельзя не отметить, что первое место в списке с большим отрывом от остальных занял областной прокурор Анатолий Бондар, внесший в правительство протест по факту нарушения правительством Закона РФ о средствах массовой информации. Нашли места в списке "удачников" и руководитель "Яблока" Алексей Валяевский, организовавший приезд депутата Митрохина, и сам Вячеслав Володин, и епископ Клеменс Пиккель, благодаря стараниям которого после 83-летнего перерыва был рукоположен в сан Католического священника житель Германии Маркус Новотна, назначенный vikарием саратовского прихода Св.Климента, и новый начальник УФСНП по Саратовской области Александр Иванов. Попал в список "удачников" и губернатор Дмитрий Аяцков, который, по мнению экспертов, внес наибольший вклад в прохождение в областной Думе проекта бюджета-2002. Хотя оценка экспертами содержания бюджета, его способности решить социально значимые проблемы области — вопрос будущего. Пока же можно сказать, что на обеспечение чиновничьей армии выделена сумма, превышающая на одну треть все, что получит образование, сравнимая со статьей расходов на здравоохранение и физкультуру вместе взятые (см. также материал под рубрикой "Подробности").

Что касается Молодежного форума, празднования годовщины Октября и митинга "левых", то действительно, эти мероприятия нельзя считать даже фактами политической

Пять «неудачников» ноября

1,7



Л. Слипка

Конфликт по поводу назначения уполномоченного по вопросу объединения "Отечества" и "Единства" на уровне Саратовской области

1,82



Ю. Санберг

Протест прокуратуры по факту недопущения саратовских журналистов на заседания президиума правительства области

1,9



В. Соснин

Предъявление обвинений в разжигании межнациональной розни известным саратовским националистом Виталию Соснину и Юрию Бабинову

1,9



Ю. Аксененко

Скандал, связанный с продажей саратовской мэрией площади у речного вокзала частному лицу

2,0



Ю. Бабинов

Предъявление обвинений в разжигании межнациональной розни известным саратовским националистом Виталию Соснину и Юрию Бабинову

№	Событие	Средний балл
1.	Проведение второго городского Молодежного форума в Саратове	2,4
2.	Пресс-конференция депутата Госдумы Валерия Рашкина, состоявшаяся 1 ноября	2,64
3.	Заявление депутата Госдумы РФ Любови Слиски о ее нежелании претендовать на пост губернатора Саратовской области	2,73
4.	Празднование очередной годовщины Октябрьской революции саратовскими коммунистами	2,73
5.	Митинг протеста, проведенный левыми радикалами на Театральной площади 2 ноября	2,8

жизни. Первое — по причине его заорганизованности, жареной и тематической неопределенности и непонятной цели проведения. А второе и третье не дали ничего нового, и на фоне внушительной акции профсоюзов выглядели убогим повтором с избитой фразеологией и вечным набором проклятий, объективно создавая только видимость оппозиции. Не так уж далеко ушла от митингов в этом смысле и пресс-конференция коммуниста Валерия Рашкина — стойкого борца против всех реформ, не сообщившего на этот раз ничего нового, особенного журналистам.

Заявление Любови Слиски только на первый взгляд можно расценить как эмоциональный всплеск, вызванный сложностями отношений с товарищами по партии и даже с губернатором. Еще месяц назад трудно было предположить, что она, связанная с Д. Аяцковым многолетней служебной дружбой, произнесет косвенно задевающую губернатора фразу. Разумеется, ничего нового нынешний вице-спикер Госдумы тем самым не сказала. Все знают, что у области, благодаря жизни чиновников не по средствам, долгов, как шелков. Но простой "откровенностью" Слиска этого не объяснишь. Похоже, что ее, как говорится, достали ее товарищи по партии, проигнорировавшие своего партбосса, когда решался вопрос о кандидатуре на пост руководителя объединительного процесса. Именно участие Любови Слиски в скандале с игнорированием ее, руководителя саратовского "Единства", при обсуждении кандидатуры уполномоченного по объединению "Единства" и "Отечества" дало повод аналитикам сделать ее главной героиней списка "неудачников" ноября. Вызвано это, пожалуй, тем, что конфликт (если только он вообще имел место) больше похож на демонстрацию амбиций со стороны такой тщеславной партдамы, каковой является г-жа Слиска. Да и мало кто верит, что здесь могли столкнуться интересы "медведицы" и "медведя" в лице члена Политсовета "Единства" Владимира Титаева. Все прекрасно знают, что решение о кандидатуре министра образования Сергея Суровова на пост уполномоченного принимал один человек — Дмитрий Аяцков.

Следующий номер в списке "неудачников" — у министра информации и печати Юрия Санберга, и опять по поводу нарушения закона о СМИ и прокурорского протеста. Г-н Санберг, как истинный чиновник с темным журналистским прошлым (был непонятно за что бит, издавал несколько газет числом по одному номеру каждая) и светлым настоящим, позволил вышестоящим начальникам не просто собой управлять, а продемонстрировать знание своего места и поведения на этом месте.

В ряду фигурантов последних скандалов (именно такого рода события названы в списке "неудачников") два националиста, проходящие по уголовному делу по статье "Возбуждение межнациональной розни" (Виталий Соснин и

Юрий Бабилов), с которых все та же прокуратура Саратова уже сняла показания и, видимо, в ближайшее время мы узнаем о готовящемся судебном процессе. Однако наши аналитики свой суровый приговор уже вынесли, отдавая им место в рейтинге. Впрочем, как и саратовскому мэру Юрию Аксененко — за участие в продаже частному лицу площади у речного вокзала.

В заключение, пытаясь заглянуть в близкое будущее, можно сказать определенно одно: парт-ожидания разрешатся быстро, уже к новому году. Дальше нас, по-видимому, ждет горячая зима, пронизывающая сквозняком весна и тревожно-холодное лето. А если, по слухам, выборы в областную Думу перенесутся на май, то все это объединится в одну избирательную симфонию (а может быть, какофонию) на тему "Страсти по выборам".

В опросе участвовали: Т.Артемова, главный редактор газеты "Саратовские вести"; А.Калюжнов, социолог; Д.Козенко, главный редактор газеты "Саратов-СП"; М.Коннова, эксперт Поволжского информационного агентства (ПИА); П.Красильников, политический обозреватель газеты "Репортер"; А.Крутов, журналист; Д.Машенцев, ответственный секретарь исполкома саратовского регионального отделения СПС; С. Наумов, ректор Поволжской академии госслужбы; А.Никитин, председатель правозащитного центра "Солидарность"; В.Русанов, политический аналитик; Д.Чернышевский, политический аналитик.

Рейтинг влияния

от журнала «Общественное мнение»
Ноябрь 2001

Политик	Ноябрь	Октябрь	Сентябрь
Д. Аяцков	1	1	1
Ю. Аксененко	2	3	2
В. Володин	3	4	4
В. Марон	4	2	3
Р. Халиков	5	5	5
А. Харитонов	6	8	10
В. Чуриков	7	9	11
А. Дурнов	8	7	6
А. Митрошин	9	6	8
Р. Цыбин	10	12	9
В. Титов	11	14-15	14
Н. Семанец	12	13	16
О. Коргунов	13	14-15	22
А. Слиска	14-15	10	12-13
В. Рашкин	14-15	11	12-13
В. Южаков	16	17-18	25
А. Ларионов	17-18	16	23
С. Шувалов	17-18	17-18	7
Д. Удалов	19	23	24
В. Чумаков	20	21	27
С. Наумов	21	28	26

Жарко?!



Жарко от скидочек!



отопительные системы

- комплектация Bosch, Beretta, Vaillant
- отопляемая площадь до 300 кв.м
- водоподготовка
- полный сервис
- 14 моделей



водонагреватели электрические

- производство Ariston, Stiebel Eltron
- накопительные и проточные
- объем до 150 литров
- производительность до 20 л/сек.
- полный сервис
- 41 модель



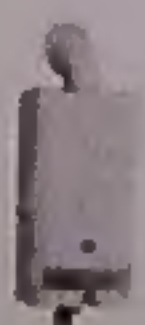
системы водоподготовки

- производство WILLO
- циркуляционные, глубинные
- очистные насосы
- фильтры
- полный сервис
- 20 моделей и под заказ



кухонные плиты

- производство Mora, Гефест
- электрические и газовые
- 15 моделей



водонагреватели газовые

- производство Mora, Beretta, Vaillant
- производительность до 20 л/сек.
- полный сервис
- 20 моделей



кухонные вытяжки

- производство Mora, Polaris
- отвод воздуха и циркуляция
- 10 моделей

с 10 по 31 декабря 2001
скидки до 7%
на всю технику



Чернышевского, 203, «Волжский Дом Быта», т. 28 46 32
Аткарская, 66 А, «Архипелаг», т. 52 42 20

Золотая середина Вашего комфорта!

ИНВЕСТИТОР ИНВЕСТИТОР

Отчаявшись дожидаться от своего министерства презентаций хоть каких-нибудь результативных проектов, губернатор пришел к выводу: пока сам не сделаешь, никто не возьмется. И, не имея привычки откладывать дела в долгий ящик, засучив рукава, взялся за налаживание международных связей, надеясь, что у подведомственной ему области достаточно привлекательный вид, чтобы инвестиции потекли в нее рекой.

ПЕРЕКРЕСТОК МНЕНИЙ

"Общественное мнение" предлагает два взгляда на проблему привлечения инвестиций в область. Комментируют вероятность реализации проектов министр экономики Дмитрий Удалов и депутат областной Думы, председатель комитета по бюджетно-финансовой политике, налогам и использованию собственности области Владимир Чуриков

НЕ СПЕШИТ, ПОНИМАЕТ...



Очень кстати и наш президент в Америку засобирался. Напомнив Владимиру Владимировичу об обещании взять саратовского лидера с собой, Дмитрий Федорович единственным губернатором в составе президентской делегации махнул в Штаты. Об итогах визита, событиях, оставшихся за кадром мировых информационных агентств, Дмитрий Аяцков рассказал представителям саратовских средств массовой информации на недавней пресс-конференции.

Помимо того, что губернатор с вертолета увидел последствия террористических актов в Нью-Йорке и Вашингтоне, заглянул в глаза теперь уже не главной достопримечательности Америки — статуе Свободы, он подписал с губернатором штата Техас господином Перри коммюнике о сотрудничестве, провел встречи с руководством компаний "Кейс Нью Холланд" и руководством "Эксим-банка". Сейчас американскими бизнесменами перед Саратовской областью поставлена задача — получить инвестиционный рейтинг в

одном из мировых аналитических агентств. В случае положительного решения "Эксим-банк" обещает прямую кредитные ресурсы под проекты, о которых шла речь в ходе визита на "Катерпиллер" и "Кейс". В проекте принимает непосредственное участие министр торговли США г-н Эванси. Он заверил саратовского губернатора, что, как бы не было трудно, эти проекты будут реализованы. Корпорация "Катерпиллер"



ВЛАДИМИР ЧУРИКОВ:

— Я осторожно отношусь к инвестициям, как и к кредитам. Мы же не от хорошей жизни их берем, не хотелось бы накидывать еще одну удавку на шею бюджету. Ставки по кредитам слишком высоки, в области нет обозримых ресурсов под те суммы, о которых говорил губернатор. Надо еще посчитать, выгодно ли нам будет получить такие деньги и сможем ли мы их обслужить. Многие территории благоразумно отказываются от таких кредитов.

заявила о готовности разместить одно из своих предприятий на производственной базе любого подходящего для этих целей саратовского промышленного объекта. Пока неясно, что это будет за проект, покажет рейтинг. Дмитрий Аяцков уверен, что у Саратовской области есть шансы на получение инвестиций (называлась цифра в 500 миллионов долларов), так как область уже сейчас готова предоставить для рассмотрения несколько проектов, самым реальным из которых является совместное предприятие на базе авиационного завода.

Более сдержанно комментируют наши перспективы те, кому непосредственно придется заниматься подготовкой документов на получение рейтинга — люди из Министерства экономики.

В России действительно не густо с проектами, да и рейтинг инвестиционной привлекательности имеют только крупные регионы. Саратовской области — да попасть в обойму к Москве, Питеру, Самаре, Екатеринбург?

Сейчас Министерство экономики ведет переговоры с самым крупным мировым агентством STANDART & POOR'S, занимающимся анализом экономической и политической привлекательности регионов и предприятий. Кроме перечисленных, еще ряд российских регио-

нов имеют рейтинги в STANDART & POOR'S: Ямало-Ненецкий округ, Татарстан, Башкортостан, Иркутская область. Большинство из них получили рейтинг только в этом году. А вот у Нижнего Новгорода и Ростова рейтинги отозваны. Получить рейтинг достаточно сложно, потерять легко. Поскольку кроме необходимости поддерживать их в информационном плане, существует годовая плата порядка \$30000 за обслуживание. Наивысшая шкала по рейтингу — это А, низшая — полный дефолт — D. Россия в целом получила показатель рейтинга B+, позитивный только в октябре этого года. До этого агентство оценивало Россию от D, то есть "полного дефолта", до C. Это что касается регионов. Среди промышленных корпораций самые высокие позитивные показатели у "Лукойла", "Вымпелкома", "Мосэнерго", "Роснефти". Лучшие из финансово-кредитных организаций имеют максимум три C.

Разумеется, России в получении высоких рейтингов мешает проявленное после распада СССР великодушие, когда большой брат взял на себя все долговые обязательства младших сестер. Поэтому сейчас любой из бывших республик легче выглядеть симпатичной в глазах иностранцев. Например, Казахстан

имеет рейтинг два B, много выше, чем у России.

Министерство экономики сейчас ведет работу, пытаясь пробить дорожку для области и для конкретных предприятий. Министр экономики Дмитрий Удалов считает, что область спокойно может рассчитывать на рейтинговый показатель три C, хотя ставится задача получить B. Этот год для области был переломным — она расплатилась со своими главными кредиторами и вышла на регулярное обслуживание внешнего долга. Это, по словам министра, инвесторы любят.

В качестве кандидатов на инвестирование рассматриваются около тридцати проектов, из них пять-шесть глобального характера, которые могут представлять интерес для крупного бизнеса. Например, троллейбусный завод в Энгельсе — создание перспективной модели троллейбуса с алюминиевым корпусом (объем необходимых инвестиций порядка \$40 млн). Авиационные пассажирские перевозки, строительство международного аэродрома и аэропорта Энгельс-2 и, как следствие, захват юго-восточного направления транспортных. Д. Удалов считает: если начать реализацию в ближайшее время, понадобится всего пара лет, чтобы направление на Казахстан стало перспективным и окупаемым (объем необходимых вложений \$100 млн). Расширение и модернизация мощностей "Саратовэлектросвязь" (\$10 млн). Энгельсский трубный завод (\$135 млн). Завод топливных фильтров (\$2 млн). Следующий проект — производство и продажа самолетов Як-42 серии Д-90. Девяностоместный вариант для маршрутов с пониженным пассажиропотоком. (\$45 млн), срок реализации пять лет. Создание ветроэнергетических установок на базе авиационного завода. Интересные проекты предлагает химическая промышленность. "Балаковорезинотехника" — производство битумных мембран (\$4 млн). НПЗ — установка специального оборудования, которое увеличит глубину переработки сырой нефти с 50 процентов до 70 (\$15 млн). Также есть несколько небольших, но быстро окупаемых проектов для завода "Знак хлеба", макаронной фабрики, Балашовского сахарного завода. Но как бы, на первый взгляд, не была богата земля саратовская инвестиционными проектами, необходимо убедить инвестора, что его деньги не пропадут в бескрайних российских просторах, а заработают и в результате вернутся к инвестору умноженными. А вот с этим в России беда.

Мнения собирала
Ольга ПРОТАСОВА



ДМИТРИЙ УДАЛОВ:

— Можно надеяться, что какие-то из названных проектов могут быть реализованы в области, но это зависит от политической ситуации. Т.е. если дружеские отношения между Россией и США растянутся на достаточно долгий срок. В противном случае случится еще один пшик. На уровне народной дипломатии я неоднократно встречался с американскими бизнесменами. Кроме того, что они сами жутко зашорены, запуганы предыдущими правительственными администрациями, их очень беспокоят вопросы контроля за реализацией инвестиций. А меня беспокоит географическое положение наших стран. Себестоимость переброски инвестиций, их обслуживание настолько высоки, что я не уверен, может ли область себе их позволить. Я больше рассчитываю на то, что американская оттепель повлечет за собой потепление и в европейских финансовых кругах, и они вольются в эту гонку. Это было бы гораздо интереснее для области.

Бюджет 2002 года: мы делили апельсин...



Мы делили апельсин, много нас, а он один. Само собой, всем не хватило. Свои дольки в будущем году получат бюджетники и энергетики, остальным — кожура.

Саратовская область на 2002 год получит "социально ориентированный" бюджет. Это означает, что у большинства работников здравоохранения, образования и культуры наконец-то появится шанс хотя бы перешагнуть черту бедности и приблизиться к планке прожиточного минимума. Нет повода жаловаться и поставщикам топливно-энергетических ресурсов: их интересы учтены по максимуму. Доля остальных — затянуть покрепче пояса. И всем вместе обделенным и счастливым молиться, чтобы не случилось очередное повышение тарифов на ТЭР. Иначе с огромным трудом поделенный, что называется по справедливости, бюджетный апельсин превратится в... маленький, вяленький мандарин.

Основной задачей депутатов при верстке главного финансового закона 2002 года было выполнение постановления правительства Российской Федерации о повышении с 1 декабря в 1, 89 раза зарплат бюджетникам. Если учесть, что федеральный центр выделил региону менее 280 млн руб., и, что после принятия нового Налогового кодекса доходы области сократились на один миллиард, то делить особо было и нечего. Отнимали у одних нищих, чтобы дать другим. В результате работы согласительных комиссий бюджет получился таким: примерно по два миллиарда рублей направлены на зарплаты врачей, педагогов и на ЖКХ, 756 млн съедят госуправленцы. Увеличены некоторые социальные статьи: утверждены 28 миллионов на книгоиздательскую продукцию, что "гасит" порядка 60-ти процентов от 52 миллионного книжного долга перед учителями. По сравнению с 2001 годом увеличены более чем в 1, 5 раза расходы на питание школьников, в 2 раза — расходы на питание

пациентов в лечебных учреждениях. В два раза больше предусмотрено средств на медикаменты. Правда, по признанию В. Чурикова, председателя комитета по бюджетно-финансовой политике, налогам и использованию собственности области Саратовской областной Думы, увеличение данных статей позволит лишь на 50-60 процентов закрыть материальные потребности школ и больниц.

Самыми защищенными у нас будут выглядеть монополисты. На оплату топливно-энергетических ресурсов заложили 100 процентов. Кроме того, в будущем году область заплатит 30 процентов своего долга за ТЭР, накопившегося в течение последних лет.

Одна из самых проблемных статей бюджета — финансирование жилищно-коммунального хозяйства города Саратова — получила неожиданно благополучный расклад. По сравнению с текущим годом, финансирование возрастет на 70 процентов. В бюджете предусмотрено возмещение разницы в тарифах коммунальных услуг населению. Полностью. Конфетку испортило решение Волжского суда о признании недействительным решения городской Думы о повышении тарифов. Мэр города Ю. Аксененко на заседании областной Думы, когда бюджет слушался в первом чтении, заявил о возможном крахе городской бюджетной доли, в случае, если Дума проиграет дело и в областном суде. Однако, по словам В. Чурикова, депутаты Гордумы даже не намекнули о том, что необходимо просчитать другой вариант финансирования отрасли ЖКХ, если депутатам придется пересмотреть и уменьшить долю населения в платежах.

На субсидии горожанам заложено

более 153 млн руб. Это на 43 млн больше, чем в бюджете 2001 года. Город получит почти 85 млн на благоустройство, 14 млн — на капитальный ремонт муниципального жилого фонда и 369 млн рублей на погашение кредиторки саратовских коммунальщиков.

Теперь о "небезучих". Сильно урезана статья на капитальное строительство (С 200 до 62 млн руб.). Львиная доля данных средств (20 млн) пойдет на выполнение программы "ветхое жилье", 10 млн на строительство областного радиологического центра. Не внемли депутаты плачу коллег Санталова и Дворкина о загубленном сельском хозяйстве и сильно "порезали" соответствующую статью бюджета. Правда, 150 млн руб. аграрному сектору причитается, но лишь в том случае, если искомая сумма вначале поступит от него в бюджет. Просто так селянам, то есть освобождениями и льготами, депутаты денег давать больше не собираются, помятуя о двух миллиардах долга, которые накопились у них за последние годы под чутким руководством бывшего министра сельского хозяйства Б. Дворкина. В новом году почти не предусмотрен бюджет развития, не заложено средств на обновление муниципальных парков авто- и электротранспорта, пострадала и статья на энергосбережение.

Итак, бой был трудным, а победителей нет. Бюджетники, хотя и выглядят наиболее благополучными на фоне остальных, все равно не успеют порадоваться подросшей зарплате — инфляция уже подняла свою змеиную головку. В любом случае цены окажутся более прыткими, чем Минфин. Инфляционная волна накроет и всех остальных. Сизифов труд — делить бюджетный апельсин.

Ольга ПРОТАСОВА

ПЕЙДЖИНГ-СЕТЬ

РАДИО АВТОГРАФ

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ОПТИМАЛЬНЫЙ

тарифный план

80 "DTMF" рублей в месяц

тарифный план

90 от **90** рублей в месяц

• подключение абонентов других компаний •

Салон "Альфа-Тел"

37-62-63

50 лет Октября, 128А

Салон "Инфорком"

24-93-93

Б. Казачья, 14

Центральный офис

Саратов, Емлютина, 39/45

508-572

Салон "Центр Связи"

50-22-12

Б. Горная, 310А

Салон "Центр Связи"

27-32-99

Кутякова, 68



Агентство

ВОСЕМЬ ЛЕТ УМНЫХ РЕШЕНИЙ

Сейчас, когда деятельность абсолютного большинства людей так или

иначе связана с компьютером (простые пользователи либо профессиональные компьютерщики), всякий мало-мальски ориентирующийся в окружающем его мире человек может сказать, что рынок компьютерных технологий перенасыщен. Достойно справляться со всеми трудностями в условиях жесткой конкуренции не просто, но компьютерная фирма "Президент-Агентство" это делает, и успешно, уже 8 лет. Причем никогда не останавливается на достигнутом и постоянно расширяет спектр услуг, стремясь к лидерству на компьютерном рынке, а это заложено в самом названии фирмы (president от лат. - находящийся впереди). Предприятие занимается поставками компьютерной техники, прокладкой информационных и телефонных сетей, а также продажей компьютеров.

С момента образования "Президент-Агентства" фирмой управляет молодой, но уже достаточно опытный руководитель Бобров А.В. Он очень требователен, поэтому в его команде работают только профессионалы, главным принципом которых является честность и порядочность, отсюда сложившаяся традиция: однажды обратившись в "Президент-Агентство", вы становитесь постоянным клиентом фирмы. К таким клиентам относится "Экономбанк":

— С "Президент-Агентством" сотрудничаем давно, практически с момента ее основания. "Президент-Агентство" является нашим основным поставщиком компьютерной техники и программного обеспечения.

(Заместитель председателя правления
"Экономбанка Логаткин В.А.)

Выбор именно "Президент-Агентства" в качестве партнера объясняется разнообразием и высоким качеством услуг, предоставляемых фирмой. В первую очередь, это сборка компьютеров. В отличие от других фирм агентство имеет лицензию на сборку с собственной торговой маркой "Президент-Агентство" и сертификат соответствия. С компьютерами также продаются сканеры, принтеры, комплектующие, расходные материалы, т.е.

клиент может получить все. В это понятие "все" входит и обслуживание. Сквирский В., начальник отдела автоматизации "Поволжского Немецкого банка" считает:

— "Президент-Агентство" — одна из немногих организаций, имеющих свою ремонтную службу, где профессионально устраняются все возникшие неполадки.

Технику, кстати, можно привести непосредственно в агентство либо вызвать специалистов фирмы к себе, ко-



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР "ПРЕЗИДЕНТ-АГЕНТСТВО" БОБРОВ А. В.

торые, помимо того, что окажут высококвалифицированные услуги, дадут соответствующие консультации. Вообще, что касается консультаций, то они даются всем клиентам, ведь среди них есть не только люди, знающие, что конкретно им нужно, но и те, кому необходим профессиональный совет.

У "Президент-Агентства" весьма обширное поле деятельности, по мнению генерального директора фирмы Боброва А.В., лучше всего у них получается делать проекты. Под проектами понимается оснащение предприятий полным комплексом компьютерной техники. В этой сфере у агентства многолетний опыт работы, а на услуги по внешней и внутренней проводке структурированных кабельных систем есть лицензия, поэтому клиенты, предпочитающие надежность и качество, выбирают "Президент-Агентство". На

счету фирмы выигранные тендеры таких крупных предприятий, как "Правобережные электрические сети", ОАО "Энгельсский мукомольный завод", ОАО "ЗАЭС" и др.

"Президент-Агентство", оправдывая свое название, старается всегда быть впереди. Поэтому недавно открылся их интернет-магазин (www.pag.ru), где можно получить исчерпывающую информацию об интересующем товаре, его цену и при желании оформить покупку. В интернет-магазине сделано

все для удобства клиента, например, так называемая функция "конструктор". Человек сам может составить компьютер на ту сумму, которой он располагает, причем система ему подскажет и не даст сделать ошибку. Цену набранных комплектующих с учетом скидки (всем покупателям интернет-магазина автоматически предоставляется скидка 4%) и стоимость доставки, которая зависит от веса товара, можно узнать сразу. Скорость доставки — 1 день. Это зависит от того, что у "Президент-агентства" два офиса, в Энгельсе и в Саратове, которые работают на одном сервере, т.е. счет можно выписать в одном месте, а товар получить в другом. На все товары для постоянных клиентов существуют скидки, а для привлечения новых покупателей "Президент-Агентство" предоставляет скидки даже на разовые солидные покупки, так как для фирмы

более важно дальнейшее сотрудничество, нежели минутная выгода.

"Президент-Агентство" пользуется доверием у своих клиентов за профессионализм, приобретенный с опытом, скрупулезное отношение к любой работе, будь то крупный проект или доставка компьютера. В свою очередь фирма делает все, чтобы клиенты оставались довольны сотрудничеством с "Президент-Агентством". В этом можно убедиться обратившись по адресам:

г. Энгельс, пл. Свободы, 22
тел./факс (8452) 51-75-56,
(84511) 4-18-00, 2-67-80

г. Саратов, ул. Университетская, 65/71
тел./факс (8452) 52-01-56, 52-19-42

Интернет-магазин www.pag.ru
Адреса "Президент-Агентства"
в Интернете: <http://www.pag.ru>
e-mail: info@pag.sar.ru

на правах рекламы

ПАРТИЯ БЕСПАРТИЙНЫХ

ПРОФСОЮЗЫ НАЧИНАЮТ

И...

ЕЩЕ НЕ НАЧАЛИ, КАК ВИДНО, ТОГДА

В. С. С. С.

Профсоюзы родились во времена Великой Французской революции. В 1789 году министр Люмпенье издал закон "О социальном диалоге". Согласно этому закону, наемные работники получили право заключать социальные договоры с работодателями. Первые документы, регулирующие отношения между трудом и капиталом (трудовые соглашения) разрабатывались и подписывались каждым работником индивидуально. Но шансов у отдельного работника выбить для себя более льготные условия труда было немного. Поняв, что "сила — в единстве", работники принялись объединяться. Первые профессиональные союзы появились у ткачей и металлургов. В России профсоюзное движение зародилось достаточно поздно по сравнению с Европой (конец XIX века). Начало положили нефтяники Баку. Пиковая активность профсоюзного движения пришлось на начало XX века. На чем и сыграли большевики. Проблема российских профсоюзов заключалась в их политизированности до мозга костей. Левые радикалы заручились поддержкой профсоюзных лидеров еще в первую русскую революцию, в выступлениях рабочих всегда наряду с узко экономическими требованиями уверенно соседствовали, а то и преобладали и политические. Это была большая ошибка, сыгравшая с профсоюзами злую шутку, определив их судьбу почти на целый век: место приживалки при коммунистической партии, которой было отдано право управления собственностью и распределения материальных благ между лояльными членами. Социалистический вариант профсоюзов искажал изначальный смысл профсоюзного движения, партия большевиков практически сделала этот орган подчиненным себе, профсоюзы заняли твердую нишу в тоталитарной системе. Правда внешне, особенно в промышленности, они играли значительную роль, и в представлении совет-

ского обывателя карьера в профсоюзе о босса была не менее важна, чем по партийной лестнице.

НА СЛУЖБЕ ПО ЗАЩИТЕ ТРУДОВЫХ ИНТЕРЕСОВ

Профсоюзы были всеобъемлющими и всепроникающими. Вместе с трудовой книжкой советский гражданин получал профсоюзный билет. В целом, нельзя не отдать должное профсоюзам такого количества людей и гарантий граждане СССР никогда не имели и вряд ли когда-нибудь будут иметь. По статусу этот орган всегда был общественной организацией, чьи права были закреплены в Конституции. До сих пор юридическим нонсенсом являются постановления профсоюзов, которые регулируют вопросы трудового права. Хотя это равносильно тому, как партия, скажем, любителей пива или общество защиты тараканов примет постановление, которое всем должно выполнять. Но тогда ВЦСПС занимался законодательством именно в силу своего положения — от имени трудящихся масс. В его ведении находились вопросы воспитания трудовой дисциплины, профсоюзные деятели возглавляли товарищеские суды, организовывали социальную защиту, т. е. занимались вопросами, которые по идее должны волновать работодателя, а не орган, представляющий трудовой коллектив. Конечно, решали они и классические для профсоюзов проблемы: охрана и улучшение условий труда, обеспечение его безопасности. Чтобы составить представление о том, насколько хорошо профсоюзы выполняли свою роль на том этапе, достаточно оценить оставленное наследие. По сравнению с трудовым законодательством любой страны мира, наше намного прогрессивнее и по сей день. Другое дело, что было непонятно, кто кого от кого защищал. Государство, единственный в СССР собственник и работодатель, брало на себя осуществление всех социаль-

ных гарантий, за которые якобы выступали профсоюзы. Теоретически профсоюзы должны были находиться на стороне трудящихся, но де-факто были фигурантом административной команды. Это была параллельная номенклатура (правда, профсоюзные деятели несколько отличались внешне: как правило, это были разбитные дамы бальзаковского возраста или, в случае сильного пола, спортивные молодежные денди). Триада — партком, профком и директор предприятия работали в одной упряжке. Так что при блестящем трудовом законодательстве отдельному работнику так же сложно было доказать свою правоту, как и его пра-пра-прадеду. Делая упор на социальных гарантиях и культмассовой работе, профсоюзы почти не уделяли внимания совершенствованию тарифных сеток для бюджетников. Теперешние мизерные пенсии бывших колхозников, учителей, врачей — отголоски тогдашней соглашательской позиции беззубых отраслевых профсоюзов.

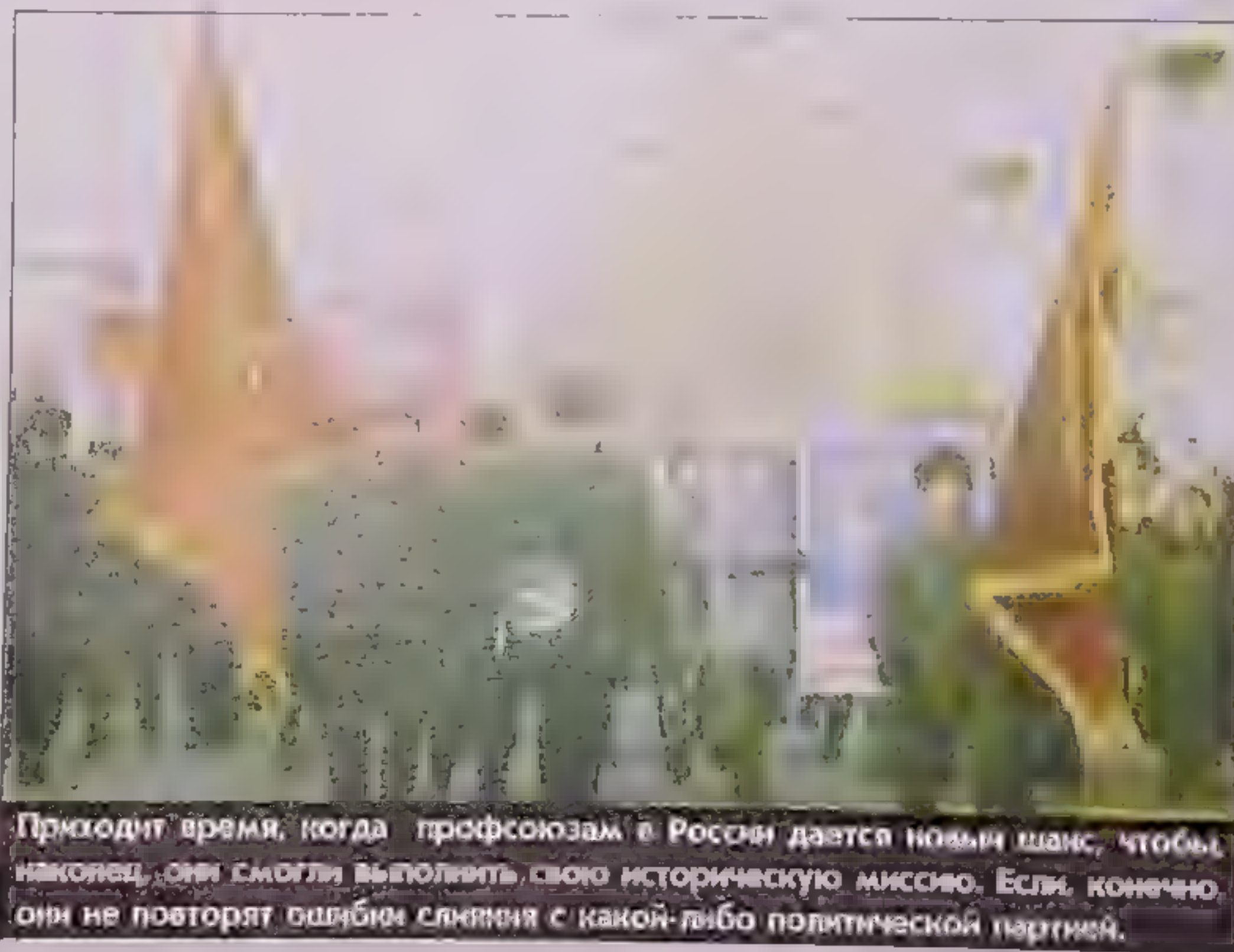
ДЕСЯТЬ ЛЕТ СПУСТЯ

С момента смены социально-экономической формации любовь между профсоюзами и государством кончилась. Как только появился частный собственник, из союзника профсоюз превратился во врага. Первым делом у них отобрали законодательные и контролирующие функции. На базе правовой и трудовой комиссий профсоюзов была создана Государственная инспекция по труду. Далее пошли вопросы пенсионного обеспечения работающих пенсионеров и социального страхования. Профсоюзам уже не давали заниматься оплатой больничных листов, пособий по беременности и родам. Увы, отобрав у профсоюзов эти, может и не свойственные им функции, государство ничего не предложило взамен. В данном случае новая формация пыталась поступить так же, как в свое время профсоюзы в тандеме с коммуни-

СТАТИСТИКА

тами действовали по отношению к старому государственному строю: "До основания, а затем...". В последнем десятилетии XX века в России практически не осталось силы, которая реально могла бы защитить интересы трудящихся. Когда делили страну, у профсоюзов пытались оттяпать и часть собственности. Отчасти удалось. По признанию Михаила Шмакова, председателя Федерации независимых профсоюзов России, от собственности ВЦСПС, переданной Федерации в 1992 году, утрачено около 8 процентов. За профсоюзами, правда, остались крупнейшие черноморские курорты, которые сегодня приносят им неплохие дивиденды. В Саратове у местного обкома с собственностью дела обстоят похуже. О прежнем материальном благополучии напоминает гордость саратовских профсоюзов — гостиница "Словакия", в которой учредители-профсоюзы размещают гостей за плату согласно прайс-листу, да несколько санаториев и детских оздоровительных лагерей. Разумеется, растерявшие материальную базу и людей профсоюзы потеряли и вес в обществе, особенно в глазах новых собственников. Крайне любопытна реплика директора по экономике предприятия с иностранными инвестициями ОАО ЗАЭС Георга Шнайдера. Рассуждая о преимуществах бизнеса в России, он заявил без обиняков: "Здесь нам легко удалось договориться с профсоюзами. В Германии это куда большая проблема". На некоторых предприятиях профсоюзы разогнали и запретили, на иных они рассыпались сами. Профсоюзы оказались менее всего готовы к большим переменам. Что, впрочем, если отбросить экономические и политические факторы, с психологической точки зрения вполне объяснимо. В профсоюзных лидерах сегодня в основной своей массе те же люди, помнящие спокойную, обеспеченную массу, сытую профсоюзно-номенклатурную жизнь, только постаревшие и уставшие. Стоит ли ждать от них большой активности? Они сетуют, что народ аморфен, труслив и ленив, не хочет бороться за свои права, жалуются, что их "постоянно пытаются ущипнуть, полить грязью", обижаются на президента, который нелестно отозвался об их деятельности. Оно, может, так и есть, и каждому из нас еще придется убить в себе дракона, но насчет активности профсоюзов... Кто бы отказался признать их роль, только повод дайте. Так что низкая социальная активность населения объясняется просто: либо у профсоюзных боссов острая нехватка харизмы, либо народ вовсе не так доведен до отчаяния, как кажется.

Как бы то ни было, для защиты прав наемных работников ничего лучше профсоюзов в мире не придумано. И рано или поздно осознание того, что спасение утопающих — дело рук самих утопающих, вновь приведет массы к мысли об объединении в профессиональные союзы. Можно сказать, что мертвый сезон для профсоюзного движения кончился, и оно вновь начинает набирать обороты. Пример — недавняя всероссийская акция протеста, прошедшая 14 ноября в 650 городах России. Инициированная профсоюзами, акция вывела на улицы более миллиона чело-



Приходит время, когда профсоюзам в России дается новый шанс, чтобы наконец они смогли выполнить свою историческую миссию. Если, конечно, они не повторят ошибок слияния с какой-либо политической партией.

век. В Саратове в ней приняло участие около шести тысяч. К различным органам власти участники митинга предъявляли различные требования.

Анализ резолюции, принятой саратовцами, дает достаточно полную картину деятельности современных российских профсоюзов. Попробуем пробежаться по пунктам, чтобы понять, чего нам стоит ждать, на что рассчитывать. Возможно, в результате данного спринтерского забега у читателя возникнет непреодолимое желание создать на своем рабочем месте первичку, или

влиться в состав уже существующего союза, или хотя бы в следующий раз принять участие в митинге. Кроме пафоса, в данном документе есть рациональное зерно. Хотя чиновники и работодатели любят обвинять профсоюзы в слабом знании экономических процессов и непонимании особенностей текущего момента. Те возражают: меньше воровать надо. В среднем сейчас заработная плата в области составляет 1895 руб. По уровню зарплаты 2000 года Саратовская область стояла на 70 месте среди регионов России. Сейчас по данному показателю она на последнем месте в Поволжском регионе. Если средняя зарплата чуть выше прожиточного минимума, что говорить о той, что ниже средней. По данным статуправления более 80 (!) процентов работающих получают зарплату, которая не обеспечивает жизненного минимума работника и одного его ребенка.

Когда-то в далеком 1992 году президент Ельцин говорил, что установленный правительством прожиточный минимум — вынужденная краткосрочная мера, которая вводится максимум на полгода. Уже тогда правительство отдавало себе отчет, что человек на эту сумму не живет, а деградирует. По прожиточному минимуму нет газет и книг, театров и кино, вообще никаких духовных потребностей, нет одежды, обуви, бытовой техники, уже не говорим об отдыхе, образовании, лечении. Да и продовольственная составляющая ограничена весьма скудным набором. Так что требования профсоюзов включить в понятие прожиточного минимума ряд дополнительных позиций, на наш взгляд, не лишены логики. Следующая позиция: приравнять минималку к прожиточному минимуму трудоспособного человека. Этот пункт вызывает наибольшее возмущение у клана работодателей. Поддерживают их и власти. Если в случае частных предприятий, акционерных обществ решение зависит от доброй воли хозяина (при наличии материальных возможностей), то с бюджетниками сложнее. Понятно, что единовременное увеличение зарплат работникам бюджетной сферы до требуемой величины нереально. Выросший недавно на тридцать процентов потребительский бюджет и предполагаемое в среднем почти двукратное повышение зарплат с 1 декабря, казалось бы, долж-

Хотя бы на некоторое время уйти из профсоюзов, но участники комиссии говорят: не сейчас профсоюзы ставят перед собой цель добиться, чтобы в следующем году минимальная зарплата была не менее, чем 60 процентов от прожиточного минимума, а в 2003 году позиции должны сравняться. Предприятия, на которых этот параметр соблюдается, в области есть. Хотя их число укладывается всего в один процент от общего количества, профсоюзы считают, что потенциально их гораздо больше, а значит, есть смысл в переговорах. Первым шагом к победе профсоюзы считают то, что представители союза товаропроизводителей хотя бы начали об-считывать их предложения. Несколько месяцев назад они об этом и слышать не хотели.

Кстати, по поводу дырявых бюджетов. Недавно самый мощный в области профсоюз работников народного образования под руководством Н. Тимофеева показал, как может изменить их наполняемость акция протеста. В двух муниципальных образованиях Балашова и Калининска учителя объявили о начале забастовки. Надо сказать, что процесс подготовки к забастовке согласно законодательству довольно сложен, но овчинка выделки стоит. Еще до начала акции все долги были погашены.

21 декабря в области будет отмечаться день социального партнерства. До этого дня трехстороннее соглашение между профсоюзами, органами власти и союзом товаропроизводителей должно быть подписано. Профсоюзы возлагают на него большие надежды. Дело в том, что если будут приняты поправки к новому Трудовому кодексу, им будет гораздо сложнее отстаивать интересы своих членов. Поэтому пока действует старый КЗОТ, они стремятся записать в соглашение максимум гарантий для трудящихся области.

В масштабах общероссийских у профсоюзов сегодня две темы вызывают сильные головные боли. Первая связана с обсуждением нового Трудового кодекса.

По существующему трудовому законодательству профсоюзы имеют право вмешиваться в хозяйственную деятельность предприятий. Они могут влиять на сокращения штатов, ликвидацию предприятий, порядок увольнений. Во всех этих случаях дирекция обязана получить согласие профсоюзов. Если при прежнем строе такое положение дел не вызывало у работодателя напряжения, то при нынешних формах собственности это не совсем оправдано. Для частного собственника, купившего фирму с раз-

дутым штатом и желающего сделать ее рентабельной, в том числе и за счет сокращений, наличие на производстве принципиального профсоюза может оказаться проблематичным. Они просто не договорятся. Новый трудовой кодекс подразумевает не обязательное согласие, а консультации. Само собой, профсоюзы не могут смотреть на это спокойно. Как и на разрешение работодателя заставить сотрудников трудиться сверхурочно. Напомним, в прежней

своей рабочей силе по цене, ниже установленной профсоюзом. Какая модель ни была бы выбрана, на повестке в любом случае встанет вопрос о необходимости концентрировать внутренние ресурсы профсоюзов для создания монополии по продаже рабочей силы на рынке труда. Действительно, при существующем очень хорошем законодательстве о разрешении трудовых споров нигде в России нет примера создания профсоюзом забастовочного фонда,

чтобы иметь возможность поддерживать материально бастующих людей. В России, если работник из-за невыплаты зарплаты выходит на забастовку, по закону ему прекращается начисление зарплаты. Когда человек работает, зарплата ему все-таки капает, и есть надежда, что когда-нибудь он ее по суду или так получит. Забастовка лишает и этого, люди действительно оказываются в тис-



Все социальные гарантии россиян, равно как бонусы и льготы работников, на отдельных предприятиях будут напрямую зависеть от того, сумеют ли профсоюзы правильно разыграть партию с работодателем.

редакции это было возможно лишь при получении официальным путем согласия работника. Профсоюзы боятся, что работодатели будут злоупотреблять данной статьей направо и налево, говорят, что повсеместно на предприятиях и фирмах будет вводиться 12-ти часовой рабочий день и т.д. А о предусмотренном кодексом ограничении не более четырех часов сверхурочных в день будут вспоминать лишь в суде. А поскольку в суд у нас обращаться не любят... Удалось профсоюзам отстоять все льготы для работников, получающих образование, хотя этот пункт поначалу вызвал ожесточенные споры. Работодатели категорически не желали обучать сотрудников за свой счет. Еще профсоюзы выступают против никак не регламентированной разницы между зарплатами руководителей и рядовых работников. Хотя тут, похоже, уже перебор. Уравниловка до добра никогда не доводила.

Второй глобальный вопрос, волнующий сегодня профсоюзы — выбор модели развития профсоюзного движения. Исторически существует две концепции поведения профсоюзов на рынке труда: замкнутый и открытый трейд-юнионизм. Для России более подходит открытая модель, при которой в профсоюзы входят не только наемные работники, но и потенциальные продавцы рабочей силы, формируется открытая монополия — профсоюз, каждый участник которого дает обязательство не прода-

кал. Этим и объясняется низкая забастовочная активность. На Западе у всех профсоюзов мощнейшие забастовочные фонды, человек, выходя на забастовку, спокоен — ни он, ни его семья не будут голодать.

По новому Трудовому кодексу заключение коллективного договора будет обязательным, а это значит, что для работодателя этот документ станет библией, для трудящихся — охранной грамотой. Насколько много в нем будет социальных гарантий для сотрудников будет зависеть только от активности профсоюза.

В Саратовской области на сегодняшний день заключено более 6000 коллективных договоров. По данному показателю область занимает второе место в России после Татарстана и входит в число семи регионов, где внедряется пилотный проект всемирной организации "Тасис" по организации, в виде эксперимента, федерального тарифного регистра. Пока сложно представить, какой прок будет трудовому люду от этого проекта, но в ПАГСЕ в его рамках для студентов проводятся деловые игры. Молодые люди учатся азам социального партнерства, пробуют заключать соглашения, учатся договариваться. Может быть, им уже сейчас лучше, чем нам, понятен тезис М. Шмакова о том, что "профсоюзы, как воздух, пока есть — не замечаешь, а исчезнут — задыхаешься".

Ольга ПРОТАСОВА

ПО ЗАКОНУ

РУБРИКУ ВЕДЕТ ЮРИСТ ПРИЕМНОЙ ДЕПУТАТА ГД РФ ВЯЧЕСЛАВА ВОЛОДИНА



■ **Насколько правомочны так называемые "испытательные сроки", устанавливаемые работодателями, подразумевающие ограничения по зарплате и право работодателя уволить принятого работника без объяснения причин? Отражена ли подобная практика в новой редакции Трудового кодекса? Какие существуют механизмы наказания работодателей за подобные действия?**

Наталья Иванова, г. Саратов

Возможность установления испытания при приеме на работу закреплена ст. 21 КЗоТ, где указано, что при заключении трудового договора (контракта) может быть обусловлено соглашением сторон испытание с целью проверки соответствия работника поручаемой ему работе. Условие об испытании обязательно должно быть отражено в письменном трудовом договоре (контракте) с работником и приказе о приеме его на работу. Если это правило нарушено, то считается, что работник принят без испытания. Аналогичные правовые последствия наступают и в том случае, когда работник не был ознакомлен под расписку с приказом о его приеме на работу с испытанием. В период испытания на работников полностью распространяется законодательство о труде. Т. е. различного рода ограничения по заработной плате в период испытания являются незаконными, т.к. лицо считается принятым на работу.

В соответствии с законодательством (ч. 3 ст. 21 КЗоТ РФ, п. 4 указа Президиума Верховного Совета СССР от 24.09.74 и т.д.) установление испытательного срока для некоторых категорий лиц не допускается. Если испытание предусмотрено в трудовом договоре (контракте) с лицом, которому оно по закону не может быть установлено, это условие является недействительным, так как в соответствии со ст. 5 КЗоТ РФ все договоры о труде недействительны, если они ухудшают положение работников по сравнению с нормами законодательства о труде. Срок испытания, если иное не установлено законодательством, не может превышать 3 мес., а в отдельных случаях по согласованию с соответствующим выборным профсоюзным органом - 6 мес. Работник, не выдержав-

ший испытания увольняется на основании ст. 23 КЗоТ РФ. Такое освобождение работник вправе обжаловать в районный (городской) народный суд. Освобождение от работы по ст. 23 КЗоТ РФ может быть произведено только до окончания срока испытания. Если же срок испытания истек, а работник не был уволен, он считается выдержавшим испытание, а последующее расторжение трудового договора (контракта) допускается только на общих основаниях.

Проект нового Трудового Кодекса содержит институт "испытательного срока" практически без изменений. Но если сейчас работодатель не обязан указывать причины, послужившие основанием для признания работника не выдержавшим испытание, то проект нового Трудового кодекса обязывает работодателя указывать причины в письменной форме. В соответствии с проектом нового Трудового кодекса при неудовлетворительном результате испытания работодатель вправе до истечения срока испытания расторгнуть трудовой договор с работником, предупредив его письменно не позднее, чем за три дня.

■ **Я — частный предприниматель, имеются наемные работники, плачу единый налог на вмененный доход. Должен ли я платить единый социальный налог с фонда заработной платы?**

Кривской Олег, г. Саратов

Со дня введения единого налога на вмененный доход на территории соответствующих субъектов РФ с плательщиков единого налога не взимаются платежи в государственные внебюджетные, а также налоги и сборы, предусмотренные ст. 19-21 Закона РФ от 27.12.91 "Об основах налоговой системы РФ", в том числе и единый социальный налог, включенный в ст. 19 Закона РФ от 27.12.91.

Индивидуальные предприниматели, перешедшие в установленном порядке на уплату единого налога на вмененный доход, вне зависимости от наличия у них предусмотренных гл. 24 части II Налогового кодекса РФ оснований освобождаются от обязанности по уплате единого социального налога (взноса) как по полученным ими доходам, так и по доходам, выплаченным в

пользу наемных работников.

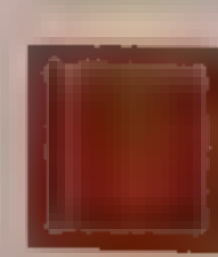
■ **С какого момента назначается пенсия в случае, если при обращении в органы социальной защиты населения возникает необходимость предоставить дополнительные документы: с момента обращения или с момента предоставления всех необходимых документов?**

Виноградова В.М., г. Саратов

По общему правилу пенсия назначается со дня обращения за ней, кроме случаев, указанных в ст. 119 Закона "О государственных пенсиях в РФ" от 20.11.90. Днем обращения за пенсией считается день подачи заявления со всеми необходимыми документами. В случаях, когда к заявлению приложены не все необходимые для назначения пенсии документы, обратившемуся за пенсией дается разъяснение, какие документы он должен представить дополнительно. Если они будут представлены не позднее трех месяцев со дня получения соответствующего разъяснения, днем обращения считается день подачи заявления.

Соответствующая пенсия назначается с раннее дня обращения за ней в случаях:

- пенсия по старости и пенсия за выслугу лет — со дня прекращения работы (службы), если обращение за ней последовало не позднее месяца со дня оставления работы;
- пенсия по инвалидности — со дня установления инвалидности, если обращение за ней последовало не позднее 12 месяцев с этого дня;
- пенсия по случаю потери кормильца — со дня смерти кормильца, если обращение за ней последовало не позднее 12 месяцев со дня его смерти; при обращении за пенсией позднее она назначается на год раньше того дня, когда последовало обращение за ней.



Уважаемые читатели!

Задать интересующий вас юридический вопрос вы можете по телефону приемной депутата ГД В. В. Володина: 27-84-71, 24-48-02 или по телефону: 75-23-99, 75-21-73 e-mail: nost@renet.ru, volodinww@gov.saratov.ru

Увы, Саратов не стал столицей Поволжья. Ни административной, ни экономической. Зато мы имеем все шансы превратиться в национальный вариант Лас-Вегаса или Монте-Карло. Судите сами. На сегодняшний день в Саратове (с Энгельсом) функционируют порядка двадцати пяти казино (с поправкой на сезон и единичный плюс-минус), и еще пять-шесть готовится к открытию. Диапазон самый щедрый — от закрытых псевдоэлитных клубов и классических игорных заведений с роскошным интерьером и фейс-контролем до неотделанных залов, арендованных в бывших ДК (ощущения у посетителей самые вокзальные), и уличных шатров, напоминающих о былых наперсточниках. Для сравнения: в Москве казино, по подсчетам специалистов, около трех десятков. Догнали и перегоним!



Алексей КОЛОБРОДОВ

ДЫМ С ОГНЕМ

Один из владельцев саратовских казино склонен объяснять сей феномен как знамение времени. Казино появляются и расцветают, полагает он, когда в обществе правят бал нестабильность, неуверенность в завтрашнем дне, отсутствует прогнозируемая на сколь-нибудь реальный срок экономическая перспектива. Словом, "в годину смуты и разврата" бизнес, построенный на человеческих пороках, выглядит самым прибыльным, массовым и закономерным.

Соглашаясь с таким, скорее социопсихологическим, видением предмета, заметим, однако, что бурно размножаться, как фольклорные грибы после дождя, саратовские казино принялись не так давно — в 1998-1999 годах. То есть не в пору первых, больших и часто шальных русских денег, а во времена самые что ни на есть кризисные и посткризисные. Как раз в 1992-1997 гг. потребности саратовских рыцарей азарта вполне удовлетворяли старожилы рынка — казино "Братислава", "Саратов" (затем — "Ротонда"), "Эльдорадо". А сегодня только самые записные игроки, из тех, что за ночь ухитряются объезжать пять-шесть заведений, способны, не без риска сбиться в названиях, представить вам всю полноту картины. То есть существуют объяснения не только бытий-

ные, но и функциональные. В нашем случае — чисто функциональные.

Обратимся к истории великих мира того, Лас-Вегас, Монте-Карло, и Лас-Вегас как центр азартного бизнеса возникал в пустом месте и не в безлюдном, а в переполненном, сколь бы красивыми ни были окрестностях и гениальными архитекторами, их построивших, на старом, но перекинутом. В Монте-Карло казино появилось в 1961 г. — сразу же в нем возник огромный и бурно развивавшийся в 1865, по подсчетам специалистов, в княжество в 1865 году, прошлого века

после того как по всей Европе в 1873 г. закрылись казино. Именно тогда князь Монако Шарль III издал указ, по которому часть княжества с упомянутым дворцом, шикарным "Отелем де Пари", садами, парками и реконструированным портом была переименована в Монте-Карло. Запрет на деятельность казино в Европе продлился до начала XX века; естественно, что поток одержимых азартом паломников в княжество не ослабевал. В 20-е годы в Монте-Карло побывали и первые советские. Всем памятли стихи Маяковского о "маленьких монте-кар-



ликах", прожигающих жизнь в буржуазном псевдореализме, а вот реплика одного из персонажей Михаила Булгакова: "Дня три рассказывал о Сицилии и о том, как буржуа в рулетку играют в Монте-Карло. Говорит, что отвратительное зрелище". И в последующие советские десятилетия Монте-Карло для миллионов соотечественников выглядело страшно притягательным апофеозом буржуазного разложения.

Первые казино в Лас-Вегасе возникли в начале прошлого века. Их не раз запрещали (были годы, когда в игорные дома посетитель попадал, сказав специальный пароль), разрешали, последняя по времени легализация пришлась на 1931 г. (в стране свирепствовала Великая Депрессия), когда в большинстве штатов казино, находившиеся, как правило, под контролем итальянской мафии (см. одноименный фильм Скорцезе), были запрещены. Результат — город, где игорный бизнес приобрел неслыханный индустриальный размах. Десятки казино, тысячи столов, ежедневный общий доход \$14 миллионов 700 тысяч, а электричества в год Лас-Вегас потребляет столько же, сколько вся Франция.

Имели бы мы мировые центры азарта, если их соседи были чуть дальновидней?

КАЗИНО ДЛЯ КАЗНЫ

В чем изначально повезло саратовским адептам игорного бизнеса — они никогда не имели проблем с лицензированием. Тогда как в большинстве областных центров России вопрос лицензирования казино и по сей день стоит весьма остро. Например, в Самаре в 1998 г. из-за пробелов в местном законодательстве и отсутствии внятных правил получения лицензий казино были закрыты после "операций" правоохранительных органов с отъемом документации и заведением уголовных дел (сразу, впрочем, рассыпавшихся). Многие заведения после таких чапаевских действий властей так и не открылись. Сейчас, конечно, выпестованное советским агитпропом отношение к казино как к обиталищу порока и разврата, "поднявшемуся" на криминальных капиталах (что отчасти верно), практически сходит на нет. А в начале 90-х оно было общим местом. Саратовские старожилы бизнеса до сих пор с содроганием вспоминают майора шестого отдела Кол-



дина, специализировавшегося "на казино". Гвардейцы этого подразделения, неизменно в масках, в казино приставали к посетителям, а казино "Саратов" в то время считалось одним из самых безопасных в городе. Буржуазный игорный бизнес в то время был запрещен, но казино существовало, и люди, занимающиеся им, укрывались от преследований "серыми" и "седыми" криминалами, а также старожилы, и поныне работающие в этом бизнесе. Налог составлял 92 процента с прибыли, и, разумеется, что-то отдавали, что-то прятали, что-то многоэтажно "разводили". Ситуация кардинально поменялась во второй половине все того же 98-го, когда единый налог на вмененный доход распространился и на игорный бизнес. Сегодня владельцы казино платят ежемесячно 26 тысяч рублей со стола и не скрывают удовлетворения по этому поводу. Суммы, кстати, выходят немаленькие. Скажем, пионер саратовского игрового бизнеса казино "Братислава" с его пятью столами каждый месяц отстегивает в бюджеты 130 тысяч.

Надо сказать, что так легко от казино не отстали. В 2000 г. вступила в действие норма, на основании которой владелец казино обязан брать с игрока 25 процентов его выигрыша и отдавать государству. Выглядит это

диковато. Взаимоотношения казино с игроком — вообще материя сложная, а тут такая, выражаясь профессиональным языком, подстава. Однако закон есть, и его надо выполнять. В одном саратовском казино попробовали — и были забросаны фишками. Видимо, нечто подобное произошло и в столицах, потому что норму быстренько отменили.

Еще один фактор, с одной стороны, повлиявший на бурный рост казино, с другой, при соответствующих обстоятельствах способный его остановить. Тут надо вспомнить, что "казино" в переводе с итальянского — "дом". То есть в расширительном значении — некое отдельно стоящее строение. На Западе казино не должны располагаться в жилых домах (лучше всего вообще за чертой города), вблизи детских и учебных учреждений и обязаны содержать не только игровой зал, но и целый развлекательный комплекс. Кстати, в Москве подобный подход тоже торже-

ствует, чем и объясняется столь среднее для мировой столицы количество заведений (а когда-то подбирались к сотне). Нетрудно догадаться, что если местные власти пойдут по "западному" пути организации казино, на рынке уцелеют старожилы и классического типа казино, в большей или меньшей степени и сегодня отвечающие перечисленным требованиям. Но дойдет до подобной метаморфозы, похоже, не скоро — неотрегулированные вопросы земельной собственности и приличные доходы от арендных платежей заставляют власть сохранять статус-кво.

КАДРЫ РЕШАЮТ СЪЕМ

Казино как бизнес, в смысле "товар-деньги-прибыль" — штука загадочная. Затраты подсчету вполне поддаются — стол (для королевы любого казино — рулетки — его стоимость в среднем \$3-5 тысяч — сейчас, впрочем, столы производят повсеместно и в большом количестве, они обходятся и дешевле, правда, подчас технический брак и быстрый износ сказываются на Игре Его Величества Случая). Далее — аренда, бар, зарплаты менеджеров и крупье. Чистая математика. А вот с прибылью сложнее. Никогда и ни один владелец казино не похвастается прибыльностью заведения, да и

КАК ЭТО ДЕЛАЛОСЬ В "САРАТОВЕ"

Первым саратовским казино стала "Братислава", открывшаяся в 1992 году. Инициатором его открытия был неизвестный Владимир Мальков, убитый незадолго до презентации своего детища. Вслед за "Братиславой", успешно функционирующей и поныне, в 1993-м открылось казино "Саратов" (впоследствии "Ротонда"). Опыт "Саратова" выглядит интересным. Здесь исповедовали западную модель казино как центра досуга, с некоей претензией на высокий стиль начала века. По тогдашним меркам интерьер был весьма крут - большой зал в бордовом плюше, белая драпировка занавесок, гипсовая лепнина. Среди посетителей преобладали строгие мужчины в бабочках и дамы в вечерних туалетах. Звучал тапер (классика и джаз, про рояль профессор консерватории А. Катц говорил, что "таким инструментом может похвастать не всякий концертный зал", играли А. Виниченко, А. Скрипай, квартет Демина), и нередко можно было наблюдать, как кто-то из игроков, отвлекаясь от процесса, просил "Вальс до диез минор" Шопена. А вот что писали о казино саратовские газеты: "...Казино "Саратов" открылось 12 апреля. Дата открытия вряд ли была приурочена ко Дню космонавтики, хотя количество дензнаков, мигрирующих здесь, приближается к космическому... Заплатив 1000 рублей, вы погружаетесь в коктейль из приглушенного света, запаха сигарет и рояльной музыки. Поиграть в прятки с удачей тянет сюда самую разную публику, от военных до... Впрочем, контингент казино не принято афишировать". Илья Нагибин, "Заря молодежи", 29.05.93 г. "Казино "Саратов" — для человека со средним достатком. Здесь я увидел некоторых своих знакомых - например, одного из руководителей малого предприятия с женой. Видел даже двух женщин, которые пришли сюда не за тем, чтобы подыскать себе пару, а просто поиграть. Женщина за игровым столом — это зрелище особенное, скажу я вам..." Сергей Михайлов, "Саратовские вести", 19.05.93 г.



вообще не станет употреблять подобной терминологии. Пойдут разговоры о том, что все построено на теории вероятности, а казино такой же субъект игры, и полно, дескать, случаев, когда казино "влетали" так, что даже не могли единовременно расплатиться. Словом, "наука умеет много гитик". Действительно, с теорией вероятности не поспоришь, и "попадают" казино, случается, крупно, и все же давно рассчитан некий гарантированный профит (относительно вращающихся на столе сумм небольшой), остающийся у казино при более-менее активной игре нескольких клиентов. Вот на эти проценты, как в анекдоте, они и живут. А все остальное, действительно, как карта ляжет.

По-настоящему озабочены владельцы саратовских казино, конечно, не кульбитами случая, но обострившейся в последнее время конкуренцией. Дело в том, что делают саратовские казино не потребители товаров и услуг, как прочие субъекты рынка, а весьма специфическую категорию населения. По признанию ряда владельцев казино, подавляющее большинство их клиентов составляют средние и мелкие предприниматели. Однако речь должна идти не о социальном, но особом психологическом типе. Нет слов, раз в жизни подойти к столу и проиграть (выиграть) сотню-другую долларов

любопытно, наверное, всякому индивиду, но по-настоящему заболеть игрой (чаще - рулеткой, реже - картами, которые все-таки рациональней) способны немногие.

Вообще классификаций игроков множество. Нам кажется предпочтительней таковая от одного из владельцев казино — не секрет, что при занятии подобным бизнесом становишься философом и знатным человековедом. Вот три основных типа игроков, согласно нашему собеседнику (он, впрочем, оговорил их условность. Кроме того, опускаем типы малочисленные и даже экзотические, например, категорию "бомжей", которые приходят в казино с бесплатным баром и выигрывают рублей на пятьсот, проигрывая пятьдесят. Но таких гоняг)

НАРКОМАНЫ

Большинство психологов склонны считать страсть к азартным играм сродни алкогольной и наркотической зависимостям, а то и опасным психическим заболеванием. Как бы то ни было, именно люди, одержимые азартом, составляют самую многочисленную и верную категорию посетителей казино. Они будут играть постоянно и почти ежедневно, пока им есть что проигрывать. Как правило, первая стадия заболевания характеризуется

тем, что клиент проезжает по собственным "точкам", снимает прибыль и едет в казино. Затем могут последовать и сами точки, и машина, и квартира... Некоторым на первой стадии удается балансировать по многу лет. За них саратовские казино и сражаются. В ход идут такие немыслимые для цивилизованного игорного бизнеса вещи, как скидки (!) для игроков (двадцати-, тридцатипроцентные). Или, например, игра на "воздух", когда игрок, который должен казино энную сумму, ее, по согласованию с владельцем, разыгрывает. "Воздух" то уменьшается в объемах, то увеличивается, и продолжается это до тех пор, пока терпит владелец. Многие из "наркоманов", зная о собственном диагнозе, берут с собой в казино небольшие суммы и, проиграв, принимают обрывать мобильник. В казино "наркоманов", как правило, знают, и охотно дают в долг. Часто с особым расчетом: столько, сколько игрок реально может отдать и даже чуть больше. Кстати, в этой среде незыблемым считается закон об игровом долге как о долге чести. "Наркоманы" в основном предпочитают рулетку и руководствуются собственными, основанными на суеверии, системами, как при самой игре, так и при выборе казино — делают их на "фартовые" и "нефартовые". Любопытно, что самому

казино очень важно поддерживать миф собственной "фартовости", т. е. давать чаще выигрывать — вот вам и относительность прибыльности.

ПРОФЕССИОНАЛЫ

Кидалы и шулера. Как правило, гас-тролеры — многих из них знают в ли-цо (казино обмениваются "оператив-ной" информацией). "Играют" в покер (кстати, по этой причине в западных казино почти нет покерных столов). Приходят толпой в четыре-пять чело-век, пытаются отвлечь инспектора, за-говорить зубы крупье. Иногда пыта-ются с ними договориться (не в сте-нах казино, разумеется). Используют резинки, рукава, незаметно обмени-ваются картами. Уследить за этими манипуляциями человеческий глаз не в состоянии, видимыми они становят-ся только при замедленной прокрутке видеозаписи. Впрочем, у работников казиношных служб безопасности, да и у владельцев, и крупье взгляд наме-танный. Помогает и пресловутая тео-рия относительности — когда челове-ку дважды за вечер приходит комби-нация "флэш-рояль" — дело явно не-чисто. Чтобы было понятно — один

из основоположников саратовского игрового бизнеса признался мне, что "флэш-рояль" не приходил ему ни ра-зу в жизни. С "профессионалами" в казино предпочитают разбираться са-мостоятельно, ибо ждать прихода ми-лиции у тех резона нет. Впрочем, до мордобоя и в былые годы доходило далеко не всегда, а сейчас и вовсе все ограничивается предупреждениями.

УБИЙЦЫ ДОСУГА

Нормальные здоровые люди. При-шли скоротать вечерок. Как правило, семейно или в компании. Выигрышу радуются как дети, поддерживая миф, что "везет повичкам, лохам и пьяни-цам" ("пьяницам" в смысле субъектам иной, неигровой страсти, пить совер-шенно не обязательно). Ставят на но-мера квартир, машин, пин-коды. Если приходят в казино чаще, чем раз в две недели, приобретают шанс пополнить ряды "наркоманов". Впрочем, владель-цы казино на эту публику особо не рассчитывают ввиду ее непредсказуе-мости и непостоянства. Хотя и при-знают, что если бы такой клиент был массовым, в "наркоманах" особой нужды не было бы.

ИЗ ИСТОРИИ БОЛЕЗНИ

История появления на свет рулетки окружена плотным облаком мифов (даже, впрочем, и весь игорный бизнес). Есть романтическая легенда о том, что рулетку изобрел в тюрьме человек, приговоренный к пожизнен-ному заключению. А самая распространенная приписывает ее изобре-тение богослову и математику XVII в. Блезу Паскалю, который эксперимен-тировал в попытке создать вечный двигатель. Идея о том, что с помощью опытного механизма можно извлекать денежную выгоду пришла в голо-ву одному из его учеников. Колесо, с пронумерованными гнездами и ша-ву одному из его учеников. Колесо, с пронумерованными гнездами и ша-вриком (ни о балансе, ни о центровке сначала не подозревали) было ис-пробовано при дворе Людовика XIV под названием "хока". С тех пор по-явилось множество научно обоснованных "систем" выигрыша и такое ко-личество пособий, которыми можно без труда заполнить средних раме-ров библиотеку или, с большей пользой, макулатурный склад. Даже са-мые продвинутые "системщики" в итоге приходят к попыткам заурядно-го мошенничества с подкупом или обманом крупье, махинациям с фиш-ками и полями. Впрочем, и владельцы казино в долгу не остаются. Есть такие изощренные способы, как игольчатое колесо, блокирующее нуж-ный цвет, или электромагниты, способные управлять шариком. Иногда применялись и примитивные тормозные колодки, управляемые педалью, замаскированной в паркете. Однако, как утверждают специалисты, в сара-товских заведениях пока (тьфу, тьфу, тьфу) ничего подобного не заме-чалось.

ВНЕШНЯЯ СУВЕНИРНА

ТАМ ПОЛУЧАЮТ ШТАМПОМ

тел: 752 173, 752 399



нанесение изображений на:
ручки зажигалки брелоки
рулетки открывалки
текстиль
футболки спелоледжда
бейсболки
бокалы стекло картон

ЗАПИСКИ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Салоны красоты



Рубрику ведет
Злата ХЛЕБНИКОВА

Опасаются саратовские женщины доверять собственное личико салонному косметологу. Многие боятся даже маникюра. И это не болезнь вроде модной ныне "мании", это просто здоровая перестраховка. Душа в комок, знаете ли, сворачивается, когда перед вашими глазами щипчики или прочий инструмент после очередной клиентки обрабатывают всего лишь спиртовым раствором. Дамы, которых мы желали видеть в качестве экспертов, рассказали немало подобных страшилек. Нам ничего не оставалось, как сделать вывод, что самой востребованной и безопасной услугой сегодня, как и прежде, остаётся парикмахерская. Поэтому заявленные салоны оценивались экспертами в основном сквозь призму наличествующего там парикмахерского профессионализма.

Вот почему и абсолютный лидер рейтинга никому не покажется неожиданным.

Итак, салон "Элита" получил

Тема сегодняшнего опроса - салоны красоты. Как показала практика рубрики, в саратовских условиях определить суть той или иной составляющей потребительского рынка очень и очень сложно. Поэтому мы пошли по уже накатанному пути и взяли за основу обывательское понимание такого явления, как салон красоты. В нашем рейтинге это места, где предлагают действительно услуги для поддержания красоты, или, по крайней мере, таковые обещают. В список не попали многие, на наш взгляд, достойные парикмахерские, маникюрные и прочие заведения. Их минус в том, что они представляют единственный вид услуг. Салон — же понятие чего-то универсального, где мастера различных, иногда узких, специализаций способны "облагородить" клиента "с ног до головы". Многофункциональность стала основным критерием отбора для предложенного экспертам списка. При выборе экспертов мы решили, что это должны быть женщины. Прекрасный пол, в отличие от сильного, по природе своей куда более требователен к собственной внешности и потому легче соглашается на разного рода косметические эксперименты. Насколько они профессионально выполняются местными мастерами показал рейтинг.

самое большое количество баллов (64,5) и признание по параметрам "обслуживание и профессионализм". Однако все эксперты оценивали исключительно салон, расположившийся на улице Некрасова. "Элиту" на 2-й Дачной большинство дам бойкотируют. Любопытно, что отзывы о победителе вызывающе полярны. Одни ограничиваются лаконичным "100 процентов для души", другие сетуют на непомерно высокие цены. Тем не менее, только в салоне "Элита" всегда тщательно и долго моют голову, наверное "потому, что это делают ученики". Одним словом, многие в "Элиту" идут, если хотят "получить удовольствие не только от результата, но и от процесса". Эксперты отдадут должное отлично поставленной маркетинговой политике салона. Не мешают скидки постоянным клиентам!

Номер два — "Бархатный берег" с самым этичным персоналом. Здесь никогда не путают ударения в фамилиях клиентов и не отказывают в услугах даже

ПЯТЕРКА "ЛУЧШИХ" САЛОНОВ

	СПЕКТР УСЛУГ	КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ	УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА	СООТНОШЕНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО	ЭТИКА ПОВЕДЕНИЯ ПЕРСОНАЛА	ДИЗАЙН ПОМЕЩЕНИЯ	КОМФОРТНОСТЬ	ГИГИЕНА (БЕЗОПАСНОСТЬ)	СУММА БАЛЛОВ
ЭЛИТА	7,5	9	9	8	8	6,5	8	8,5	64,5
БАРХАТНЫЙ БЕРЕГ	7,0	7	6,5	5,5	8	7	7,5	7	55,5
ДИВА	7,5	7	6,5	6	7	7	7	7	55
СЛОВАКИЯ	6,5	6,5	5	6	7	8	7	7,5	53,5
ОБЛАСТНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ПАРИКМАХЕРСКИХ РАБОТ	7	7	7	6,5	6	5,5	5,5	6	50,5

если "все мастера заняты". Но цены высокие, наверное "из-за интерьера", полагает эксперт. Другая дама объявила "береговских" мастеров непрофессионалами: "предлагают клиентам приобрести лак польского производства". Многие сетуют на отдалённость салона. Хотя чего не сделаешь, чтобы "привести в порядок не только внешний вид, но и внутренний". Тем более что здесь самый подходящий режим работы "с 8:00 до 22:00 без выходных". Такой человеческой чуткости, видимо, не хватило "Диве", уступившей "ББ" всего полбалла. Эксперты признают: "когда-то "Дива" была первым салоном в городе с немалым количеством прекрасных специалистов". То время характеризуется ещё и как период сугубо парикмахерской на-

Но, увы, его оценили лишь шесть экспертов, т.е. меньше половины. Мы же по сложившейся традиции продолжаем считать, что малопосещаемым местам путь в пятёрку лучших заказан.

Перейдём к середнячкам. Почти равное количество баллов получили "Академия красоты" и "Вита-центр". Первый проиграл за счет диких цен и конфликтов с клиентами, второй лишён комфортности и дизайна. Кроме этого, в "Вита-центр" лучше приходить с рекомендательным письмом от директора, "иначе с клиентом не будут разговаривать". Хотя побеседовать тамошний персонал любит, "о жизни своих посетителей". Следом расположились "Ильмира" и "Мастер - класс". По мнению эксперта, у первого салона не-

занять время ожидания - полистать изрядно потрепанные модные журналы давних лет.

На этой минорной ноте переходим к плохишам. Наихудший салон Саратова — "Салон красоты", что на проспекте Кирова. "А он разве ещё функционирует?" — интересовались эксперты. Как видим, да. Единственный высокий балл (6) салон получил за ценовую политику. Она там наиболее, по сравнению с другими заведениями, объективна. Следом идут "Ирма", "Чайка", "Инесс" и "Монро". Кстати, эксперты замечают, что отрицательно на имидж перечисленных салонов влияет не столько низкий уровень профессионализма, сколько откровенное хамство персонала.

Некоторые эксперты отметили са-

ПЯТЕРКА "ХУДШИХ" САЛОНОВ		СПЕКТР УСЛУГ	КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ	УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА	СООТНОШЕНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО	ЭТИКА ПОВЕДЕНИЯ ПЕРСОНАЛА	ДИЗАЙН ПОМЕЩЕНИЯ	КОМФОРТНОСТЬ	ГИГИЕНА (БЕЗОПАСНОСТЬ)	СУММА БАЛЛОВ
САЛОН КРАСОТЫ										
ИРМА		4	3,5	3,5	6	2,5	2,5	3	3	28
ЧАЙКА		3,5	4	3,5	4	3	3,5	3,5	3,5	28,5
ИНЕСС		4	4	4	6,5	4	4	3,5	4,5	34,5
АКАДЕМИЯ КРАСОТЫ		4	5	4,5	5	5,5	4	3,5	4	35,5
		5	4,5	4	3	5	5	5	5	36,5

правленности "Элиты". Видимо, как только последний обзавёлся маникюрными и педикюрными, из "Дивы" косметологи "сбежали". Причём кто куда. Достойную замену им так и не нашли. Хотя некоторые эксперты до сих пор признаются, что к косметологу идут только в "Диву".

На четвёртом месте салон красоты "Словакия", уступающий своим собратьям в ценовой политике. Позиционируемый имидж, по словам эксперта, не соответствует внутреннему содержанию салона. Эксперты отзываются сдержанно: "неплохо, но ничего экстраординарного". Такие комментарии вызывают зевоту! А поэтому перейдём к замыкающей пятёрку лидеров "Областной лаборатории парикмахерских работ". Салон получил самые низкие баллы по двум критериям: дизайн и комфортность. "Пора бы завершить ремонт", советует эксперт. "Совдеп!", заключает другой. "Цены могли бы быть и пониже, но работают профи!", спорит третий. А в целом "экспериментируют над людьми как хотят и как могут".

Салон "Каре-классик" получивший 59 баллов, мог бы смело претендовать на второе место в нашем рейтинге.

плохой потенциал, но "персонал необходимо выучить этикету". Другая дама сетует на постоянные беды "Ильмиры": "то канализацию провало, то горячей воды нет". В общем, не удивляйтесь, если голову в этом салоне вам вымоет уборщица, которая перед этим "драила руками пол". В "Мастер-класс" прекрасных дам не тянет из-за "плохой косметики для волос". А также заметна работа мастеров "под настроение".

Клиентки сетуют, что в большинстве салонов персонал экономит на кофе и заварке. Лучшее, чем можно

лоны, несправедливо, на их взгляд, обойденные нашим вниманием в рейтинг-листе. Это "Шик", "Персона" и "Сонет". Поскольку упоминались они единожды, мы не стали относить их ни к группе лидеров, ни к аутсайдерам.

В заключение согласимся с экспертом, считающим, что в провинциальных условиях не столь важен салон, сколько мастер. Специалисты переходят из салона в салон, и клиент кочует вслед за ними.

В КАЧЕСТВЕ ЭКСПЕРТОВ ВЫСТУПАЛИ

Ирина Ткаченко, замминистра образования области; Людмила Рогова, президент НП "Парикмахеры, косметологи, предприниматели и производители бытового обслуживания" общественный консультант по бытовому обслуживанию; Минакономики области; Ольга Данова, директор ООО "Общественное мнение"; Нелли Черненко, генеральный директор ООО "Нелли"; Раиса Осина, председатель комитета по труду Министерства труда и социального развития Саратовской области; Надежда Сатарова, председатель Саратовского регионального общественного учреждения по защите прав потребителей; Нелли Таранникова, генеральный директор Клуба путешественников "Вокруг света"; Нина Кравченко, руководитель коммерческой службы рекламной информации корпорации "Телеком"; Татьяна Невская, директор "Линия-Центр"; Вероника Воробьева, директор магазина-салона "Эгоист"; Ольга Богданова, коммерческий директор ЗАО "НСТ"; Светлана Бойк, редактор журнала индустрии красоты "Территория"; Елена Чеснокова, замдиректора по маркетингу ООО "Элит"; Галина Дрозд, главный редактор к.е. "Цены".

На фондовом рынке без перемен

"Как сохранить свои деньги!" — вопрос, занимающий многих наших современников и соотечественников (в первую очередь, разумеется, тех, у кого эти самые деньги имеются в более или менее достаточном количестве) аналогичен вопросу "Что делать?", мучившему наших не очень отдаленных предков. Впрочем, если Чернышевский в бессмертном романе предлагал вполне конкретный и однозначный путь, то в наше смутное время дать универсальный рецепт сохранения средств (а ведь хочется не только сохранять, но и приумножать) практически невозможно, в первую очередь из-за ситуации в российской экономике, которая, хотя и демонстрирует симптомы некоторого улучшения на макроэкономическом уровне, тем не менее пока еще не проявляет высокой стабильности.

Каждый волен выбрать на свой вкус и ... риск. Важно, что в современных российских условиях номинальная доходность как важнейший довод в пользу выбора того или иного способа вложения финансов уходит на второй план, целиком уступая место доходности реальной, учитывающей темпы инфляции (которые у нас до сих пор достаточно высоки). Не секрет, например, что вклад в банке даже под сравнительно высокие проценты вовсе не гарантирует реальной прибыли. Не столь выгодны часто оказываются и вложения в валюту: рост валютных курсов не поспевает за инфляцией в национальной экономике, к тому же при покупке валюты государство забирает в виде налога 1 процент от суммы сделки. В итоге даже этот излюбленный национальный способ сохранения денег дает сбои и становится достаточно рискованным. Не хочется говорить о вложениях в ценные бумаги как о панацее: на этом рынке тоже не все однозначно, да и вообще это из самых рискованных вложений. Однако они же — из самых высокодоходных (при умелом обращении иные российские акции могут принести своему владельцу не одну сотню процентов дохода в год). Для демонстрации потенциальной доходности акций достаточно привести свежий пример: всего за неделю с 29 октября по 5 ноября текущего года обыкновенные акции "Саратовского подшипникового завода" выросли в цене более чем на 200 процентов! Дело, конечно, в слухах и фактах вокруг передела акционерного пакета СПЗ, но что до них игроку? Впрочем, для нормальной работы на фондовом рынке, естественно, необходимо наличие соответствующей развитой инфраструктуры. Есть ли она в Саратове?

При отсутствии собственных фондовых бирж у нас в городе зарегистрировано достаточно большое количество фирм, предлагающих брокерские услуги. По крайней мере нам удалось найти информацию о более чем тридцати инвестиционных ком-

паниях. На проверку, однако, выяснилось, что значительная часть их давно разорилась или сменила профиль. Выживших можно пересчитать по пальцам.

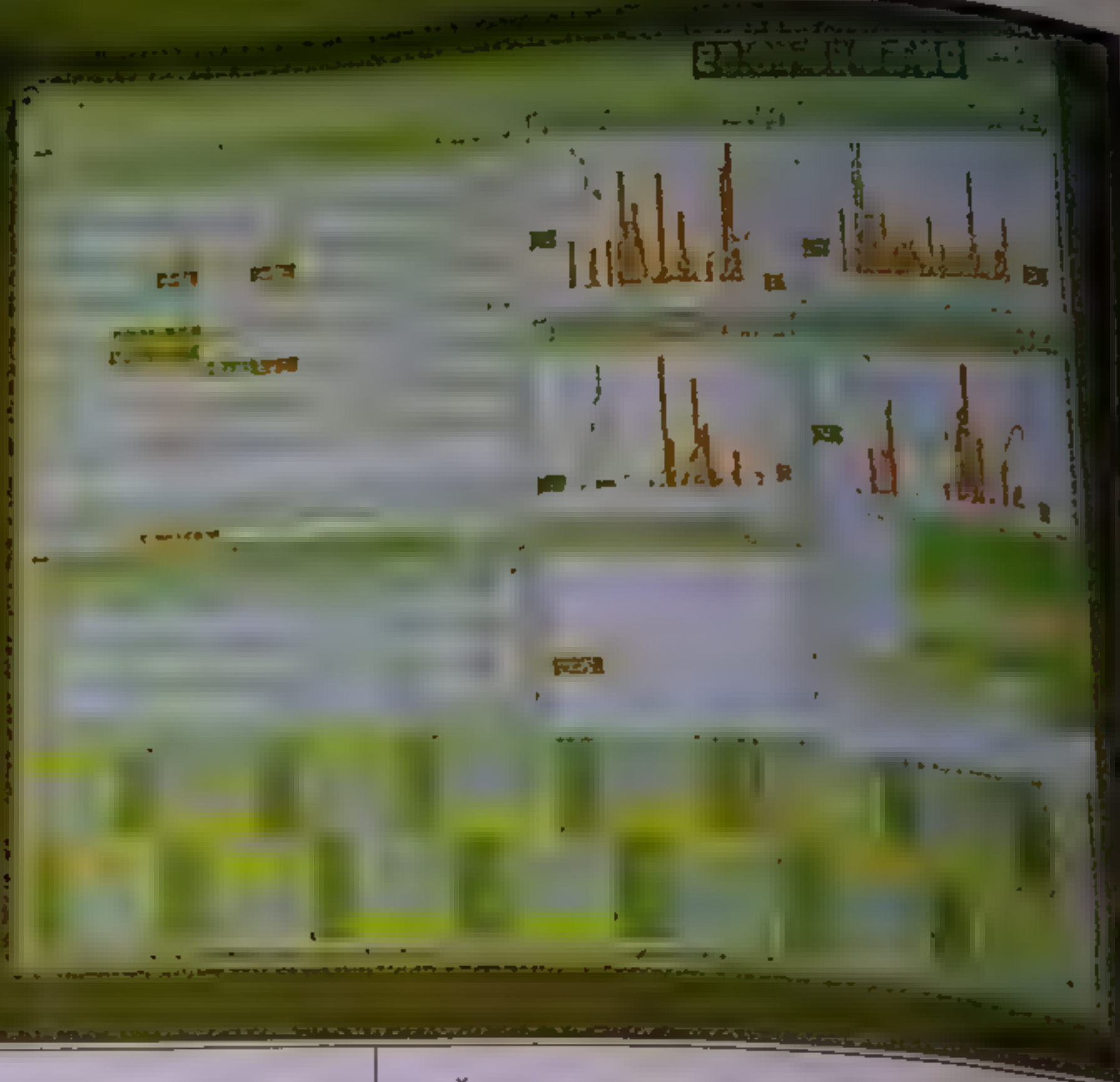
Ослабление конкуренции сделало свое дело: известная часть руководителей инвестиционных компаний, с которыми нам довелось общаться в процессе подготовки материала, признали свои тарифы на брокерское обслуживание "не самыми низкими". Однако о тарифах речь впереди. Пока же постараемся рассмотреть основные моменты, вызвавшие исчезновение с арены многих инвестиционных компаний и до сих пор сдерживающие развитие в Саратове фондового рынка.

Во-первых, в качестве одного из главных сдерживающих факторов была названа деятельность Федеральной комиссии по ценным бумагам (ФКЦБ). Как признались представители некоторых инвестиционных компаний, Федеральная комиссия, призванная развивать рынок ценных бумаг, в лучшем случае делает очень мало. В худшем же страшает эмпиентов, реальных и потенциальных, и регулярно штрафует их за невыполнение собственного внутреннего постановления, согласно которому акционерные общества должны представлять ежеквартальные отчеты о состоянии своих ценных бумаг в течение 30 дней с момента окончания отчетного периода. Срок абсолютно нереален: ведь для подготовки отчета о ценных бумагах необходим заверенный в налоговых органах бухгалтерский отчет (время подготовки которого, согласно законодательству, те же 30 дней). В результате ФКЦБ из государственного органа, приравненного по статусу к федеральному министерству, превратилась в коммерческую организацию, использующую собственные положение и статус для сбора денег.

Очевидно, что регулярные штрафы акционерных обществ (а ведь такая ситуация наблюдается по всей России) отнюдь не способствуют повышению эмиссион-

ной активности отечественных предприятий, а значит, и активности инвесторов. В результате предприятия остались без возможности радикального обновления основных фондов, настолько изношенных, что в течение ближайших лет предсказывается техногенная катастрофа по всей России, а участники фондового рынка — брокеры — жалуются на недостаток клиентов. Кстати, штрафованием акционерных обществ "проведение государственной политики в области рынка ценных бумаг" (именно так официально определяется основная задача деятельности ФКЦБ) не ограничивается. Так, по утверждению представителей некоторых инвестиционных компаний, в недрах ФКЦБ готовится нормативный акт, согласно которому собственный капитал профессиональных участников рынка ценных бумаг будет ограничен снизу. Иными словами, если какая-либо из профессиональных брокерских организаций до весны не наберет соответствующего минимального капитала, она будет вынуждена проститься с лицензией. Это мы уже проходили: летом, если помните, аналогичный проект готовился рядом отечественных банкиров из олигархического РССП для отсеивания мелких и средних банков из сферы конкуренции. Атака банковских лоббистов не удалась. Посмотрим, что будет с брокерами.

В числе факторов, отталкивающих потенциальных инвесторов от рынка ценных бумаг, нам называли и такой: многие акционерные общества пользуются несовершенством российского законодательства, в котором не сказано, что предприятие обязано выплачивать дивиденды по своим акциям, поэтому предприятия не платят дивиденды, таким образом делая свои акции менее привлекательными для вложений (как нам сказали в компании "Синия птица", в развитых странах любое акционерное общество, работающее с прибылью, обязано выплачивать дивиденды). Позволим себе не вполне согласиться с таким



утверждением. Ведь дивиденды важны лишь для постоянных вкладчиков (например, сотрудников данного предприятия, получивших его акции в процессе приватизации). Большая же часть инвесторов в России вполне обоснованно рассматривает ценные бумаги в первую очередь как спекулятивный финансовый инструмент, который можно купить по одной цене, а продать по другой вне зависимости от того, выплачивает предприятие дивиденды или нет. Ввиду молодости российского рынка ценных бумаг (судя по количеству факторов, сдерживающих его развитие, эта "молодость" продлится еще не один год) вряд ли стоит надеяться на то, что в ближайшее время число постоянных вкладчиков, для которых получение дивидендов — основная цель приобретения акций, сильно возрастет. Пока на российском рынке существует нестабильность,

акций основных эмитентов, уделяется место лишь в профильных изданиях. В результате, по убеждению наших собеседников, формируется неблагоприятный менталитет, заставляющий людей хранить деньги скорее "в чулках", чем вкладывать их в развитие национальной экономики. Впрочем, не стоит забывать, что, пожалуй, одну из главных ролей в появлении у наших сограждан отрицательного отношения к финансовым вложениям, сыграла все же не пассивность СМИ, а порой чрезмерная активность российских властей, проводившая страну через грабительскую приватизацию и гиперинфляцию 90-х и вызвавшая дефолт 1998 года, обесценивший денежные сбережения и надолго отравивший население не то что от рискованных финансовых инструментов, таких, как акции, но и от пресловутых ГКО.

с практикой российского рынка ценных бумаг. Также стоит отметить, что стоимость подобных курсов в Саратове сравнительно невысока (в "Доходном Доме", например, она составляет 2000 руб., а для клиентов компании — 1500 руб.). Ввиду высокой профессиональной занятости потенциальных инвесторов представляется, что посещение таких курсов (обычно они проводятся вечером, после рабочего дня) более привлекательно, нежели попытки самостоятельного постижения секретов фондового рынка по книгам (благо такое тоже возможно, учитывая, что литературы, посвященной практическим аспектам работы на фондовом рынке, на российских прилавках более чем достаточно).

Рассмотрев основные причины, тормозящие развитие фондового рынка в Саратове, выражающиеся, в первую очередь, в росте активности инвесторов, перейдем теперь к краткому обзору основных участников местного рынка фондовых услуг. Впрочем, сразу оговоримся, что в сферу нашего рассмотрения не входят компании, специализирующиеся лишь на предоставлении дилерских услуг, речь пойдет в основном о фирмах, занимающихся профессиональной брокерской деятельностью.

В начале статьи уже отмечалось, что к настоящему моменту в Саратове насчитывается не так много действующих инвестиционных компаний (сокращенно "ИК"). К их числу относятся такие, как: "Доходный Дом", не так давно занимавший четвертое место в Поволжье по обороту среди ИК; "Джи Ай Ди Инвест", "Трейдер", "Поволжская Инвестиционная Компания" ("ПИИКо"), "Синяя птица", ИК "Берег", "Финанс-Аналитик" и несколько других, более мелких. Нужно сказать, что действительно жесткой конкуренции, наблюдающейся в некоторых других сферах, здесь нет, в том числе благодаря "разделению полномочий" между участниками рынка. Так, каждая из вышеперечисленных компаний имеет свою специализацию, часто достаточно узкую, многие из инвестиционных компаний имеют свой давно сформировавшийся круг клиентов, с которыми установились вполне доверительные отношения, и лишь две-три компании ведут более или менее активную рекламную деятельность, направленную на значительное расширение клиентской базы. В первую очередь речь идет о "Доходном Доме", уже сейчас обладающем примерно 500 клиентами. Как говорит генеральный директор К. Прянишников, "наша компания чувствует себя лидером, поэтому мы начали уже работу по "выращиванию" клиента". Дело в том, что одним из направлений деятельности компании является такое, по оценке Константина Евгеньевича, перепробованное дело, как развитие рыночного пространства. В сво-

Федеральная комиссия, призванная развивать рынок ценных бумаг, в лучшем случае делает очень мало. В худшем же страшит эмитентов, реальных и потенциальных, и регулярно штрафует их за невыполнение собственного внутреннего постановления.

пока акции подавляющего большинства российских эмитентов значительно недооценены, пока отечественный фондовый рынок предлагает почти безграничные возможности вложения средств в спекулятивные и, тем более, венчурные бумаги, от российских инвесторов вряд ли стоит ожидать перехода на западную модель инвестирования, в которой многие держатели акций остаются таковыми на протяжении достаточно долгого промежутка времени.

Важным фактором, серьезно тормозящим развитие фондового рынка в Саратове, безусловно, является недостаточный уровень профессионального образования потенциальных инвесторов и неблагоприятная информационная ситуация: весьма ограниченное количество местных СМИ публикует материалы, связанные с мониторингом инвестиционной ситуации в регионе и стране.

Некоторые участники рынка ценных бумаг ставят в вину средствам массовой информации формирование резко отрицательного имиджа фондового рынка. По словам, например, сотрудников компании "Джи Ай Ди Инвест", российские СМИ больше склонны показывать негативные события на фондовом рынке (например, после 11 сентября, когда на некоторое время упали фондовые показатели), в то время как отслеживанию событий позитивного характера, способствующих развитию фондового рынка и росту курсов

Впрочем, некоторую вину средств массовой информации, пожалуй, стоит признать. Не располагая более или менее квалифицированными специалистами по рынку ценных бумаг, СМИ вряд ли могут воспитать активного инвестора, владеющего хотя бы базовыми знаниями, касающимися фондового рынка. Выход, однако, есть. Дело в том, что с некоторых пор ряд инвестиционных компаний Саратова предлагает своим реальным и потенциальным клиентам курсы инвесторов. Предполагается, что по прохождении этих курсов человек, обладающий некоторым количеством финансовых средств, сможет самостоятельно работать на фондовом рынке и при этом получать значительную прибыль. Наглядный пример — "Школа инвесторов", открытая одним из лидеров саратовского рынка фондовых услуг, компанией "Доходный Дом". Программа обучения, предусматривающая 20 часов лекций, включает изучение основ инвестирования в специфических российских условиях. Лекции ведет кандидат экономических наук, начальник аналитического отдела "Доходного Дома" А. Янковский. В рамках курса предусмотрено изучение основ фундаментального, технического и факторного анализа, рассматриваются основы ценообразования на рынке ценных бумаг, основы портфельного инвестирования, особенности операций с облигациями. Важно, что курс ориентирован на сочетание теории инвестирования

он работе "Доходный Дом" несколько конкурентивен, поскольку при осуществлении доверительного управления весьма значительные доли инвестиционного портфеля размещает в виде облигаций, что приводит к получению не самого высокого дохода. Впрочем, как заверяет К. Припущников, сравнительно невысокий процент полностью оправдывается высокой надежностью облигационных вложений, позволяющей "Доходному Дому" гарантировать своим клиентам прибыль при доверительном управлении. Поэтому, говоря о своих конкурентах, предлагающих более высокие проценты, но не гарантирующих получение хоть какой-нибудь прибыли при осуществлении доверительного управления, он оценивает такую политику красноречивой фразой: "Это до первого пролета". Помимо доверительного управления и обучения инвесторов, "Доходный Дом" также предлагает услуги по брокерскому, аналитическому и депозитарному обслуживанию, проводит комплекс работ по эмиссии ценных бумаг, повышению ликвидности акций предприятий, выводу их на биржу, а также предлагает некоторые другие услуги, связанные с функционированием крупных предприятий.

Второй крупный саратовский участник фондового рынка — компания "Джи Ай Ди Инвест". Заняв в I квартале 1998 года третье место в Поволжье по объему сделок в РТС, к III кварталу 2000 года компания поднялась до первого места среди инвестиционных компаний Поволжья. Помимо стандартного набора услуг (т.е. дилерских и брокерских), компания предлагает клиентам доверительное управление (со средней доходностью, достигающей, по словам представителей компании, 7-10 % в месяц), хеджирование с помощью фьючерсных контрактов, а также единственный в Саратове торговый зал, оборудованный телевизором, принимающим мировой экономический канал "Bloomberg" (по словам сотрудников компании, именно благодаря этому факту специалисты "Джи Ай Ди Инвест" первыми среди саратовских компаний узнали о падении самолета на жилой квартал Нью-Йорка и приняли соответствующие меры по перераспределению долей портфелей, что позволило компании избежать убытков).

Если эти две компании можно по праву считать многопрофильными, то прочим саратовским участникам фондового рынка, как уже отмечалось, присуща значительная специализация деятельности. Так, например, саратовский филиал московской фирмы "Финанс-Аналитик", предлагая клиентам брокерское и аналитическое обслуживание, в основном занимается операциями с "голубыми фишками", в то время как компания "Синяя птица" специализируется на работе с ценными бумагами местных эмитентов. Вопреки широко распространенному мнению о том, что саратовские акции, являющиеся менее ликвид-

ными по сравнению с "голубыми фишками", более рискованны, руководитель "Синей птицы" Ю. Васильева говорит о том, что вследствие плохой информационной обеспеченности рынка саратовские акции часто оказываются менее рискованными, чем федеральные: о саратовских эмитентах в "Синей птице" знают все, что нужно

раняемой инвестиционными компаниями. Таким образом инвестор получает возможность проводить операции на рынке ценных бумаг в реальном времени, не выходя из дома, офиса или даже машины.

Завершая рассмотрение саратовского рынка фондовых услуг, пожалуй, стоит сказать несколько слов о корпоративных

Пока на российском рынке существует нестабильность, пока акции подавляющего большинства российских эмитентов значительно недооценены, пока отечественный фондовый рынок предлагает почти безграничные возможности вложения средств в спекулятивные и, тем более, венчурные бумаги, от российских инвесторов вряд ли стоит ожидать перехода на западную модель инвестирования.

для инвестирования, в то время как информация о событиях, способных существенно подорвать позиции "голубых фишек", доходит до Саратова с задержкой из-за скорости и точности. В рамках "Поволжской Инвестиционной Компании" большую долю занимает дилерская деятельность, что обусловлено тем фактом, что данная компания не является участником бирж и поэтому сама вынуждена действовать через брокеров. Впрочем, по словам сотрудников компании, в "ПИКО" крайне высок уровень профессионализма коллектива (две трети которых имеют лицензии ФКЦБ), позволяющий компании предлагать клиентам качественное аналитическое обслуживание.

Тарифы на брокерское обслуживание у разных компаний различаются не слишком сильно и в основном колеблются, в зависимости от компании, типа финансовых инструментов и оборота клиента, в пределах 0,5 %. Значительнее ставки комиссии по доверительному обслуживанию: они составляют от 5 до 20 %. Отдельно стоит упомянуть про услуги Интернет-трейдинга. Появившись в нашем городе сравнительно недавно (впервые доступ к подобной технологии был открыт компанией "Финанс-Аналитик" летом 2000 г.), в настоящее время данная услуга предлагается сразу несколькими компаниями (в их числе "Финанс-Аналитик", "Доходный Дом"; планируется открытие услуги в компании "Синяя птица"). Обычно тарифы на Интернет-трейдинг не отличаются от тарифов на обычное брокерское обслуживание, но предлагают при этом гораздо большее удобство работы: при наличии подключения к Интернету становятся необязательными регулярные посещения торговых залов и звонки брокеру: вся информация, равно как и все инструменты, необходимые для полноценной работы на фондовом рынке, имеются в компьютерной программе для Интернет-трейдинга, распростра-

облигациях — направлении развития фондового рынка, которое многие воспринимают как одно из перспективных для современной России. По свидетельству саратовских брокеров, "бум" корпоративных облигаций начался лишь в этом году, и к настоящему моменту в России выпущены облигации около 50 эмитентов. В Саратове ситуация несколько скромнее: пионерами облигационного движения к настоящему моменту стали лишь "Саратовэлектросвязь", эмитировавшая при помощи "Доходного Дома" несколько выпусков товарных облигаций, а также компания "Восход", уже пятый выпуск облигаций которой производит в настоящее время компания "Синяя птица". Кроме того, к выпуску облигаций при поддержке компании "Джи Ай Ди Инвест" готовится "Поволжский Немецкий Банк". Корпоративные облигации обычно гораздо выгоднее банковских кредитов, поскольку подразумевают выплату меньших процентов. Однако не только этим своим качеством они привлекают внимание менеджеров крупных российских предприятий: не будучи долевыми ценными бумагами, облигации ближе к mentalности многих российских руководителей, не любящих делиться с кем-либо своим имуществом. Впрочем, проблемы и перспективы развития рынка корпоративных облигаций достойны отдельного разговора. Мы же подведем итог: несмотря на отсутствие достаточного количества активных инвесторов рынок фондовых услуг в Саратове существует (другое дело — какой?), и поэтому саратовцы, обладающие достаточными денежными ресурсами, имеют возможность получения прибыли на рынке ценных бумаг. Остается только принять меры по увеличению численности этой категории саратовцев. Но это уже политика.

Александр МЯСНИКОВ

ХРОНОС

Рубрику ве

Рубрику ве

11 (24) декабря 1901
декабрь 1931

Однажды я видел его. Конечно, мне бы не запомнить это, если бы не реакция взрослых. Это был 1953 год, были мы с родителями в Москве, и повёл нас отец в Дом литераторов. Ощущение темноты, видимо, от резных дубовых панелей, скука от обилия говорящих взрослых... И тут словно пролетел светлый ветер — возможно, просто отворились какие-то двери и откуда свет из окон, все окружающие мгновенно обратились в одну сторону, и я услышал фамилию. Свет и движение, и знаменитая серебряная голова. Я видел Александра Фадеева.

О его самоубийстве (13 мая 1956) и оставленном письме в ЦК в своё время много говорили. Возмущались Хрущёвым: якобы именно он (хотя мне почему-то кажется, что это дело рук Суслова) приказал в некрологе указать, что "страдавший алкоголизмом, товарищ Фадеев...", потому что в роковой день Александр Александрович был трезв; якобы на вопрос кого-то из верхушки СП о предсмертном письме в ЦК Никита Сергеевич отрезал: "К литературе это не имеет отношения!"

Спустя 34 года Письмо в ЦК было опубликовано, и даже по новым временам поразило яростью: "Не вижу возможности дальше жить, так как искусство, которому я отдал жизнь свою, загублено самоуверенно-невежественным руководством партии и теперь уже не может быть поправлено. Лучшие кадры литературы — в числе, которое даже и не снилось царским сатрапам, — физически истреблены или погибли (...) Литература — этот высший плод нового строя — унижена, затравлена, погублена самодовольством нуворишей от великого ленинского учения (...) от них можно ожидать худшего, чем от сатрапа Сталина. Тот хоть был образован, а эти — невежды". Это сказал не "левак", но коммунист смолоту, участник гражданской войны, не случайный чиновник от советской литературы, а подлинный ее создатель.

...В журнале "Огонёк" за 1940 год есть фотоснимок трибуны мавзолея в Первомайскую демонстрацию: словно сошедшие со своих многочисленных изображений Сталин, Молотов, Каганович, Ворошилов... и гордо посаженная красивая голова 39-летнего Генерального секретаря Союза советских писателей Александра Фадеева. После

Горького Сталин не выпускал на самый высокий советский подиум ни одного деятеля культуры. Он искренне, насколько, вероятно, это слово приложимо к вождю, любил Фадеева, который платил ему тем же.

Что нам до них сейчас, когда к нам пришли все, кто "истреблён или погиб, унижен, затравлен, погублен" и книги, за которые платили жизнью, украшают бесчисленными доступными рядами полки книжных магазинов? Не знаю. Возможно, это остаточная слабость, атавизм моего, уже весьма неюного поколения (не так давно интересную работу о Фадееве опубликовала Наталья Иванова) что не уходит в равнодушную даль "жизнь и судьба" человека, в юности носившего партизанскую кличку Булыга, в молодые года ставшего "неистовым ревнителем" пролетарской литературы, выдвинувшего лозунг "Долой Шиллера!", затем члена ЦК, пившего водку по простонародным забегаловкам, и способного, отвалявшись в переделкинской канаве, отправиться в правительственном лимузине утверждать волю партии, волю Сталина в какое угодно советское или заграночное собрание.

...Среди многих легенд о Фадееве есть и такая. Сталин решил помиловать Фадеева, бывшего в долгие годы своим собратом по РАППу, и тогда всемогущим, затем, в 1931 году, ранним (мавр сделал своё дело) ополдцем Андреем Бабуром, Сталин доложил ему, что Фадеев должен был написать книгу о другом друге Сталина — о Гоголе. Фадеев согласился, но Сталин разочарованно промолвил: "А что вы можете сказать о Гоголе?"

Когда автор романа "Разгром" и будущий генсек Союза писателей был еще активным тридцатилетним революционером, в декабре 1931 года иллюстрированный журнал "30 дней" закончил печатанием роман И. Ильфа и Е. Петрова "Золотой телёнок". Странный был год. Если иные привязаны в нашем историческом восприятии с "вехами": революция, война, коллективизация, большой террор, то этот год словно бы в историческом затихке: уже отшумел в прошлом году первый крупный политический процесс над Промпартией, но массовые репрессии ещё не начались, взорван (декабрь) Храм Христа Спасителя, но ещё предстоит убрать руины, растащить и уничтожить утварь, вытравить память,

в разгаре коллективизация, уже осуждено "головокружение от успехов", но ещё не показались первые плоды великого перелома — великий голод 33-го года, ещё живы РАПП, "Перевал" и другие

литературные группы, но Постановление ЦК "О перестройке литературно-художественных организаций" появится в 32-м, зато в этот "серый" год состоялось собрание писателей в особняке Горького. И так едва ли не во всём.

Ни один крупный писатель не опубликовал в этот год ничего. Или годом-двумя ранее, или годом-двумя после. Даже плодовитейший Зощенко практически не печатался в этот странный год. Даже Пильняк (уже разгромленный за "Красное дерево", но ещё выпускаемый за границу, в США), даже Эренбург, даже Катаев (спешно собирающий на Магнитострое материал для пятилетнего романа "Время, вперёд!", опубликованного в 32-ом.) Написана 6-ая часть "Тихого Дона", но будет напечатана после хлопот Горького и сталинского "добро" год спустя, и в том же 32-м выйдет первая книга "Поднятой целины". А Корней Чуковский записывает в Дневнике 27.XI: "Платонов рассказал, что у него есть роман "Чевенгур" (...) роман этот записан". Что же все-таки вышло в этот вопиюще невыразительный, и потому, думаю, переломный год?

Андрей Платонов "Впрок", М. Горький третья книга "Клима Самгина", Борис Пастернак "Поверх барьеров", Алексей Толстой печатает антиэмигрантский роман "Чёрное золото", даже и в советское время не вызвавший одобрения читателей и критики. Михаилу Булгакову была ленинградским театром заказана и им написана, но, как и другие, не поставлена оборонно-фантастическая пьеса "Адам и Ева". И вот увидел свет роман, последняя фраза которого "Графа Монте-Кристо из меня не вышло. Придётся пере-квалифицироваться в управдомы". Придётся или перестроиться, или спрятаться — вечный выбор, предлагаемый советским гражданам. Ведь чуть раньше, прощаясь с Родиной, как он думал, навсегда, Остап заявлял: "Ну что ж, адье, великая страна. Я не люблю быть первым учеником и получать отметки за внимание, прилежание и поведение. Я частное лицо и не обязан интересоваться силосными ямами, траншеями и башнями. Меня как-то мало интересует проблема социалистической переделки человека в анчела и вкладчика сберкассы".

Юрий Олеши записал в тот год: "Литература окончилась в 1931 году".

НОВЫЙ ДИЗАЙН

Для электронных кошельков



Карты платежной системы Union Card, эмитированные банком "Экспресс-Волга", изменили внешний вид: новое время требует нового дизайна и более совершенных методов защиты, что и дает новая голограмма на карте. Если у банка голова болит о дизайне, значит, пластик перестает быть для саратовцев диковинкой, завоевывает все большую популярность у населения, причем, у людей с разными доходами и из разных социальных слоев. И это так: недавно на одном из крупнейших предприятий области — акционерном обществе "Саратовстройстекло" начал внедряться зарплатный проект. В установленном на проходной банкомате свои кровно заработанные деньги работники предприятия могут получить в любое время дня и ночи, без всяких очередей. Маленький кусочек пластика, свободно уместившийся на ладони, уравнивает и директора, и рабочего в их расчетах в торговых точках, в пунктах обмена.

"Саратовстройстекло" стало шестнадцатым предприятием Саратовской области, на котором банк "Экспресс-Волга" помог осуществить перевод выдачи зарплаты на пластиковые карты Union Card. Среди них и предприятия с почти вековой историей вроде ООО "Знак хлеба", и такие молодые, но бурно развивающиеся структуры

как ОАО "Русское поле", ЗАО "РИМ", учебные заведения — железнодорожный техникум, и бюджетные организации — Кировский ОВО, Энгельсский РОВД, спортсмены — ФК "Сокол", и актеры — театр юного зрителя. Пионером же стала Приволжская железная дорога, сотрудники большинства подразделений которой уже 5 лет носят в кошельках пластиковые карты Union Card. Такая поддержка не случайна. Ведь Приволжская железная дорога — давний клиент банка, поэтому в перспективных начинаниях дорога идет вместе с банком.

— "Осуществив несколько лет назад проект по пластиковым картам в наших многочисленных подразделениях, мы ни разу не пожалели об этом, — говорит начальник Приволжской железной дороги Михаил Лихачев. — Преимущества такого способа получения зарплаты люди оценили: не надо стоять в очереди в кассу, беспокоиться в командировках — а наша работа связана с частыми поездками, — что зарплату переведут на депонент. Пластиковые карты обслуживаются во всех операционных кассах Приволжской железной дороги. Для удобства сотрудников банк установил банкоматы в здании Приволжской железной дороги и на железнодорожном вокзале, так что с получением наличных

денежных средств проблем нет".

Безусловно, несмотря на то, что пластиковые карты пришли в нашу страну более десяти лет назад, пережили кризис 1998 года, после которого обрели как бы новое дыхание, пропагандировать этот способ хранения денег еще необходимо. Таков уж наш менталитет — нам приятно греет карман тугая или не очень пачка купюр, она подтверждает нашу состоятельность. Но еще Бальзак говорил, что деньги нужны даже для того, чтобы без них обходиться — и предвосхитил появление пластиковых карт.

Среди достоинств "пластика" — сохранность денег, при потере карты посторонний человек не сможет попользоваться чужими деньгами, потому что секретный код, открывающий доступ счету, знает только хозяин. В мире давно оценили это изобретение, и платежные системы приобрели международный характер, что облегчает жизнь путешественникам во многих странах. Есть и национальные системы, к ним как раз и относится получившая за последние годы распространение на просторах России система Union Card. Есть и локальные системы, которые имеют хождение в одном из регионов ("Золотая Корона" в Сибири) или эмитированные одним-двумя банками. Конечно, россий-

ская система Union Card имеет перед последними несомненное преимущество — она объединяет людей и регионы, делает хозяина карты господином страны, который чувствует себя одинаково комфортно во многих российских городах. С каждым годом инфраструктура обслуживания карты растет — сегодня ее принимают уже в более чем 20 тыс. торговых-сервисных точках (три года назад это число было вдвое меньше), банками России установлено более 10 тыс. терминалов, деньги по картам можно получить в 2230 банкоматах. Преимущества пластика вообще и удобства в обороте именно этой карты сделали ее сторонниками около четырех миллионов россиян (в 1998 году их было 1,5 млн человек).

То и дело появляющиеся утверждения о том, что магнитные карты, а именно таковой является Union Card, отжили свой век, должны вот-вот уйти с мирового рынка, уступив место микропроцессорным (чиповым) картам. Как раз в мире-то наиболее развиты именно магнитные. Для их обслуживания создана широко разветвленная инфраструктура, они чрезвычайно популярны во всех странах, и пока никто не собирается отказываться от хорошо зарекомендовавших себя магнитных. Людей удовлетворяют те степени защиты, которые придуманы для них. Надо сказать, что если умелец сможет вскрыть чиповую карту, то он получит всю информацию о движении денег владельца. Магнитная такую информацию не содержит, значит, тайна останется. Для банков важен и учет такого фактора как дешевизна изготовления карты. Впрочем, для клиентов это тоже важно: магнитная карта в несколько раз дешевле микропроцессорной в изготовлении. А у Union Card в отличие от международных платежных систем еще и очень выгодные тарифы. Так, изготовление ее в "Экспресс-Волге" для частных клиентов обойдется в 50 рублей, минимальный взнос составляет 100 рублей, обслуживание карт бесплатное, за снятие рублей взимается 2 процента — и это только в банкоматах других кредитных учреждений. Для сравнения: Visa потребует от владельца 20 долларов в год за обслуживание, минимальный взнос — 100 долларов. Так что

Union Card — это самая демократичная, доступная средним слоям населения карта.

В Саратовской области электронные кошельки имеют уже порядка 100 тысяч человек. Наверное, это еще мало, но динамика, с которой растет в области число их владельцев, неплохая. Только банком "Экспресс-Волга" эмитировано свыше 9 тыс. пластиковых карт Union Card. Увеличивается, к радости их владельцев, и количество торговых и сервисных предприятий, которые принимают карты, сейчас их 257. Вообще, для многих наклейка на дверях магазина знаков платежных систем — признак респектабельности. Для горожан здесь предусмотрены интересные вещи, своего рода бонус — оплата покупки через карту дает прямую выгоду, так как магазины не только не берут два процента за обналичивание, но начисляют небольшой процент за каждую покупку на остаток средств на карте. Чем не стимул захаживать в этот магазин со своей картой?

Достоинства электронного кошелька все больше понимают и корпоративные организации, которые могут завести свою, корпора-

летней историей развития сделал многое для того чтобы приобщить саратовцев к пластиковым картам, и сегодня он по праву считается одним из лидеров по работе с платежными системами в регионе. Банк имеет свой процессинговый центр, отчего информация о движении средств проходит за несколько секунд, здесь есть собственный эмбоссер, что значительно ускоряет процесс выпуска карт для клиентов. Надо сказать, что в рамках зарплатных проектов изготовление карт для сотрудников предприятий бесплатное. Банк сознательно идет на расходы, увеличивая число банкоматов, пунктов выдачи наличных денег по пластиковым картам. Сегодня последних в городе 12, причем они расположены в местах наиболее активной торговой и общественной жизни горожан, а банкомат на проходной "Саратовстройстекло" — четвертый.

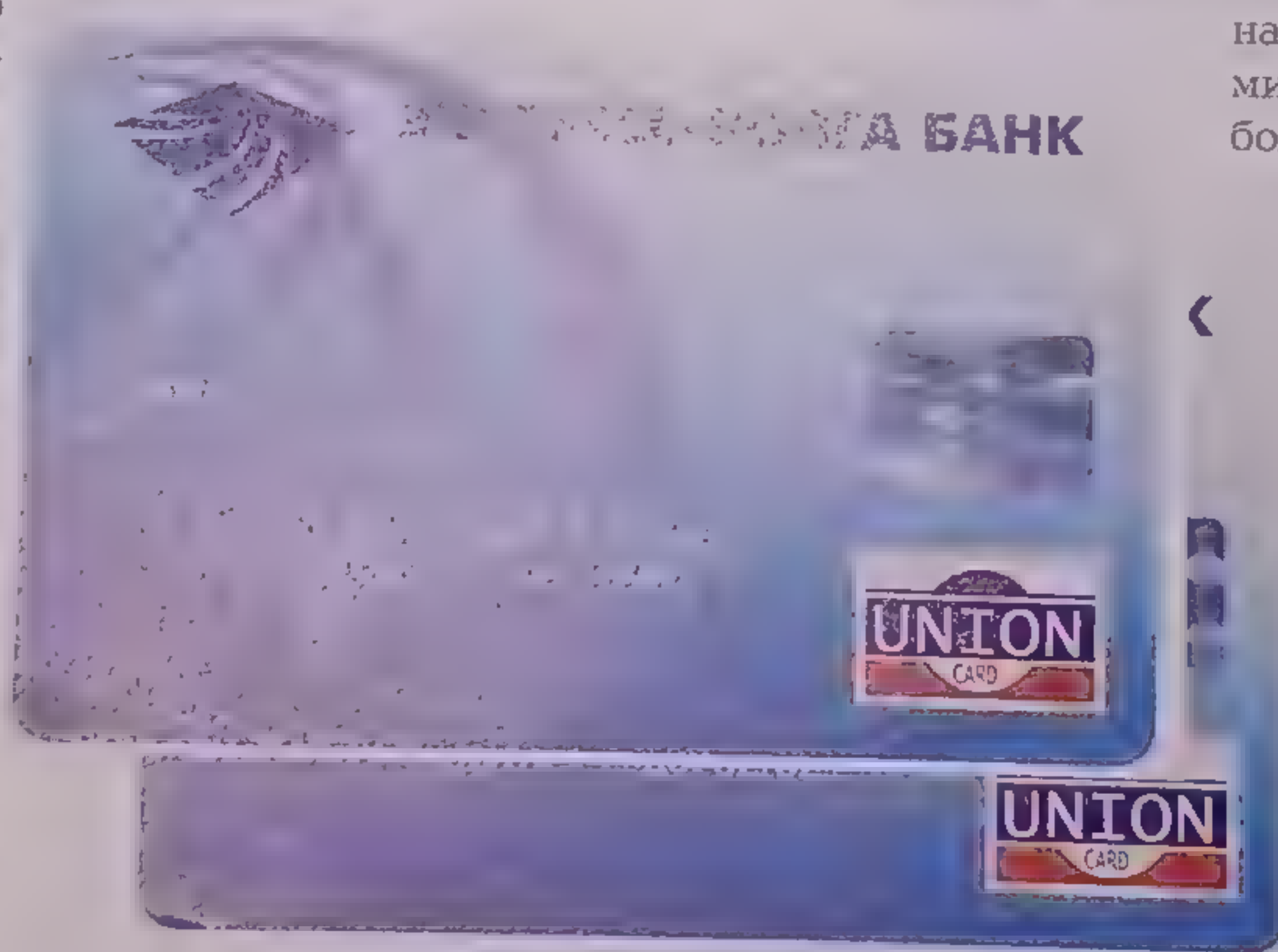
Генеральный директор ОАО "Саратовстройстекло" Александр Либерман высоко отзывается о сотрудничестве с банком в этом проекте: "Банк делает все возможное для того, чтобы наши сотрудники не знали никаких проблем при операциях с

наличными деньгами, отчего люди все больше проникают-

ся уважением к пластиковому "кошельку". У меня тоже есть карта, и я с удовлетворением могу сказать, что на предприятии нас, обладателей карт, становится все больше. Стоит сказать и о другом бе-

зусловном плюсе — безналичные расчеты делают прозрачными доходы граждан и предприятий, выводят деньги из теневого оборота, что увеличивает сбор налогов. Так что это еще один шаг на пути к эффективной экономике, к цивилизованным отношениям между гражданами, предприятиями и государством". ■

Любовь СМЕРНОВА
на правах рекламы



тивную карту. Им она может значительно сократить время на расчеты за услуги, товары — перевод средств между партнерами происходит за считанные минуты, если, конечно, оба партнера являются пользователями этой платежной системы. К тому же эти безналичные расчеты не ограничены в суммах. И подобные вещи вовсе не завтрашний день. В банке "Экспресс-Волга" уже продвигают эту услугу на предприятия. Вообще этот банк с семи-

Вадим Соборов



С приходом Русского Нового года (Рождества, Святки, Зимы) население огромной Федерации и маленькой губернии, дети и взрослые верят в сказки и ждут чудес. Не всегда, правда, взрослые сказки, в отличие от детских, заканчиваются победой Добра, да и чудеса не приводят к всеобщему счастью. Но весельем — спасемся...

■ СКЛИСКИНА ТАЧКА

Мадам Склискина сидела в своем стареньком "Ауди" и тихо сосала конфетку. Спешить было некуда: кортеж его высокопревосходительства г-на Косикаменева растянулся на многие километры Долларообменного шоссе, так что Голова уже купался в турецких банях, а хвост мотался где-то на Васильевском спуске. Мадам Брошкина сосала конфетку и стоически сносила унижения гаишного гаденыша, отпарковавшего ее авто на обочину трассы. Да, она была женщина крепенькая и не хныкала, конфетка подавляла слезный рефлекс, да и плакать-то она разучилась, когда еще молодой бабой бросалась на двери начальников, как на амбразуру, защищая трудовой печатный люд от казенной сволочи. Вот если б дело было в вотчине Несущего Мудрость, подумала Брошкина, такого бы никто не позволил сделать с ней, женщиной либеральной во всех отношениях. Она-то знала, как нагнуть любого, кто попрет против ее либеральных взглядов. Этому ее учил сам Несущий Мудрость. Женщиной она была смышленной, потому быстро усвоила азы школы своего гуру. Она по жизни несла в себе его слова: "Хотим мы, не хотим, но мы должны признать, что мадам Брошкина уже федерал, и мы должны ее до конца сформировать". Так долго она сидела и вспоминала старые времена, когда они с Несущим Мудростью вдвоем ого-го-го как!

КРУТОЕ ПИКЕ НА ПИКОВОЙ ДАМЕ

Вечером Несущий Мудрость поехал в театр имени того, кто знал что делать на спектаклях: пить пиво в буфете! Там столничная прима, прикинувшись старушонкой, пела "Пиковую даму". Человек с буквой Му не был азартным человеком, как мы убедились сами, но искусство любил. Подремав, позевав и помечтав

о холодной водочке с белячком, которые ждут его в Столоналивайкине, к четвертой картине сюжета он очухался. Увидев приму в спонсоре и исподнем, Несущий Мудрость сорвался с места.

Герман патетически падает на пол, публика, зажав дыхание, внимает голосу графини и вдруг, чуть не полерхнувшись, видит у ложа Насылающего Страх с букетом цветов и свисающей орденой лентой на руке. Изумленная прима и пикнуть не успела, как Несущий Мудрость полез целоваться к ней, та неосторожно пошатнулась, и он, не удержав равновесия, упал на нее, завалив на постель. Публика ахнула и сладострастно зароптала. Несущий и Насылающий в одном лице, чуть было не запутавшись в постельном белье и лоскутах платья, слез с зацелованной графини и попятился к кулисам. Прима, желая курьез организовать как продолжение спектакля, бросилась вдогонку, прыгая к нему на шею. Он вновь не удержал равновесие и с грохотом брякнулся на дощатые подмостки. Зал взорвался аплодисментами. Одержимо орала галерка. "Бис!" — кричали передние ряды. Князь и графиня поднялись, занавес опустился, зал ревел. Баста! Финита ля комедия. Насылающий страх, сметывая все на своем пути: рабочих сцены, декорации, гримеров и певчих рванул вон из опозорившего его заведения. "Сюда я больше не езду! — бормотал НеМу. — "Сонату" мне, "Сонату"! К мамаше в глушь, в Столоналивайкино". Тут он подумал, что получилось нескладно, в сердцах смачно плюнул и вышел через служебный выход вон.

МАЗОХИСТИЧЕСКАЯ ПАТОЛОГИЯ

Секс-революционное предложение господина Уполномоченного (озвученное на ГНУСе — государственном никогда не умолкающем собрании) отдать часть Казачьей геям воодушевило празднично шляющих политтусовщиков Сра-

матова на образование общественно-политического движения социопад-мазохистов в поддержку Посылаемого На. Вожди новой орггруппировки решили признать наиболее актуальным для текущего политического момента девиз "Сопротивление бесполезно — расслабься и получи удовольствие!". В их манифесте были такие лозунги: "Диктатура Насылающего Страх — это кайф!", "Каждому градобюрократу — по ведру!", "Водка без Пейпивия — деньги на ветер!", "Хочешь жить — умей мочиться!" и "Мадам Склискину — по рукам!" (вариант "Мадам Склискиной — голову градоначальника!"). В пресс-релизе было дано такое обоснование новой партийной идеологии: "Сопротивление, принявшее характер всенародной любви к Несущему Мудрость и Гаранту Всея, далее не представляется возможным. Потому партчлены намерены заткнуть собой все дыры, сквозь которые сочится скверна на Насылающего Страх, и возлюбить насилие над собою, как самого себя. Социопадическая же составляющая партийной доктрины предписывает воспитывать в себе чувство эсхатологической радости от всех без исключения начинаний Несущего Мудрость — от идеи о съезде проституток, дабы вновь обратиться захваченную пидарами улицу в Большую Казачью, до переименования роддома в пубдом. Кроме того, поддерживать идею о нефтяных фонтанах в Сраматове, о строительстве военной авиабазы на Казачьем острове, дабы растормозить пипенских ичкеров и сорвать визит в город эскадрона казаков, о возведении Вавилонской башни для хранения 6-ти миллионного урожая и переименования города в Нью-Кувейт. Далее все иные инициативы Несущего Мудрость принимать с восторгом и расслабляться на полную катушку". У лидеров социопад-мазохистов нет никаких сомнений, что "расслабляться придется поголовно и в полный рост, невзирая на партийную и иную ориентацию".

ГАЗОНОКОСИЛЬЩИК

Сегодня Наставляющий с утра ушел в Интернет. И там бродил по проводам, из электронных недр он подавал советы, которые высвечивались на главном дисплее ГНУСа. Их читали заседатели и после горячо обсуждали, как им обустроить Сраматов. Восхваляющий нырял по сетям, купался в океане порносайтов и море компромата, и был он Газонокосильщик. А питался, как таракан, кусочками изоляции, купоросом, запивал остатками спирта заботливых программистов, с любовью трущих каждый день свои машины выхода в бесконечность. Там было тепло, не палило солнце, становилось умнее от значимости себя в сокровенном месте. На Главном дисплее все больше высвечивалось умных сове-

тов, от которых у гнусников дымилась голова, как у бракованных киборгов, и Наставляющий На Путь думал, что обязательно подкрутит им шкантики в башках как только покинет мир вечного знания и беспокойства. И станут называть его тогда Несущий Мудрость. Он так любил себе наречья новые, что имярек давно исчез с лица земли.

КУРАЖ РЕЗИДЕНТА

Насылающий Страх очень любил шпионские детективы. Любовь его к агентам и резидентам сублимировала в хобби по возведению всякого рода резиденций, где он предпочитал скрываться от подозрительных взоров, коими награждали его сраматовцы всякий раз, когда он бросал в массы пламенные речи о том, как все обустроить и ... всех обогатить (прибавляли остряки). А говорить Несущий Мудрость ой как любил. И чем не пламенной речь его была, тем сильнее дымилась на нем шапка. То ли от кипящих мыслей, будоражащих его воображение, то ли от высокого чувства фольклора...

Не успел Насылающий Страх отсидеть и первого срока, как у него появилось аж четыре резиденции. Одну загнали в дремучие дебри ущелья Лысой горы, на вершину которой раз в год слетались ведьмы из городских МУДЕЗов. Там разбили террариум вместо бассейна, куда хозяин любил сталкивать пьяных мздоимцев. А в конюшне держали верблюда для тренировок по управлению государством.

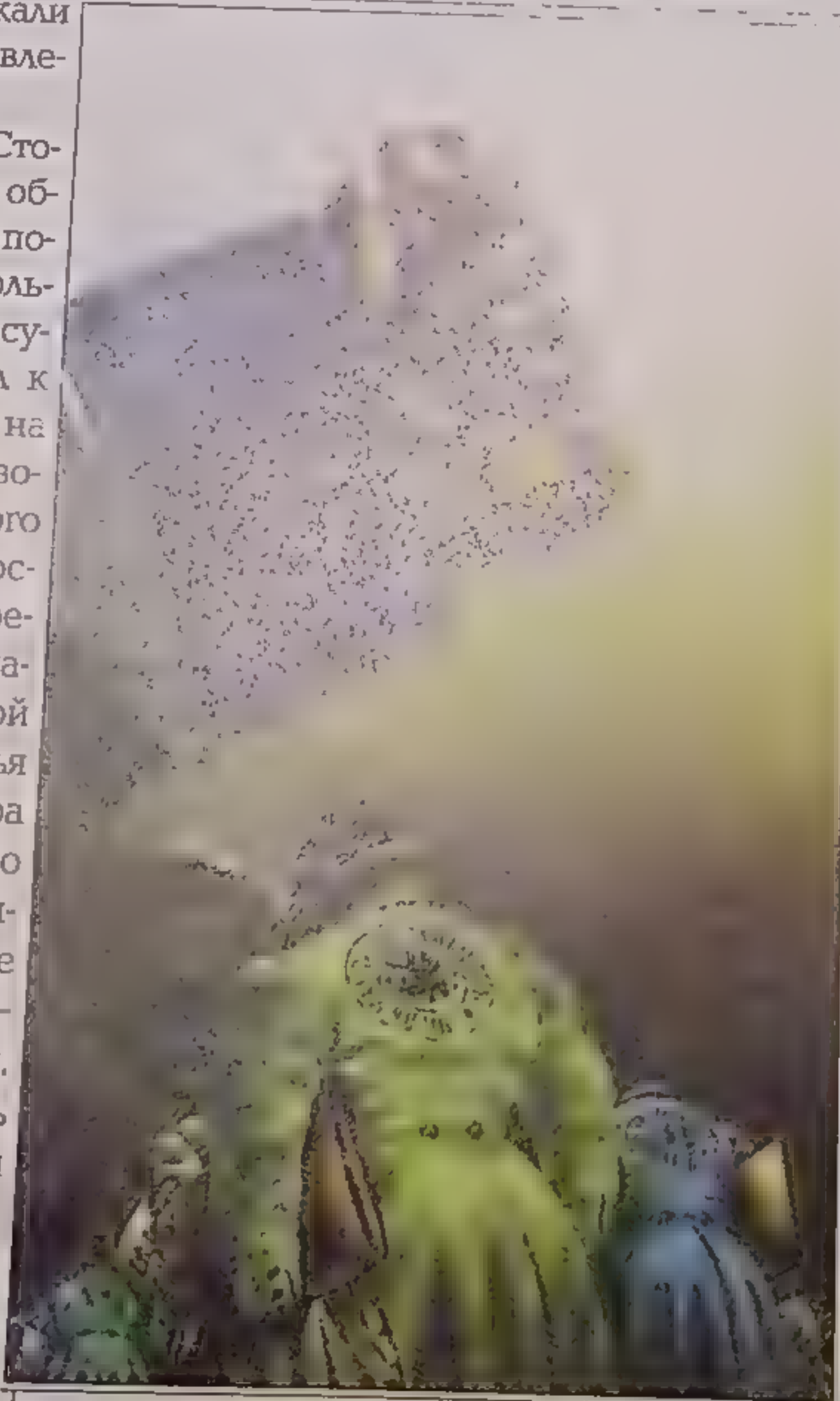
Другой явочный терем срубили в Столоналивайкино из красного дерева и обложили его слоновой костью, чтоб похож был на палаты белокаменные, только с современным шиком. Вообще Несущий Мудрость изрядно склонен был к преображениям и размаху. Щедр был на идеи, особенно на те, кои касались творения его преславного созидательного образа в глазах мировой общественности. Даже один из островов великой реки Ра превратили в невиданного размаха пировальню: с огромной хороминой для принятия явств обильных и зелья всякого, приемной залой для просмотра диковинных зрелищ, о которых лично распоряжался Господин Уполномоченный, и прудом для ловли осетров. Еще там была база водных мотоциклов — грешен был проказник любовью к ним. Порой сядет верхом, нажмет на педаль да как поскачет по волнам на речном скакуне. Да непременно с собой кого-нибудь прихватит для забавы. А потом бахвалится на ГНУСе, как он намерен покуражиться. Однажды так и доложил: "Вчера катал Мадам Склискину — долго потом заикалась".

На шестом году правления Несущего Мудрость заложили шестую резиденцию. На сей раз в нее решено было пре-

вратить целую гору, что стоит одиноко в самом теплом месте на пути из Столоналивайкино в Сраматов. Там хозяин разохотился на горных лыжах кататься. Их Насылающий Страх полюбил с тех пор, как взошла путеводная звезда Путевоего. Он так и приговаривал бывало шепотом, крикнув перед сном: "Самый путевый мужик наш со свистом с гор гикает, а я непутевый, что ль?" Но мало того, однажды нажахавшись всласть, жахнуло ему в голову переделать все корты, коих за четыре года было построено немало, в татами. И стал казенный люд на них валяться и брыкаться, кидаться и пинаться, аки стригунки, на потеху главному резиденту Всея земель сраматовских.

Провели на ту гору-срачинскую фуникулер, поставили на ее вершине терем хрустальный: куда не глянь — всюду земля сраматовская предстает в лучезарном сиянии. Проложили лыжную колею из латекса, чтоб не только зимой, но и летом можно было кататься. Для того резиновую лыжную обильно смазывали салом, поставляемого со спецвишарника, который содержал показной фермер-помещик Баграков. У которого вокруг посыпали мелом чистый белый покров напоминало.

Под горой вырыли овраг, куда Насылающий Страх мог сбрасывать со своей гнусной резиденции...



время от времени, когда уж невтерпеж было доехать до родного Столоналивайкино.

Резиденцию для конспирации прозвали Шестым отделом, а его гостей шес-

терками. Проект лично разрабатывал Бойкий Управделами и неустанно следил, чтоб строители не уклонялись от начертанного им плана и не тащили на свои маленькие домашние курорты казенный латекс.

Лесная, горная, речная — всякие наземные и подземельные были у Насылающего Страх резиденции. Не было только небесной. А так мечталось и хотелось. Но помнил Несущий Мудрость про старуху-зануду сказ, и помнил заповедь: "Не пожелай добра ближнего своего", а ближе всех к себе считал он Господа Бога. Потому главный резидент давил в себе безудержное вдохновение на созидание плывущей над облаками хоромины. И плохо ему было от творческих мук, и впал он в уныние, и уехал в свое Столоналивайкино, где начал, не переставая, жахать со всеми односельчанами подряд, поправ конспирацию и бросив на произвол судьбы свою резиденцию.

А судьба-то тем временем над казенными смердами стала куражиться, все соки пить-глотать, все жилы тянуть-сушить. И началось все с рукотворного творения Бойкого Управделами...

БОЙКИЙ ЗАТЕЙНИК

Бойкий Управделами Несущего Мудрость ни минуты не мог сидеть без дела и инициатив. После каждой бучи, поднимавшей им в коридорах и под коврами власти, в распоряжении его ведомства оказывалось очередное здание, гараж с тачками или спорткомплекс. И до всего Бойкому Управделами было дело, даже до голых тел чиновников, которые решил он приодеть по своему вкусу. Посему издал Бойкий Управделами распоряжение. Одеваться для пребывания на ГНУСе и в околонусных кабинетах стоит консервативно и респектабельно: верх белый, низ черный. Дабы народ знал, что его слуги живут аскетично и смиренно несут свою службу, аки монахи Господу. Аже кому хотяшеся прийти в срамном прикиде в чиновничьи палаты, токмо тому в лоб и вон поганого из храма власти. Ни в коем случае, писал Бойкий Управделами, не следует к брюкам надевать кроссовки, а только ботинки черные 2 шт. (плетеные, с орнаментами и без). Чтобы не могли убежать от возмездия народного, коли кто захочет из люда клюкой огреть кого из чиновных смердов, али пинка дать, или в морду плюнуть. О том еще вещал Несущий Мудрость, да будут долги его годы.

Хорошо выглаженная и накрахмаленная сорочка, далее наварганил Бойкий Управделами, свидетельствует о кругозоре ее носителя и полноте восприятия мира. На такой рубашке сразу будет видна грязь, прилипающая к нечистым чинушам, которые лишь о полноте живота своего пекутся, а не о благе

народном. Сорочки в клоточку подсознательно выдают в его носителе нечестность и боязнь загреметь в кутузку. Рубашки в полосочку говорят о прямолинейности мысли, что в работе чиновного смерда не допустимо. Надевать лакированные туфли можно только на похороны, потому явление в них на рабочее место указывает на то, что их носитель желает скорой смерти своему начальнику, что является свидетельством чиновпрезирания и не допустимо в стенах служебных помещений.

Как только вышло сие распоряжение Всех Встречающий Насылающего Страх пришел в горькое уныние. И как он только сам не додумался до такого творения! Книжку о питье и закусках на банкетах, приемах и званых вечерах написал, а как наряжаться чиновникам не посоветовал. А теперь если попереть на вездесущего Управделами, то может оставить без сладкого и "мигалку" отобрать. Он, зараза, хоть и не заместитель Насылающего страх, да власти над телами и душами всего ГНУСа имеет поболее, чем любой вице.

Боялись Бойкого Управделами, заискивали перед ним. Ему это нравилось и благодарил он обильно за лесть и хвалу. Кому диванчик в кабинет, пониже чиновом - чайничек электрический. Кому ручечку паркерскую за казенный счет. Ну а гнусникам, как полагается, хоромы элитные, "мигалочки" с цветомузыкой, креслице кожаное, чтоб задница потела, — самый последний шик.

Но случилось после выпуска распоряжения об одежде одно недоразумение, чуть было не приведшее к чиновничьей войне. Ничего не написал Бойкий Управделами о галстуках. Запомню. И тут понеслось. Одни решили, что к строгой одежде непременно следует надевать бабочку, чтоб ум, сокрытый в черепной коробке, она выдавала на грудь. Другие считали, что бабочка — это пижонство и для аскетичного прикида не годится. Чиновный люд разделся на тех, кто стал носить бабочку, и тех, кто галстуки. Первых прозвали бабочниками, вторых — висельниками. Каждый представитель одной из этих группировок старался при встрече поязвить над своим антагонистом. Поднялась буча. По сему даже состоялись специальные слушания на ГНУСе, где Блудущий Безопасность сказал:

— Вы тут все, как тут вас, пораспустили свои оравы. Что хотят воротят! Я всем бабочникам крылья-то пообрезаю, а всех висельников повешу, чтоб не болтали друг о друге чепухи и не мотались по коридорам в поисках жертвы для подьянок. Раскола в наших рядах я не потерплю! Враг в градоначальне засел, а мы тут сраммся на весь Сраматов. Не положено так быть и не дам! Потому вверенной мне властью Насылающего



Страх повелеваю: раскол прекратить, смуту извести, о сделанном лично с каждого ответ приму. Кто не выполнит — в холодную. А Бойкому — проливать все как должно, и впредь лажу со страниц печати не гнать, мне тут и без него писак хватает, чьи руки прибить к столу гвоздями, да гвоздей не упасешься.

Так сказал Стережущий Безопасность.

Все шибко перепугались, по углам, по сортирам попрятались. А Насылающий Сытью спрятался в подсобке столовой и не выходил оттуда, пока не кончилась провизия. В общем, переполох начался жуткий. Но самое главное, никто так и не понял, как выполнять распоряжение Блудущего Безопасность — он ведь не сказал, что на что пужно менять: бабочку на галстук или наоборот. Сам же он на том злосчастном заседании, вообще был в толстовке, чтоб подумали, что он мудрый такой, как Лев Николаевич стоит над схваткой и никому не симпатизирует. И результате всем так замудрило голову, что никто не знал, как вывернуться. Все бросились за комментариями к Бойкому Управделами: он же резолюцию о носке вещей писал — ему и пояснить. Но тот быстро ретировался инспектировать строительство шестой резиденции Насылающего Страх. Тогда все столоначальники кинулись к Шефу Протокола, чтоб хоть он рассудил по-братковски. Но и тот в 7.40 спешно вылетел в пятнадцатый раз на Землю Обетованную, где давно готовил почву для того, чтобы окопаться там до конца дней своих. Ясно дело, никто не хотел комментировать слова Стережущего Безопасность: а вдруг не угадают его истинных симпатий. Тогда на тайной сходке столоначальников было принято компромиссное решение: один день весь чиновный люд ходит в бабочках, другой — в галстуках. И все вроде бы было ладно, пока кто-то не спутал график и не при-

шел вместо галстука в бабочке. Все гнусное здание опять взорвалось, поднялся шум: бабочники в этом идиоте увидели лидера, который не поступился принципами и вопреки приказу, пришел в том, что ему было ближе по духу. Пламенно-го революционера возвели в гнусные герои и набросились на галстучников. Галстучники бросились к залу, где заседал ГНУС за защитой и судом над крамольниками.

Блудущий Безопасность насмерть перепугался, что смута станет неуправляемой, и тогда кранты придут его положению, не позавидуют даже жертвы его спецпроектов, которых упекали в кутузку то за случайно обнаруженную у них наркоту, то за ... и тут его осенило. Он вынул свой большой носовой платок и повязал его вокруг шеи под воротник рубашки. ГНУС взорвался бурными овациями.

РАДИОСОРТИРЫ

Бойкий Управделами выступил с новой затеей. Чтобы казенный люд не гнал волюнку на своих рабочих местах, он открыл внутреннюю радиопрограмму прямой непрерывающейся трансляции ГНУСа, чтобы, кому положено, слушали и внимали мудрым речам заседателей. Но то ли нарочно, то ли по забывчивости, радиоточки провели только в туалетах. Посему чинушам пришлось перебазироваться в отхожие места, где они стали проводить большую часть рабочего времени и, задрав уши к радиоточкам под самым потолком, внимать мудрым речам. Там же все горячо обсуждали услышанное, спорили и занимались производством мыслей. Производной услышанного становились сплетни и слухи, которые мгновенно разносились по всем кабинетам и преображались до неузнаваемости. Называлось это творческим переосмыслением усвоенного и было хоть каким-то развлечением в нелегком служении людям.

Кто-то из кабинетноответственных, желая выслужиться перед вышестоящим начальством, посадил в одну из туалетных комнат стенографистку, чтобы она все услышанное записывала слово в слово. Затем перепечатанные стенограммы раздавали по кабинетам тем, кто не имел возможности отойти в сортир, ибо был занят важным переложением дел из одного шкафа в другой. Почин так понравился начальникам среднего звена, что опыт этот быстро распространился по казенным домам. Особо ретивые даже заставили своих подчиненных штудировать стенограммы выступлений заседателей ГНУСа, а утром на политлинейках докладывать суть усвоенных мыслей.

Особо талантливые чинуши начали излагать прочитанное в стихах. Так в Сраматове начало зарождаться устное казенное творчество: былилиный эпос ГНУСа.

Вот она сила средств массовой информации! А вы говорите...

ПОЛОВАЯ ВОЛЬНАЯ ДЛЯ ГНУСНЫХ МУЖИКОВ

— Пора навести порядок с политической проституцией! — кричал уже битый час Блудущий Безопасность на ГНУСе.

— Если надо найти палочку, эпидемию, — мы ее найдем, чтобы все политические нимфоманы заразились и выродились. Иначе эту болезнь не вывести из стен казенных домов.

В зале зароптали, гул нарастал, никто докладчика не слушал. Тогда Насылающий Страх прикрикнул:

— Прошу отвлечься от симпатий друг к другу. Если это у вас просто зуд в заднице в преддверии аттестации, то это очень плохо. Мне тоже может быть хочется с четверга на пятницу, но иногда не получается. Я нормальный человек: и поесть люблю, и погулять люблю, и вообще люблю. И пусть говорят, что это срам. А я вам отвечу — это само естество. Надо быть ближе к природе. Я вот намерен на балу ангажировал жену градосмотрителя. И ничего. Ничего она даже стоя. Ничего даже стоя из себя не представляет. И никто после этого своих жен от себя не отгонял. Вот так нужно воспитывать в людях чувство верности. Мужья проститутствуют на ГНУСе, а их жены с удовольствием муссируют сплетни об этом. Абсолютная импотенция у вас, господа заседатели! Вот у Всех Встречающего поучитесь, как он свозил женщин в Париж! Они могли реализовать свои права и возможности в течение трех суток. Вот и проблема решена. Но баста! На этом их праздник закончился. Все к мужьям!

— Верно говорит Несущий Мудрость, — полетел по креслам одобрительный ропот. — Только вот Всех Встречающего мы не понимаем. Столько женщин за три дня. Да еще наших жен!

— Я прежде всего защищал ваши права, чтобы вы не заразились, — начал оправдываться Всех Встречающий.

— Правильно, вот с тебя мы и начнем очищение организма от дурных помыслов, — сказал Блудущий Безопасность.

— Так почему же с меня, товарищи?!

— возопил Всех Встречающий.

— Товарищи все в мавзолеях лежат, — поправил его Господин Уполномоченный. — Прошу не лишать нас чести и права наши блюсти.

— Да блуду я, блуду, — начал оправдываться Всех Встречающий.

— Не блудешь ты, а блудуешь, — озлобленно поправил его Насылающий Сытью. — Не хотел я жену в Париж с тобой отправлять, так ты уговорил меня, злодеец: когда еще твоя старуха увидит Париж. Ничего себе старуха. Эвон как с тобой прогулялась по Елисейским полям

на сене. Небось мягко кувыраться было? Сено в Париже не то, что у нас? Оттого у нас мужики такие грубые, что сеновал жесткий и колючий. А моя-то дура: увидеть Париж и умереть! Третьи сутки уже умирает — прыгает, как стрекоза. А все ты, лиходей.

— Ты меня тут нечистью не ругай! — оскалился Всех Встречающий. — Ты свою жену не в гумне нашел, чтоб ото всех прятать. Что она видит: овес, рожь да картошку. А ей может быть хочется на семя живое взглянуть, плодородное?

— Ну ты мне тут не советуй! — встал на свою защиту Насылающий Сытью.

— Коль книжку о протоколе нацарапал, значит, самый умный? Мы таких умников в отвальных ямах мочили и мочить будем!



— Правильно! В яму его к свиным потрохам! — зарычал зал.

— Ну я вижу, у вас тут полный консенсус по обсуждаемой проблеме, — заметил Посылаемый На. — Проблема лишнего человека, как гниющая заноза на теле земли сраматовской. Выдрать с корнем — и излечить болезнь. А не послать ли нам Всех Встречающего к белым нашим братьям?

— Послать, послать его! — радостно поддержали заседатели.

— На том и порешим.

— Перо ему вдгон меж ребра, пусть пишет там свои паркетные речи! — крикнул Господин Уполномоченный.

— А с эпидемией Блудущий Безопасность пока повременит, — сказал Посылаемый На. — Не время еще. Всех людей казенных мне изведешь. Кто тут будет работать? Ты ж у нас только по спекациям мастер. И больше проку с тебя никакого. Ну да ладненько. Вы здесь без меня продолжайте, а я пойду немного

поделаю среды обитания. И вам советую задумываться ежедневно: "А сколько я сделал сегодня среды обитания?" Мало, значит неуютно должно вам жить в своих пентхаузах. Работать, работать надо над собой и поменьше есть: не унитазом единым жив человек, нужно и ради чего-то другого существовать. На теле народа проявилось много энцефалитных клещей. И я попросил бы задуматься: не являемся ли мы таковыми?

СВЯТОЧНЫЙ КУТЕЖ

И вот наступила новогодняя ночь. Гнусники съехались в Чернодымную резиденцию, где устроили кутеж с переодеванием. Незаменимым затейником всех великосветских попоек выступал Господин Уполномоченный, как всегда ряженный шутком. Насылающий Страх обрядился в средневекового князя с картонной короной на голове. Сегодня утром он хорошо опохмелился и потому благорасположен был к буйству. Он сидел на бутафорном троне и итриво поглядывал на происходящее действо. Блудущий Безопасность, прикинувшись Малютой Скуратовым, с топором и плеткой бегал за Мадам Склискиной, в медвежьей шкуре. Только она успела улизнуть от ненавистного Малютушки, как на нее набросился Суровый Профессор в костюме де Сада и, зажав в угол, оскалился вставной вампирской челюстью: "Ну что мать-медведица, будем лешаков стругать?". В это время Всех Встречающий, одетый в кафтан камердинера, отворил дверь, и в зал ввели больничную каталку. На ней сидел повязанный в смиренную рубашку с медицинским колпаком на голове Доктор Мор. Шут-Уполномоченный пояснил Князю:

— Доктор Мор нынче буйнить вздумал. Пошел к своему друтану ректору горемычному и говорит: "Отдай мне кастет, что я тебе подарил. Я Лысого замочу за то, что он Вальку Медика на подходе к градоначальне в городе Ангела завалил."

— Пиши, пиши, наш Федоров с Кириллом и Мефодием в одной бутылке, ничего не пропусти, вместе со мной в историю войдешь, — обратился Несущий Мудрость к печатным дел начальнику Заумычу, наряженному летописцем Нестером. Узкой бородашкой и длинным с кривизной носом он вполне походил на древнего старца. — Твои коллеги по перу приказали тебя без сладкого оставить. Так вот, скрипи пером, может и смиротворюсь, Князь должен быть милостив к своим поданным.

А писанины Заумычу предстояло еще много: новогодний пир духа на ГНУСе только начинался.

В оформлении материала использована графика В. Карасева и Кукрыниксов

ПЕРЕМЕНА МЕСТ: НОЯБРЬ



Александр КРУТОВ

В ноябре в Саратовской области произошло два знаковых события, вполне достойных рубрики "Перемена мест": демонстративная "смена вех" в региональной продовольственной компании "Зерно Поволжья" и появление нового областного еженедельника "Настоящий Саратов". Произойди эти события в другое время и с другими участниками, возможно, они заслуживали бы трех, максимум пяти предложений. Однако нынешний состав героев этих перемен позволяет сделать вывод о том, что, возможно, область ждут досрочные губернаторские выборы и, отнюдь не исключено — в самом скором времени.

Во многих саратовских газетах уже сообщалось, что 20 ноября известный местный олигарх Гулади (Роман) Эрастович Пипия провел неожиданную и, по сути, презентационную пресс-конференцию. Брифинг оказался поистине сенсационным как по форме проведения, так и по содержанию сообщенной на нем информации.

Начать хотя бы с того, что это первая на моей памяти открытая и массовая пресс-конференция Романа Пипии. До этого он предпочитал дорогостоящие интервью в цветных столичных журналах ("Профиль", "Коммерсантъ-Власть") и поддержку собственных медиа-проектов ("Саратовские губернские ведомости"). Что весьма логично укладывалось в схему поведения человека, которому во всех местных политологических раскладах традиционно отводилась роль "кошелька губернатора". На открытых же пресс-конференциях весьма вероятны не очень приятные вопросы о круговороте средств внутри "кошелька". Так что сам факт проведения открытого брифинга свидетельствует, на мой взгляд, о том, что Роман Пипия перестал быть "кошельком губернатора". В пользу такого умозаключения говорят следующие факты.

Во-первых, организатором брифинга выступило местное представительство еженедельника "АиФ", имеющее в журналистских кругах репутацию альтернативного министерства печати и информа-

ции.

Во-вторых, на своем брифинге Пипия нарушил все устоявшиеся законы PR-акций. Вместо дежурных деклараций о намерениях развернуть очередную благотворительную акцию, из уст одного из богатейших людей губернии журналисты услышали как раз противоположное, а именно: "Зерно Поволжья" прекращает финансирование футбольного клуба "Сokol" и свергивает в 2002 году благотворительную акцию "Спешите делать добро" (снабжение дешевым хлебом многодетных семей). Причина, которую услышали журналисты из уст зернового магната: доброты Романа Эрастовича оказалась недостаточно оценена экономическим и политическим истеблишментом. Благотворительный проект Пипии не получил финансовой поддержки в ходе прошедшей в октябре ярмарки социальных и культурных проектов "Саратов-2001". Более того, Роману Эрастовичу и его фирмам стали отказывать в предоставлении кредитов в коммерческих банках. На вопросы журналистов о том, на самом ли деле в последнее время наблюдается процесс по "отжатию" ряда ранее принадлежавших Пипии предприятий в пользу фирм, контролируемых зятем губернатора Стасом Невейицыным, не последовало отрицательного ответа. Р. Пипия был лаконичен: "Ничего своего я никому не отдам". Возможна такая трактовка — "кошелек" стал самодостаточен и предпочел обслуживать третьих лиц и другие интересы. Исходя из данной версии, нетрудно понять, почему вдруг решено пожертвовать двумя лишними годами раскрутки бренда РПК "Зерно Поволжья", а саму компанию сделать одной из составляющих нового концерна-холдинга "Агророс". Новая организационная структура применительно к условиям российского бизнеса является испытанным средством увести активы от возможных обременений и обременителей. Даже сам характер кадровых назначений на ключевые посты внутри нового холдинга свидетельствует об определенной и продуманной позиции. Генеральным директором "Агророса" стала Алла

Юрьевна Иванова, до этого работавшая в РПК "Зерно Поволжья" первым заместителем президента. Примечательно, что в середине 90-х А. Иванова трудилась на посту первого заместителя министра финансов Саратовской области Павла Большеданова, а затем покинула эту должность после оставки последнего. Новым руководителем "Зерна Поволжья" стал бывший министр хлебопродуктов Саратовской области Виталий Супрун. Министрская карьера Виталия Алексеевича, начавшаяся в январе 1998-го года, закончилась через несколько месяцев при весьма неприятных обстоятельствах. Против В. Супруна было возбуждено уголовное дело с обвинением во взятке, и он был осужден. Думаю, что появление Ивановой и Супруна на ключевых постах нового холдинга вряд ли способно вызвать восторг в областном правительстве. И, надо думать, такой эффект входил в планы Пипии. При этом сам Роман Эрастович стал председателем совета директоров и президентом "Агророса".

Что касается экономической части "перемены мест" в холдинге Р. Пипии, то основные новшества можно распределить по трем ключевым позициям. Во-первых, Роман Эрастович объявил, что взял под свой полный контроль (более 90 процентов уставного капитала) Саратовский инвестиционный банк развития (СИБР). Финансовая история этого банка примечательна тем, что при его создании в июне 1999 года правительству области принадлежал блокирующий пакет акций (около 25 процентов). В дальнейшем крупным акционером банка стал ликвидированный в июне нынешнего года Внебюджетный фонд правительства Саратовской области (ВФПСО). В мае прошлого года ВФПСО приобрел двадцатипроцентный пакет акций СИБРа, выложив за это около пяти миллионов рублей. При этом величина правительственного пакета в СИБРе составляла в последнее время 9,7 процента. То есть около тридцати процентов уставного капитала принадлежала правительственным структурам. И тут вдруг Р. Пипия во всеуслышанье заявляет, что

и пакет выкуплен, и банк в ближайшее время сменит название — станет инвестиционным банком развития "Агророс". Новость эта оказалась ошеломляюще неожиданной не только для журналистов, но даже для вице-спикера областной Думы В. Чурикова, хорошо осведомленного, по роду деятельности, в подобных вопросах.

Второй крупной экономической новостью стала переориентация концерна "Агророс" и его составляющих на сотрудничество с иногородним (преимущественно московским) капиталом. В саратовской прессе уже сообщалось, что в начале нынешнего года Пипия с помощью ряда аффилированных структур (в частности, банка СИБР) удалось заполучить пять основных цехов, представляющих полный цикл производства деревообрабатывающего предприятия "Карат плюс". Пипия подтвердил эту информацию и сообщил, что он намерен развивать это деревообрабатывающее производство с участием известного московского предпринимателя, президента холдинговой компании "Система" Владимира Евтушенкова. Евтушенков является советником мэра Москвы Юрия Лужкова и руководителем Московского фонда президентских программ.

Вторым предприятием холдинга "Агророс", которое Пипия намерен развивать с участием столичных инвесторов, является бывший мясокомбинат "Саратовский". Еще в сентябре прошлого года в своем интервью в журнале "Профиль" Пипия заявлял о намерении вложить в реконструкцию этого предприятия несколько миллионов долларов. Однако сегодня сторонний прохожий может видеть выбитые окна мясокомбината, в цехах которого гуляет ветер. На брифинге же Пипия объявил, что очень скоро здание мясокомбината преобразится и станет универмагом "Детский мир" — одним из четырнадцати филиалов известного московского торгового дома.

И, наконец, третьей серьезной новостью стала информация об изменении диспозиции собственников в зерновом комплексе Саратовской области. В составе концерна "Агророс" появилось много предприятий, каковых год назад еще не было в составе "Зерна Поволжья". В частности, это Ершовский, Балаковский, Базарно-Карабулакский и Озинский элеваторы. В то же время не были упомянуты вошедшие в "Агророс" такие составляющие "Зерна Поволжья", как Пугачевский и Краснокутский элеваторы, а также Балашовская хлебная база и Хлебная база № 69, ОАО "Энгельсский мукомольный завод". Какова дальнейшая судьба этих предприятий — остались ли они в составе "Зерна Поволжья" или обрели новых владельцев — неясно до сих пор. Но в любом случае очевидны два вывода. Первый — империя Пипии перестала пользоваться поддержкой и экономическим покровительством губернатора. И второй — сам Пипия счел за лучшее держаться подальше

от областных властей, близость с которыми обязывала к финансированию дорогостоящих популистских проектов. Отныне он предпочитает искать экономических партнеров и покровителей за пределами Московской, 72. А это, в свою очередь, предполагает политические обязательства совсем перед другими людьми.

Вторым знаковым событием, свидетельствующим о надвигающихся на область серьезных политических катаклизмах, стало появление в местном информационном пространстве нового общественно-политического еженедельника "Настоящий Саратов". Руководители нового издания избрали для своего медиа-детища девиз "Союз ума и капитала". Кто его спонсоры, т. е. "капитал" — вопрос для специального исследования. Гораздо проще разобраться с "умом", т. е. с теми интеллектуальными силами, что сосредоточились в новом издании. Формальным учредителем и главным редактором еженедельника выступил бывший пресс-секретарь обкома КПРФ Игорь Осовин. А его бывшим помощником (в штате газеты — секретарем) стал бывший саратовский синагогист Юрий Пучков. Юридически к Осовину и Пучкову в их новой работе примыкают бывшие редакторы "Саратовских губернских ведомостей" и "Саратовских губернских газет". У Сергея Пучкова, бывшего редактора "Саратовских губернских газет", в штате "Настоящего Саратова" числятся Пучков, и "Бизнес-информация" (Саратов), и "Земское обозрение" в первые месяцы существования, и "Саратовский репортер" (времен борьбы Аяцкова с Бельхом и в первые месяцы после победы первого) с "Евой", и "Саратовские губернские ведомости" (первая попытка издания), затем "Работа для вас" и снова "Саратовский репортер" (незарегистрированный и под патронажем С. Ислентьева).

Наверное, таким количеством бывших главных редакторов, сотрудничающих с "НС", не может похвастать ни одна другая саратовская газета. Помимо С. Почечуева, главными редакторами в разное время и в разных изданиях побывали Николай Зорин, Сергей Панкин, Сергей Щербаков, Ирина Лихоман, Петр Красильников, Виктор Бойко. Не хочу останавливаться здесь на причинах, по которым каждый из перечисленных выше экс-медиа-боссов потерял свой пост. Однако нет ничего удивительного, что при таком обилии "главных" новая газета испытывает острый дефицит собственно журналистских материалов. Дело доходит до пространнейших, на полосу и больше, цитат из известных книг и перепечаток из Интернета.

Тогда какую цель преследовали неизвестные представители капитала, объединяясь в "союз" со столь одиозными посетителями ума?

Ища ответы на этот вопрос еще в первом номере "НС", я обратил внимание на статью "В ферзи проходят только пешки", подписанную Юлией Елисеевой. На мой

взгляд, в ее последних, вопросительных предложениях как раз четко прорисовывается истинная цель создателей "НС". Не поленимся и процитируем: "И кто станет в августе 2002 г. будущим губернатором Саратовской области: Олег Коргунов, верный друг и товарищ Володина? Юрий Аксененко, с которым Аяцкову еще нужно договориться, чтобы тот не трогал "саратовскую семью"? Как видим, в этих вопросах обозначены не только фамилии наиболее вероятных соискателей губернаторского кресла, но даже дата досрочных выборов. Это при живом-то Аяцкове! Спрашивается, кто же эта новоявленная саратовская кассандра, что взяла на себя смелость подобного пророчества? На мой взгляд, в Саратове живет и трудится только один человек, способный на таковое, — Геннадий Геймор. Бывший чиновник городской администрации сегодня работает в ближайшем окружении "становящегося на крыло" медиа-магната Виктора Тюхтина. Как известно, на деньги последнего издается еженедельная проправительственная газета "Репортер", тщательно отрабатывающая положительный имидж подчиненных г-на Шинчука. Но Геймор не был бы Геймором, если бы удовлетворился одним этим проектом. (Тем более, что в чиновничьих кругах действительно циркулируют слухи о скорой смене губернатора. Так что самое время поискать нового хозяина.) Да и сам Геймор без черного PR'a все равно, что рыба без воды, ноль без палочки, свинья без грязи. Вспоминается коронная фраза Геннадия Викторовича в его мартовском интервью о том, что любит он "придумывать нечто, способное изменить ситуацию, направить развитие событий по другому руслу".

Ход развития событий, при котором Вячеслав Володин продолжает набирать внутри губернии политические очки, и Ю. Елисееву, и других авторов "НС" со всей очевидностью не устраивает. Но каким образом такое "нечто", как "Настоящий Саратов" может повлиять на развитие ситуации? А очень просто. Например, нынешнему председателю ГТРК "Саратов" Андрею Россошанскому за "порочащие связи" с Володиным Сергей Гавридовский пообещал увольнение в самое ближайшее время. Кто следующий?

В завершение хотелось бы напомнить некоторые итоги выборов 1999 г. Как известно, разигранная в то время такими господами, как Геймор, Михайлов, Естипов, Красильников активная пропагандистская кампания против В. Гусева закончилась избранием коммуниста С. Афанасьева. Аналогичное можно сказать о господах Мирошине, Наумове, Ислентьеве, Почечуеве, сильно обогативших избрание В. Раппину. Интересно, помнит ли об этих уроках мэр Аксененко, начинающий новый медиа-роман с Геймором и Тюхтиным?

SAMSUNG

ELECTRONICS

Звездная песнь

17 ноября 2001 года стало для Саратова не просто памятным днем, но без преувеличения знаковой вехой его новейшей экономической истории. Дело в том, что в этот день наш город осуществил долгожданный "Технопрорыв", войдя, таким образом, в почетный список российских городов, в которых можно приобрести практически любую современную электронную технику по разумным ценам. Вероятно, это стало возможным благодаря открытию в одном из деловых центров Саратова фирменного магазина "Samsung".

Впрочем, само открытие, привлечение многочисленных покупателей и просто любопытных, как выяснилось, стало лишь началом беспрецедентной акции по продвижению в регионе высококачественной современной электронной техники. По словам сотрудников магазина, с самого начала подготовки к "Технопрорыву" было принято решение сделать упор на "звездность": компанию "Samsung", лидера по производству электронной и бытовой техники, по праву можно считать звездой мирового рынка.

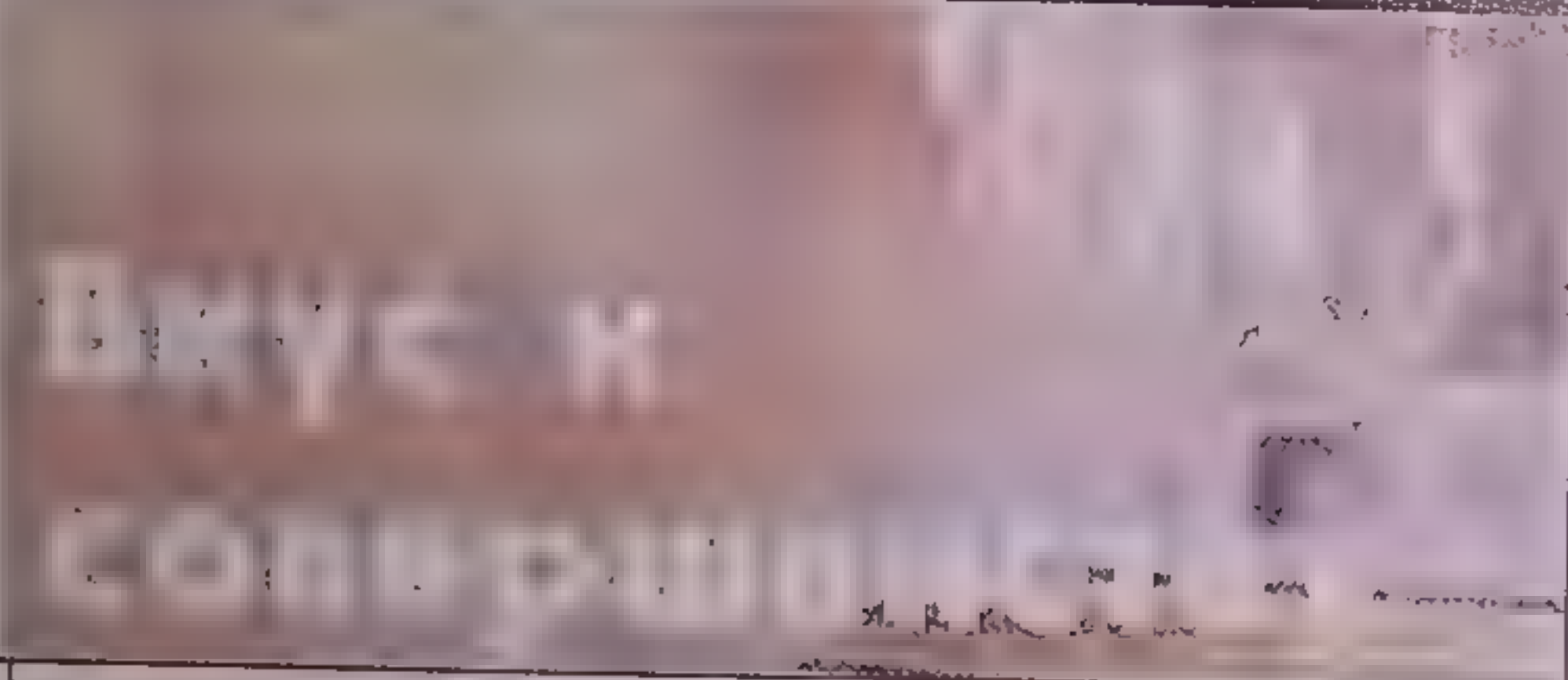
Значит, и акция по открытию магазина должна быть наполнена "звездами". Было решено пригласить на сцену ледового дворца Саратова три звездных коллектива: "Сплин" с их последним альбомом "25-й кадр", группы "Тайм-аут" и "Неприкасаемые" во главе с Гариком Сукачевым. Причем билеты на концерт, назначенный на 2 декабря, абсолютно бесплатно получали все покупатели магазина "Samsung". Вместе с билетом (а этого, согласитесь, уже немало, да и вообще, попробуйте припомнить что-либо подобное в Саратове) каждый покупатель получал дополнительные подарки от "Самсунга": право на получение 5-процентной скидки на все покупки в магазине, сделанные до конца года, и купон, дающий возможность на получение одного из ста призов суперрозыгрыша. Розыгрыш призов был проведен во время концерта 2 декабря с помощью самих приглашенных звезд. Кстати, и набор суперпризов впечатляет: несколько телевизоров (вплоть до ультрасовременных Plasma), музыкальные центры, видеокамеры, стиральные машины, видеомэгафоны и др.

Концерт заслуживает самых превосходных степеней, да никакие другие и невозможны при таком звездном составе. Шоу, надо полагать, надолго запомнится саратовским фанатам русского рок-н-ролла.

Сам магазин и работа по его открытию заслуживают восхищения. Размеры торговой площади и представленный на них ассортимент поражают воображение привыкших к относительной камерности саратовцев. На двух этажах расположены великолепно оформленные залы, буквально до потолка уставленные самой разнообразной электронной техникой. Одних только микроволновых печей мы насчитали более трех десятков. Весьма важно, что в магазине представлена самая различная по цене техника: от совсем недорогой до элитной. Впрочем, всю продукцию магазина объединяют: высочайшее качество, техническое совершенство и прекрасный современный дизайн, способный удовлетворить самых взыскательных эстетов.

Подводя итог, скажем, что "Технопрорыв" удался на славу. Впрочем, по заверениям организаторов, это только начало.

на правах рекламы



чего не забыли, вложив в блюдо, кроме ингредиентов в строго необходимом количестве, всю свою душу.

Настроение гостей, подпитанное прекрасным обслуживанием и щедрыми улыбками официанта, поднимается до предела, и, за-

думают лишь о том, что открыли для себя новую жемчужину вечернего города, место, куда хочется возвращаться вновь и вновь...

Если Вы подумали, что это отрывок из произведения очередного фантаста, Вы ошиблись. Если вам показалось, что это — описание фешенебельного западного ресторана, в который приходят, скажем, только звезды Голливуда — увы, Ваше предположение вновь неверно. Впрочем, если Вы подумали, что описанный ресторан — образец идеального ресторанного бизнеса, четко продуманного и приносящего владельцу высокую прибыль, — Вы абсолютно правы. Самое главное, что такой идеал вполне достижим, все, что требуется, — это оборудовать свой ресторан одной из специализированных интегрированных систем. Об этих системах, а вернее о комплексах программных и технических средств лучше всех Вам расскажут специалисты от компании ЗАО "Фонды и акции". Их любят ведущие рестораны Саратова: "Львиное сердце", "Барракуда", восходящая звезда ресторанного бизнеса "Золотая грива", они радуют самое душевное кафе проспекта Кирова "Буратино", они помогают справляться с потоком гостей клубу "Гранд Мишель", их систему с удовольствием используют в первом автоматизированном заведении г. Энгельса — баре "Жигули". Список может стать бесконечным.

на правах рекламы

Вечер. Ресторан. Зал, как всегда, многолюден. Кто-то обсуждает завтрашние дела, кто-то в счастливом упоении наслаждается общением с друзьями, любимыми... Во всем чувствуется гармония, атмосфера спокойна, легка, располагает к полному доверию. К одному из столиков подходит официант и, сражая ослепительной улыбкой всех вокруг, принимает очередной заказ. Поблагодарив гостей, официант отходит от столика и, не проходя в кухню, нажимает лишь несколько кнопок на терминале — через считанные секунды полная распечатка заказа в руках повара, мгновенно приступающего к его исполнению. Гости не успевают заметить, как заказанная закуска уже стоит на столе, источая крайне аппетитный аромат. Иногда в приятной беседе время летит так быстро... Гость смотрит на часы: с момента заказа действительно прошло лишь несколько минут. Уже через несколько секунд все мысли поглощаются чувством наслаждения чудесным вкусом принесенного блюда: повара поработали на славу, ни-

хлестнутые положительными эмоциями, гости вновь погружаются в беседу, подогреваемую моментально принесенными из бара напитками. А в это время на кухне полным ходом идет подготовка заказанных горячих блюд, интеллектуальная электронная система ресторана осуществляет полный контроль за расходом продуктов, автоматически проводя расчет остатков на складе, вовремя сигнализируя о необходимости дозаказа. Шеф-повар делает последние волшебные пассы, нажимает кнопку, и меньше чем через минуту готовое блюдо на столе заказчиков. Не переставая удивляться уровню сервиса, гости приступают к кульминации: фирменному блюду ресторана...

Наконец, наступает завершающий этап: как и в любом деле, приходит время подводить итоги. Официант нажимает кнопку терминала и получает распечатанный чек с указанием всех заказанных блюд и цен на них: ошибка абсолютно исключена. Гости оплачивают чек и всю дорогу из ресторана

ОЧЕРЕДНОЙ ПРИЕЗД ХВОРОСТОВСКОГО В РОССИЮ

ПРИШЕЛСЯ НА САРАТОВ

21 ноября компания British American Tobacco Россия представила саратовской публике концерт народного артиста РФ Дмитрия Хворостовского

За два дня до концерта знаменитого певца показали журналистам в филармонии, теперь носящей имя не менее знаменитого композитора Альфреда Шнитке. Представляя артиста, художественный руководитель филармонии Анатолий Катц сказал, что приезд Хворостовского в Саратов может вполне считаться уникальным событием, свершившимся благодаря четырехлетнему упорству заместителя директора филармонии Константина Алефиренко. Впрочем, сам Хворостовский свое появление в Саратове не считает чем-то исключительным, поскольку в последние годы пытается совместить гастроли по миру с приездом в Россию.

Известно, что Хворостовский родился в 1962 году и получил образование в Красноярске, там же стал солистом театра оперы и балета. Мировая слава пришла к нему очень быстро (в 1989 году на конкурсе Би-Би-Си он получил звание "Лучший певец мира"), хотя в России был удостоен звания народного только в 1995 году. Имея дом в Лондоне, артист большую часть времени проводит в гастролях, став "гражданином мира".

21 ноября поклонники таланта "золотого баритона России" и просто представители саратовской публики, сумевшие стать обладателями билета (диапазон цен - от 500 до 2000 руб.), имели удовольствие быть на его сольном концерте. Правда, полностью сольным его не назовешь, поскольку добрую половину времени "съел" симфонический оркестр местной филармонии под управлением Эдуарда Серова. Сие, видимо, было неизбежно, поскольку и в афишах значилось: "К 55-летию оркестра".

И все же Хворостовский успел подарить взыскательной саратовской аудитории семь арий из русского и зарубежного оперного репертуара в основном концерте и еще два номера спел "на бис". Первый же выход (ария Онегина "Вы мне писали...") явил не просто оперного певца с прекрасно поставленным голосом, а артиста с незаурядными задатками драматического актера, что бывает достаточно редко. Традиционно рациональный, несколько резонерский и нравоучительный в этой арии герой Пушкина и Чайковского получился у Хворостовского сложным, уставшим от жизни и глубоко сопереживающим чувству Татьяны. Оказалось, что такая манера

вообще присуща природе его таланта. Потому Хворостовскому больше удаются драматические характеры (Елецкий в "Пиковой даме", Демон и Макбет в одноименных операх, Дон Карлос в "Эрнани"). Фигаро из "Севильского цирюльника" тоже не плох, но, думается, он все же за пределами основной стихии его творчества.

Последним подарком Хворостовского "на бис" была русская народная песня "Ах ты, ноченька...", которую он исполнил без музыкального сопровождения - и настолько глубоко и проникновенно, что окончательно покорила слушателей. Лучшей точки в сольном концерте нельзя было и представить.

Александр СВЕШНИКОВ



ЭКСПРЕСС-ВОЛГА БАНК

Сезон сотрудничества продолжается

В ноябре Саратовской областной филармонии присвоено имя Альфреда Шнитке. В связи с этим событием банк "Экспресс-Волга" и областная филармония учредили ежегодный грант лучшему исполнителю и коллективу филармонического сезона. Церемония вручения гранта будет проходить на торжественном закрытии сезона в мае.



Сергей БОРОВИКОВ
РУССКИЙ АЛКОГОЛЬ

МЕТАФИЗИКА
РУССКОГО
ПЬЯНСТВА

Не встречал выразительней аннотации, чем на этикетке вина "Анапа", самого дешёвого, производимого местным заводом под названием "ХААДИ-ОЙЛ" для самых неимущих пьяниц. Ниже — только "Троя", о которой ниже. Первая фраза просто гениальна: "Вино изготовлено из винограда. Отличается запоминающимся вкусом и ароматным запахом. Гарантийный срок хранения 4 месяца со дня розлива при соблюдении условий хранения и транспортирования соответствующим требованиям ГОСТ 7208-93". Вкус, несомненно, запомнит на всю жизнь всякий, кто хоть раз "Анапу" попробовал, оценить сочетание "ароматный запах" под силу опять-таки в силу личного опыта. Ну, а если учесть требования по хранению и реализации при том, что никакой даты "розлива" не обозначено, впечатление будет почти полным. Почти — потому что полным оно может быть лишь наутро после усердного потребления "вина из винограда".

Итак, "Троя" и её собратья. За витриной каждого ларька, торгующего пивом, минеральной водой, сигаретами, шоколадом, непременно обретаются неказистые пузырьки с пояснительной надписью "для наружного употребления". Лосьон. Других парфюмерных товаров, как то: мыло, зубная паста и проч. рядом не наблюдается. Причина: их нельзя выпить. Стоит 200-граммовый пузырёк 70 градусной жидкости примерно столько, как бутылка пива.

И, как пьяный сторож, выйдя на дорогу,
Утонул в сугробе, приморозил ногу...

Песня на стихи Есенина любимая, редкое застолье обходилось без неё. А почему, собственно, сторож пьяный? Должность по замыслу и кругу обязанностей самая что ни на есть трезвая, даже и на Руси, где пьяницей почему-то должен быть сапожник "портной — вор, сапожник — пьяница" (поговорка). Воровству портного ещё можно найти объяснения: при

всех обмерах-размерах, кроях-раскроях может и в свою пользу сработать. Пьянству сапожника? Вероятно, при надомном труде и нерегулярном вознаграждении более других мастеровых склонялся к злоупотреблению спиртным. Но почему сторож? Даже не для рифмы. Но никого из поющих это не удивляет.

Есенинские строки переиначили, и, разумеется, всё на ту же тему:

Слесарь дядя Вася, средь дубов и сосен,



Как жену чужую, засосал ноль восемь.

Пьяницы не уважают пьяниц, и разве не случилось каждому из нас быть свидетелем того, как весьма пьющий гражданин укоряет или возмущается другим гражданином, который по его мнению пьёт лишнего, т.е. больше него самого.

В сибирском городе в старину умер богатый промышленник, владелец винокуренного завода, завещав большую сумму для раздачи бед-

ным. Наследники исполнили волю, но основали три новых кабака, точно рассчитав, что раздаваемые с утра вдовую деньги, к ночи вернутся через кабак.

Таким же образом действовала и царская и советская власть: и лишь однажды при Ельцине власть отказалась от водочной монополии по причинам, о которых остаётся только гадать. Густо пошёл левак, есть-есть чего вспомнить из тех лет, каждый чем-нибудь да отравился, я, например, якобы коньяку якобы "Наполеон" в красивой бутылке (мы тогда по-советски ещё доверяли красивым заграничным упаковкам).

Ведь только что едва пережили организованный руководством, неистощимым на издевательские выдумки, алкогольный голод, борьбу с пьянством, талоны на водку. Вспомним, друзья?

Две бутылки в месяц. Продавцы чудили по-своему, например, продавали водку только в обмен на две пустые бутылки. И тут же из-под полы по полуторной цене её можно было купить. Вслед за королями жизни — мясниками быстро вставали на ноги и "водочники". А спецразрешения, выдаваемые в администрации на приобретение водки для свадеб и поминок? Талоны водочные были в отличие от продуктовых отпечатаны на бумаге с подобием водяных знаков. Печать на талон ставили в местных жилуправлениях... Как-то директор издательства "Коммунист", где печатались талоны, ныне покойный, сам крупный специалист по теме этой книги, пригласил меня к себе в кабинет, запер дверь, огляделся и достал из ящика стола огромный ещё не разрезанный лист талонов, штук наверное, на сто: "бери! — шёпотом сказал он. — Тссс... никому! — А печать? — Найди верного человека в ЖЭУ — поставит, но тссс..." Через другого приятеля я вышел на бухгалтершу ЖЭУ, которая взялась проштамповать талоны за половину их. Вот было счастье!

Это всё крупные этапы, "судьбоносные" по любимому выражению того, кто гадость эту и затеял, а вертится в памяти какая-то мелочь, когда вдруг, ещё до талонов, исчезла вовсе водка, а прилавки заполнило единственно импортное розовое очень дорогое шампанское. В Москве же, в гастрономе под гостиницей "Москва" помню негодующих людей у прилавка, где продавалось шотландское виски, стоимее раз в тридцать дороже водки.

Цензура выкидывала тогда любое упоминание алкоголя, если не говорилось о вреде проклятого зелья. Нельзя было написать "они выпили". Цензура требовала уточнить: они выпили ситро, или воды, или чаю. Мне рассказывал тогда известный писатель Евгений Носов как прицепилась цензура при переиздании к названию его классического, вошедшего в

...красные хрестоматии рассказа "Красное ви-
но Победы". "Я им, сволочам, говорю, — басил
Евгений Иванович, — что же мне "Красное си-
ро Победы" его называть?"

А потом — кругом! на 180 градусов! Гуляй,
ребята! Отмена любых и всяких запретов.
Каждый день ошарашивал новизной, только
головой успеваю вертеть по сторонам.

- Водкой торгуют круглосуточно!
- Водкой торгуют в ларьках!
- Водку разливают в магазинах!
- Водка продаётся в банках, как пиво.

Едва ли не самым ярким и ужасным было
появление в продаже спирта, ведь в советские
времена спиртом в магазинах торговали лишь
на Крайнем Севере. Он возник на прилавках,
без всякой предварительной рекламы, внезап-
но, в красивых пузырьках, под
разными названиями и нацио-
нальностями: американский,
французский, бельгийский, не-
мецкий. На аккуратных этикетах
помещались рекомендательные
рисуночки: как, в какой пропор-
ции разводить спирт водою, чтобы
он сделался как бы водкой. Более
всего процветал спирт "Rouge" с
белой надписью в красаво-крас-
ной ленте. Внизу полукругом, где
на приличных напитках воспроиз-
водят медали, расположился пя-
ток корон, стилизованных под
царскую, и надписи: Париж, Вена,
Москва, Лондон, Осло под каждой
из них. И trade mark аж столетний, с 1889 года,
крепость 95,5 градусов, и что первосортный он
и хлебный. Место же производства его — Ка-
лифорния. Цена самая щадящая. И — поеха-
ло!

...Помню, как-то в первую пору радостного
освоения разведённого спирта жена приняла-
лась ко мне и говорит: "От тебя не водкой пах-
нет, ты что пил? "Рояль"? Ну так не пей его
больше, от тебя не водкой, а бензином и аце-
тоном несёт".

Права была, спасибо ей, что одним из пер-
вых распознал я вредительскую суть заокеан-
ской жидкости и отказался от её употребле-
ния. Через какое-то время, когда "Рояль", ка-
залось, уже залил не только глотки, мозги и
желудки, но, кажется, самоё города, улиц, дома,
его запретили. Но — только в городе. На селе
— крестьян не жалко? — без ограничений,
разводи, ребята! Но ребята, как я наблюдал
три лета подряд в довольно глухом, без ас-
фальта, школы и медпункта селе, и не собира-
лись его разводить. Они пили его чистяком,
разве что закусив сорванным на грядке огур-
цом, а то и просто запивая колодезной водой.
Справедливо полагая, что в животе всё пере-
мешается. И мешалось.

А тот "Наполеон" в совсем как настоящей
бутылке, после употребления которого я поте-
рял портфель приятеля хирурга, который меня
и угостил "коньяком", понюхав который сразу
сказал я — отрав! — эту жидкость, как потом
стало известно, производили в братской Поль-
ше, видимо, в знак исторического отмищения
русским за 1795 и 1939 годы.

Обилие медалей на винной этикетке навело
память на шорника Ваньку Махра из рассказа
Ив. Бунина "Ермил", на грязной избушке кото-
рого "висела дощечка, на которой Махор нари-
совал сапог, похожий на орудие каменного ве-
ка, а вокруг него — много жёлтых и белых ме-
далей."



Дедушке на день рождения внук подарил в
металлической расписной банке дорогой чай
с разнообразными добавками из экзотических
фруктов. На следующий день дед высыпал чай
из банки и принялся аккуратно отделять засу-
шенные фруктовые кусочки. "Зачем? — Что ж
я чай с такой красотой пить буду? чай я и так
выпью, я на них самогонку настою."

В городе Самаре, тогда ещё Куйбышеве, из
пивного бара выводят наскандалившего посе-
теля, который, заливаясь слезами, просит
прощенья у окружающих и выводящих, объяс-
няя случившееся тем, что...

— ...нервишки после войны стали хероваты.
Год примерно 70-ый, мужичку лет сорок...

Примерно на третьем-четвёртом году упо-
требления алкоголя люди расслаиваются (это
лишь один вид градации, есть и не один дру-
гой) на так называемых умеющих пить и не
умеющих пить. Существуют, правда, и вовсе
непьющие, но они не представляют собою ин-

тереса, по крайней мере, для автора, хотя не
буду зарекаться: один-другой трезвенник, воз-
можно, и мелькнёт на этих страницах.

Так вот, к не умеющим пить относят людей,
которые, попав в условия, сопровождаемые
алкоголем (дни рождения, праздники, свадь-
бы), начинают поглощать имеющиеся напитки.
Ограничителями здесь могут служить прежде
всего их количество, менее — качество, обще-
ство в целом и соседи по столу, супруга, воз-
раст, состояние здоровья, отчасти уровень ин-
теллекта и социальное положение. С поправ-
ками, но, в общем-то, однотипно, не умеющие
пить люди проходят положенные этапы:

- оживлённая беседа;
- внезапное ощущение себя незаурядной
личностью;

— столь же внезапное похо-
рошение особ женского пола за
столом;

— обострившаяся неприязнь
к жене;

— потребность в танцах и
иных физических упражнениях;

— выявление среди гостей
(пока визуально) людей непри-
ятных и явно на празднике лиш-
них;

— всё более неодолимое вле-
чение к приятным женщинам и
неприятным гостям с различны-
ми, правда, намерениями;

— растущее сопротивление
окончательно омерзевшей су-

пруге;

и, наконец:

— активные действия или, как вариант,

— лёгкое покалывание за ушами, похолоде-
ние кончика носа и пальцев конечностей, сле-
дующая за этим не всегда контролируемая по-
требность избавиться от содержимого желу-
дка.

И т.п.

Словом, не умеющие пить люди блюют, де-
рутся, бьют жён, кричат, поют песни, пристаю-
т к прохожим и, наконец, засыпают мёртвым
сном до следующего праздника.

Не то умеющие пить — зависть жён не уме-
ющих пить. Это они способны весь вечер оча-
ровательно ухаживать за дамами, поддержи-
вать — да что там — заводить самые блестя-
щие беседы, танцевать без пошлостей, и при-
том не только не проносить мимо рта, но даже
сверх того опрокидывать рюмашку по мере
собственной потребности, а не произносимых
тостов.

Когда вы видите в тёмной прилавочной ще-
ли личность с жёлтыми щеками, незаживаю-
щими ссадинами, с кошелёком в руке и подру-
гою в синяках и грязных тёплых чулках, знай-
те: это человек, некогда умевший пить. ■

МУХИ ДОХНУТ

"Ущерб, нанесенный Ельциным, в 18 раз больше того, что нанесли немцы." (Первый секретарь обкома КПРФ Валерий Рашкин на торжественном собрании, посвященном 84 годовщине Октября)

"Нам пришлось искать 1 миллиарда 800 миллионов рублей на зарплату бюджетников. Это нас и скривило." (Заместитель председателя Облдумы П.Н. Гришин о бюджете на 2002 год)

"Когда я говорю, все почему-то считают своим делом меня перебить." (Депутат Облдумы Мальцев по вопросу об его исключении из финансового комитета)

"Я разослал письма погибшим семьям". (А.Ландо на круглом столе о соблюдении прав призывников и солдат срочной службы 17 ноября)

"Это имеет место по всем необъятным уголкам России". (И.О. облвоенкома С. Баканов, там же)

"Этот вопрос длинный, он стоит у губернатора уже не первый год". (Пенсионер, один из участников круглого стола там же)

"Наша задача прибавить и умножить, а потом отнять и разделить". (Губернатор Саратовской области Д. Аяков на пресс-конференции 19 ноября)

"Во время обсуждения бюджета каждый отстаивал свою позицию, кто лоббировал, а кто дурию маялся". (В. Чуриков, депутат областной Думы, на брифинге 26 ноября)

"Эти деньги меченные, они направлены на зарплату бюджетников". (Он же, там же)

"Чтобы Сокол играл не только в высшей лиге, но и успешно". (Он же, там же)

"Мы приходили к полной вакханалии, правительство делало, что хотело". (Он же, там же)

"Удивляюсь еще, что ко мне не выстроилась очередь, узнав, что я мерседесы раздаю". (Он же, там же)

"Все, кто почувствовал вкус рынка, кто прочитал от "Муму" до "Лины Карениной", в том, что касается рынка... (Д. Аяков, на коллегии Министерства промышленности, 26 ноября)



рисунок Б. Глубоков

Цитировали Марина КОННОВА и Ольга ПРОТАСОВА



Администрация Г. Саратова

представляет очередной
конкурс журналистских работ
"НАШ ГОРОД"

■ Рассматриваются газетные, теле- и радиоматериалы о жизни города любого жанра, появившиеся в эфире или печати в 2001 году.

■ 6 денежных премий по 15 тысяч рублей в двух номинациях:

3 премии для журналистов печатных изданий

3 премии для теле- и радиожурналистов.

■ Ждём ваши работы по адресу:

ул. Первомайская, 78, к. 214

т. 27-88-20, 24-42-86

E-mail: Press@admsaratov.ru

Генеральный спонсор
конкурса



ФИЛИП МОРИС

Сэйлз энд Маркетинг

Есть такая фирма...

ЭлКом

Компьютерные Системы

4 8 9 7 6 4 2



Адрес:
Саратов, ул. 35-й Капачья, 16

Новогодний

№24(48)

ОБЩЕСТВЕННО

Жизнь
прекрасна!

Лицензия Министерства РФ по связи и информатизации №16338



МЕГАФОН GSM

СИСТЕМА МОБИЛЬНОЙ СВЯЗИ

777 777 <http://www.gsm-saratov.ru>

ВО МНОГОМ — ПЕРВЫЕ



Все-таки конкуренция — великое благо. Не успели отзвучать восхищенные возгласы по поводу появления нового поколения "Мерседеса" S-класса, как коллеги из Баварии представили миру свой вариант автомобиля представительского класса — BMW 7-й серии, в которой немецким автомобилестроителям опять удалось совместить несовместимое — комфорт лимузина для VIP-перевозок с мускулистостью спортивного болида.

ВСТРЕЧАЮТ ПО ОДЕЖКЕ

Новую "семерку" российские автомобилисты впервые увидели на петербургской выставке осенью этого года. Судя по откликам, большинство посетителей стенда "с семеркой" в полном восторге от ее новых форм. Некоторые, правда, считали, что представительский класс должен быть более консервативен. Но в этом плане у "семерки" все на месте — двойные фары, характерные "ноздри" фальшрадиаторной решетки. Что касается задней части, а точнее, характерной для BMW крышки багажника, то, во-первых, ко всему новому надо привыкнуть. А во-вторых, именно эта форма позволила без труда укладывать на дно багажника комплект спортивного инвентаря для игры в гольф. Для тех, кто не знает, напомним, что этот вид спорта очень популярен среди состоятельных людей, а именно для них в первую очередь и проектируется 7-я серия BMW. И вообще, как известно, багажника слишком много не бывает. В целом, автомобиль смотрится очень солидно. Он явно шире и выше "Мерседеса" S-класса, одни 17-дюймовые колеса чего стоят. А ведь можно установить 20-дюймовые! Только покрышки надо будет выбирать с низким профилем.

ЧУДЕСА НА ВИРАЖАХ

Об отменной управляемости "семерки" четвертого поколения мы поговорим в следующий раз, а сейчас попробуем разобраться, за счет чего автомобиль массой почти две тонны разогнаться до ста километров в час всего за 6,31 секунды. "Виновник" такого ускорения, конечно же, мотор. К нам в Россию, в том числе и в Саратов, будут поставляться "семерки" с самыми мощными (333 лошадиные силы) восьмицилиндровыми агрегатами объемом 4,4 литра. В Европе продается вариант "послабее" — всего 273 л. с. при объеме 3,5 литра. По сути, это новое поколение восьмицилиндровых двигателей семейства BMW. Что и говорить, в своем стремлении делать самые спортивные и качественные моторы баварцы достигли впечатляющих успехов. В V-образной "восьмерке" образца 2001 года впервые в мире применен регулируемый привод клапанов, заменивший дроссельную заслонку. Конструкция мотора позволяет изменять время их открытия (система "Double Vanos") и высоту подъема впускного тракта, может изменяться с 23 до 64 сантиметров. Все это способствует мгновенному созданию мощной тяги на любых оборотах. При этом значительно уменьшена, по сравнению с предыдущими модификациями, токсичность отработанных газов, расход топлива (у 4,4-литрового в сменном цикле составляет всего 10,9 литра на 100 км), а мощность увеличена на 14 процен-

Передовые технологии нашли свое применение и в первой в мире гидромеханической шестиступенчатой (!) автоматической трансмиссии. Именно новая коробка передач придает представителю лимузина спортивную резвость в процессе разгона. С нуля и до срабатывания электронного ограничителя оборотов двигателя (происходит это на скорости 250 км/ч) проходит чуть более 15 секунд. Как известно, все три предыдущие поколения "семерок" помимо "автомата" комплектовались и механическими коробками передач. В новой модификации такая необходимость отпала. Во-первых, есть режим "Sport", позволяющий переключать передачи без запаздывания и при более высоких оборотах двигателя. Кстати, в момент сброса газа автомата не спешит переходить на более высокую передачу, — вдруг вы снова захотите резко "пришпорить железного коня"? Вторая причина отсутствия варианта с механической КПП — наличие ручного режима переключения передач. Клавиши ручного управления трансмиссией расположены на руле, отдельно для левой и правой рук, спереди (+) и сзади (-). Сначала такая система появилась на спортивных болидах "Формулы-1". Концерн BMW одним из первых установил ее на серийных моделях. Правда, в отличие от покорителей скоростных трасс, на "семерке" автоматика полностью не отключается и в ручном режиме. И если, к примеру, на четвертой скорости вы нажмете на педаль газа, то без всякого дополнительного вмешательства "подтыкается" третья или даже вторая скорость.

ЧУДО-НАЧИНКИ

Раз "семерка" — автомобиль представительского класса, то подвеска у него должны быть построена так, чтобы до тех, кому посчастливилось сидеть в его чреве, не доходили толчки от ям и ухабов, которых на наших дорогах великое множество. Иначе говоря, машина должна быть мягкой. Но как при этом сохранить характерную для BMW маневренность и управляемость на высоких скоростях? Для этого, как известно, необходима жесткая подвеска. Баварским инженерам удалось совместить несовместимое за счет специально разработанной системы постоянной регулировки жесткости амортизаторов и дорожного просвета. Ее дополняют "активные" стабилизаторы поперечной устойчивости. На практике это проявляется следующим образом. Выехали вы за город, дорога хорошая, можно и "прокатиться с ветерком". С помощью контроллера Drive (подробнее о нем чуть позже) включаете режим Sport, подвеска становится чуть жестче и руль несколько тяжелее. В результате автомобиль на скорости около 200 км/ч идет, что называется, как по рельсам — не рыска и не раскачивается. Комфортабельность движения еще можно и улучшить с помощью системы Dinamic Drive. Ее задача — свести к минимуму крен кузова. Допустим, вошли вы на большой скорости в поворот. По законам физики кузов должен наклониться, но электроника старается удержать его параллельно дорожному полотну. За счет этого не только улучшается комфортность езды, но и управляемость автомобиля.

Анатолий ПОЛУБОЯРОВ

ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКИЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

СМ
СТРОЙМАКС

Дизайн
и
отделка
интерьеров
ул. Чапаева, 15
тел.: 25-25-35
факс: 72-85-19

САРАТОВ
№7(35)
2002/ИЮЛЬ

персона:
Владимир Родионов

**БОЛЬШЕ,
ЧЕМ ТРОЕ**

потребитель
об операторах
мобильной связи
в Саратове

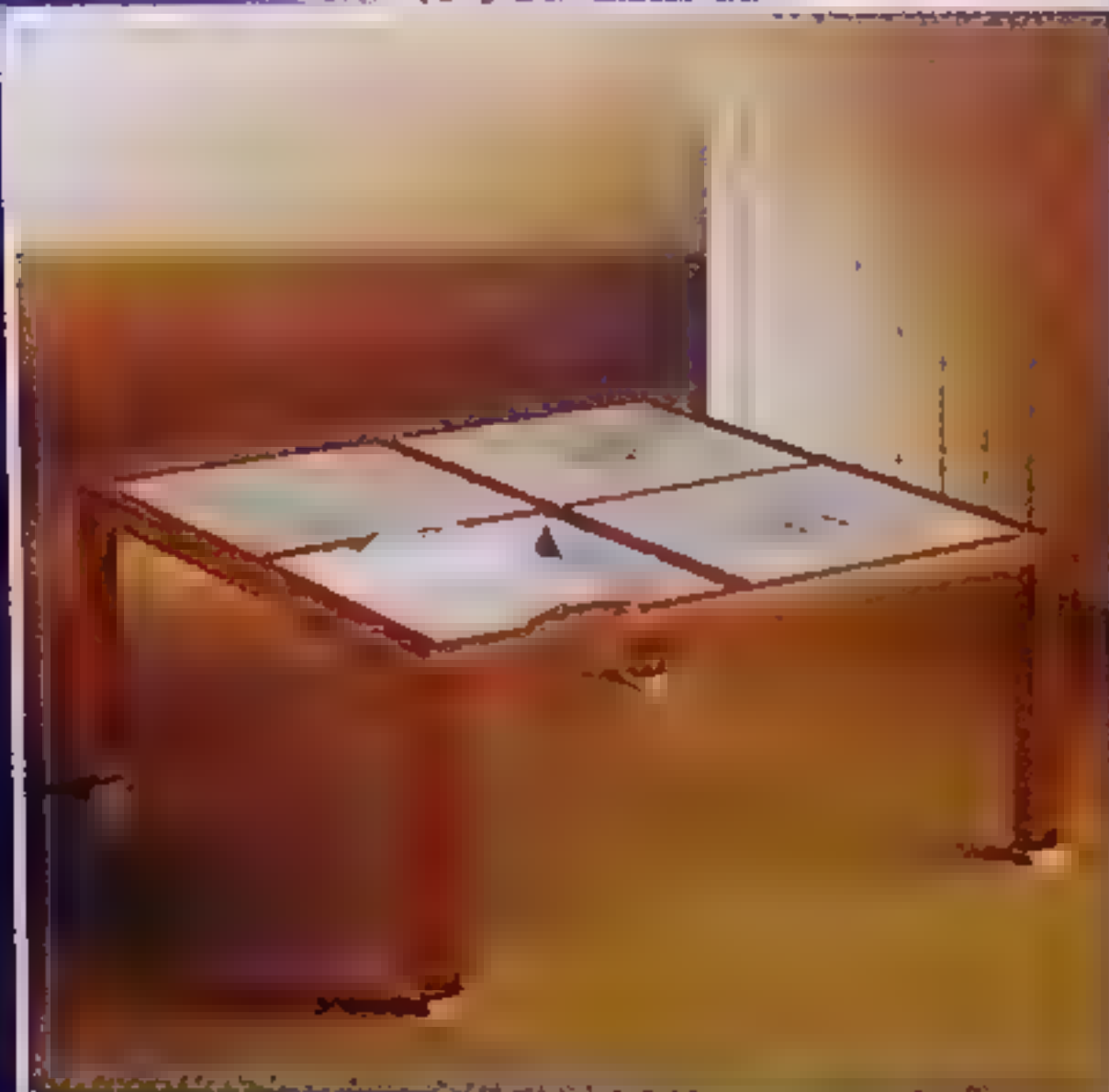
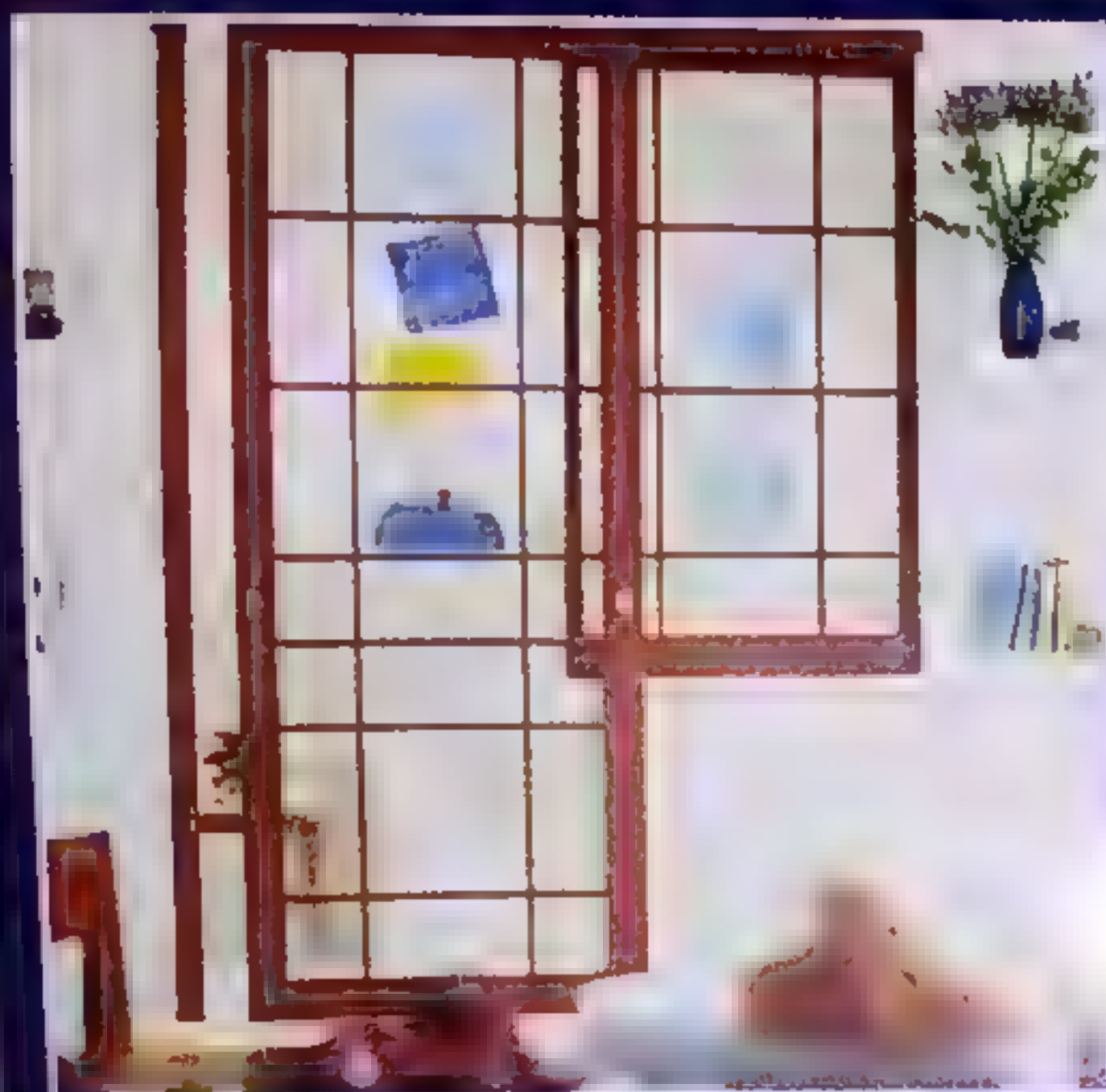


ВЫ ЛУЧШЕ ВСЕХ!!!
Тысячи с нами
722-923 722-901 257-190
521000 06 "Мастер"
ЗАО "ФОНДЫ И АКЦИИ"

ТЕЛЕПОРТ

МЕБЕЛЬ, АКСЕССУАРЫ, ИНТЕРЬЕРЫ

ТК «Телепорт» представляет широкий спектр товаров и услуг
объединенных темой домашнего интерьера



Адрес: ул. Чернышевского, 183, тел.: 26-22-40, 26-47-10, 26-46-61

ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

Алексей Колобродов

ОБОЗРЕВАТЕЛИ

Ольга Протасова

Александр Крутов

Сергей Боровиков

Альберт Кошкарлов

КОРРЕСПОНДЕНТЫ

Александр Мясников

Злата Хлебникова

ДИЗАЙН И PREPRESS

Даниил Черногуз

КОРРЕКТУРА

Ольга Рыбалко

ФОТО

Владимир Куприянов

Дмитрий Поволоцкий

РУКОВОДИТЕЛЬ

РЕКЛАМНОЙ СЛУЖБЫ

Ольга Чесакова

ДИРЕКТОР

ООО «ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ»

Ольга Данова

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

410038 г. Саратов,
1-й Соколовогорский пр-д, 13 а,
тел./факс: 75-23-99, 75-21-73
E-mail: nost@renet.ru, nost@4n.ru

Мнение авторов публикаций не всегда совпадает с позицией редакции. Редакция не несет ответственности за достоверность информации опубликованной в рекламных сообщениях. При перепечатке материалов ссылка на «ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ» обязательна.

УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ — ООО «ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ»

Лицензия ПЛД № 68-62 от 30.04.99 выдана Саратовским региональным управлением регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в СМИ. Издание зарегистрировано в Саратовском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в СМИ, № СР-0021 от 27 мая 1999 г.

Тираж 4000 экземпляров

**РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ В ЖУРНАЛЕ
«ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ» —
РЕКЛАМНОЕ АГЕНТСТВО «НОСТАЛЬЖИ»**
ТЕЛ.: 75-23-99, 75-21-73

Подписной индекс 53736.
Подписаться на журнал можно во всех почтовых отделениях связи и в редакции журнала.

Журнал распространяется через агентство «Роспечать», альтернативные сети «АиФ в Саратове», «Паблик Пресс». Адресная рассылка руководителям предприятий и организаций, представителям политической и бизнес-элиты Саратова и области. Курьерская доставка по властным структурам и крупнейшим фирмам Саратова.



Два года назад в России захлебнулась революция, о которой и говорили-то не долго. Зато ее долго ждали. Свойство всех революций — обманывать ожидания независимо от того, побеждают они или нет.

Если конкретней — в 2000 г. президент Путин, только отпраздновавший победу в блиц-криге за Кремль, повел атаку на региональных лидеров. Наезд был серьезный и по многим направлениям: губернаторов убрали из Совета Федерации, перераспределили доходы, появились федеральные округа с полпредами и федеральными инспекторами непосредственно в регионах, вступились областные прокуроры, крепко, на законодательном уровне попржили региональных начальников с третьими сроками. Правда, в последнем случае, путем хитроумных манипуляций с поправками выявились региональные лидеры "которые равнее" — президент Шаймиев, например. Существовало мнение, что республика Татарстан управляется из центра до тех пор, пока там Шаймиев. В противном случае многократно возрастает риск получить едва ли не вторую Чечню. Далеко не все президенты, губернаторы и мэры могут похвастаться регионом такой амбивалентности, но и коллеги Шаймиева, в общем, пережили смутные времена без особых потерь. Тогда, в 2000-м, некоторые из них, особо чувствительные, было дело, подумывали о сухарях, а уж о номерных счетах — почти все. Но пережили грозу, осмотрелись и поняли, что и без членства в Совете Федерации жить можно вполне сносно. Много ли в корыте корысти? Главные федеральные инспектора в большинстве оказались фигурами протокольными, и там и сям, отодвигая их натруженной дланью, губернаторы говорят, прямо по Высоцкому: теперь позвольте пару слов без протокола. И решают проблемы.

Итак, почему региональным боссам в большинстве удалось сохранить прежние позиции? Наблюдатели называют несколько причин. Прежде всего такую: удельный вес суверенитета, который унесли на своих нехрупких плечах губернаторы в ельцинские времена, оказался слишком велик. Такое богатство, мол, в одночасье не утратишь. Кто-то склонен объяснять сохранившееся влияние губернаторов интригами старой кремлевской команды ("семьи", если угодно) — отесненная "питерцами" от больших дел

в столице, она двинулась в регионы, с деньгами и связями, и теперь, завязывая свой бизнес на губернаторах, всячески укрепляет последних в предсказуемом ответе на риторический вопрос "кто в доме хозяин?" Мне, однако, представляется наиболее вероятным другое объяснение. Давно прошли времена, когда говорили о "кремлевских мечтателях". Ныне в главном здании государства правят бал безнадежные прагматики, которые неплохо понимают, что на предстоящих парламентских, а там и президентских выборах губернаторы по-прежнему будут определять слишком многое. И ссорится с ними, слишком назойливо упоминая пресловутую вертикаль власти, ну никак сегодня не резон.

Да, крепкими орешками оказались региональные Брюсы Уиллисы. Они очень быстро сообразили, что для нынешних обитателей Кремля чрезвычайно важна внешняя, ритуальная сторона лояльности. Следовательно, Кремль вполне устроит практикуемая сейчас многими губернаторами модель поведения кота Васки из крыловской басни, который слушает да ест. Губернаторы клянутся в верности, километрами цитируют президентское послание, а когда ритуал, полагают они, соблюден, возвращаются к прежним заботам и в прежнем качестве. Региональная бюрократия оказалась непотопляемой. Когда в стране все более сжимается шагреновая кожа политических свобод (а закон об экстремизме можно рассматривать и в таком свете), когда власть узурпирует практически всю общественную (вместе с информационным пространством) и во многом — экономическую жизнь государства, региональная бюрократия остается на диво свободной в своих не самых благих, как правило, проявлениях. Можно даже сказать, что пресловутая вертикаль еще больше легитимизировала непомерные претензии региональных баронов в подведомственных территориях. И заявляя, вслед за Людовиком XIV, "Государство — это мы!", они не слишком ошибаются.

Все это весьма печально, но не безнадежно. В регионах сложились альтернативные центры влияния, которые все активней заставляют губернаторов с собой считаться. Другое дело, что власть теперь будет распределяться среди элит, куда посторонним вход давно запрещен без всякого "добро пожаловать!" Предстоящие выборы в Саратовскую областную думу, полагаю, станут смотром строя и песни для местных элит, мы, наконец, увидим их все воочию и вблизи, сможем расставить по ранжиру. А по окончании выборов дать свое электоральное согласие на отмену всяких выборов и переход к системе наследования. Приблизив очередную революцию.

А. К.



РЕЙТИНГ УРОКИ ИЮНЯ

РЕЙТИНГ РЕАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ

Илья МАЛЯКИН,
Александр СВЕШНИКОВ

Журнал "Общественное мнение" и экспертная группа Саратовского информационного агентства (СИА) продолжают знакомить своих читателей с обзорами политической жизни региона, составленными по материалам опроса ведущих аналитиков. На этот раз эксперты поставили оценки тем важнейшим событиям и их участникам, которые оказались в центре общественного внимания в Саратовской области в июне.

Анализ перечня событий, предложенного уважаемым экспертам, наводит на определенные размышления: отдавая себе отчет, что рейтинг наш касается только тех реалий, которые связаны с человеческой деятельностью в сфере политики и осуществления властных полномочий, все же нельзя не отметить, что сегодня и здесь продолжает править бал не общественно-политическая самостоятельность, не институты гражданского общества, а именно власть во всех ее ветвях и проявлениях. И не так, как прописано в Конституции РФ, то есть по принципу разделения полномочий, но, как и положено ветвям одного могучего дерева, называемого государством, все более укрепляющегося в своей вертикали. А обществу, так и не ставшему гражданским, по-прежнему уготова-на роль питательной среды этого дерева, корни которого, с ростом "вертикали", уходят все глубже в людскую толщу и требуют новых и новых соков, взамен не отдавая ничего, поскольку дерево это по природе своей бесплодно и может лишь потреблять или распределять между собой взятое от матушки-земли. А если и отдает, то в виде жалкой подачки: пензенские зарплаты и пособия, ордена и звания, премии и стипендии, почетные грамоты и благодарности. И при этом демонстрирует "наивысшую активность", последовательность в "принятии решений" и "отеческую заботу" о гражданах.

ДЕСЯТКА НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМЫХ СОБЫТИЙ ИЮНЯ

№	Событие	
1-2	Победа коммунистов, отсудивших компенсацию ущерба от конфискации в марте 2000 года тиража газеты "Коммунист" века XX-XXI, содержащего материалы против кандидатов на пост президента РФ Владимира Путина и губернатора Саратовской области Амврия Аякова	
	Удовлетворение Саратовской городской думой протеста прокуратуры, лишившей губернатора права предлагать кандидата на пост мэра города	
3	Проведение в Саратове конференции руководителей региональных судебных органов, призванных обеспечить внедрение в российское судопроизводство института присяжных заседателей	
	Возвращение в Саратовский областной суд "Дела Лимонова"	
4-6	Назначение Станислава Невейнишина управляющим ОАО "Саратовэнерго"	
	Поражение в Конституционном суде РФ экс-мэра Балакова Алексея Саурина при решении вопроса о законности его отстранения от выборов	
7-8	Проведение в Саратове заседания юридической комиссии ПАСЕ	
	Инспекционная поездка полпреда президента РФ в ПФО Сергея Кириенко в поселок Горный	
9	Скандал вокруг публикации профессором истфака СГУ Николаем Грошковым статьи в "Советской России", критикующей строительство в Саратове памятника Столыпину	3,0
10	Выезное заседание комитета по промышленности Совета Федерации Федерального собрания РФ	3,25

УДАЧЛИВЫЕ ПОЛИТИКИ

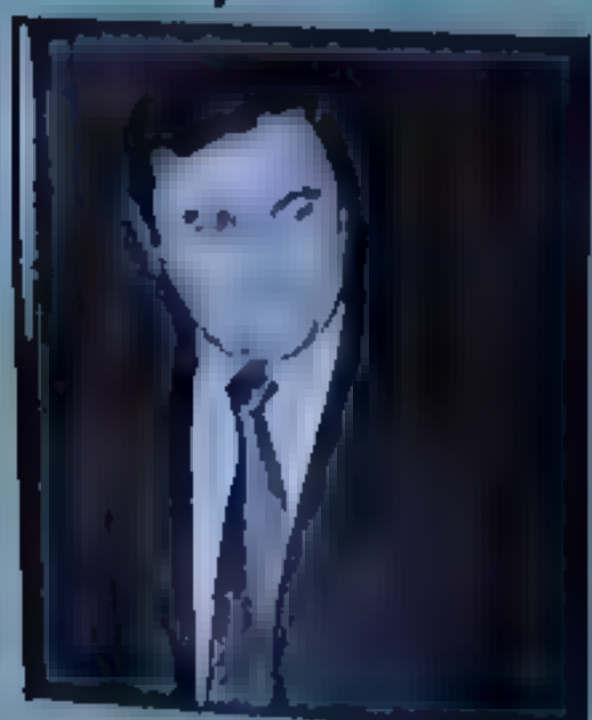
4,30



С. Невейнишин

Назначение Станислава Невейнишина управляющим ОАО "Саратовэнерго"

4,20



В. Володин

Назначение Николая Семенова руководителем исполкома региональной организации "Единой России"

4,14



А. Россосанский

Признание ГТРК "Саратов" победителем в номинации "За информационную поддержку бизнеса и предпринимательства в регионе" при вручении национальной премии "Бизнес Олимп Экспресс"

4,11



В. Завадников

Выезное заседание комитета по промышленности Совета Федерации Федерального собрания РФ

УРОКИ ИЮНЯ

РЕЙТИНГ РЕАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ

Илья МАЛЯКИН,
Александр СВЕШНИКОВ

Журнал "Общественное мнение" и экспертная группа Поволжского информационного агентства (ПИА) продолжают знакомить своих читателей с обзорами политической жизни региона, составленными по материалам опроса ведущих аналитиков. На этот раз эксперты поставили оценки тем важнейшим событиям и их участникам, которые оказались в центре общественного внимания в Саратовской области в июне.

Анализ перечня событий, предлагаемого уважаемым экспертам наводит на определенные размышления. Отдавая себе отчет, что рейтинг наш касается только тех явлений, которые связаны с человеческой деятельностью в сфере политики и осуществления властных полномочий, все же нельзя не отметить, что сегодня и здесь продолжает править бал не общественно-политическая самостоятельность, не институты гражданского общества, а именно власть во всех ее ветвях и проявлениях. И не так, как прописано в Конституции РФ, то есть по принципу разделения полномочий, но, как и положено ветвям одного могучего дерева, называемого государством, все более укрепляющегося в своей вертикали. А обществу, так и не ставшему гражданским, по-прежнему уготова-на роль питательной среды этого дерева, корни которого, с ростом "вертикали", уходят все глубже в людскую толщу и требуют новых и новых соков, взамен не отдавая ничего, поскольку дерево это по природе своей бесплодно и может лишь потреблять или распределять между собой взятое от матушки-земли. А если и отдает, то в виде жалкой подачки: нищенские зарплаты и пособия, ордена и звания, премии и стипендии, почетные грамоты и благодарности. И при этом демонстрирует "наивысшую активность", последовательность в "принятии решений" и "отеческую заботу" о гражданах.

ДЕСЯТКА НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМЫХ СОБЫТИЙ ИЮНЯ

Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50
Принятие Саратовской городской думой решения о создании комиссии по изучению истории города	3,50

УДАЧЛИВЫЕ ПОЛИТИКИ

4,30



С. Невейницын

Назначение Станислава Невейницына управляющим ОАО "Саратовэнерго"

4,20



В. Володин

Назначение Николая Семенца руководителем исполкома региональной организации "Единой России"

4,14



А. Россошанский

Признание ГТРК "Саратов" победителем в номинации "За информационную поддержку бизнеса и предпринимательства в регионе" при вручении национальной премии "Бизнес-Олимп Экспо"

4,11



В. Завадников

Выездное заседание комитета по промышленности Совета Федерации Федерального собрания РФ

Однако наши эксперты люди в основном чуткие и не подвержены соблазнам самолюбия. Из списка выдающихся событий последних месяцев они в своих оценках отдают предпочтение тем десяти, которые несут на себе печать "особости" и тем самым выделяются в ряд фактов, определяющих остроту момента.

Шесть из топ-десятки — события, так или иначе связанные с разрешением проблем права (причем, три из них заняли первые строчки в списке). Представляется, что это вовсе не случайно. Законы у нас кое-какие есть, а вот с их соблюдением, осознанием неотвратимости наказания и исполнением принятых решений пока плохо. И здесь буксует все: власть, как всегда, цинично игнорирует законодательство, прокуратура только выходит из состояния "чего изволите", суды вместо отправления правосудия "играют" в прятки. Не случайно наши эксперты особо отметили факт двухгодичной давности, когда власть придержащие с помощью правоохранительных органов и при содействии облзбиркома за пару дней до дня голосования устроили "арест" 250-тысячного тиража газеты "Коммунист — век XX-XXI", провозимого через КПП в Саратов из Воронежа. Спектакль был разыгран по всем правилам, и постановщики его достигли цели, поскольку, пока суд да дело, выборы грянули. Но обком КПРФ со временем отсудил все: и незаконность ареста тиража, и компенсацию материального ущерба. Правда восторжествовала, но виновники, как всегда, от прямого возмездия ушли.

А вот в случае той же давности с экс-мэром Балакова Алексеем Сауриным получилось все наоборот: Конституционный суд подтвердил законность отстранения его от выборов. Но мы-то помним, что началом всех начал было незаконное снятие Саурина с поста мэра губернатором Дмитрием Аяцковым, который почти тут же отменил свое постановление. Но дело было сделано, и на месте Саурина уже сидел другой. Для саратовской фемиды эта проблема оказалась не по зубам, поскольку повязка на ее глазах в местном варианте означает не отсутствие предвзятости, а

нежелание видеть истину. С другой стороны, вряд ли можно сказать, что экс-мэр сделал все от него зависящее, чтобы добиться справедливости. Особенно это было заметно после трехнедельного его пребывания в камере предварительного заключения. Сегодня, когда лидер "Трудового Балакова" Калашников обнародовал факт подбрасывания ему подлинных протоколов голосования по выборам губернатора в 2000 году, мы воочию убедились, какие козыри были тогда у Саурина.

Из вошедших в список "горячей десятки" событий особо следует остановиться на беспрецедентном случае преследования по политическим убеждениям профессора СГУ Николая Троицкого за его собственную трактовку роли Столыпина, из которого саратовский губернатор лепит идола. В печати достаточно было написано об этом вопиющем факте, в котором самое деятельное участие принял "серый кардинал" облправительства Владимир Марон. Но значительно меньше внимания уделялось тому, что и Марона, и министра образования Сергея Сурова больше заботило не реноме Столыпина, а честь патрона, которого профессор уличил, по сути дела, в использовании служебного положения — Дмитрий Федорович исхитрился за два года получить две ученые степени по истории (кандидатскую и докторскую), не будучи историком по базовому образованию. Тут впору заводить книгу рекордов анти-Гиннеса.

Мало что можно добавить к другим событиям топ-десятки. По-своему историческим можно считать тот факт, что Саратовская городская дума согласилась с прокуратурой, опротестовавшей право губернатора вмешиваться в дела местного самоуправления. Рассмотрение в Саратове "дела Лимонова", действительно, может стать заметным событием не только для нас, но и для всей России. Где, как не в нашем городе, нужно было проводить конференцию по внедрению суда присяжных, поскольку Саратов — один из 9 регионов, где восемь лет назад начался этот эксперимент. Вряд ли кто сомневался, что кадровые перестановки в саратовской энергетике

ке последних месяцев делаются для ита губернатора, имеющего весьма славный послужной список с пребыванием в комсомольской номенклатуре, директорством Дома молодежи времен его скандальной популярности, когда в стенах этого исторического здания проводились такие "культурные" мероприятия, как собачьи бои, и т.д.

Наконец, можно согласиться с экспертами, включившими во вторую часть "десятки" приезд полпреда Президента РФ в ПФО в Горный, выездное заседание комитета по промышленной политике Совета Федерации и проведение в Саратове конференции ПАСЕ. Правда, второе и третье события вряд ли каким-либо образом скажутся на жизни региона, но заслуживает внимание то, что для нашей области это был довольно высокий уровень.

Первые три события из списка наименее значимых объединяет одно общее: отсутствие в них особой новизны, а значит, и особого интереса к ним со стороны аналитиков. Саратов давно устал от всякого рода малополезных визитов, за организацию которых то или иное министерство ставит себе жирную галочку, свидетельствующую, что чиновники не зря получают зарплату. Вот и поляки приезжали — не то у нас поучиться турбизнесу, не то нас поучить тому же. Первое вряд ли, потому как саратовский турбизнес пока вообще не начинался и сводится лишь к предложению гражданам съездить туда-то и туда-то. Учреждение нового знака губернатора к уже имеющимся — вообще сомнительное дело, воспринимающееся как дополнительная кормушка для очень ограниченного круга лиц, которые к тому же будут получать единовременное пособие. То же можно сказать и о церемонии вручения литературной премии "живого классика" Михаила Алексева с его однообразным минорным выступлением на тему "Вот я и дожил до очередной церемонии".

К числу малозначительных событий эксперты отнесли и новый поворот в судьбе антисемита Виталия Соснина, судебный процесс над которым тянется уже второй месяц. Соснин вновь был подвергнут аресту — по заявлению прокурора и по ре-

ПЯТЬ "НЕУДАЧНИКОВ" ИЮНЯ

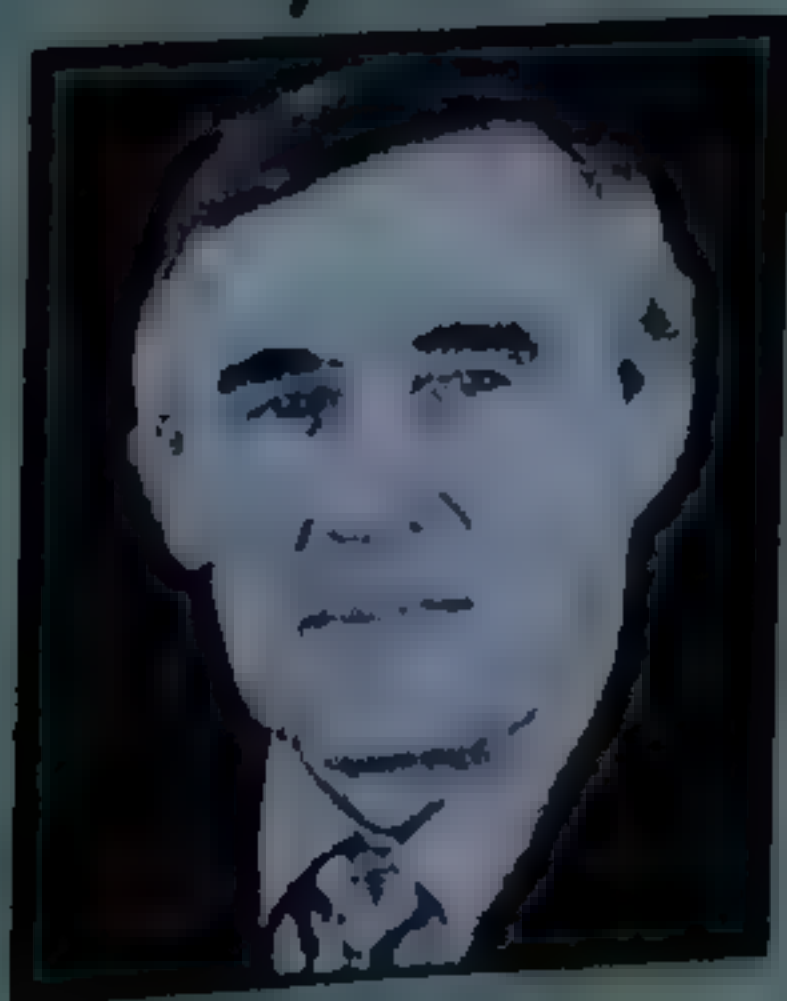
1,50



В. Марон

Скандал вокруг публикации профессором истфака СГУ Николаем Троицким статьи в "Советской России", критикующей строгость Столыпина

1,57



В. Лотарев

Очередное вручение Алексеевской литературной премии

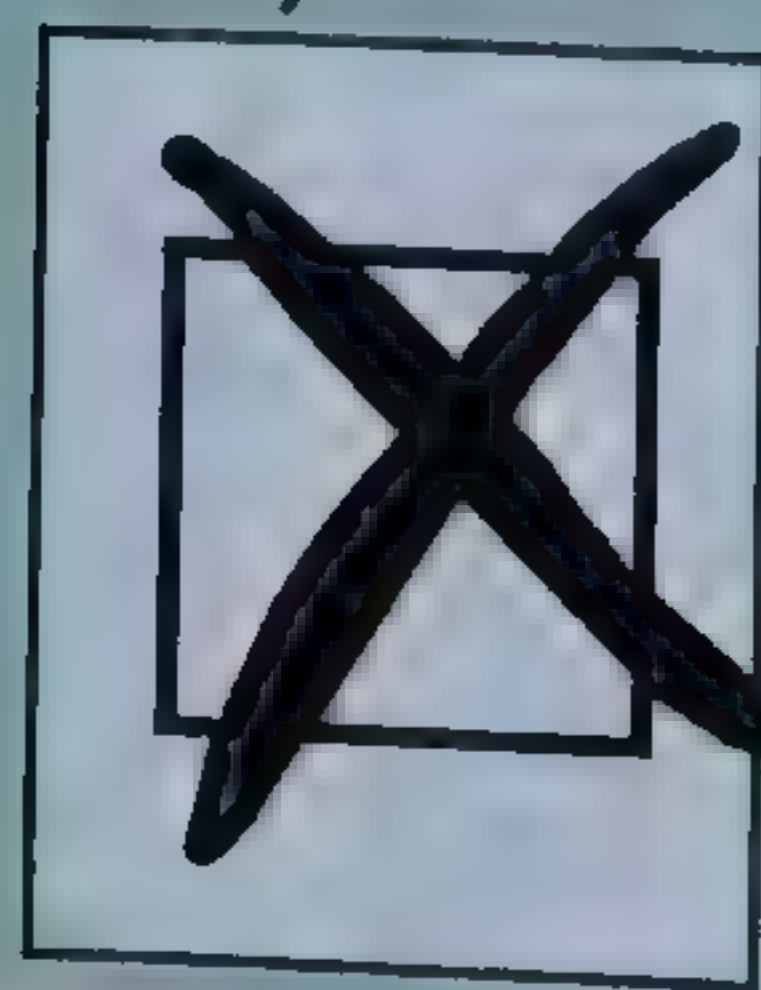
1,71



Д. Аяцков

Победа коммунистов, отсудивших компенсацию ущерба от конфискации в марте 2000 года тиража газеты

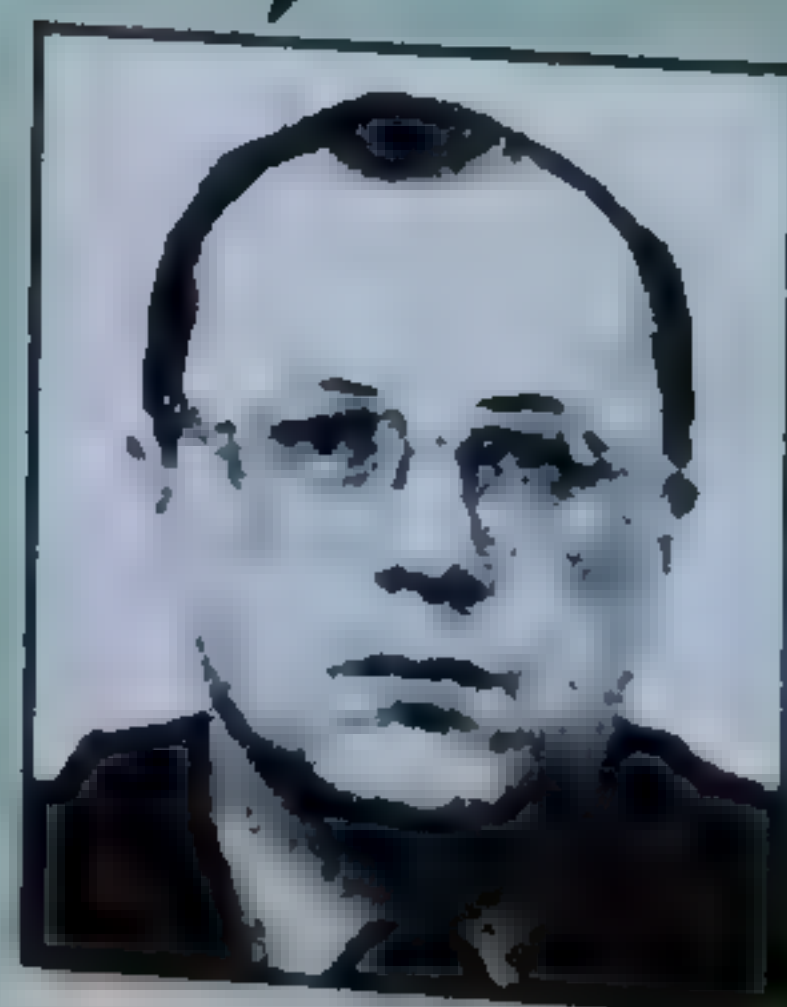
1,71



А. Зотов

Заявление жителей поселков "Зональный" и ЦДК Волжского района Саратова о намерении голосовать против всех кандидатов на выборах в Саратовскую областную думу

1,80



С. Самсонов

Назначение Станислава Невеиницына управляющим ОАО "Саратовэнерго"

...и суд. Защита собирается опровергнуть этот факт. А пока тянется процесс, личность Соснина все более обрастает ореолом мученика-патриота, радеющего за нацию.

Наконец, в этой пятерке событий — намерение губернатора превратить созданный относительно недавно Главный административный совет в "верхнюю палату областного парламента". Идея эта логично вытекает из стремления Дмитрия Аякова усилить влияние исполнительной власти на законодательную и власть местного самоуправления. В очередной раз губернатор, тонко чувствуя конъюнктуру, поступает с оглядкой на президента, который говорит: "Делай, как я". Так было при Ельцине, раздававшем губернаторам полномочия. Так есть и сейчас, когда Путин озабочен выстроить государственную вертикаль, а стремящийся бежать впереди паровоза Аяков готов спустить эту вертикаль аж до самой захудалой деревушки в области.

действительно удачники без кавычек. Это Николай Семенец (назначен руководить исполкомом регионального отделения "Единой России"), первый секретарь обкома КПРОФ Валерий Рашкин (выиграл компенсацию за арест тиража газеты), Петр Глыбочко (избран ректором мединститута), мэр Саратова Юрий Аксененко (согласился с протестом прокуратуры, настаивавшей на отлучении губернатора от права предлагать кандидатуру на должность мэра) и председатель обллизбиркома Владимир Мустафин, отмечающий пиррову победу за поражение Алексея Саурина в Конституционном суде. Теперь он имеет полное право не только ответить журналистам, напоминаям ему о многочисленных нарушениях на выборах ("А мне по фигу, потому что нет решения суда"), но и сослаться на этот факт.

В списке "неудачников" четверо — полные неудачники. Особенно это касается первого заместителя председателя правительства области Владимира Марона, вы-

зывавшего "на ковер" ректора СГУ Дмитрия Трубецкого с тем, чтобы тот сделал нужные выводы из "антигубернаторского" поведения профессора Троицкого. "Неудача" Марона еще и в том, что он получил не только общественное осуждение, но и публичный нагоняй от губернатора за "превышение бдительности". Министр культуры Владимир Лотарев попал в неудачники, что называется, по должности, потому как обязан был организовать и провести литшоу по поводу вру-

чения премии имени живого Михаила Алексеева. Вина губернатора Дмитрия Аякова в истории с арестом коммунистической газеты прямо не может быть доказана, но кто поверит, что это делалось не ради него и Путина. Анатолий Зотов (теперь уже бывший глава администрации Волжского района) определение неудачника получил вполне по заслугам. Так могут думать все, кто знаком, во что за годы правления Зотова превратились поселки Зональный и ЦДК. Попадание в список "неудачников" нынешнего министра энергетики Сергея Самсонова можно объяснить лишь тем, что эта должность для вчерашнего генерального "Саратовэнерго" — все равно, что генералу стать капитаном. Звезд побольше, но все маленькие.

Читатель уже мог заметить, что в ряду событий июня, как ни странно, не нашлось места раскручивающейся избирательной кампании. Объяснение этому простое: пока идет подковерное приготовление к великой битве радетелей за народное счастье. Хотя кое-что уже всплывает на поверхность и даже муссируется в прессе, но еще не становится фактом, заслуживающим оценки. Но приготовление подходит к концу. А последние дни июня ознаменованы началом информационного прорыва в тайное тайных политтехнологий. Место пред-

положений со списками кандидатов имеют конкретные события: пресс-конференция спикера облдумы Владимира Чурикова, огласившего некий паритетный расклад. Приезд Бориса Немцова с целью доминирования благосклонности губернатора к кандидатам-либералам. Но это малая толика того, что ждет неисключенного избирателя в ближайшем будущем, когда развернется настоящая война за право делить "областной денежный пирог".

РЕЙТИНГ ВЛИЯНИЯ

От журнала
"Общественное мнение"
июнь, 2002 г.

Политик	Июнь	Май	Апрель
Д. Аяков	1	1	1
В. Володин	2	2	2
Ю. Аксененко	3	3	3
В. Чуриков	4	5	5
В. Марон	5	6	6
А. Мирошин	6	4	4
Р. Халиков	7	8	11
Р. Пипия	8	7	8
А. Дурнов	9	9	7
А. Бондар	10	10	9
В. Мальцев	11	12	19
В. Титаев	12	11	14
Н. Семенец	13	13	12
В. Рашкин	14	15	13
С. Суровов	15	14	10
П. Большаков	16	16	17
В. Завалников	17	17-18	32
П. Ипатов	18		19
Д. Узалов	19-20	19	29
А. Россошанский		20	20
В. Мустафин	21	27	-

В опросе участвовали: Т. Артемова, главный редактор газеты "Саратовские вести"; Д. Козенко, главный редактор газеты "Саратов-СП"; А. Колобродов, главный редактор журнала "Общественное мнение"; М. Коннова, эксперт Поволжского информационного агентства (ПИА);

С. Наумов, ректор Поволжской академии госслужбы; А. Никитин, председатель правозащитного центра "Солидарность"; В. Рогожин, главный редактор газеты "Тайны Саратова"; В. Русанов, политический аналитик; И. Сухарев, главный редактор газеты "Земское обозрение";

Д. Чернышевский, политический аналитик.

НАИМЕНЕЕ ЗНАЧИМЫЕ СОБЫТИЯ ИЮНЯ

№	Событие	Средний балл
1	Российско-польская конференция "Польша в сердце Европы"	2,11
2	Введение нового почетного знака губернатора "Почетный ветеран"	2,33
3-4	Очередное вручение Алексеевской литературной премии	2,38
	Изменение меры пресечения в зале суда подсудимому по делу о разжигании межнациональной розни Виталию Соснину с подписки о невыезде на содержание под стражей	
5	Заявление губернатора о необходимости превращения Главного административного совета в "верхнюю палату областного парламента"	2,44

"Удачники" в нашем рейтинге бывают разные (недаром это слово берется в кавычки). Есть действительно удачники — как в данном списке Невейницын или Володин. Они, как говорится, получили то, что хотели: один — неплохую должность, позволяющую начать перспективную карьеру (хотя ясно, чему и кому он обязан этим и будущими успехами). Другой — добился назначения верного товарища по партии, который обеспечит ему проведение в регионе нужной политики (здесь это результат многолетнего сотрудничества). "Удачливость" председателя ГТРК "Саратов" Россошанского уже относительно. Возможность государственного телеканала несравненно выше, чем любого другого. А при отсутствии честной конкуренции таким образом завоеванный успех не может быть оценен высоко в глазах посвященных. И уж совсем условна "удачливость" Завалникова — только относительно высоким количеством баллов в рейтинге.

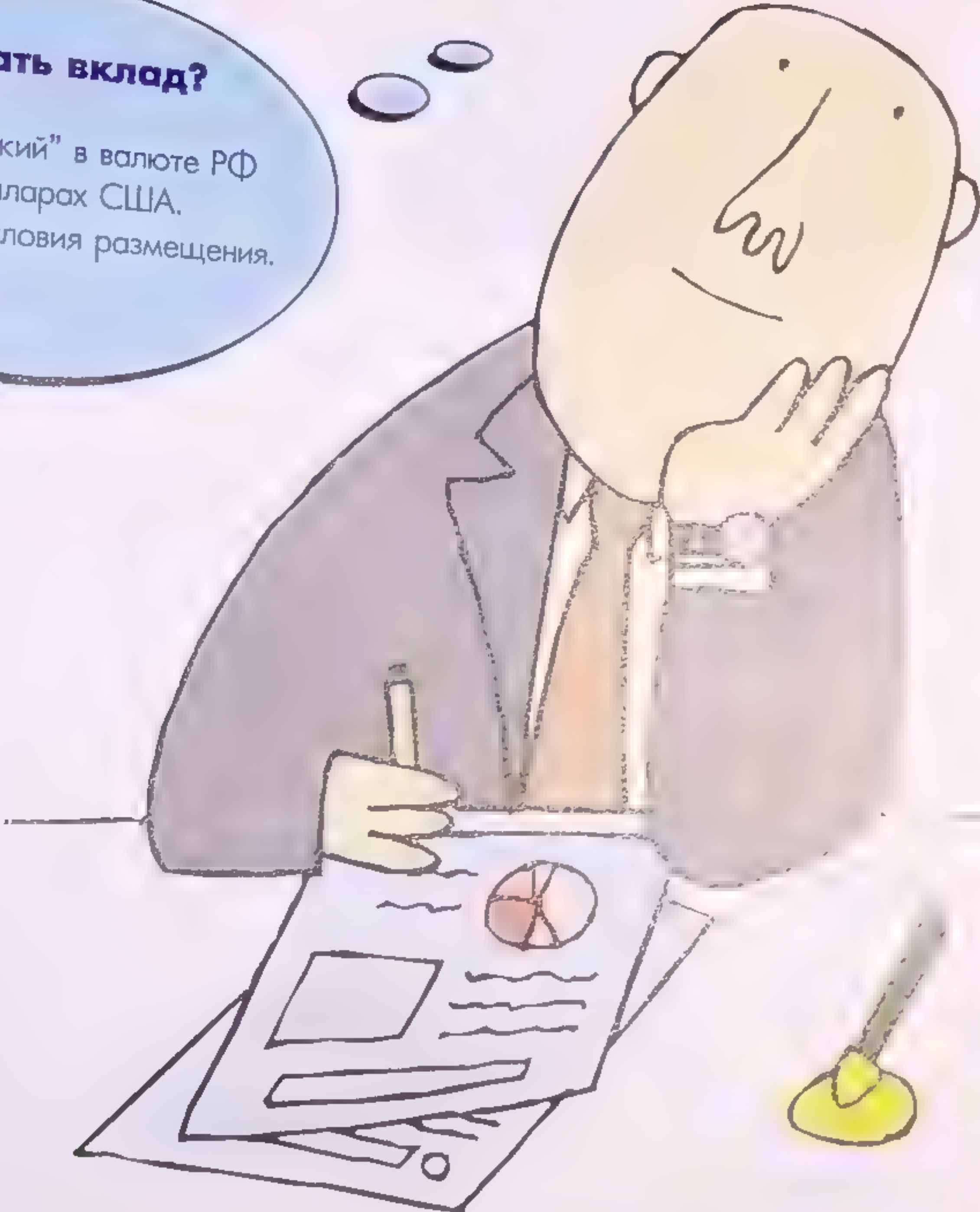
В таблице, как можно заметить, отсутствует пятый "удачник". Это связано с тем, что по количеству баллов под этим номером оказалось пять фамилий, что противоречит условиям рейтинга. Однако следует их назвать, так как все они

"Общественное мнение"

МЯНИИ
ние"

Май	Апрель
1	1
2	2
3	3
5	5
6	6
4	4
	11
	8
	7
	9
	19
	14
	12
	13
	10
	17
	32
	19
	29
	20

емова,
вские
актор
одов,
онала
нова,
ского
ИА);
ской
тин,
нтра
ный
ва";
тик;
сты
е";
ий
на



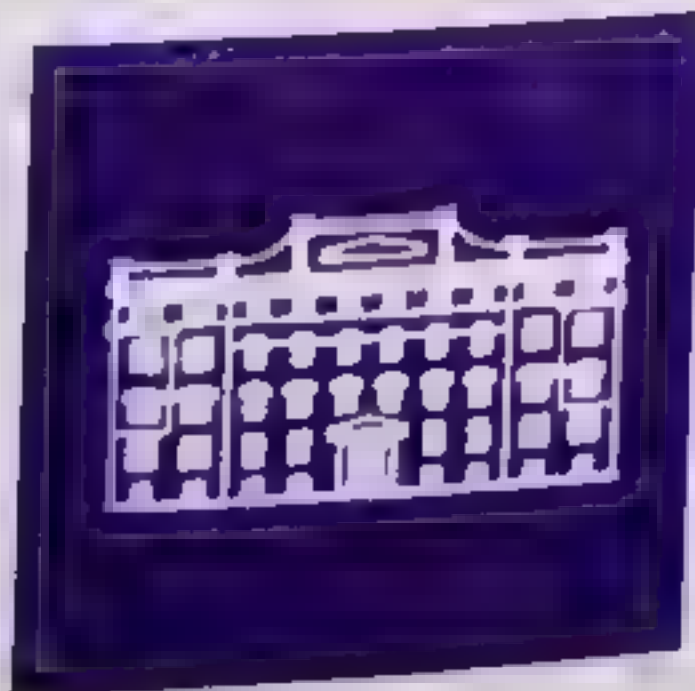
Отдыхать и работать?
С пластиковыми картами Банка "МЕНАТЕП СПб" весь мир в кармане

Срочный денежный перевод?
Со скоростью света - WESTERN UNION!

Нужна консультация специалиста для участия на рынке FOREX!
Брокерские услуги Банка "МЕНАТЕП СПб"!

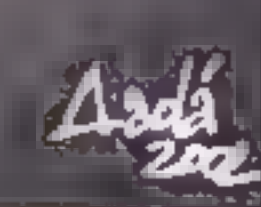
Сделать вклад?
"Саратовский" в валюте РФ и долларах США. Выгодные условия размещения.

Оплатить услуги компании сотовой связи?
Платежи через интернет, не покидая своего офиса.



Банк МЕНАТЕП СПб

г. Саратов, ул. Московская, 94, тел. (8452) 27-32-70, факс 27-45-06
e-mail: secretary@menatep.san.ru, www.menatepspb.com
г. Балаково, ул. Факел Социализма, 186, тел. (84570) 6-93-30, факс 6-92-84
E-mail: menatep@balacovo.ru



... с имуществом родственников мэра

На сей раз мэру и его команде, кажется, действительно решили "дать по рукам". Предыстория вкратце следующая. В конце прошлого года горадминистрация решила взять банковский кредит, чтобы выплатить хоть часть долгов по ТЭР. В силу невыясненных причин денег решили занять у, скажем так, не самой крупной даже в масштабах региона кредитно-финансовой организации в области — ООО "Хард-банк". Для города 15 млн рублей — сумма не слишком значительная. Особенно если учитывать весь объем кредиторской задолженности муниципалитета за поставленные энергоресурсы, которая уже превысила 2,1 млрд рублей. Отдать деньги власти, согласно подписанному договору, обязывались в начале этого года. Почему не удалось вернуть кредит — вопрос отдельный, однако в феврале этого года и. о. мэра

лей, а значит, бюджет мог бы выручить

Интересно, что многие думцы искренне возмущались, почему не были устроены открытые торги. Дескать, мы бы сами не прочь в них поучаствовать. Но возымели никакого действия и увещевания **зампреда городского комитета по имуществу Александра Попова**, заявившего, что выставить на аукцион данные здания муниципалитет не мог, поскольку... Часть из них занимают весьма уважаемые структуры. Иными словами власти предпочли не вступать в конфликт с тем же **ОАО "Саратовнефтепродукт"**, **ОАО "Саратовские авиалинии"** и т.д. Разбираться с "глубокоуважаемыми арендаторами" теперь придется **Хара-банку**.

Наиболее оппозиционно настроенные депутаты даже высказывали крамольную мысль о том, что кредит власти и не собирались отдавать. В самом деле, для чего было брать на себя обязательства расплатиться в I квартале, когда в местном бюджете сплошные дыры. В итоге депутаты решили не много поиграть в пинкертонов и провести собственное расследование этого случая. А заодно подключить к нему **Главное контрольное управление Саратовской области** (ведомство, крутизна деятельности которого в последнее время все теснее совпадает с интересами областного **Совбеза**). Шаг был закономерен, особенно если вспомнить, что еще совсем недавно **Дмитрий Аяков** лично критиковал мэрию за неэффективное использование земельных ресурсов и нежилых помещений города. Более того, губернатор распорядился создать чрезвычайную оперативную комиссию по проверке рациональности использования городских земельных ресурсов. Возглавил ее **Петр Качишлов**. В обязанность комиссии вменили наведение порядка в использовании земельных ресурсов и доведение до 45% доходной части городского бюджета от пользования имуществом и землей.

В середине июня депутаты гордумы **Владимир Мальков** и **Леонид Писнон** созвали по этому случаю специальную

В середине июня депутаты Госдумы Владимир Мальков и Леонид Писнон создали по этому случаю специальную

...интервенцию, где поделались
...результатами" депута-
...раследования, а заодно про-
...общественность насчет неко-
...Мальков, якобы
...Совбезе. в
...областном
...одной из дочерей мэра
...мужа находится ав-
...земельные участ-
...Парс-
...Вспомнили и исто-
...бывшего
...распа-
...детей с ДЦП.
...организации "Са-
...здравоохранения", уч-
...Юрий Фа-
...Игорь Заха-
...Олег Фа-
...заместитель
...Аксененко, его
...Игорь Заха-
...Виктор Кофтин. В отношении
...последнего областного прокуратура даже
...возбудила уголовное дело, однако, рас-
...следование, по словам Малькова, так
...и не обнаружило состава преступле-
...Всё эти случаи, по мнению депу-
...городской администрации, отдающей за
...бесценое муниципальные здания в час-
...твые руки. "Я не сомневаюсь, что рано
...или поздно все здания, переданные
...Хард-банку попадут в руки Аксененко
...или его родственников, — заявил жур-
...налист Владимир Мальков, — ведь,
...скорее всего, это ООО "Эффективные
...системы управления" просто очеред-
...ная контора "Рога и копыта". В каче-
...стве примера коррумпированности мэ-
...рии Мальков привел случай, когда быв-
...ший глава городского комитета по ар-

хитектуре и градостроительству Александр Синий посоветовал ему, чтобы приватизировать одно из муниципальных зданий, согласовать действия с мэром Роговым.

Что же касается истории с доставшейся Харда-банку недвижимостью, то, по мнению депутатов, ее еще можно и не обходимо вернуть городу, если понадобится, то и через суд. Правда, где в этом случае город найдет деньги, чтобы расплатиться с Харда-банком за выданный кредит, осталось за кадром. Как и какие, собственно, обвинения, кроме занижения стоимости квадратных метров и невыполнения условий кредитного договора, намерены предъявить администрации города думы в случае судебного разбирательства. Косвенно Мальков с Писным признали, что особых юридических зацепок пока не найдено.

Пока что союзники депутатов в борьбе за правое дело, ГКУ, воздерживаются от каких-либо громких заявлений, ограничившись лишь очередным письмом в Генпрокуратуру, в котором, в частности, обвиняют Юрия Аксененко в уголовном преступлении. Не предпринимает активных действий и мэрия. Единственное, что удалось узнать нашему корреспонденту от вице-мэра Дмитрия Удалова, что городминистрация намерена принять в предстоящем депутатском расследовании самое непосредственное участие. А чтобы в дальнейшем не возникало подобных инцидентов, комитету по имуществу поручено 'перетряхнуть' всю еще имеющуюся у муниципалитета собственность. По принципу: "неудочное отсе-чем", остальное — сдадим в аренду. К слову сказать, дело это не такое уж и благодарное. По словам Дмитрия Удалова, ежегодно аренда муниципальной собственности приносит городскому казне до 200 млн рублей дохода. Идея избавиться от "лишней государственности" и расплатиться с энергетиками от

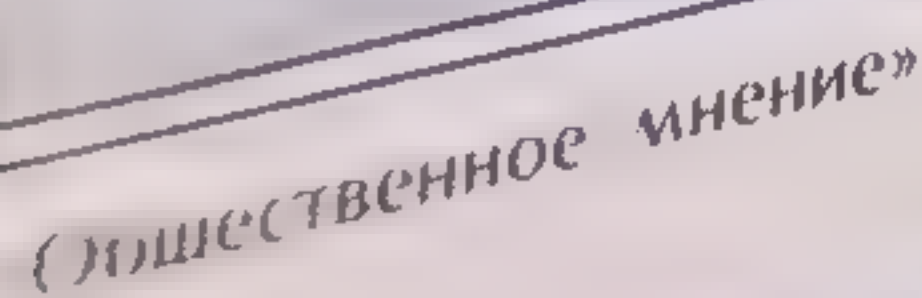
Общественности

илюстрация

никогда не нова. В прошлом году местные власти уже попытались заработать, продав акции ОАО "Саратовгаз".

Очевидно, что получить окончательный ответ на вопрос, зачем мэр и его команда "режут куриц, несущих золотые яйца", удастся никак не раньше этой осени. Только к этому времени гордума сформирует свою "следственную бригаду". То есть прямо в разгар выборов. Нет никакого сомнения, что эти факты многие постараются использовать на всю катушку. Несмотря на заверения депутатов об отсутствии какой-либо политической подоплеки в предстоящем разбирательстве. Слишком уж хороша фактура. Почти все сборы "антикоррупционных" подписей.

А тем временем неугомонные депутаты не устали предлагать мирные варианты разрешения скандала. Естественно, не без выгоды для себя. Как заявил одной из саратовских газет Владимир Мальков, его предприятие готово выкупить все здания, проданные Хард-банку миллионов так за 40. Причем, 14 миллионов будут возвращены в бюджет, а на остальные можно приобрести квартиры для жителей рухнувшего дома на Барнаульской. Откуда у ГУП "Саратовконтроль" отыщется требуемая сумма депутат-филантроп, к сожалению, не пояснил. Понятно, что пойти на столь значительные расходы без ведома областного правительства не получится. К тому же своих позиций тот же Хард-банк без боя явно не уступит. Однако свои интересы к бывшей муниципальной недвижимости местные депутаты проявляют все настойчивее. В частности все 11 зданий не прочь взять под свою опеку и гендиректор ЗАО "Саратовобжилстрой" Леонид Писной. Тоже по дешевке, в среднем за 3 тыс. рублей за кв. метр. Плюс еще за 300 тыс. руб. для жителей с Барнаульской. Кажется, это именно тот случай, когда с депутатских мандатах просто стараются



В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ: «С НОВОСЕЛЬЕМ!»

КОМПАНИЯ «САРАТОВРЕГИОНГАЗ» ОТМЕТИЛА СРАЗУ ДВА ПРАЗДНИКА

Первого июля крупнейший продавец голубого топлива в Саратовской области компания «Саратоврегионгаз» отметила два года самостоятельной деятельности. По времени праздничная дата почти совпала с другим важным для газовиков событием — за неделю до этого коллектив справил долгожданное новоселье. Поздравить новосела прибыл генеральный директор ООО «Межрегионгаз» Николай Горновский.



316 млн руб. не было подготовлено. Также не подписан государственный контракт. В основных должниках по-прежнему остаются город Саратов (общий долг за 1,5 года 102,6 млн руб.), из остальных МО только Энгельс выполняет взятые на себя обязательства

там. В случае невыполнения соглашения «Межрегионгаз» оставляет за собой право прекратить подачу газа в соответствии с действующим законодательством. Н. Горновский выразил надежду, что до такого не дойдет, и с 2004 г. отношения между газовиками и Саратовской областью начнутся с чистого листа.

Ну а именинник и новосел начинает свой очередной трудовой год в новом современном офисе. Не будет преувеличением сказать, что аналогичных по техническому оснащению зданий в городе нет. Головной офис поставил перед саратовскими газовиками задачу создать единое информационное пространство, что обеспечивает современнейшая спутниковая и цифровая связь. Установленное в здании оборудование и система телекоммуникаций позволяет вести круглосуточный мониторинг и регулирование по каждой газораспределительной станции на всей территории области, обеспечивает непрерывный обмен информацией между «Саратоврегионгазом», «Межрегионгазом», «Югтрансгазом», «Волгоградтрансгазом», ЦПДУ Газпрома, головным офисом Газпромбанка, «Саратовгазом» и «Саратовоблгазом». Возможности оборудования позволяют вести учет потребления газа и поступления оплаты за него в разрезе каждого потребителя в режиме реального времени. Здание полностью автономно от городских систем тепло- и электроснабжения.

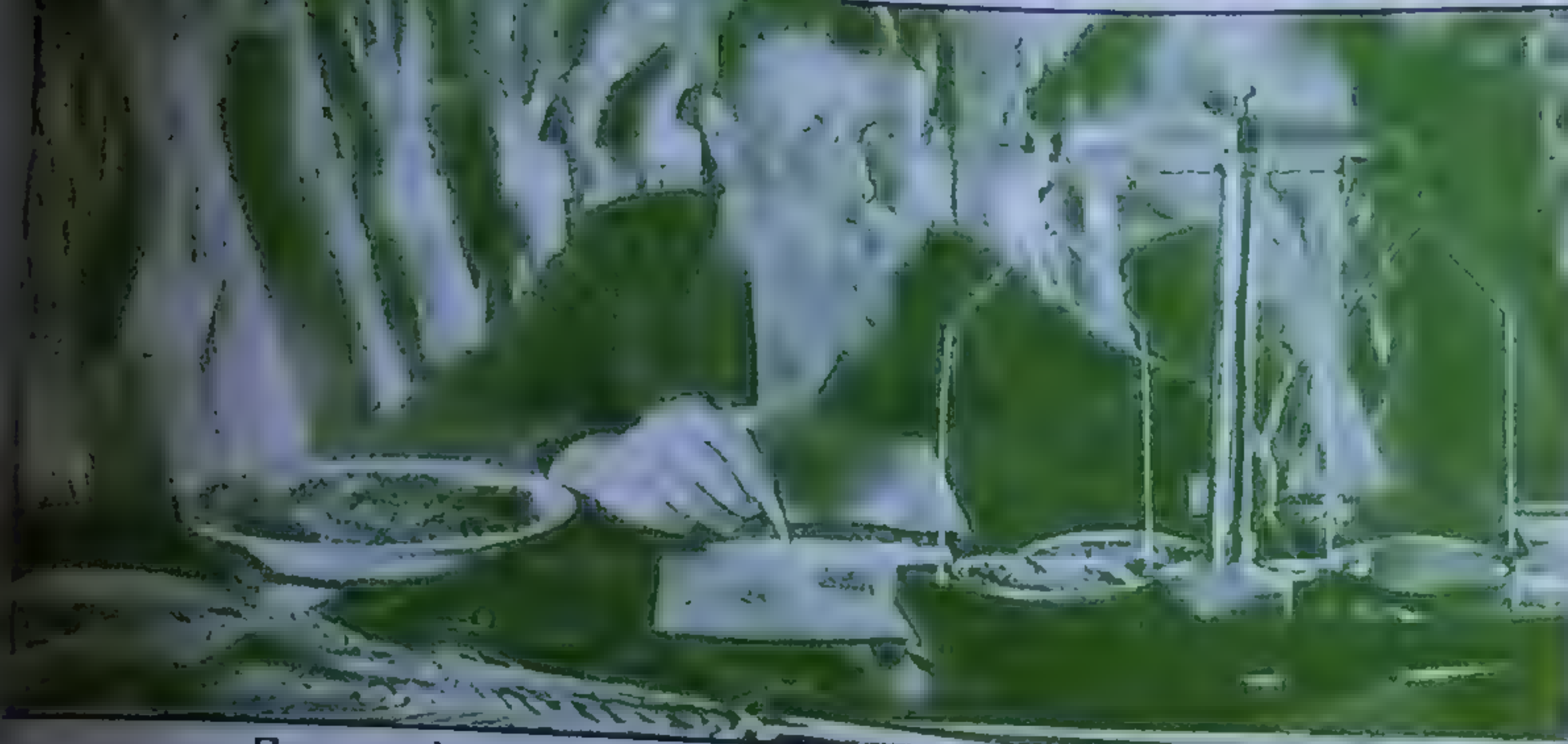
Ольга Протасова

Два миллиона шестьсот тысяч жителей и пять тысяч пятисот предприятий области получают голубое топливо через компанию «Саратоврегионгаз». Ежегодно компания поставяет около 6 миллиардов кубометров газа. Это один из самых больших показателей по стране. Через «Саратоврегионгаз» получают топливо и саратовские энергетики. Таким образом, все население области в той или иной степени зависит от деятельности этого поставщика. За время своей работы компания ни разу не подвела своих клиентов, всегда обеспечивая в срок необходимое количество топлива. Правда, что уж греха таить, бывало в эти непростые годы всякое. И хотя на импровизированной пресс-конференции в холле нового здания губернатор области Д. Аяцков гордо заявил, что наконец-то область «входит в число 20 регионов, где есть стопроцентная оплата текущих платежей», праздник не обошелся без ложки дегтя. Напомним, что в марте 2002 года вице-губернатор С. Шувалов и генеральный директор ООО «Межрегионгаз» Н. Горновский подписали протокол совещания, касавшегося вопросов поставки и расчетов за природный газ. В документе стороны взяли на себя определенные обязательства. О том, как они выполняются, говорилось на прошедшем 26 июня совещании. Газовикам краснеть повода не было. «Межрегионгаз» в полном объеме выполнил свои обязательства по поставке газа в область. Что до потребителей области, то правительству пришлось признать, что не все пункты выполнены. Бюджеты платили не в полной мере, соглашение по погашению задолженности местного бюджета и ЖКХ в сумме

по расчетам. В ходе совещания стороны подписали новый протокол. Правительство области и администрации МО обязались до 1 сентября обеспечить 100 % погашение текущей задолженности за газ и тепловую энергию. В более жесткие условия поставлены главы районов. До 15 июля они должны подписать соглашение непосредственно с компанией «Межрегионгаз» о реструктуризации в течение 2002-2004 гг. задолженности по социальной сфере и ЖКХ в сумме 316 млн руб. А также вернуть задолженность 2001 г. в сумме 127 млн руб. компании «Саратоврегионгаз». До 31 декабря 2002 года область обязана погасить долги по льго-



ПОЧЕМУ НАШОУ ХЛЕБНОЕ МЕСТО



Похоже, фраза «черная дыра» применительно к нашему сельскому хозяйству постепенно теряет былую актуальность. Несмотря на огромную кредиторскую задолженность и нестабильное финансовое состояние многих хозяйств, аграрный сектор все больше привлекает внимание отечественного бизнеса. Проблема теперь даже не в наличии или отсутствии инвестиций, а в том, сможет ли государство, наконец, полностью отойти от неоправданной себя политики субсидирования убыточных производств и отыскать новые схемы привлечения частного капитала в отрасль.

АПК НА ШЕЕ

Даже в самые кризисные годы сельхозтоваропроизводители не могли пожаловаться на отсутствие внимания. Государство проводило в жизнь свою финансовую политику в аграрном секторе по принципу «сеем-веем, посеваем... авось что-нибудь да и вырастет». В конце-концов долги хозяйств достигли просто астрономической величины. Причем, задолжали не только собственно крестьяне, но и многие региональные бюджеты, бездумно бравшие на себя заведомо невыполнимые обязательства перед кредиторами.

Наша губерния отнюдь не исключение. С 1995 года суммарная задолженность сельхозтоваропроизводителей области выросла в 7 раз и достигла просто астрономической цифры в 6,5 миллиардов рублей. Если рассуждать формально, то, по сути, регион можно смело банкротить целыми районами. Часть этого долга (примерно 700-800 миллионов рублей) висит на региональной казне, бездумно расточавшей перед кредиторами гарантии и поручительства. Получателями всех этих кредитов преимущественно выступали структуры минсельхозпрода, областная продкорпорация (ОПК) и другие госведомства. Скажем, в 1997 году с одобрения Москвы власти выпустили «сельские»

облигации. Бумаги вскоре ушли в коммерческие структуры, а те обратились в арбитражный суд с исками о взыскании долга. Полностью разделаться облправительству с сельхоздолгами в ближайшую пятилетку вряд ли удастся. Ведь только сумма долга по обязательствам третьих лиц (то есть когда власти ссужали тружеников села не напрямую, а давали кредитору обещание о возврате займа) превышает полмиллиарда. Плюс ко всему на казне мертвым грузом висят и другие долги, включая, в частности, и просроченный 400-миллионный кредит банка «СБС-Агро», который область брала, чтобы закупить во время уборочной страды горючее. С тех пор имело место уже несколько судебных разбирательств, а долг оброс огромными пенями и штрафами.

И тем не менее, даже на волне банкротств в области (скажем, в 2000 году в конкурсном производстве находилось больше 100 из имевшихся в губернии 747 сельхозпредприятий, являлись убыточными около 65% хозяйств) государственная помощь аграрному сектору в форме товарных кредитов и беспроцентных ссуд не только не уменьшилась, но даже наоборот, выросла. Если в 1999 году статья «сельское хозяйство и рыболовство» в областном бюджете «весила» 394 млн рублей, то в 2000 объем расходов казны по этой же статье увеличился до 441,8 млн рублей. Почти 300 млн казенных рублей ушло непосредственно на «раздачу слонов и подарков». В прошлом году, правда, власти были вынуждены почти в пять раз урезать госдотации, общий объем расходов на сельское хозяйство составил 224 млн рублей. На поддержку сельхозтоваропроизводителей пошло 54,5 млн рублей. Сколько израсходует областная казна в этом году, окончательно выяснится осенью, а пока в утвержденном Думой бюджете-2002 значится сумма в 206 миллионов.

Именно столько должен получить из областного бюджета минсельхозпрод, ведомство, являющееся основным получателем и, главное, распорядителем всех сельскохозяйственных траншей. Деньги, если прибавить сюда

федеральные трансферты, довольно немалые. В прошлом году Москва выделила для региона ни много ни мало 352 млн рублей. В 2002 году из федерального бюджета сельхозпроизводителям области поступит 236 млн рублей. В том числе финансирование части процентных платежей по кредитам на сумму 80 млн руб. Кроме того, предусмотрено финансирование части затрат на приобретение минеральных удобрений и средств химической защиты в сумме 28,4 млн руб., а также целевые субсидии на развитие программы племенного животноводства и элитного семеноводства в сумме 40 млн руб.

ОТ «НАТУРЫ» К ГОСУДАРСТВЕННОМУ БИЗНЕСУ

Кроме традиционных форм кредитования АПК, в нашей области в моду вошел иной вид госпомощи, больше всего напоминающий натуральный обмен. Схема простая: подведомственные тому же минсельхозпроду структуры закупают на деньги бюджета необходимые для крестьян дизтопливо, бензин, удобрения, семена и проч., а затем раздают по хозяйствам. В конце уборочной труженики полей по идее должны расплатиться за взятый товарный кредит натурой, то есть, иначе говоря, отдать кредитору часть собранного урожая. По сути именно для подобных дел и было создано еще в 94-ом ГУ «Областная продовольственная корпорация» (ОПК). Предприятие вначале работало под контролем министерства торговли, а после его ликвидации перешло в ведение минсельхозпрода.

Следующим шагом стало создание особой подправительственной структуры - областного продовольственного фонда (ОПФ). Перед этим в министерстве сельского хозяйства провели небольшую «зачистку» (по обвинению во взяточничестве был отстранен от должности глава этого ведомства Сергей Горбунов). Официальная версия создания ОПФ, как значится в постановлении областного правительства, - «обеспечение населения Саратовской области, учреждений и организаций бюджетной сферы продуктами питания и сельскохозяйственной продукцией», а также «оказание финансовой поддержки сельхозтоваропроизводителям». Закупали в фонд зерно областные власти через систему уполномоченных предприятий-агентов и по строго фиксированным ценам. Эту почетную и одновременно весьма доходную миссию и взяла на себя ОПК. Плюс еще в список агентов вошли ООО РПК «Зерно Поволжья», объединившее 15 крупнейших перерабатывающих предприятий области, Облтрессоюз, который возглавлял брат губернатора Владимир Титаев, а также кое-какие хозяйства, интересы которых смогли пролоббировать областные парламентарии, - «Саратовптица», агрофирма «Николаевское» и другие. А чтобы подорвать «теневой бизнес», облправ-

судебные процессы специально распорядились, согласно которому свободно торговать зерном могли лишь хозяйства, полностью рассчитавшиеся по старым долгам. По сути, нововведение означало, что на должников свободные рыночные отношения больше не распространяются.

Поставки продукции в ОПФ сельхозтоваропроизводители просто-напросто саботировали. Из необходимых 400 тыс. тонн зерновых культур в позапрошлом году фонду реально удалось собрать 130-150 тыс. тонн. Причем пшеница и рожь поступали самого низкого качества. Данные за 2001-й ничуть не лучше. Почему это происходило — становится ясно, если посмотреть на те казачьи условия, на которых "государевы люди" (так пронижно в местных деловых кругах окрестили агентов продфонда) предлагали крестьянам товарные кредиты. Скажем, года два назад, в самый разгар бензинового кризиса, когда хозяйства буквально дрались за каждую тонну горючего, минсельхозпрод предложил закупить через областную продовольственную корпорацию крупную партию ГСМ у компании ЗАО "Лукойл-Маркет-Агро". Оплату кредиторы требовали после окончания уборочной страды зерном. При расчетах выяснилось, что в итоге тонна нефтепродуктов обойдется аграриям по 4,4 тыс. рублей, тогда как в то время на рынке стоимость этилированного бензина не превышала 2,2 тысяч рублей.

На январском совещании в облправительстве глава Минфина Александр Ларионов выдал "страшную тайну": оказывается, по подсчетам наших финансистов, в прошлом году минсельхозпрод увел 21 млн рублей не по назначению. Более миллиона ушло на выдачу премий работникам самого министерства, необоснованно списывались долги хозяйств, полученные от заемщиков деньги так и не попали в областную казну и т.д. О работе облпродкорпорации было сказано кратко: мероприятия по ее ликвидации нанесли ущерб казне в 370 млн рублей. В общем, полумертвое создание наших чиновников от сельского хозяйства обошлось намного дороже, чем содержание того же министерства.

Более подробно о деятельности ОПК говорится в справке, подготовленной Счетной палатой областной Думы по итогам прошлого года. Это уже вторая по счету проверка, которую провели аудиторы палаты, и в очередной раз власти предпочитают отмаливаться. Приведу только одну выдержку из вышеназванного документа: "Счетной палатой осуществлена проверка хода уборочных работ и целевое использование средств, выделенных на создание областного продовольственного фонда, в ходе которой подтвердилось отсутствие действенного контроля со стороны Правительства области и Министерства финансов (...), что привело к созданию условий для нецелевого использования средств областного бюджета и областного продовольственного фонда. Всего использовано с нарушением действующих нормативных правовых актов 325,3 млн рублей..."

ТРЕБУЮТСЯ "СЕЛЬХОЗМЕНЕДЖЕРЫ"

Особый интерес кредитование сельхозтоваропроизводителей вызывает у банкиров. В прошлом году федеральный центр запустил программу финансирования части пла-

тежен по процентным банковским ставкам. В результате объем кредитных вложений банков в АПК области сразу вырос с 0,7 млрд до 2,7 млрд рублей. Правда, только 1,1 млрд рублей из этой суммы было выдано собственно сельхозтоваропроизводителям. Остальное традиционно досталось переработчикам сельхозсырья. В этом году саратовский агропром уже получил перед предстоящей посевной кампанией больше 1,5 млрд рублей. По данным минсельхозпрода, для успешного проведения посевной, тем не менее, требуется еще, как минимум миллиард, причем за счет собственного капитала удастся покрыть лишь треть необходимой суммы. Вывод очевиден: остальное — традиционно придется просить либо у региональных властей, либо привлекать заемные средства.

С другой стороны, в Саратове существует около десятка местных и филиалов иногородних банков, готовых предложить Агропрому заемные средства. Безусловный лидер в этом секторе кредитования Сбербанк. Доля сельхозкредитов в инвестиционном портфеле банка сейчас составляет 27%. В прошлом году банк выдал сельхозтоваропроизводителям свыше 2,1 млрд рублей, причем около трети займов целиком за счет собственных средств. Правда, в основном это относительно "короткие" деньги сроком до года, и работать саратовские банкиры предпочитают, как правило, с крупными заемщиками. По словам начальника кредитного сектора саратовского филиала Сбербанка РФ Юрия Коробова, солидный заемщик берет, как правило, в кредит не менее 4-6 млн рублей. Притом у таких предприятий в обороте практически всегда есть финансы для погашения неожиданно образовавшейся задолженности. А это означает, что риск вложений для банка резко снижается. Проблема только в том, что таких предприятий в области немного. От силы два-три в каждом районе. В основном же приходится иметь дело с небольшими хозяйствами. В частности, около 70% заемщиков в том же Сбербанке составляют мелкие и средние хозяйства и фермеры. В этом случае сумма кредита обычно не превышает 1-1,5 млн рублей. То есть фактически это розничные кредиты. Деньги земледельцы берут на проведение посевной или уборочной под залог собственной недвижимости, техники, зерна или скота.

По сути, примерно по таким схемам работают и другие банки в области. Проблема заключается лишь в том, что выдавать столь небольшие займы на местном кредитном рынке может позволить себе, пожалуй, лишь Сбербанк, обладающий широкой сетью филиалов и имеющий самый значительный капитал. Для большинства банков инвестировать деньги в небольшие хозяйства и хлопотно, и слишком дорого. Даже существующие ставки по агрокредитам (в среднем от 23 до 28% годовых) не оправдывают возникающих рисков. К тому же, действующее законодательство создало ряд дополнительных неудобств для займодавцев. Многие кредитные организации просто не желают связываться с сельхозтоваропроизводителями, если у последних в качестве залога только земельные угодья. По мнению управляющего саратовским филиалом Альфа-банка Алексея Шербакова, государство пока не предоставило надежных гарантий землевладель-

цам. А до тех пор ни один трезвый и дальновидный кредитор не рискнет ссужать деньги под залог имущества, ликвидность которого находится под сомнением. Тем более, если заемщик практически всегда находится в более выигрышном положении. Скажем, если возврата долга банку придется требовать через суд — это уже автоматически означает финансовые потери.

Тем не менее, последнее время банки упорно ищут пути для продвижения капитала в сельскохозяйственную отрасль. К активным действиям подталкивает не только высокая конкуренция (в принципе предприятия, с которыми любой банк рад иметь дело, в области можно буквально пересчитать по пальцам), но и элементарная необходимость диверсификации бизнеса. В ближайшей перспективе многие банки, к примеру, намерены попробовать свои силы в лизинге сельхозтехники. Тем более что практика, когда хозяйство берет банковский кредит для покупки сельхозтехники, существует уже несколько лет. Подобные планы рассматривают в WDB-банке, ПОВК, Сбербанке. По словам саратовских банкиров, развитие лизинговых схем сдерживается только отсутствием в нашей губернии нормально работающей лизинговой компании. Поэтому, например, в Сбербанке намерены привлечь в наш регион собственную компанию ЗАО "Сбербанкфинвестстрой", которая сейчас активно осваивает рынок сельхозинвестиций в Самарской области. Аналогичный проект совместно с французской фирмой "Кюн" несколько лет существует в Поволжском немецком банке. Преимущественно речь идет о лизинговых поставках уже поработавшей, но еще вполне годных для эксплуатации на российских просторах комбайнов "Клас" и другой сельскохозяйственной техники.

Как рассказал председатель правления WDB-банка Виктор Шмидт, кредитованием сельского хозяйства они занимаются около семи лет. От фьючерсных контрактов постепенно банк пришел к созданию лизинговой структуры. По его мнению, создание финансово-промышленных групп, в составе которых были бы и кредитно-финансовые организации, и сельхозпереработчики, и производитель себя полностью оправдывает. Это позволяет решить существующую дилемму, которая в значительной степени сдерживает развитие кредитования села: крестьяне умеют работать с землей, но зачастую не умеют правильно распоряжаться финансовыми потоками. Например, нередко при получении кредита возникают проблемы из-за того, что неправильно оформлено залоговое имущество или менеджер сельхозпредприятия некомпетентен как финансист.

Поэтому многие пытаются минимизировать риски, участвуя в различных федеральных программах. В этом году из федерального бюджета сельхозтоваропроизводителям области предусмотрено финансирование части процентных платежей по кредитам на сумму 80 млн руб., из них 44,3 млн руб. — по кредитам, взятым на один год. Суммы достаточно скромные, однако участие в подобной программе одинаково выгодно и для земледельцев, и для банков. Государство берет на себя выплаты двух третей от ставки рефинансирования, что серьезно удешевляет стоимость кредита. Оформить заем можно практически в любом банке, но, как пока-

... практика, в основном в минсельхозе предпочитают иметь дело либо с Сбербанком, либо с местными банками уже зарекомендовавшими себя в качестве инвесторов в аграрном секторе. А недавно на местном кредитно-финансовом рынке появился еще один крупный инвестор. Он созданный в нашем регионе филиал объявил "Россельхозбанк". К появлению нового игрока саратовские финансисты относятся пока с известной долей скептицизма, прекрасно помня, чем закончилась уже однажды затея государства с созданием "банка для села". К тому же с созданием саратовского филиала Москва несколько запоздала: все основные кредитные договоры уже подписаны. Проще говоря, наиболее выгодные заемщики уже распределены между кредиторами. Тем не менее, в этом году банк намерен выделить миллиард рублей на трехлетнее льготное кредитование АПК. Как заявил председатель правления Россельхозбанка Александр Житник, политика банка будет по-прежнему преимущественно ориентирована на товаропроизводителя, а уже потом на перерабатывающие отрасли. Причем, в основном это будут относительно "длинные" деньги. На срок не менее трех лет. Какую часть из обещанных кредитов удастся получить саратовским земледельцам, пока под большим вопросом. Пока, по имеющейся информации, филиал Россельхозбанка выдал долгосрочные кредиты лишь для двух хозяйств области.

КУДА УХОДЯТ ССУДЫ, В КАКИЕ ЗАКРОМА?

Аналогичные федеральные программы, считают банкиры, должны действовать и в других областях АПК. Проще говоря, государство должно стать гарантом частных кредитов в реальный сектор. Тем более что подобная практика уже есть. Кроме того, неплохо бы и распространить перечень целевых субсидий на такие формы кредитования, как приобретение оборудования и техники. Однако и федеральные, и региональные чиновники пока не торопятся. Ведь совершенно ясно, что никакой близкой коммерческой выгоды от кредитования и тем более гарантирования выделения и возврата займов частным организациям нет. Проще говоря, государство, похоже, просто не считает нужным помогать банкирам, кредитующим сельхозтоваропроизводителей, зарабатывать деньги. В частности, это касается действующих лизинговых программ. Крупнейшим игроком на этом поле пока остается государственная компания "Росагролизинг", деятельность которой почти целиком основана на донорстве федерального бюджета. В этом году, например, 110 тракторов всех марок, 120 зерноуборочных комбайнов и другой сельскохозяйственной техники будет поставлено в Саратовскую область по федеральной программе лизинга. Всего область получит сельскохозяйственной техники на сумму 238 млн рублей. Что же касается производителей сельхозтехники, то речь пока идет только о прямых поставках техники по заводским ценам. Для этого поставщики комбайнов и тракторов пытаются создавать в регионах свои дилерские центры и представительства. Сейчас такие структуры работают, к примеру, на базе «Сарато-

вагропромкомплект» (трактора МТЗ), в Краснокутском и Татишевском агропоселках, на Саратовском метизном заводе и так далее. В настоящее время областными властями подписано соглашение о создании дилерского центра по реализации продукции Красноярского комбайнового завода через базы снабжения Ангельского агропоселка. Впрочем, существуют и чисто экономические причины в этой ситуации. По словам заместителя областного министра сельского хозяйства Александра Несмысленкова, проблема заключается в неразвитости отечественного рынка страховых услуг, необходимой составляющей любой нормально работающей лизинговой модели, страховые компании просто не хотят рисковать своими активами. Да и объем капитала большинства страховых компаний оставляет желать лучшего. Речь пока идет лишь о краткосрочном страховании, и то при участии государства, компенсирующего 50% страховых премий.

Региональные бюджеты также часто становятся донорами для различных коммерческих структур, близких к губернаторам. Например, по данным областного минсельхозпрода, для проведения весенне-полевых работ по состоянию на 1 марта 2002 года недостающая потребность сельхозтоваропроизводителей области в приобретении материальных ресурсов, с учетом имеющихся в наличии, составляет 1021,6 млн рублей, причем половина суммы – это те деньги, которые необходимы сельхозтоваропроизводителям для приобретения ГСМ. Собственные средства хозяйств на 33% закроют недостающую потребность.

Поэтому к кредитованию села региональные власти стараются привлечь нефтяные компании. На протяжении нескольких лет крупнейшим партнером областного правительства остаются "Сиданко" и "ЛУКОЙЛ". Иметь дело с сельхозтоваропроизводителями, впрочем, для нефтяников не слишком выгодно. Большая часть платежей за предоставленные ГСМ поступает в натуральном виде, то есть зерном. Однако в конечном итоге такая дружественная по отношению к региональным властям тактика тоже приносит неплохие дивиденды в виде разрешений на освоение месторождений, а также полном невмешательстве местных чиновников в процесс ценообразования на бензиновом рынке губернии.

Кроме того, в этом году правительством области был утвержден перечень организаций, которым предоставляются средства областного бюджета, предусмотренные разделом «Финансирование инновационных и инвестиционных программ и проектов хозяйствующих субъектов» областной адресной инвестиционной программы на 2002 год. Среди организаций, вошедших в перечень: ООО «Газпромкомплект», облпотребсоюз, ОАО «Знак хлеба», ЗАО ПМК «Солнце» (г. Ртишево) и Мокроусская птицефабрика. В прошлом году ряд перерабатывающих предприятий, выступавших в качестве агентов по сбору зерна в пресловутый ОПФ, вообще получил дотации из областного бюджета развития.

Суть дела, кажется, во вполне устоявшемся бизнесе. Ну, скажите, какой чиновник решится за просто так, например, отступить такой абсолютно частной фирме (т.е. государство как акционер здесь не

присутствует), как ОАО «Саратовмилк» больше трети собранного урожая при условии принятия агентов зерна из областного фонда или выдать ссуду ОАО «Знак хлеба» для разработки инновационных и инвестиционных программ и проектов?

Не собираются областные власти отказываться и от милых сердцу любого председателя субсидий. Скажем, с этого года областные власти опять намерены выдавать субсидии на безвозвратной основе. Правда, получателям будет необходимо пройти конкурсный отбор. Основной критерии – объем и качество поставляемой мукомольным предприятиям области продукции. То есть, проще говоря, за счет бюджетных денег будут решаться проблемы загрузки частных перерабатывающих предприятий.

* * *

Есть у наших отечественных владельцев заводов, газет, пароходов одна забавная игра. Называется – «заработай на убытках». Например, берется такая среднестатистическая фабрика или заводик и распиливается надвое. Убыточные активы и долги отходят в одну сторону, ликвидное имущество – в другую. После этой нехитрой процедуры второе новообразованное предприятие становится таким рентабельным, что в минсельхозпрода просто от восторга млеют, а второе – быстренько банкротится. Затем можно снова набирать кредиты, и игра начинается сначала.

Вот именно такую игру и напоминает аграрная политика губернских властей. Иначе к чему бы это на протяжении уже трех с лишним лет одновременно заниматься ликвидацией и реанимацией убыточного ГУПа? Тем более что на федеральном уровне деятельность подобных структур давно признана излишней. Похоже, в Саратове считают несколько иначе, что как раз и понятно. Ведь содержащиеся на деньги налогоплательщиков различные аналоги ОПК власти тем самым убивают сразу двух-трех зайцев. С одной стороны, ГУП выполняет чисто коммерческую функцию, помогая зарабатывать за государственный счет не только самим чиновникам, но и различным посредническим структурам, включая дружественные министерствам частные фирмы, с другой – это прекрасная страховка. В случае каких-нибудь финансовых неурядиц на него можно запросто понавешать все грехи. К тому же существование различных фондов и госведомств, занимающихся распределением кредитов и дотаций, по сердцу председателю самого раздолбанного колхоза. Пока чиновники греют руки на траншах, всегда можно попробовать договориться. Или хотя бы надеяться, что спишут старые долги. С другими кредиторами, скажем, коммерческими банками такие трюки уже не проходят. Вот поэтому учетно-распределительная система, созданная еще в недрах совковой экономики, будет еще долго жить и здравствовать. Невзирая на любые законы рынка. Жаль только, что, как свидетельствует опыт других российских регионов, единственные плоды, которые приносит практика жесткого администрирования в аграрном секторе, это растущие долги сельхозпредприятий и господство на региональных рынках монополий, диктующих свои условия и тем, кто производит, и тем, кто потребляет.



ЖИВЫЕ И МЕРТВЫЕ

Альберт Кошкарров

Производство пива в нашей стране, как и весь пищевой пром в целом, всегда воспринималось лишь в качестве отрасли остаточного финансирования. И только в постсоветской экономике бизнес вдруг обнаружил, что вкладывая в пивзаводы и пивоварни, можно очень неплохо заработать. Причем, особую популярность эта отрасль, по сути, не требующая крупных долгосрочных инвестиций и обладающая низким сравнительно с другими коэффициентом риска, завоевала у иностранцев. Именно так появились многие сегодняшние гиганты, которые, безжалостно вытесняя и поглощая более мелких производителей, к концу 90-х буквально наводнили региональные рынки своими брендами. Тем не менее, до полной победы российским пивным королям еще далеко. Местные производители, похоже, нашли к потребителю свой подход.

ОТЕЧЕСТВО ПОСЛЕ ЗАСТАВ

Как известно, пиво в России — гораздо больше, чем просто пиво — напиток из ячменя и хмеля. По данным социологических исследований, его периодически потребляет до 47% населения. И неслучайно. Потенциально оно способно заменить и водку, и большинство других алкогольных напитков. А значит, производство пива — это уже большая политика. И именно политические перипетии до неузнаваемости изменили за годы реформ лицо этой отрасли.

Самым тяжелым временем для наших пивоваров оказалось начало 90-х, когда государство, подняв акцизы на пиво до 40%, буквально на корню срезало и без того шаткий пивной бизнес. К 1994 году объем производства пива в стране упал почти на 50%. Только в 1996 году, когда правительство наконец решило убрать налоговое ярмо, пивная река вновь стала становиться полноводной. В 1998 году отрасль уже вышла на рекордный уровень, выдав почти 330 млн дал (специальная мера объема, которой обычно пользуются пивовары, равна 1 декалитру).

Однако после кризиса выжить удалось лишь самым крупным производствам, составлявшим только 15% всех предприятий. Остановились практически все мелкие пивоварни и пивзаводы, ориентированные на региональные рынки сбыта. К тому же на неблагоприятное состояние дел на многих предприятиях повлияли еще два фактора: снижение производства солода и хмеля, а также неурожай ячменя. Восполнять недостаток сырьевой базы российским пивоварам пришлось за счет импорта, который к середине 90-х вырос в 2,5 раза. Однако после августовских событий многим пришлось отказаться и от этой роскоши и варить пиво буквально из фуражного зерна, что, естественно, серьезно сказалось и на качестве продукции, и, в итоге, на спросе.

В гораздо лучшем положении оказались предприятия, на которые обратили свой взор иностранные инвесторы. После дефолта ввозить импортное пиво стало невыгодно, поэтому западные пивные короли стремительно начали осваивать производство всемирно известных марок пива в России, скупая для этого акции крупнейших предприятий и инвестируя в техническую реконструкцию заводов миллионы долларов. Кроме того,

относительно безболезненно пережили скачок курса доллара по отношению к рублю те предприятия, которые успели скопить достаточно большие запасы сырья. Через год-два именно эти пивоваренные компании прочно заняли лидирующие позиции в отрасли, определяя не только структуру товарного рынка, но и уже оказывая серьезное влияние на формирование правил игры на этом рынке. Два года назад им без особого труда удалось остановить "антипивную кампанию", инициированную главным санитарным врачом РФ Геннадием Онищенко, попробовавшим, в частности, запретить рекламу пива в СМИ и ужесточить требования к торговле и его производству. Кроме того, они ухитрились добиться от государства значительных налоговых послаблений.

Растущее потребление пива вкупе с отменой акцизов, по сути, стали основными факторами роста пивной отрасли. По оценкам экспертов, рост производства пива в 2000 году составил 22%, в прошлом году отечественные пивовары произвели свыше 600 млн дал, побив все доперестроечные показатели. При этом, как отмечают аналитики, среднелугшное потребление пива в России по-прежнему отстает от мировых стандартов. Скажем, если в Германии или Чехии этот показатель составляет 160-180 литров на человека, то в нашем отечестве в среднем 30-36 литров в год. Если учитывать при этом постоянно растущие доходы населения, то можно сделать очевидный вывод: потребление пива в нашей стране только увеличивается, а значит, у отечественных пивоваров еще достаточно пространства для роста.

Амурского проекта производства в отрасли был достигнут и достигнутым за счет больших капиталовложений. "Экспресс" и других лидеров рынка. Вместе с тем, производство пива сократилось в 30 регионах. В Саратовской области в прошлом году местные пивовары произвели 1,038 млн дал, тогда как в начале 90-х один "Родник" выпускал свыше 2,5 млн дал.

Одной из основных причин снижения объемов производства в регионе является уменьшение числа местных пивоваренных предприятий, и в частности, остановка в прошлом году самого крупного из пивзаводов ОАО "Родник". История банкротства этого предприятия достаточно драматична. Пережив приватизацию, "Родник" сменил нескольких гендиректоров. Четыре года назад предприятие в очередной раз было реорганизовано: из состава ОАО "Родник" было выделено новое самостоятельное производство ОАО "Саратовский пивоваренный завод". Таким способом акционеры предприятия попытались избавиться от части убыточных активов, и в частности, от недвижимости и дочерней структуры в Вольске, которая занималась производством солода. Роль мины, окончательно подорвавшей здоровье лидера местного пивоварения, сыграл банковский кредит, который предприятие взяло для замены части устаревшего оборудования и выпуска новых сортов пива. Практически вся партия была снята с продаж по требованию Госторгинспекции, признавшей продукцию бывшего ОАО "Родник" не соответствующей действующим стандартам качества. Пивзавод понес серьезные убытки, оправиться от которых так и не смог. Объем кредиторской задолженности достиг 13 млн рублей.

В прошлом году по инициативе местных налоговых органов против ОАО "Саратовский пивзавод" было возбуждено дело о банкротстве. К тому времени производство полностью остановилось, а все работники были уволены. По решению арбитражного суда гендиректор предприятия был отстранен от занимаемой должности, а вместо него назначен управляющий, которому предписано распродать остатки имущества. По его оценкам, предприятие обладает настолько низким уровнем ликвидности, что даже продажа основных фондов и земельного участка не позволит полностью удовлетворить требования кредиторов. На обанкротившемся ОАО "Саратовский пивзавод" нет ни сырья, ни работоспособного оборудования.

Тем не менее, по имеющейся у нас информации, предприятием уже заинтересовались инвесторы. В начале июня в Саратове побывала группа московских бизнесменов, которые обсудили с руководством области перспективы инвестирования в некоторые пищевые предприятия региона. В числе прочих упоминался и ОАО "Саратовский пивзавод". Однако конкретных решений относительно дальнейшей судьбы предприятия пока принято не было. В любом случае, потенциальному инвестору, судя по всему, возрождение производства придется начинать с нуля.

Кроме того, негативное влияние на положение дел в отрасли оказала и политика региональных властей, решивших пополнить бюджет за счет пивоваров. По инициативе областного правительства, в мае 1999 года на территории области были введены акцизные марки, которые, по официальной

версии, должны были снизить обороты не легальной вывозки продукции и упорядочить оборот пива на местном рынке. В итоге оппоненты подняли цену за региональным производителям пришлось платить из собственного кармана. В сентябре 2000 года областная прокуратура опротестовала постановление губернатора в суде и марки пришлось отменить. Тем не менее, по мнению директора ГУП "Саратовконтроль" Владимира Малькова, государству был нанесен ущерб. Ведь только от введения марок на пиво региональный бюджет получил 20 млн рублей сверхплановых доходов. К тому же, у властей наконец появилась более-менее правдивая статистика о количестве и марках ввозимого в область пива.

Между тем, уже в этом году в Саратове может появиться новый производитель пива, который сможет практически полностью обеспечить потребности местного рынка. Речь идет о проекте ОАО "Инвестиционно-финансовый холдинг "Горол", который компания начала полтора года назад. По словам руководителя холдинга Александра Тимошка, общий объем инвестиций может составить полмиллиона долларов, а мощности предприятия до 100 дал в сутки. В планах пока выпуск только одной марки пива "Ягер", которое будет производиться на румынском оборудовании и по самым современным технологиям. Вопрос пока упирается лишь в многочисленные согласования с местными ведомствами. Скажем, согласия МУП "Водоканал" на строительство завода, по словам Александра Тимошка, инвесторы не могут получить больше года. Такая неповоротливость местных чиновников уже обошлась компании в кругленькую сумму: например, закупленную в Англии партию высококачественного солода пришлось срочно реализовывать в Белгородской области.

Интересно отметить, что открыть крупное производство в Саратове несколько лет назад также пыталась "Балтика", но из-за сложностей с местными властями строительство так и не началось. В результате руководство компании приняло решение начать строительство пивзавода в Самаре. Комбинат стоимостью в 50 млн долларов будет выпускать около 10 млн дал пива в год, что, разумеется, станет серьезным ударом по конкурирующим маркам во всем Поволжье. Не говоря уже о региональных производителях.

ПИВНЫЕ КОРОЛИ МЕСТНОГО РОЗЛИВА

Тем не менее, снижение объема производства пива в регионе, наблюдающееся в основном за счет сокращения числа участников рынка, отнюдь не означает то, что вся отрасль находится в фазе стагнации. На сегодняшний день в области работают 4 пивзавода и 3 пивоварни. Рост производства за 5 месяцев текущего года превысил общероссийские показатели, достигнув 23%, объем составил 420 тыс. дал против 330 тыс. дал за тот же период прошлого года. Большинство пивоваренных предприятий ориентированы на низший ценовой сегмент рынка; отпускная стоимость различных марок пива колеблется в пределах 5,5 — 8,5 рублей. Положительные тенденции в отрасли также во многом объясняются увеличившимся спросом особенно на кеговое (или "живое") пиво, которое составляет значительную долю в объеме продукции местных пивоваров, а также, по мнению экспертов областного минсель-

хозпрола, за счет технологической реконструкции, прошедшей в 2000-2001 году на большинстве предприятий. Например, почти 30%-процентного роста производства на ОАО "ГПК "Энгельсский" в этом году пивоварам удалось добиться исключительно за счет выпуска живого пива в кегах.

Безусловным лидером по темпам роста среди местных пивоваренных предприятий является ОАО "Пивкомбинат Балаковский" увеличивший в этом году выпуск кегового и пастеризованного пива почти на 40%. Доля продукции этого пивзавода в регионе составляет больше 35%. В прошлом году была проведена масштабная реконструкция производственных фондов, позволившая довести мощность пивзавода до 1,2 млн дал. В ближайших планах балаковских пивоваров расширение ассортимента, и, в частности, уже в этом году там намерены помимо уже известных марок "Барин", "Презент" и "Балаковское" приступить к выпуску еще одного нового сорта "Балагур". Тем не менее, следует отметить, что, поставляя свою продукцию почти во все города области, сырьевая база предприятия практически полностью ориентирована на импорт. Это означает, что рентабельность производства во многом зависит от динамики курса доллара и таможенной политики в стране.

Остальные саратовские производители предпочитают закупать менее дорогое и качественное местное сырье. Например, ОАО "Пивзавод Марковский", предприятие, также специализирующееся на выпуске солода, минеральной воды и лимонадов, и наиболее активно в данный момент проводящее экспансию на региональный рынок. История этого пивзавода по-своему примечательна. Основан он был более полувека назад.

В доперестроечное время объем производства предприятия достигал 450 тыс. дал в год. В феврале 1994 года оно объединилось с местным плодосовхозом и приступило к выпуску дешевых плодово-ягодных вин. Несмотря на высокий спрос, этот шаг оказался для пивзавода роковым: акционеры были вынуждены направлять большую часть собственных средств на воспроизводство садов и ягодных плантаций. В результате предприятие осталось без оборотного капитала, что немедленно сказалось на снижении объемов производства. Кризисная ситуация на предприятии вылилась в реорганизацию производства. Новые акционеры решили сконцентрировать капитал на пивном производстве и реконструкции технологической базы. По итогам 1998 года производство пива выросло на 70% и достигло 240 тыс. дал. Сейчас загрузка основных фондов не превышает 50%, что, по словам руководства предприятия, связано не столько с объемом продаж, сколько с дефицитом оборотных средств, значительная доля которых уходит на обновление оборудования и ремонт помещений. В июле марковские пивовары планируют увеличить выпуск пива вдвое. При этом предполагается перейти к новой технологии фильтрации, которая позволит значительно увеличить срок хранения пива.

Интересно, что при этом доля пива в общем объеме выпускаемой продукции не превышает 30%. Диверсификация производства позволила предприятию избежать сезонных спадов, а также повысить рентабельность. В основном за счет выпуска газифицированных и минеральных вод, затраты на производство

которых налицо ниже. Производство пива пока имеет нулевую степень рентабельности. Тем не менее, несмотря на то что маркетологи пивоваров сейчас всячески пытаются вытеснить с местного рынка "Радугу" и других конкурентов, полностью, по словам директора по маркетингу Анарея Заманкова, от производства пива здесь отказываться не собираются. Проблема в том, что технология производства лимонадов намного проще, а значит, и уровень прогнозируемой конкуренции может быть намного выше. Победить конкурентов на рынке пива намного сложнее, поскольку продукция каждого пивзавода отличается и по потребительским свойствам, и по цене. Стоит кому-то упустить определенный сегмент рынка, как эту нишу моментально займут другие производители.

Что касается других местных производителей, то, как правило, они практически полностью ориентированы на потребности одного-двух районов области. Соответственно большую долю продукции пивоварен составляет, как правило, живое нефilterованное пиво, изготовленное из местного сырья. Например, ОАО "Заря" в Екатеринбургском районе и ОАО "Райпищескомбинат Ершовский" выпускают всего 2-3 сорта розливного пива. Доля продукции пивоварен в объеме местного производства пива не превышает 7-8%.

ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ ДИСТРИБУЦИИ

Между тем, согласно данным маркетинговых исследований, ежегодный объем продаж пива в Саратовской области составляет как минимум 5-7 млн дал. Ассортимент реализуемого пива в летнее время превышает 150 наименований. Доля таких популярных брендов, как "Балтика", "Волжанин", "Пенза", "Толстяк", "Клинское", "Ярливо", "Красный восток" и "Арсенальное" на региональном рынке превышает 90%. Остальное приходится на местных производителей. Причины такого положения вещей очевидны. Это и сравнительно скромные производственные мощности большинства пивзаводов в области, загруженность которых колеблется в пределах 70%. Для сравнения: объемы продаж ЗАО "Пишевик" в Калининске, за 5 месяцев текущего года составили всего 22 тыс. дал, тогда как объем реализованной продукции к примеру ОАО "Ярливо" в прошлом году достигли 40 млн дал. Понятно, что спорить с такими "монстрами", один рекламный бюджет которых превышает капитал местных производителей, непросто. И это еще одна из бед саратовских пивоваров. Большинство пивзаводов в области строилось в середине прошлого века, поэтому острой проблемой для них сейчас стало приобретение современного оборудования, которое позволило бы выпускать более качественную продукцию, способную удовлетворить самых взыскательных потребителей.

Пока что местное пиво по своим рыночным характеристикам существенно уступает ввозимому. К примеру, обычный срок хранения у таких марок, как "Балтика", "Волжанин" или "Ярливо" может превышать 3-4 месяца, тогда как предельный срок реализации большинства местных сортов пива в лучшем случае достигает месяца (исключение составляет лишь Балаковский пивзавод, выпускающий пастеризованное пиво

со сроком хранения более 2-х месяцев. Понятно, что иметь дело со скоропортящейся продукцией оптовикам крайне невыгодно. Даже несмотря на демпинговые цены, по которым саратовские производители предлагают свой товар). Некоторые российские пивные бренды имеют сроки хранения и свыше 5-6 месяцев. Плохо развивая система дистрибуции и незаинтересованность оптовых фирм в реализации местных марок, которые чаще всего оказываются и вовсе неизвестными потребителю, снижают уровень продаж продукции региональных пивзаводов до минимума. К тому же, зачастую оптовым фирмам просто выгоднее работать с крупными российскими производителями, в массовом порядке запуская в продажу "левый" товар. В пользу такой версии свидетельствуют данные областного управления Госторгинспекции. Около половины случаев снятия с реализации пива связаны с отсутствием сертификатов соответствия или с неправильным оформлением накладных документов.

С другой стороны, производителям пива тоже не всегда выгодно поставлять свою продукцию оптовым фирмам. Прежде всего потому, что им необходимо давать скидки, на что большинство пивзаводов просто не в состоянии пойти. Гораздо проще и зачастую более выгодно напрямую работать с розницей или организовывать собственную торговую сеть.

Впрочем, по мнению саратовских пивоваров, существуют и чисто субъективные факторы популярности привозимой в область продукции. Это — прежде всего полное отсутствие культуры потребления ячменного напитка. Как показывает практика, чаще всего покупатели выбирают то, что хорошо разрекламировано и содержит большой процент алкоголя. Тем более, что по российскому законодательству пиво, в общем-то, не является спиртным напитком, и употребить его можно где угодно и в любых количествах. Этим как раз в основном и пользуются крупные пивоваренные компании, для которых география часто намного важнее качества и полезных свойств собственной продукции. Ни для кого не секрет, что практически все ввозимое в область пиво по сути представляет собой мертвые суррогаты, до отказа насыщенные всевозможными консервантами, наполнителями и углекислотой. Себестоимость производства "мертвого пива", к тому же, на порядок дешевле, чем выпуск "долговечных" элитных сортов. Именно химические добавки позволяют, сохраняя товарный вид, добиться более длительного срока хранения. Однако полную информацию о наличии или отсутствии химии в пиве производители, как правило, стараются не давать. Существующие государственные стандарты позволяют практически безболезненно обходить пивоварам и закон "О защите прав потребителей", и другие нормативные акты. Причем против "химиков" пока оказываются бессильными и Госторгинспекция, и Госсанэпидемнадзор. В прошлом году, например, сотрудники областного управления Госторгинспекции проверили около 10 тыс. дал отечественного пива. Забраковано из них было только 3,8%. У предпринимателей либо оказались не в порядке документы, либо, что совсем уже редкость, пиво не прошло физико-химического теста на наличие примесей и посторонних веществ. Что же касается экспресс-анализов на наличие или отсутствие консервантов и

добавок, то, насколько удалось выявить оптовому, таких испытаний в области до сих пор не проводилось.

МЕЛОЧЬ НЕПУЗАТАЯ

И тем не менее, у местных пивоваров кажется, есть что противопоставить мощной экспансии крупных компаний в регионы, несмотря на существующую тенденцию перераспределения рынка в пользу национальных торговых марок и поглощение крупными компаниями региональных производителей. Во-первых, как свидетельствует статистика, потребление пива в России и доходы населения растут примерно в той же пропорции, что и пивоваренное производство. То есть в ближайшее время кризис перепроизводства в этой отрасли нам не грозит. К тому же следует учитывать, что часть продукции пивоваренных компаний экспортируется за рубеж. А значит, места на рынке пока всем хватит. И во-вторых, анализ потребительского рынка показывает, что вкусы отечественных бирофилов постепенно меняются в сторону традиционного национального стандарта. Российское пиво, в отличие от европейского, более горькое, с явным хмелевым привкусом и повышенной плотностью. А это именно та ниша, в которой продолжают работать многие местные пивовары. Плюс ко всему значительная часть пивоваренных заводов использует солод, который приобретает у себя в регионе либо вообще имеет собственное производство. Последнее обстоятельство позволяет пиву успешно конкурировать даже с "продвинутыми" марками, если не в области рекламы брендов и дистрибуции, то по вкусовым качествам. Недавно, например, в Вольске на базе бывшего филиала ОАО "Родник" открылось самостоятельное предприятие ЗАО "Купец и К". Пока завод выпускает солод для местных пивзаводов, но в дальнейшем здесь намерены приступить к производству безалкогольных напитков и минеральной воды.

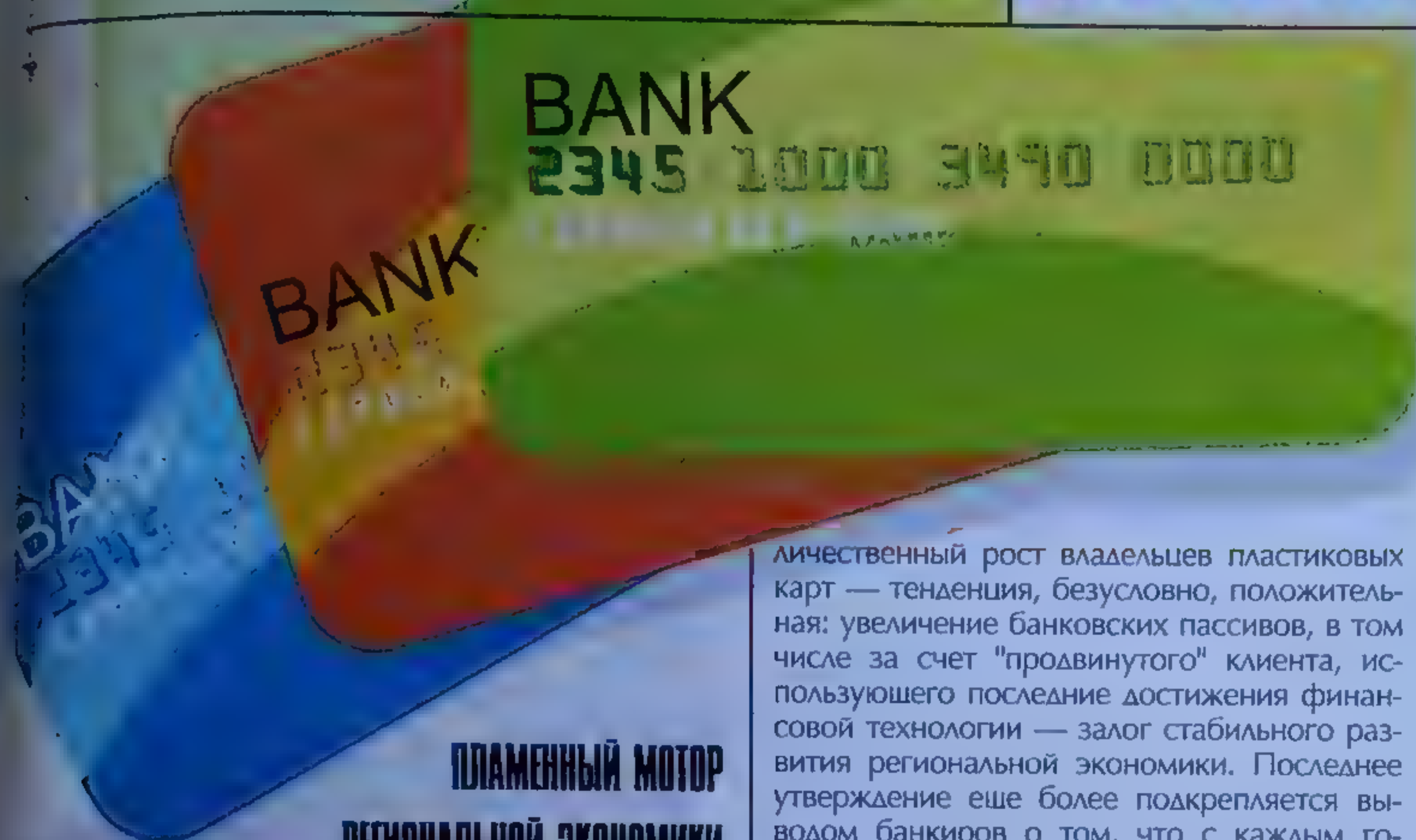
Самое главное, что пока у мелких производителей есть время и для того, чтобы отладить систему сбыта, и, обновив основные фонды, попытаться занять соответствующую нишу на рынке. Причем речь идет не только о живом пиве или пастеризованных марках, не содержащих консервантов и химдобавок, но и об элитных сортах. Именно по этому пути сейчас, похоже, пошли местные пивзаводы, инвестируя большую часть оборотных средств в технологическое перевооружение предприятий и привлекая в качестве дополнительных источников финансирования банковские кредиты и лизинговые схемы. При этом просматривается тенденция к расширению ассортимента выпускаемых марок, от светлых сортов до полутемных и темных. Ведь в идеале одна марка должна удовлетворить максимальное число потребителей. Однако, не имея достаточных средств для продвижения своих брендов в другие регионы, производители рекламируют свою продукцию на всевозможных выставках и ярмарках. Одна из таких выставок, например, прошла недавно в Саратове. В ней приняли участие практически все местные пивзаводы.

Что же касается системы дистрибуции, то возможно, неплохо бы сработала сеть оптово-розничных складов, реализующих исключительно местные бренды. А дальше — забота региональных властей, как поддержать местных производителей и уменьшить натиск мертвых суррогатов. Впрочем, пока днее пока только голая теория...

КАРТЫ, ДЕНЬГИ —

(СТВОЛЫ НИ ПРИ ЧЕМ!)

Александр Мясников

ПЛАМЕННЫЙ МОТОР
РЕГИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ

Еще несколько лет назад для большинства саратовцев сочетание "пластиковая карта" было столь же загадочным, как сейчас свопинг, форфейтинг и прочие мудреные банковские словечки. Что касается последних: на Западе эти банковские услуги давно стали обыденностью, весьма широко используемыми инструментами оптимизации бизнеса. В Россию они пришли совсем недавно (хотя уже сегодня число отечественных банков, оказывающих их, довольно велико) и требуют совершенно отдельного разговора. Что же до пластиковых карт, то популярность их в Саратовской области растет, что называется, "не по дням, а по часам": летом 2000 года в области была эмитирована 31000 карт, к лету 2001 года этот показатель достиг 52000, в начале 2002 года прошел отметку 76,3 тыс. штук, а по итогам первого квартала и вовсе вырос до 91500 карт. Можно предполагать (поскольку официальные итоги второго квартала Центробанком пока не подведены), что на данный момент количество банковских пластиковых карт всех видов и наименований, выпущенных в Саратовской области, перевалило за сотню тысяч.

Цифра, в общем-то, более чем оптимистичная: растущая популярность такой современной банковской технологии, как пластиковые карты дает основания для надежд на постепенное возвращение доходов и менталитета населения на докризисный уровень (можно даже поверить правительственному "догнать и перегнать 98-й!"). С другой стороны, причиной такого развития вполне могла послужить и активизация маркетинговых служб банков, наблюдавшаяся в области в последнее время. Как бы то ни было, чрезвычайно быстрый ко-

личественный рост владельцев пластиковых карт — тенденция, безусловно, положительная: увеличение банковских пассивов, в том числе за счет "продвинутого" клиента, использующего последние достижения финансовой технологии — залог стабильного развития региональной экономики. Последнее утверждение еще более подкрепляется выводом банкиров о том, что с каждым годом все больше доля средств, привлеченных на территории Саратовской области и по итогам распределения кредитного портфеля здесь же остающихся. В связи с данным заявлением стоит также отметить снижение размера просроченной задолженности, а, следовательно, и риска кредитных вложений.

ЖИЗНЬ КРАШЕ СЛОВ

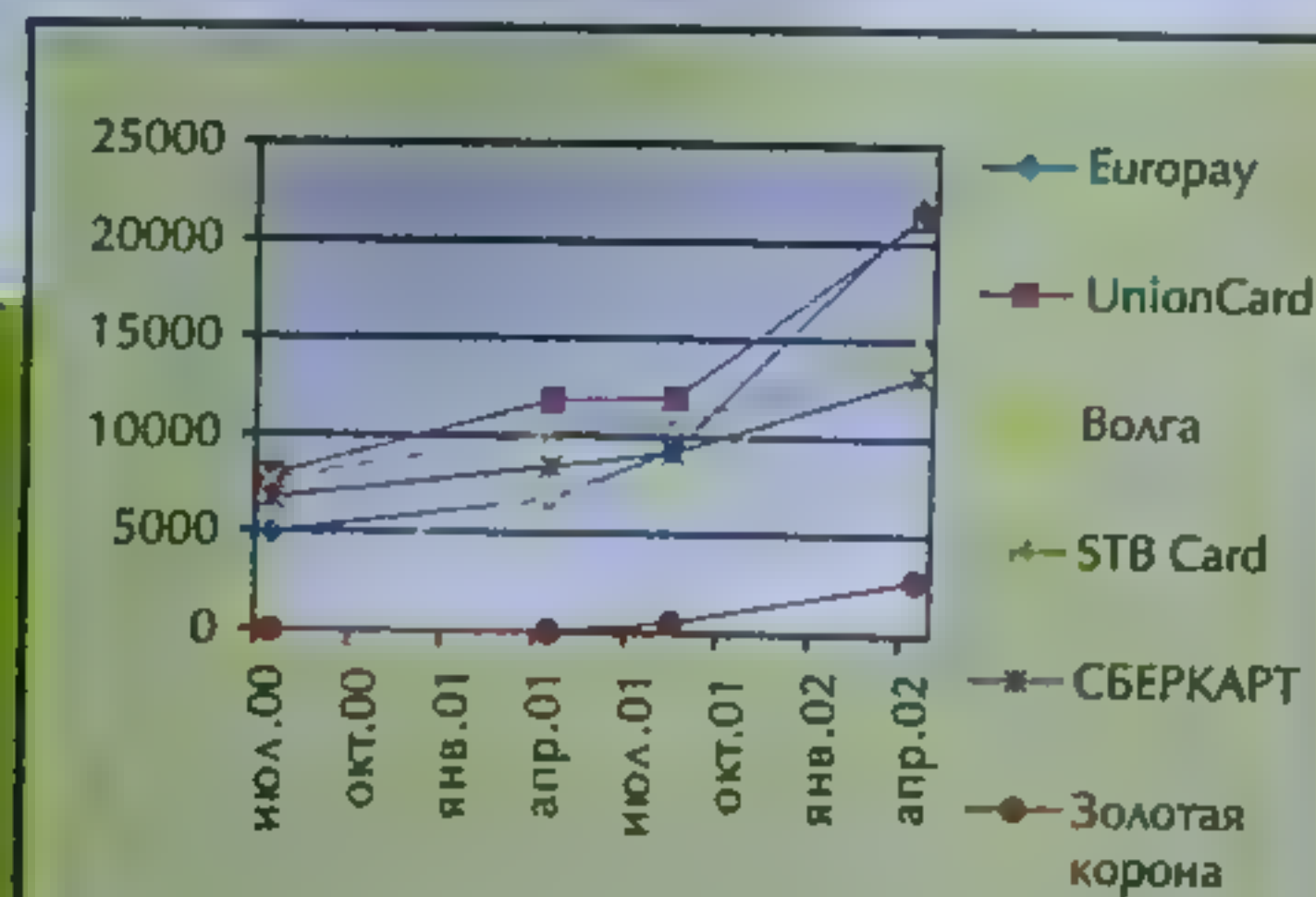
Впрочем, вернемся к непосредственному предмету статьи — пластиковым картам. Саратов, конечно, не Европа и даже не Москва, поэтому пластиковая карта для многих саратовцев до сих пор остается вещью диковинной. Но как бы то ни было, с каждым годом растет не только число эмитированных банками карт, но также и степень развития инфраструктуры, необходимой для обслуживания пластиковых карт. Так, число банкоматов, установленных на территории области, за последний год (т.е. с лета 2001 г.) выросло с сорока шести до шестидесяти трех, со 173 до 203 увеличилось за тот же период количество пунктов выдачи наличных. Безусловно, возросло и число торговосервисных точек, принимающих к оплате пластиковые карты (более того, существенно поменялась сама структура этого сектора "пластикового" рынка), но об этом речь пойдет ниже. По-прежнему наиболее приближенными к тепличным условиям (в плане инфраструктуры) остаются держатели карт платежной системы АС СБЕРКАРТ, обслуживаемой российским финансово-кредитным "монстром" — Сбербанком. К услугам владельцев данного типа карт 118 — рекордное число — пунктов выдачи наличных, все из которых

оборудованы электронными терминалами (а не архаичными импринтерами) плюс максимальное по Саратову количество обслуживающих торгово-сервисных точек, оборудованных электронными терминалами (девятьюстами восемью). Прибавьте к этому бесплатный "автоматический роуминг" по Поволжью, роуминг за незначительную плату по всем прочим российским территориям и высокотехнологичную микропроцессорную основу этих карт Сбербанка — и вы получите едва ли не идеальное (по крайней мере, для российских условий) платежное средство. Впрочем, без ложки дегтя, как водится, и тут не обходится: несмотря на многочисленные достоинства СБЕРКАРТ, нам доводилось слышать от их владельцев не самые лестные отзывы о качестве обслуживания. Сам автор этих строк несколько раз попадал на "зависшие" банкоматы Сбербанка (по общему количеству Сбербанк также лидирует: 22 устройства в области), не желающие обслуживать карты по неведомым техническим причинам. И все же Сбербанк остается (в первую очередь по совершенно объективным причинам) лидером российского и саратовского банковского сектора по многим направлениям, в том числе и по развитию карточной инфраструктуры.

Однако иностранные конкуренты — платежные системы VISA, Europay — тоже не лыком шиты. (Строго говоря, может быть, не совсем корректно называть эти системы конкурентами ввиду существенных различий в их технологической основе и функциональности, но, по крайней мере, в пределах России, а тем более, Саратовской области такое допущение простительно). Общее количество пунктов выдачи наличных по картам VISA на территории области составляет 90, по картам же объединенной системы Europay (включающей разнообразные вариации Eurocard/Mastercard и Cirrus/Maestro) 84 единицы. Впрочем, следует учитывать, что лишь немногим более половины из них (соответственно 55 и 52) оборудованы электронными терминалами, в прочих же при получении наличных приходится иметь дело с уже упоминавшимися импринтерами, зачастую значительно усложняющими и затягивающими процедуры обслуживания карт. Количество банкоматов, работающих с данными типами карт, на первый взгляд может показаться рекордным: их на территории области установлено соответственно 39 и 37 штук. Впрочем, необходимо помнить, что значительную часть от общего числа этих банкоматов составляют банкоматы, принадлежащие Сбербанку (который, в дополнение к АС СБЕРКАРТ, эмитирует и указанные международные платежные карты). Ос-

банкоматы чрезвычайно разбросаны по финансово-кредитным организациям области. В связи с чем реальный показатель числа банкоматов, обслуживающих карты VISA и Europay и принадлежащих каждому конкретному банку, в общем случае сравнительно мал, что серьезно снижает удобство этих карт для среднего держателя. В принципе, наличные можно получить в любом банкомате, обслуживающем данный тип карт, вне зависимости от того, какому банку принадлежит банкомат, однако нужно учитывать, что в большинстве случаев при снятии средств в "чужом" банкомате с владельца карты удерживается комиссия, которая может достигать трех процентов, а при снятии небольшой суммы может быть фиксированной абсолютно, причем комиссия может значительно превышать снимаемую сумму (например, снимается десять рублей, а комиссия взимается в размере трех долларов). Как бы то ни было, международный статус и универсальность (выражающаяся прежде всего в отсутствии жесткой привязанности к какому-либо конкретному обслуживаемому банку, как в случае со СБЕРКАРТАми) этих платежных систем дает им серьезную фору в глазах соотечественников, прежде всего тех, кто регулярно и интенсивно (в плане расходования средств) ездит за границу. Впрочем, и для закоренных резидентов эти платежные системы обладают серьезными преимуществами, в первую очередь вытекающими из упомянутой универсальности — впрочем, эти преимущества реализуются в основном лишь при осуществлении безналичных покупок с помощью карт.

Поскольку основой для классификации карт, применяемой нами сейчас, является



Численность карт в обращении на территории области

число пунктов выдачи наличных, почетное третье место (если объединить позиции фактических близнецов VISA и Europay) бесспорно занимает российская платежная система Union Card (хотя, как будет видно ниже, эта система серьезно проигрывает своим ближайшим конкурентам по количеству обслуживающих торгово-сервисных точек с электронными терминалами, а вот по объему эмиссии, напротив, занимает второе место). Общее число пунктов выдачи наличных данной платежной системы на территории области составляет 39 единиц, из которых 24 оборудованы электронными терминалами. Численность же обслуживающих банкоматов составляет в общей сложности 16 штук (в Саратове Union Card обслуживается тремя банками).

Следующей за Union Card платежной системой является тоже российская STB Card,

на территории области обслуживаемая единственным банком — "Поволжским ОВК", который предлагает к услугам клиентов 16 пунктов выдачи наличных (из которых, впрочем, лишь два оборудованы электронными терминалами, а в остальных установлены импринтеры) и семь банкоматов. Нужно сказать, что STB-карты выбиваются из общей для пластиковых карт тенденции: судя по информации о тарифах, приведенных на сайте "Банки Саратова", карты STB в значительной степени ограничивают своих владельцев в плане расходования средств, находящихся на картах. Судите сами: карта STB-Cash позволяет лишь снимать наличные и не пригодна для использования в торгово-сервисных точках при оплате покупок, что, собственно говоря, нарушает саму логику пластиковых платежных систем, основной функцией которых является именно оплата товаров и услуг, а не получение наличных. Карта из серии STB-Student, хотя и может применяться в магазинах, но лишь для совершения покупок на сумму не более 1000 рублей. Снятие же наличных в банкомате ограничено суммой и вовсе вдвое меньшей. Карта STB-Professional, судя по названию, наиболее престижная, однако и она ограничивает возможности держателя: при снятии наличных в банкомате — суммой 2000 рублей, при осуществлении безналичных покупок — 50000 рублей. При снятии в пунктах выдачи наличных банка по всем трем типам карт STB максимальная сумма не ограничена, однако установлена комиссия в размере одного процента. Несмотря на такие ограничения, карты STB пользуются в народе известной популярностью: по итогам первого квартала 2002 года объем произведенной эмиссии составил более 14000 карт (или 15,7% от общего числа карт, эмитированных в области). Наиболее вероятным объяснением может, пожалуй, служить довольно активное использование карт STB в зарплатных проектах. Которые, ибо в нашей стране всякого рода "перегибы", да еще с чьим-то интересом внутри, не редкость, на некоторых предприятиях внедряются принудительно на условно-добровольной основе или вовсе без оной — впрочем, это утверждение уже не относится к какому-либо конкретному типу карт, а, скорее, является общей и, увы, весьма прискорбной тенденцией.

Очевидным фаворитом последнего сезона является локальная платежная система "Волга". Изначально разработанная с прицелом на обслуживание сразу в нескольких банках Поволжского региона, к прошлому году карта фактически превратилась в исключительно местную: эмиссия карты и ее обслуживание проводились лишь двумя банками Саратова да одним банком в Астрахани. Летом 2000 года платежная система находилась на последнем, пятом месте по объему эмиссии в области. Численность карт тогда составляла чуть более двух тысяч. К апрелю 2001 года платежная система сохранила пятое место, но объем эмиссии возрос примерно до семи с половиной тысяч. По итогам же первого квартала текущего года "Волга" на третьем месте с объемом эмиссии 14650 карт, что соответствует 16-процентной доле в общем числе карт, эмитированных в области. Платежная система теперь обслуживается

не только в Саратове и Астрахани, но и в Москве (два банка) и Волгограде ("Волгоградбанк"). Волгоградский участник платежной системы в ближайшее время планирует перейти от обслуживания карт, выпущенных в Саратове и Астрахани, к собственной эмиссии, что свидетельствует о тенденции к развитию платежной системы "Волга". Как бы то ни было, будем объективными: на данный момент потенциал данной платежной системы в Саратове реализован достаточно слабо: держатели карт могут обналичить их лишь в 13 пунктах выдачи наличных (правда, все из них, равно как и все торгово-сервисные точки, оборудованы не импринтерами, а электронными терминалами, что, впрочем, совершенно закономерно, поскольку "Волга", как и СБЕРКАРТ, — чиповая, или микропроцессорная карта). Число банкоматов, обслуживающих "Волгу" в Саратове, составляет восемь штук. Правда, лишь пять из них являются общедоступными, а остальные устроены в рамках зарплатных проектов в различных организациях Саратова; стоит, впрочем, учитывать, что и по всем прочим платежным системам, рассматриваемым нами, приводится общее число банкоматов без разделения на банкоматы общего и ограниченного доступа.

Напоследок скажем несколько слов об аутсайдерах. Начнем с "Золотой короны", которая располагает четырьмя пунктами выдачи наличных и четырьмя банкоматами в Саратове. Такие более чем скромные показатели связаны с тем, что в наш регион данная платежная система пришла лишь в прошлом году и, очевидно, не успела еще набрать обороты. Впрочем, участие в системе одного из крупнейших саратовских банков — "Экспресс-Волги" — позволяет надеяться на то, что "Золотая корона" у нас приживется и со временем будет предлагать держателям куда более развитую инфраструктуру.

По сию пору остаются экзотическими для саратовского клиента "забугорные" платежные системы Diners Club, ICB Int. и American Express. Количество пунктов выдачи наличных по ним составляет соответственно четыре, ноль и ноль, а число банкоматов — ноль, ноль и семь. Совсем незначительны и показатели численности карт этих систем, находящихся в области. Впрочем, иного и ожидать нельзя: Diners Club, к примеру, как видно уже из названия этой системы, является картой клубной, а следовательно, элитной и не рассчитанной на массового клиента. Примерно такие же аргументы (элитарность в российских и местных условиях) можно привести и по остальным двум платежным системам.

ПЛАСТИКОВОЕ СРЕДСТВО ПЛАТЕЖА

Выше мы уже писали о том, что основная функция пластиковых карт — оплата товаров и услуг. К сожалению, многие российские держатели карт так не считают, и едва на их карты перечислены какие-либо средства (будь то зарплата, перевод или что-то еще), бегут в ближайший банкомат, чтобы получить наличные. Может быть, связано это с тем, что тугой кошелёк души греет, может, до сих пор не развеялись посткризисные страхи перед всем, что имеет

к банкам. (успешность) мож-

но, что одним из основ-
ных факторов активного ис-
пользования карт по безналичному назначе-
нию является высокая популяризаторская
роль банков-эмитентов. Действительно,
хотя держатели карт, даже если и дога-
дываются о принципиальной возможности
использования карт при безналичных рас-
четах, совершенно не представляют, как
это делается, поскольку банк-эмитент в свое
время при выдаче карты не побеспокоился о
всестороннем информировании клиента по
поводу эксплуатации карты. Впрочем, для
внедрения любого технического новшества
во все времена требовался определенный
акклиматизационный период. Во всем мире
он уже давно прошел, в Москве, судя по
внешним признакам, тоже, а вот в Сарато-
ве еще только начинается.

По итогам первого квартала 2002 года
на территории Саратовской области в об-
щей сложности 350 торгово-сервисных то-
чек принимали к оплате пластиковые кар-
ты различных типов. 207 из этих торгово-
сервисных точек были оборудованы элект-
ронными терминалами, а не импринтера-
ми (как указано в материале пресс-службы
ГУ ЦБ РФ по Саратовской области, при
использовании импринтера процесс опла-
ты покупки может занять от нескольких
минут до получаса). По общему числу тор-
гово-сервисных точек (222 и 218) лидиру-
ют платежные системы VISA и Europay. Дей-
ствительно, имея на руках карту одной из
этих систем (кроме VISA Electron и Cirrus/
Maestro, которые стоят особняком в систе-
мах VISA и Europay, занимая низшую ступе-
нь иерархии карточных семейств), в Са-
ратове можно купить практически любой
потребительский товар и довольно широ-
кий перечень разнообразных услуг. Имен-
но с этим и связано основное преимуще-
ство этих платежных систем, о котором
упоминалось выше. Если учесть, что и в
других крупных российских городах дан-
ные платежные системы имеют наиболее
развитую торговую сеть, становится оче-
видным, что карта VISA — не только сви-
детельство "крутизны" владельца, но и пре-
восходное платежное средство.

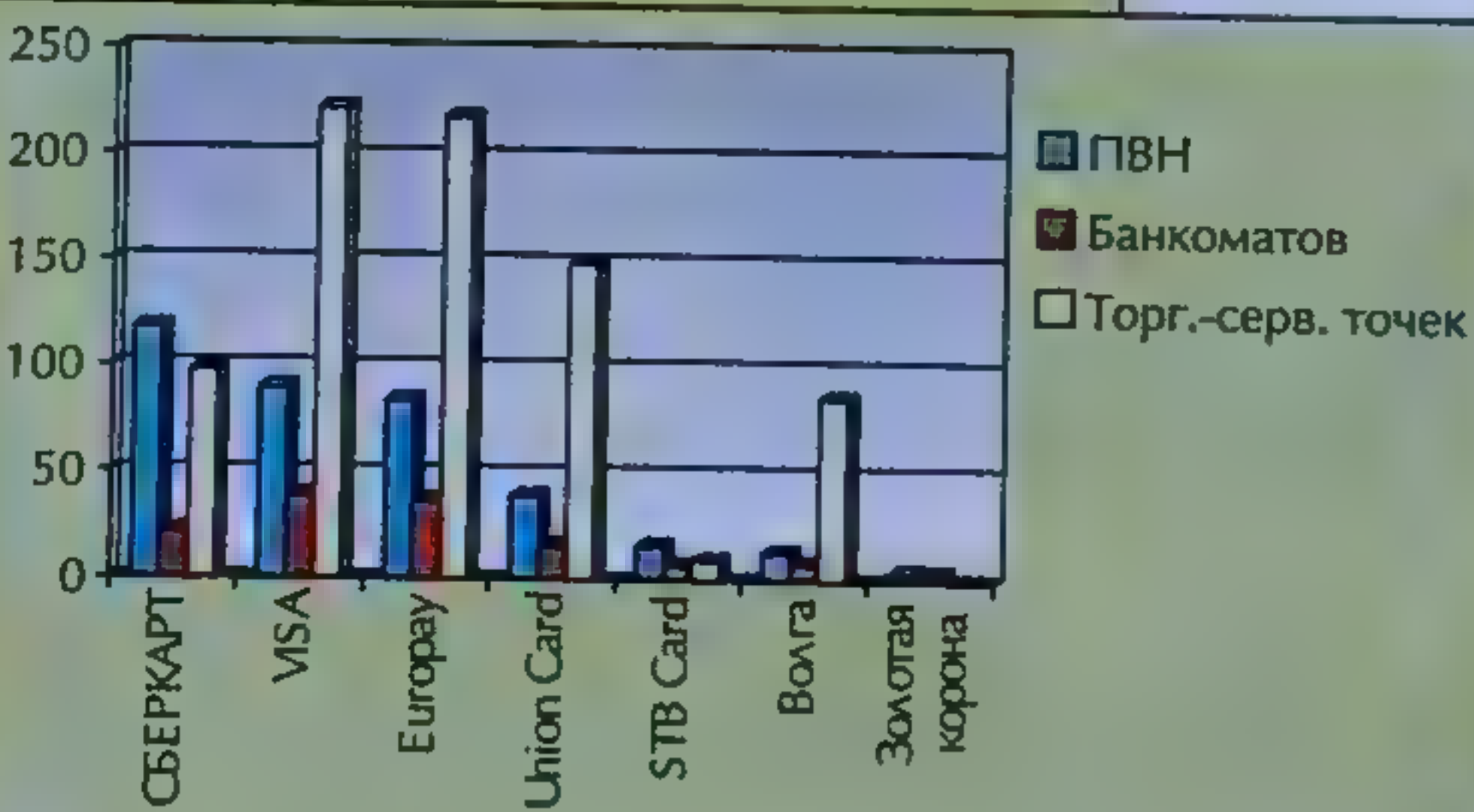
Вслед за VISA и Europay идет российская
Union Card, которую можно использовать
в 149 торгово-сервисных точках Саратовс-
кой области. Впрочем, необходимо отме-
тить, что лишь семнадцать из них оборудо-
ваны электронными терминалами, что явно
говорит не в пользу данной платежной си-
стемы. Следующие две карты — СБЕРКАРТ
и "Волга" — относятся к категории чипо-
вых, поэтому все торгово-сервисные то-
чки, принимающие их оплату, оборудованы
электронными терминалами. Благодаря та-
кому факту система "Волга" стоит на од-
ной позиции с системами VISA и Europay
(86 торгово-сервисных точек с электрон-
ными терминалами; за год этот показатель
возрос в три раза, что и позволило нам
говорить о "Волге" как о фаворите сезона),
а СБЕРКАРТ и вовсе опережает их (98 ТСТ
с ЭТ). Поэтому в смысле возможностей
оплаты товаров и услуг можно считать
данные платежные системы даже более удоб-
ными (естественно, в пределах географи-
ческих зон их распространения).

Наконец, отметим карты, которые прини-
маются в торгово-сервисных точках, коли-

чество которых менее десяти. К числу та-
ких карт относятся SIB (9 ТСТ), Diners
Club и JCB Int. (по 2 ТСТ, все оборудованы
импринтерами) и карты НАРАТ (1 ТСТ).
Прочие карты, распространяемые на тер-
ритории области, вообще не могут быть
использованы в качестве платежных средств.

Такая вот статистика. Впрочем, цифры
формальные, и их недостаточно для полного
восприятия картины. Известно, что до сих
пор серьезной проблемой при безналичной
оплате товаров и услуг карточками оста-
ется недостаточная подготовленность персо-
нала магазинов и сервисных пунктов, кото-
рые при виде пластиковой карты теряются
вконец. По свидетельствам очевидцев, до-
ходит до того, что встает вопрос "а куда же
нужно ее (карту) совать?" Пока такой про-
давец или кассир, методом проб и ошибок,
определяет заветное отверстие для карты, у
покупателя опадает всякое желание впредь
пытаться оплатить покупки картой, а перед
кассой выстроится огромная очередь. И ведь
самое главное, что после попадания карты
в терминал мучения кассира не заканчива-
ются: ему приходится гадать, в поте лица
листая талмуд, предоставленный банком и
поясняющий, как пользоваться заморской
техникой — ПОС-терминалом, чтобы "про-
цесс пошел". Естественно, после столь дол-
гих мук кассиры и продавцы с искренней
ненавистью начинают смотреть на всякого
покупателя, который достает из бумажника
пластиковую карту.

Помимо неготовности продавцов к об-
служиванию ПОС-терминалов, крайне остро
стоит в Саратове проблема, сводящаяся
к низкому качеству коммуникаций, связы-
вающих терминалы с обслуживающими бан-
ками, следствием чего являются частые



Численность ПВН, банкоматов
и торгово-сервисных точек (на конец I квартала 2002 г.)

случаи, когда терминал несколько минут
пытается дозвониться до процессингового
центра банка, отнимая драгоценное время
и у продавца, и покупателя. Конечно, с
этой проблемой бороться значительно тя-
желее: плохая связь — беда всего россий-
ского хозяйства.

Хочется надеяться, что перечисленные
проблемы будут решены уже в ближай-
шем будущем, как это сделано в Москве,
где нет никаких сложностей с оплатой
пластиковыми картами покупок: кассиры
доброжелательны и технически подготов-
лены, связь вполне сносная. Впрочем, здесь
мы уже переходим к классическому пра-
вилу "спрос рождает предложение": оче-
видно, чем больше пластиковых карт бу-
дет находиться в обращении, чем обшир-
ней будет безналичный оборот по ним,
тем скорее эти кусочки пластика войдут в

нашу жизнь. Настолько, что мы привы-
чем относиться к ним как к совершенно
обыденным вещам, и тем скорее в наших
магазинах кассиры перестанут истошно
кричать "Таня, подожди, обслужи!" един-
ственному на весь магазин доморощенно-
му "спецу" по картам, тем скорее стане-
т наш рынок цивилизованным. Однако тут
мы уже переходим к следующему неболь-
шому аспекту нашей статьи:

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПРОСТРАНСТВО

К сожалению, его у нас до сих пор нет.
Не вздумайте искать информацию о пла-
стиковых картах нашего города — все рав-
но не найдете. Газеты очень редко пишут о
пластике, а когда пишут — в основном
рекламные материалы каких-то конкретных
банков. Общедоступной телевизионной или
уличной рекламы пластиковых карт у нас
нет как таковой (в отличие от, скажем, той
же Москвы).

В 2000 году в Саратове была выпущена
тиражом 999 экземпляров брошюра "Все
карты Саратова", в которой была приведе-
на информация о банках-эмитентах и тор-
говосервисных точках. Задумка была от-
личной: выпускать такие брошюры еже-
квартально. Впрочем, насколько нам извест-
но, далее одного, пилотного, выпуска бро-
шюры дело не пошло. К настоящему мо-
менту сведения, приведенные во "Всех картах
Саратова", безнадежно устарели (благо от-
расль весьма динамичная). Так что о струк-
турированной и полной информации не
стоит даже мечтать. Ее нет. Точнее, не
было до самого недавнего времени. Дело в
том, что в мае этого года наконец-то свер-

шилось долгожданное со-
бытие: при поддержке са-
ратовского отделения
Центробанка открылся
сайт банковской инфор-
мации "Банки Саратова"
(<http://banki.saratova.ru>).
Сайт получился дей-
ствительно любопытный и
достаточно информатив-
ный: здесь размещена ин-
формация о всех типах
банковских услуг, оказы-
ваемых в области, по ос-
новным видам услуг (в том
числе по пластиковым
картам) приведены тари-
фы банков. Имеется ин-

формация вспомогательного характера, по-
священная различным вопросам, связанным
с открытием и эксплуатацией карт, и мно-
гое другое. Таким образом, можно сказать,
что информационное банковское простран-
ство в области наконец-то начало форми-
роваться, и дай-то Бог, чтобы это формиро-
вание не остановилось перед первыми же
трудностями, а само информпространство
послужило целям популяризации банковс-
ких услуг и, как следствие, стало стимулом
роста региональной, да и, чего уж мело-
читься, — национальной экономики.

Редакция выражает признательность
всем банкам, предоставившим информа-
цию для публикации, а также благодарит
за помощь сотрудников Саратовского
отделения ГУ ЦБ РФ и лично руководи-
теля пресс-службы Ольгу Елесину.



БИЛАЙН GSM

4,5 МЕСЯЦА РАБОТЫ

ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ ИТОГИ



Открытие первого в Саратове офиса «Би Лайн GSM» состоялось 30 января 2002 года с момента запуска Саратовского филиала прошло 4,5 месяца. Что реально сделано за это время? Что входит в ближайшие планы, и что планируется осуществить в будущем? На эти и многие другие вопросы нам ответил директор Саратовского филиала ОАО «Вымпелком-Р» (торговая марка «Би Лайн GSM») Гордеев Олег Олегович.

— Олег Олегович, каковы основные итоги работы «Би Лайн GSM» в Саратове?

— «Би Лайн GSM» работает в городе и области всего несколько месяцев. За этот короткий срок нам удалось создать полноценную двусетную GSM 900/1800 и обеспечить радиопокрытие большей части территории города. Мы продолжаем активное строительство сети, и скоро в зону охвата «Би Лайн GSM» войдут многие города и населенные пункты области. Мы предложили пользова-

телям революционные тарифные планы с посекундной тарификацией разговоров, а также предоставили реальную возможность контролировать свои расходы в режиме реального времени. В результате услуги связи «Би Лайн GSM» выбрали тысячи жителей города.

— Не могли бы Вы более подробно рассказать о том, какие меры предпринимаются для улучшения качества связи за пределами г. Саратова.

— В данном направлении предпринимаются реальные шаги к улучшению качества связи. Учитывая тенденцию запуска базовых станций, а запускается по одной базовой станции в неделю, мы успешно «растем» и в ближайшем будущем планируем увеличить зону охвата, обеспечивая еще более качественное покрытие в труднодоступных для сотовой связи местах. В результате произведенных работ было улучшено качество связи в таких районах города и области, как Усть-Курдюм и Усть-Курдюмская трасса, поселки Солнечный и Мирный, 6-й квартал, пригород Саратова в направлении Вольской трассы. В Заводском районе, улучшена связь в районе Авиазавода, также улучшен прием в центре города Саратова (район парка «Липки» и АО «Интеграл») и в районах железнодорожного вокзала и мясокомбината г. Энгельса. В дальнейшем планируем сконцентрировать все свои силы на радиопокрытии Саратовской области. Таким образом, можно уверенно говорить о качественном полном покрытии г. Саратова и Энгельса.

— А как обстоят дела с пригородами, дачными массивами и Саратовской областью?

— Уже сейчас наши абоненты могут воспользоваться услугами связи БиЛайн GSM в г. Саратове и Энгельсе, на дачных массивах Синенькие, Красный Текстильщик, Шумейка, Волжские Дали, Пристанное, Усть-Курдюм. До конца 2002 г. мы установим базовые станции в Вольске, Балаково, Марксе, Вознесенском, Татишево, Ртишево, Балашове, Аткарске, а также обеспечим уверенное радиопокрытие на основных железнодорожных и авто магистралах в направлениях на Самару, Волгоград, Москву. И это только начало.

— В чем заключается особенность ценовой политики Вашей компании?

— «Би Лайн GSM» — единственная компания в Саратове, которая предоставляет своим клиентам посекундную тарификацию с первой секунды разговора, в отличие от других компаний, округляющих все звонки свыше 5-6 секунд до десятков секунд или до минут. В результате элементарных расчетов, получается, что абонент «Би Лайн GSM» может экономить до 50% денежных средств, затраченных на разговоры по сотовому телефону. Например, если абонент «Би Лайн GSM» говорил по телефону 22 секунды, то он заплатит ровно за 22 секунды, а не за полминуты или целую минуту разговора.

Кроме того, для абонентов «БИ ЛАЙН GSM», путешествующих из своей домашней сети в другие регионы России, в которых работает национальная сеть «БИ ЛАЙН GSM», действуют единые тарифы внутрисетевого роуминга. Максимальный тариф для абонентов в роуминге составляет всего \$0,40 за минуту разговора. При этом тариф на исходящие звонки внутри сети «БИ ЛАЙН GSM» независимо от региона составляет всего \$0,20 за минуту. Сегодня это лучшее предложение на рынке сотовой связи.

Во скольких регионах России абоненты «Би Лайн GSM» смогут воспользоваться услугами внутрисетевого роуминга?

Сейчас сеть «Би Лайн GSM» работает в 22 регионах России, включая Москву и Московскую область.

— Многих читателей беспокоит проблема некорректности выставления счетов. Как «Би Лайн GSM» решает эту проблему?

— На самом деле, это самый больной вопрос абонентов, что их операторы «воруют» деньги. Такие обвинения слышатся в адрес всех операторов сотовой связи.

Абоненты «Би Лайн GSM» сами могут контролировать свои затраты в реальном времени, сразу после завершения разговора. Набрав со своего мобильного аппарата номер 697, можно прослушать состояние своего баланса с точностью до 1 цента. Во-вторых, наша биллинговая система, то есть система выставления счетов полностью автоматизирована, все данные поступают непосредственно с коммутатора, и никто не имеет возможности эту информацию менять. В компании также осуществляется постоянный тщательный контроль за процедурами выставления счетов.

— Почему Ваши услуги можно оплатить только с помощью карт БИ+?

— Учитывая многолетний опыт работы «Би Лайн GSM», был рассмот-

рен не один вариант различных систем оплаты. Оплата услуг по картам Би+ была признана нашими абонентами наиболее удобной и простой. Любой тарифный план, с абонентской платой или без нее оплачивается карточками Би+. При тарификации без абонентской платы Вы оплачиваете только секунды своего разговора. Для этого приобретается карточка Би+ определенного номинала, легко активируется самим абонентом со своего мобильного аппарата, тем самым пополняя его лицевой счет. Сейчас электронные карточки платежа можно купить у официальных дилеров «Би Лайн GSM» в отделениях банков: Поволжское ОВК, Экономбанк, а также в супермаркете Робин-Бобин на ул. Чернышевского. Сеть распространения карточек Би+ постоянно расширяется.

— Планирует ли компания внедрять такие новые услуги связи, как WAP и GPRS?

— Конечно, современная связь должна быть мобильна во всех отношениях. «Би Лайн GSM» по праву считается инновационным лидером в области внедрения новых услуг и технологий. Московским абонентам уже сейчас доступны такие современные услуги, как WAP и GPRS. Недавно абонентам «Би Лайн GSM» была представлена технология MMS, с помощью которой можно передавать не только текст, но и фотографии. В ближайшее время мы планируем осуществить запуск услуг на основе WAP и GPRS для абонентов Саратова и области. В недалеком будущем жители Саратова также смогут воспользоваться информационными услугами (например, узнать прогноз погоды или курс доллара) при помощи SMS.

И в заключение несколько слов о концепции работы нашей компании. Мы помогаем людям решать их каждодневные проблемы, получать радость от общения, чувствовать себя свободными во времени и пространстве благодаря нашему лидерству в качестве, удобстве и инновационности предоставляемых услуг и обслуживания.



На правах рекламы



ЗАПИСКИ ПОТРЕБИТЕЛЯ: ОПЕРАТОРЫ СОТОВОЙ СВЯЗИ

КАКОЙ РУКЕ?



Рубрику ведет Злата Хлебникова

в средство передвижения. Это какой же будет удар по национальной мечте? Но удар — ударом, а вопрос коммуникации продолжает оставаться актуальным. Поэтому мобильная связь в Саратове и ее операторы давно просились в наш потребительский рейтинг.

Надо сказать, делали мы его с неослабевающим душевным трепетом. Поводов для волнения хватало. Во-первых, операторов мало. Но, строго говоря, их должно быть еще меньше. Во-вторых, параметров для оценки мы предложили, напротив, как никогда много. Однако и тут эксперты отнеслись с пониманием, не только скрупулезно оценив каждый пункт, но и добавив весьма пространственные комментарии. Наконец, нас смущало такое обстоятельство: а вдруг эксперт подойдет к теме, скажем так, слишком уж потребительски. Вроде: тут слышу, тут не слышу. Или: вчера по семь, сегодня по пять... Все же бизнес серьезный, высокотехнологичный, куда нам в калашный ряд.

И каково же было наше изумление, когда выяснилось, что даже дамы лихо рассуждают о базовых станциях и стандартах, употребляя термины, не всякому конструктору из секретного ящика посильные...

Но хватит лирики. Пора, наконец, перейти к физике. И математике. И социологии.

Собственно, в лидерских позициях оператора «Мегафон-GSM» мы несколько не сомневались, и результаты опроса только подтвердили нашу уверенность. Компания «Мегафон» пришла на местный рынок, не маскируя амбиций, и очень скоро воплотила их в жизнь. Ближайшего конкурента «Мегафон» обогнал на два полновесных балла — что в координатах данного рейтинга результат довольно внушительный. Более того, лидер (беспрецедентный случай!) набрал высшие баллы по всем без исключения параметрам, включая такой экзотический, придуманный нами с особым умыслом, как «уровень добросовестности оператора». Наиболее же впечатляющих успехов компания достигла в качестве связи, наличии дополнительных услуг, ассортименте аппаратов и аксессуаров, маркетинговой

стратегии. Правда, что касалось ассортимента лично мне хотелось бы поспорить: как-то, вдохновившись рекламой пакета GSM light (маркетинговые стратегии действительно на высоте), я пришла на Вольскую-Московскую, где мне с очаровательными улыбками сообщили, что аппаратов дешевле ста двадцати баксов нет (весь пакет в рекламе стоил 1900 руб.), но подключиться на этот тариф — всегда пожалуйста. Впрочем, здесь, наверное, скорее мое личное невезение: сколько раз замечала, как мои индивидуальные пристрастия расходятся с экспертными. А эксперты всегда правы. Но нельзя сказать, что в оценках «Мегафона» единодушны. Есть мнения безусловно комплиментарные: «На сегодняшний день наиболее западный уровень сотовой связи. Лидер!!!» — восклицает дама. Другая тоже хвалит, но посдержанней: «Услуги компании полностью удовлетворяют мои потребности» (популярен такой малоэмоциональный тон и у мужчин: «очень неплохо», «удобен в обслуживании, практичен, перспективен»). Третья дама опять-таки одобряет, но с объективных позиций: «Явный лидер по количеству абонентов». Дескать, не может столько народу одновременно ошибаться. Есть эксперт, которого «Мегафон» и его деятельность подвигли к сомнениям и раздумьям: «В настоящий момент однозначный лидер, хотя могут и уступить в будущем «Билайну». Наконец, некоторые эксперты ропшут, и ропот этот от констатации отдельных недостатков и перегибов переходит к мрачным обобщениям: «Отсутствует гибкий подход в тарифных планах. Десятизначный номер — главный минус», «плохой прием во время перемещения на автомобиле, много мертвых зон», «дилеры работают не в плюс, а в минус», «персонал не всегда грамотный», «рост клиентуры сказывается на качестве в сторону ухудшения».

Несколькими строками раньше я привела высказывание эксперта, предупреждавшего «Мегафон» о прыти «Билайна». Пока в этом смысле лидеру беспокоиться, вроде бы, рано — отрыв между первым и вторым местом стратегический. Тем не менее, для компании, проработавшей на региональном рынке немногим более полугода, позиция второго лидера — безусловный успех. «Билайн» показывает стабильные результаты во всех параметрах, относительно слабые позиции у этого оператора в «зоне покрытия» и «уровне добросовестности», но если первое — дело наживное, то на второе следует обратить внимание уже сейчас — береги деловую репутацию смолоду, гласит народная мудрость. То есть с момента прихода в регион. Надо сказать, что эксперты в комментариях «Билайна»

Прошли времена, когда мобильный телефон был символом социального статуса, наглядным пособием по изучению уровня общественной крутизны и своего рода вторичным половым признаком. Последнее определение, кстати, отнюдь не приятнито за уши: вопрос размера стоял весьма остро. Как-то мне довелось посетить достаточно представительное мероприятие. Один из гостей, стыдливо вынимая из пиджачных недр приличных габаритов «трубу», все пытался извиняться: дескать, этот у меня запасной, а тот, которым я обычно пользуюсь, как на грех, сломался. Вот он — маленький, очень маленький... Вообще, было какое-то сумасшествие. Люди ходили по улицам с муляжами китайского производства. Отправляясь на публику, заказывали звонки, выверяя по минутам. Чтобы показать, что телефон не просто есть, но звонит, а хозяин по нему говорит, как пишет.

Но теперь — все. Прощай, романтика. Сегодня каждый начинающий менеджер знает, что сотовый телефон — не роскошь, а средство связи. Споры кипят не вокруг размеров, а тарифов и зон покрытия. Так, глядишь, скоро и мерседесы превратятся

инициативы. Чувствуется, что оценивают компанию достаточно авансом, неизменно момент оговаривая: «Пока не увидим; пока неясно», «неудачно выйдя на рынок, сегодня наворачивают обороты». Дальше прямо побольшевики: «Только начали работать. Могут существенно усилить позиции (как у «Мегафона» в свое время). Пока еще много нестыковок». Или дама, тоже «болеющая» за «Билайн»: «думается, они себя еще покажут». Другие эксперты демонстрируют настроения именно потребительские: «Билайн» + «Мегафон» — два конкурента в снижении цен — прямо-таки потирает руки эксперт. «Услуги компании полностью удовлетворяют мои потребности» — еще раз строго повторяет дама. Надо сказать, что московское происхождение «Билайна» у ряда экспертов энтузиазма не вызывает. Многие сетуют на дороговизну тарифов, еще один ворчливо заявляет: «очень агрессивны для Саратовского региона, среди саратовских операторов». Дескать, со своим уставом... Наконец, приговор собственным несбывшимся надеждам произносит эксперт-скептик: «эффект неоправдавшихся ожиданий: думали, что это будет круче GSM (очевидно, «Мегафон» имеется в виду — З. Х.), а в результате ничего нового и интересного».

Оператор «Саратов-Мобайл» занимает в рейтинге третью позицию, которую золотой серединой ну никак нельзя назвать. Единственное, что радует надменное сердце нашего эксперта — так это ценовая политика, здесь результат оператор «Мобайл» взял довольно неплохой. Да и комментарии более чем показательные: «самая продуманная и своевременная ценовая политика!» Остальное — именно середина, причем с тенденцией вниз, а не вверх. Эксперты безжалостны. «Преданье старины глубокой» — характерное высказывание. Если кто-то еще готов подсластить

пиканто: «неплохая компания, но медленно перестраивается» или скрасить оценку субъективностью: «кажется, они потяряли свои позиции», то иные эксперты злорадствуют откровенно: «Неясные перспективы. Роуминг есть, но какой-то недоделанный. Покрытие не растет и не будет», «компания без перспектив. Может развиваться в течение одного-двух лет». Наконец, есть высказывания категорично-неодобрительные: «дилеры устанавливают нереальные цены на аппараты и оборудование», «добросовестность отсутствует! персонал — редкостные хамы». Или вовсе апокалипсические: «скоро помрет».

Оператор «Народный телефон Саратова» всегда казался мне каким-то недоразумением (не сотовая ведь связь, а выделенный радиоканал) и я, честно говоря, боялась, что эксперты просто откажутся его обсуждать. Ан нет — комментировали и оценивали довольно широко. НТС получил рекордно низкий балл в наличии дополнительных услуг (их, похоже, просто нет), а в остальных параметрах выглядит относительно ровно. Правда, особой ясности из комментариев не почерпнешь, эксперты предлагают взаимоисключающие мнения. Один заявляет: «доступный телефон, но качество связи отвратительное». Другой опровергает: «дорогие аппараты. Могут обойти «Мобайл» по качеству связи и покрытию». Дама категорична: «ни один из пунктов не устраивает». Однако некоторые эксперты бросаются на защиту НТС несколько своеобразно: «очень хорошая рыночная ниша», «у них своя ниша». Я

давно заметила: когда человек в клиенте к какой-то компании явно не собирается, но обидеть ее не хочет, он начинает говорить об удачно избранной нише. Хватает и конкретных нареканий, подрубленных объективностью: «просто дешево. За это приходится поступаться сервисом и качеством», «качественно и дешево, но очень негибко и хамский персонал». Наконец, не отказали себе эксперты и в мрачных пророчествах: «доживает последний год».

На последнем месте — оператор «Саратовская система сотовой связи». Пионер мобильной связи в регионе на восьмой год своего существования вынужден пить до дна горькую чашу аутсайдерства. Лично мне это не кажется справедливым. В принципе, и эксперты извинительно говорят практически в каждом комментарии о непопулярности СССС у городских абонентов, отмечая, что для абонентов из области этот оператор — настоящий клад: «для фермеров, коих мало», «хорошо для сотрудников сельскохозяйственных фирм». Кто-то уверен в непотопляемости СССС: «компания будет существовать благодаря широкой зоне. Телефоны для глав районных администраций, рыбаков и охотников». Но есть и безжалостный приговор: «Умирающий стандарт не может быть успешным. В этом главная причина ухода клиентов и доходов». В общем, СССС на нынешнем этапе парадоксально соединила в себе историю с географией, время с пространством, но для адекватного соответствия современности этого оказалось мало...

Дмитрий Федотов — ген. директор ГУ «Агентство Энергосбережения», Антон Комаров — ген. директор ЗАО «НТС», Андрей Заманков — зам. директора по маркетингу Марковского пивзавода, Александр Шабанов — ген. директор ООО «Интерком Плюс», Ольга Данова — ген. директор ООО «Общественное мнение», Михаил Авилов — ген. директор салонов «Телепорт» и «Вилерой Бох», Людмила Панкратова — помощник управляющего филиала ОАО банка «Менатеп СПб» в г. Саратове, Дмитрий Петров — ген. директор телекомпании «НСН», Сергей Королев — ген. директор ЗАО «Визард Престиж», Молянов Андрей — ген. директор ЗАО «Современные технологии», Алексей Прокопенко — владелец сети магазинов «Эгоист», Леонид Писной — ген. директор ЗАО «Саратовоблжилстрой», Страхова Мария — персональный тренер фитнес-клуба «Золотая перчатка», Игорь Леонгард — ген. директор ЗАО «Джи Ай Ди Инвест»

ЛИДЕРЫ	Оператор	Качество	Зона покрытия	Наличие доп. услуг	Ассортимент	Ценовая политика	Квал-ция персон.	Широта дилерской сети	Общий сервис	Маркетинг	Добросовестность	Итого
	Мегафон	7,9	6,9	9	8,6	7,4	7,1	7,4	7,7	8,9	7,5	7,9
АУТСАЙДЕРЫ	БиЛайн	6,7	4,4	7,4	6,7	5,9	5,5	6,1	6,1	5,4	4,6	5,9
	Мобайл	5,8	3,9	3,9	5,1	6,4	4,8	5,4	4,9	5,5	3,9	5
	НТС	4,1	3,8	1,6	3,6	5,7	4,4	4,8	3,6	3,9	4,2	4
	СССС	4,4	5,6	3,6	3,6	3,6	3,3	3,1	3,4	3,3	4,2	3,8



Ольга Протасова

ДОКТОР, СДЕЛАЙТЕ МНЕ КРАСИВО!

BEAUTY—БИЗНЕС ПО-САРАТОВСКИ

На Западе косметология, которую часто сравнивают с компьютерным бизнесом (конкуренция жесточайшая, технологии обновляются чуть ли не каждый день, а модели устаревают), тем не менее, остается в разряде эксклюзивных дорогих услуг. Подобный статус поддерживается и в российской столице — мировые новейшие разработки в первую очередь внедряются в московских клиниках, а все что ново, то дорого. В провинции предпочитают наводить красоту при помощи старых «дедовских» методов: скальпеля и эстетического вкуса хирурга. Парадоксальная вещь — если в советские годы элитарно-закулисная пластическая хирургия обслуживала только слуг народа и звезд эстрады, то сегодня она стала достоянием среднего класса. Элита же переключается на терапевтические методы омоложения. По крайней мере в Саратове пластическую операцию может себе позволить клиент с месячным доходом 20-30 тысяч руб., тогда как омолаживающие процедуры в салоне красоты по карману единицам.

Вообще-то есть очень простой способ всегда оставаться богиней красоты, по крайней мере в глазах избранника. Рассказывайте ему почаще про все косметические новинки, что на вес золота. Без преувеличения, один грамм иного крема стоит дороже, чем один грамм золота 999 пробы. Простое перечисление: крем от морщин Creme de la Mer (\$ 100 за 30 г), омолаживающий комплекс от Кристиана Диора Cure Intensive de Revitalisation (\$250 за 30 мл), на худой конец крем AMVEI (700 руб. за 15 мл), а кроме того, сопутствующие средства, без которых производители элитной косметики эффекта не гарантируют (все эти лосьоны, тоники, скрабы), — способны вызвать в мужчине небывалый приступ любви и нежности. А когда речь пойдет о пластической операции — вашей внешности обеспечен венок сонетов. Причем, откуда что берется, таких комплиментов

не было даже в пору ухаживаний. Не будем обвинять мужской пол поголовно в скупердяйстве, может, на самом деле ему не денег жалко, а просто страшно. Все-таки в России найдется немало бывших пациенток пластических хирургов, которые мечтают подкараулить темной ночью своего доктора с пузырьком серной кислоты в руке. Другой вариант — мужчина таким образом прикрывает свой хозяйский инстинкт, рассматривая вмешательство во внешность дамы сердца как покушение на личную собственность. Ну ладно, давайте выбирать из психологических дебрей. Вы решились. Вам надоел ваш курносый нос, пришло время сменить прическу и открыть ушки и, вдруг, оказалось, что об ушках в детстве ваша мама не подумала, или просто возраст — глазки, щечки не так свежи, как раньше. Значит, пора искать пластического хирурга.

не идите к газетному киоску и не спрашивайте ради на любимую воину рекламных объявлений о такого рода услугах вы там не найдете. Зато объявления о коррекции веса, похудании — великое множество. Скрываются за ними, как правило, распространители всевозможных «похудательных» таблеток типа ганских, действие которых основано на слабительном и мочегонном эффекте. Пока пьешь, ПМЖ — гуляет. Эффект достигается за счет полного истощения организма, так как все полезные вещества не успевая усваиваться, вымываются из организма. Держится воздержанный результат недолго. Я все-таки позволила по одному такому объявлению с лозунгом «Доверьтесь профессионалам!» Поинтересовались, на сколько я хочу похудеть и с чего по вдруг, пробоваала ли какие-то методики раньше. Получив ответы, соответственно: 5 кг, надоело быть толстой и «нет», мне радостно сообщили, что худеть мне придется не менее трех месяцев, а каждый месяц лечения (травмами, слава Богу не хирургическое вмешательство) обойдется в 3 тыс. рублей. «Не смущают вас такие расходы?» — спросили участливо. «Нет», — ответила я, — меня смущает другое, почему вы не спросили про вес и рост. Может, я вешу при росте метр семьдесят 45 кг и просто на голову больная, решив, что пяток кгз у меня лишних»...

В свое время активно рекламировался медицинский центр «Здоровье». По старой памяти набрала знакомый номер. Некто Андрей Шубин был категоричен: «В Саратове серьезно пластической хирургией никто не занимается» — «А вы?» — «И мы тоже, наше отделение уже полгода как закрыто, идет ремонт. Но мы как раз и собираемся его открывать, чтобы заниматься пластикой серьезно». — «А что, и липосакцию никто не делает?» — «Точно нет».

Да уж, в отличие от прочих видов медицинской помощи, пластическая хирургия — дама скромная, в лоб себя не пиарит, а лучшая реклама — рекомендации знакомых, если у вас, конечно, есть знакомые, способные признаться, что было дело, обращались к пластическому хирургу. Если нет, читайте «ОМ», все будет ясно.

КТО НЕ УСПЕЛ, ТОТ ОПОЗДАЛ

Как самостоятельное направление пластическая хирургия в России начала развиваться около ста лет назад. В Союзе была всего одна клиника — институт пластической хирургии в Москве, на Ольховской, 27 да институт красоты. Они и готовили небольшой контингент пластических хирургов, что оттачивали свое мастерство на женах дипломатов и родственниках членов политбюро. Остальной народ в те времена о пластике имел весьма туманное представление. В основном, к хирургам обращались по поводу исправления свернутых в драках носов, операций «заячьей губы» и «волчьей пасти». Без медицинских показаний операции почти не проводилось,

считалось, что советский человек — он красив и так.

В Саратове рынок услуг пластической хирургии начал складываться в первой половине 90-х. Началось все с трех команд. При научно-производственном объединении «Этель» (под «крышей» Александра Васильевича Новикова) доктор Островский, специализировавшийся на лечении последствий термических ожогов и посттравматических деформации, открыл амбулаторный прием по пластической хирургии. Полгода консультативной работы позволили составить представление о конъюнктуре рынка и набрать контингент желающих лечь под нож. Приступили к работе на базе ожогового центра, потом перекочевали в хирургическое отделение 2-й Советской, где арендовали койки. Когда Владимир Максимов стал главным врачом в областной глазной больнице, несколько специалистов объединили свои усилия. Так в Саратове появилась первая бригада пластиков: Максимов — офтальмолог, Островский — пластический хирург, Долженков — хирург, занимавшийся гнойными процессами в молочной железе. Параллельно в хозрасчетной поликлинике на Лермонтова начал работать опытный хирург из первой городской больницы Вячеслав Бельх; при клинике профпатологии и гематологии медицинского института появилось отделение хирургии красоты, которую возглавил Михаил Зотов. Через какое-то время Михаил Глебович уезжает в Сочи (до сих пор в медицинской тусовке многие считают, что самые хорошие руки были именно у него). Бельх вырастил себе помощника — доктора Томникова, который сейчас практикует в железнодорожной больнице. Еще пластику понемногу практикует доктор Павлиашвили в областной клинической больнице. Идея объединения сильнейших хирургов-пластиков города в одну команду с организацией крупного центра (по типу московских клиник Тепляшина или «Клазко») возникала несколько раз, но так и не была реализована. Причины: для подобной консолидации сил требовалась современная база (помещение, оборудование), под проект строительства которой пластики так и не смогли найти инвесторов. Хотя, по словам Вячеслава Бельх, получить специализированное образование (сумма была нешуточная — 10 тыс. долларов) в московском институте красоты ему помогли именно друзья-бизнесмены. Бизнес требовал быстрого возврата вложений, хирурги обещали отдачу не ранее чем через десять лет. Даже когда шло массовое открытие салонов красоты и была возможность организовать при них амбулаторную операционную, владельцы на это не шли — слишком большие требовались вложения. Теперь же, считает Николай Островский, момент упущен, таких шальных денег, как в 90-е, уже нет, инвестор осторожничает. Поэтому в Саратове до сих пор нет специализированной клиники пластической хирургии, бригады оперируют по месту постоянной работы в городских и областных больницах.

Ценовая политика саратовских пластиков примерно одинакова (клиентов не обдирают, прайсы не обязательно логичны, можно договориться). Самые высокие цены держит Островский, мотивируя свою исключительность титулованностью. Николай Владимирович — член президиума Российской ассоциации пластических хирургов, доктор наук, профессор. Порядок же цен по сравнению с Москвой меньше в разы. В столице разговор начинается с тысячи долларов, у нас он ею заканчивается.

Фабрикой красоты в миниатюре можно назвать отделение пластической хирургии при глазной областной больнице на 9-й Дачной (бригада Островского). По крайней мере, клиентам помимо широкого спектра услуг, отдельной палаты, ограниченных контактов с персоналом и другими пациентами гарантируется комфортное пребывание и внимательное отношение. Чем не всегда могут похвастаться раскрученные дорогие столичные клиники. Знакомая дама, месяц назад вернувшаяся из московского заведения, поделилась впечатлениями: «Интерьеры красивые, фонтаны, птички райские, а сервиса никакого. Да мне в Саратове за те деньги, что я там выложила, не только операцию сделали бы, но и одно место каждый день мыли и пудрили бы». Немаловажный плюс местных хирургов и в том, что в маленьком городе их всех знают поименно, представляют репутацию и квалификацию. Тогда как в столице шанс нарваться на мясника со скальпелем возрастает в сотни раз. Получить сертификат сегодня, к несчастью, не проблема. Впрочем, умные люди давно раскусили чем могут быть хороши волжские дали и сегодня в приемных и операционных саратовских хирургов нередко можно встретить иногородних пациентов. Приезжают даже из дальнего зарубежья. Выгоднее потратить пару тысяч рублей на билет, сэкономив пару тысяч долларов на операции.

САМОЕ СТРАШНОЕ ОСЛОЖНЕНИЕ

У ПЛАСТИЧЕСКОГО ХИРУРГА —

НЕПРАВИЛЬНО ВЫБРАННЫЙ ПАЦИЕНТ

«Золотые» правила профессора Ольбриша, немецкого специалиста по маммопластике (операциях на молочной железе), его ученик Николай Островский полностью разделяет:

— По статистике, из десяти пациентов, обратившихся за помощью к пластическому хирургу, только один мужчина, остальные дамы. Наши пациенты народ сложный, неординарный. Особенность пластической хирургии в том, что доктору, с одной стороны нельзя настаивать, с другой — врач не должен идти на поводу у пациента. Если пациентка на консультации отчаянно критикует каждую черточку своего лица, с ней работать нельзя. Человек не удовлетворен собой в принципе, и как бы мы не старались поднять его престиж в его собственных глазах, ничего позитивного не будет. После операции она скажет — «вы все не так сделали». Очень часто на прием к пластическому хирургу попада-

ют пациенты, которым на самом деле нужна помощь не хирурга, а психиатра. Речь идет о больных дисморфией (болезненная убежденность в наличии минимального или многократно преувеличенного физического недостатка), которой особенно подвержены подростки. Хотя если взрослый пациент приносит свою детскую фотографию и желает, чтобы врач сделал ему все, как там, это тоже характерный симптом дисморфомании. В норме озабоченность своим внешним видом бывает нестойкой и быстро проходит. Но если она полностью овладевает человеком и оказывает негативное влияние на его повседневную жизнь, меняет его привычки и поведение, можно говорить о болезни. Делать таким людям пластические операции категорически нельзя: это лишь закрепляет их убеждение о собственном уродстве.

Еще одна распространенная проблема — желание пациентов добиться внешнего сходства с кумиром. Во времена Марлен Дитрих мода на впалые щеки обернулась повальным удалением коренных зубов. Модницы не задумываясь жертвовали четырьмя зубами, а врачам этот период запомнился всплеском гастритов и колитов. Сегодня «загоны» куда более крутые. Ради осиной талии девушки готовы расстаться с парой ребер. Последнее, кстати, приводит к массе опасных последствий: нарушается вентиляция легких, возможно выпячивание мягких тканей, образование грыж. Впрочем, в Саратове до такого пока не дошло, к врачам чаще всего приходят по вполне стандартным поводам. Разобьем этих людей на группы.

БЕЗ ЛИЦ

Во-первых, так называемая хирургия возраста.

Например, устранение признаков старения на лице — коррекция верхних и нижних век (блефаропластика: 8 тыс. руб. за молодые глазки, тогда как в Москве эта операция стоит 1000 долларов), а также устранение общего гравитационного птоза (когда под действием силы тяжести за счет ослабления подкожных структур провисает кожа лица) в просторечье — подтяжки, которые сегодня и позволяют заслуженным деятелям эстрады выглядеть еще моложе, чем тридцать лет назад. Жутковатое описание самого метода вызывает мурашки на коже, но по свидетельству врачей, именно он остается одним из самых эффективных методов борьбы со старением кожи лица. Причем эффекта добиваются не только эстетического, но и профилактического. После подтяжки кожа стареет в несколько раз медленнее. При ретиэктомии делают надрезы по контуру лица с переходом на шею. Разрезы должны проводиться так, чтобы прическа впоследствии скрывала их линии. Операция заключается в отслойке кожи с оставлением 3-4 миллиметров жировой клетчатки. Так что действительно, на какое-то время пациентка остается без лица. Следующий этап — мезофасциопластика, то есть наложение швов рассасывающейся нитью, с помощью которых поднимают внутрен-

ние ткани. Потом кожа на лице расправляется с небольшим натяжением, а избытки удаляются. Натяжение должно быть минимальным, чтобы в области глаз или рта не произошло мимических изменений. Цель таких операций — не кардинальное изменение внешности человека, а омоложение лица. Лучший комплимент после таких операций: «как вы посвежели».

Второе наиболее часто встречающееся направление в хирургии возраста — это устранение деформации молочных желез. Здесь возможны два варианта: протезирование или пластика груди. О протезах поговорим отдельно, а вот на подтяжке груди остановимся сейчас. У провисшей молочной железы убираются кожные избытки и железа вкладывается в уменьшенный кожный мешочек. Грудь не становится объемнее, но внешний вид улучшается. Швы делаются с таким расчетом, чтобы визуально они не были заметны: на границе пигментного пятна ареолы, остальные маскируются в складочку под железой. Рассмотреть можно только, так сказать, при интиме, в повседневной жизни следов операции не заметно. Творческая работа, требующая большого умения. Устранение птоза груди — 8500 руб.

Очень хорошего эстетического эффекта добиваются наши хирурги в пластике живота.

БЕЗ РЕЗЦА

Липоскульптура, которую у нас, оказывается, уже 15 лет проводит Островский, да и Белых не отстает — до сих пор самый действенный метод борьбы с целлюлитом. Путем удаления жира из так называемых генетических жировых ловушек в области рук, бедер, живота, коленей создается контур тела. Липосакция — не коррекция веса, после ее проведения не стоит ждать, что стрелка весов будет застыть на пяток отметок раньше. Коррекция общего веса — хлеб диетологов, хирурги же помогают избавиться от проблемных зон, которые, как правило, ни диетами, ни антицеллюлитными кремами, ни массажем не возьмешь. Используются специальные аппараты. В скрытой зоне, например, в ягодичной складке, делается прокол, через него вводится трубка, а через нее — специальные препараты, разжижающие жир совместно с анестезирующими лекарствами. Поступательными движениями трубки жир разрушается, и за счет высокого давления аппарата высасывается. Это мокрая липосакция. Если все операции сделаны правильно, постоперационного болевого синдрома не бывает. После операции одевается специальное сдавливающее белье, чтобы кожа в зоне удаления жира сократилась. Сегодня липосакция пользуется у клиенток большой популярностью, но хирурги предупреждают: относиться к этому виду вмешательства надо осторожно.

Вячеслав Белых:

— На липосакцию нельзя брать всех подряд. Требования к состоянию здоровья пациентов очень серьезные: никаких хронических, инфекционных за-

болеваний. После сорока делать эту процедуру вообще не рекомендуется — кожа не сократится, женщина будет выглядеть еще хуже, чем до вмешательства хирурга. Насколько оправданы затраты? По науке считается, что жировые клетки после удаления больше не образуются, хотя, если пациентка не будет соблюдать диету, оставшиеся в организме жировые клетки могут увеличиться в своих размерах. Потому пациентки часто бывают недовольны — «наросло», дескать, в другом месте.

Стоимость обработки одной точки — 3-4 тыс. рублей. Самый распространенный вариант убрать «галифе» — 10-12 тыс. За все эти годы стоимость этой операции практически не менялась.

Важный раздел пластической хирургии — операции на ЛОР органах (ухо, горло, нос). Исправлениями врожденных аномалий у детей (заячья губа, волчья пасть), формы носа и ушей занимаются отоларингологи. Частые пациенты — лопухие детишки. Лучше всего делать эту несложную операцию до школы, чтобы уберечь ребенка от лишних психологических травм. Одно время команда Островского даже проводила эти операции через фонд обязательного медицинского страхования, чтобы помощь могли получить все дети, независимо от статуса родителей. Запретили. Коррекция формы стоит 3 500 руб. за два уха, в Москве — не менее 800 долларов.

Ну и конечно, оперируются кожные и подкожные образования: родимые пятна, липомы.

Между прочим, есть в городе и хирурги, специализирующиеся на пластике половых органов: коррекция половых губ, фаллопротезирование, восстановление девственности.

ГРУДЬ КОЛЕСОМ

Маммопластика — самая спорная сфера пластической хирургии. Уж сколько копий сломано, исков выиграно, но слабый пол продолжает упорствовать в заблуждении, что лучше искусственная большая грудь, чем маленькая, но своя. У каждого пластического хирурга свое отношение к протезированию молочной железы. Например, Вячеслав Белых категорический противник — берется за нее крайне неохотно, предварительно потратив время на не одну и не две беседы о возможных последствиях, и то при условии, что клиентка сама привезет себе протез. У Николая Островского на этот счет свое мнение. Он был в Саратове идеологом подобного вида услуг, провел множество операций с самыми разными видами протезов и сегодня уверяет, что новое поколение имплантантов, а именно текстурируемые протезы фирмы «Макган» абсолютно безопасны.

Когда в моду вошло протезирование молочных желез, Островский был одним из первых в стране, кто получил сертификат на этот вид деятельности. За годы сменилось несколько поколений протезов. Когда-то имплантировали все что не попадало. Парафин, золотые пластины.

ратовое эра протезирования начато косточкового масла. Технология нас прижилась и достаточно успешно реализовывалась: вскрывается молочная железа, формируется ложе позади ткани молочной железы. Туда имплантируется специальная пластмассовая конструкция, разрез зашивается. Женщина живет какое-то время с пластмассовой штукой внутри, а поскольку это инородное тело, организм стремится запрячь его в соединительную ткань. Образуется капсула. Далее капсула рассекается, туда заливается персиковое или оливковое масло, пластмасса вынимается и все зашивается. Жизнь показала, что хорошего в этом методе мало. Масло имеет свойство мигрировать, вытекать. Тогда разработчики освоили геле-силиконовые протезы. Но и они не оказались панацеей. Как и вокруг пластмассы, образовывались капсулы. Возникает то, что профессионалы называют капсулярной контрактурой. Капсула стягивает протез, деформирует его, грудь становится твердой, такое ощущение, будто туда вшиты бильярдные шары. Иногда железа приобретала квадратную форму. Хирурги придумали способ борьбы с капсулярной напастью — закрытую капсулотомию. Манипуляция проводится под наркозом. Врач зажимает грудь между ладонями и делает резкое хлопковое движение, ломая капсулу. Она трескается, протез распрямляется, женщина ходит с ним до тех пор, пока не образуется новая капсула. И все по новой. Проблемы были обусловлены техническими особенностями протеза и свойством соединительной ткани сокращаться. Поверхность протезов делали абсолютно гладкой, а за счет этого клетки фибробласты, которые образуют капсулу, начинали его стягивать. Сегодня статистика показывает, и она во всем мире одинакова, что у 60-70 процентов женщин капсулярная контрактура возникает обязательно. Несколько лет разработчики ломали голову над тем, как заставить организм не образовывать капсулу.

И фирма «Макган» придумала эндопротезы с так называемой текстурированной (шероховатой) поверхностью. В качестве наполнителя начали применять гель с консистенцией плотного холодца. Протез имеет каплевидную форму, устойчивую и естественную (стоимость протеза от 800 до 2000 долларов, сама операция — 8 600 руб.). Кстати, вся мода на форму женской груди идет от пластических хирургов. Раньше ставили круглые протезы, модной была грудь Венеры с размером Памелы Андерсон. Появились каплевидные — в фаворе девушки с дынеобразной формой груди.

Наступившее было некоторое затишье нарушил разразившийся в Европе скандал. Протезы объявили убийцами женщин, посыпались иски. Впрочем, есть данные исследования, закрепленные в международной декларации: силикон не оказывает влияния на ткань молочной железы, нет данных, что он вызывает ревматические и онкологические заболевания. Современные методы диагностики позволяют проводить маммологические исследования и при протезах. Другое дело, что в Саратове нет соответствующей аппаратуры, а онкологическая ситуация более чем неблагоприятная: каждая восьмая женщина сталкивается с проблемой новообразований в молочной железе. Недавно в прессе прошли сообщения, что имплантацию запретили. Однако Н. Островский уверяет: запрета не было. Было официальное объявление о моратории на применение эндопротезов.

Параллельно с развитием оболочечных протезов появлялись другие технологии. Например, инъекционный метод протезирования, когда силикон без оболочки вводят непосредственно в молочную железу. Грудь прокалывается с четырех сторон иглой, в ткань закачивается жидкий силикон. В Саратове этот метод практиковал медцентр «Здоровье».

Николай Островский:

—Я с ними даже какое-то время контактировал, брал пациентов на подтяжку груди после введения геля, пока не

сообразил, какой вред здоровью наносит такая практика. Гель, не защищенный капсулой, попадая в организм, ведет себя абсолютно непредсказуемо. Ложится дама вечером спать, а утром обнаруживает свою грудь под мышкой или на спине. Несколько лет назад я был одним из участников мощного удара по этому методу инъекционного введения геля, проводил большое исследование пациентов, которые прошли через эту процедуру. Выступал с докладом на пленарном заседании учредительного съезда пластических хирургов страны, где эта практика подверглась суровой критике. После чего инъекционный метод протезирования запретили законодательно. Я тогда спрашивал Андрея Шубина: «Андрей, ты что делаешь? Ты же врач!» Он ответил: «Как врач, я все понимаю, а как для коммерсанта — дело выгодное. Дорого и быстро». Причем, мы не могли приостановить действие лицензии, у них так была продумана юридическая сторона. Чего бы ни случилось, претензий у пациентки не было. Конечно, без оболочки такой гелевый протез мог расползтись или мигрировать. Были варианты, когда заполняли протезы физраствором — соленой водой. Вроде бы с точки зрения химико-биологической совместимости безопасно, безобидно, но водяные растворы, как бы герметично не были упакованы, булькают. Грудь тоже булькала. Так что широкого применения они не нашли.

Специалисты признают, что будущее кометологии — за новыми терапевтическими методами омоложения. Но в Саратове пока рано говорить о комплексном ходе к этому виду услуг. Нв, а носы и лопухость еще долго будут исправляться только при помощи скальпеля пластического хирурга.





РОМАН ПИПИЯ: ПОРТРЕТ "КАРМАНА ГУБЕРНАТОРА"

ТРИ ИСТОЧНИКА ЗЕРНОВОГО НАВАРА

Александр Крутов

Продолжение

Рассказав в предыдущей главе о том, какими средствами и методами создавалось РПК "Зерно Поволжья", мы вплотную подошли к другому, не менее важному вопросу. Теперь нам предстоит рассмотреть совокупные результаты деятельности этой компании для экономики Саратовской области и сопоставить их с теми "декларациями о намерениях", что звучали из уст руководителей "Зерна Поволжья" в разные периоды. С последнего и начнем.

Уже при создании РПК "Зерно Поволжья" в начале 1999-го года, если верить прессе, ее отцы-основатели ставили перед собой довольно масштабные задачи. Как сообщил в марте 1999-го еженедельнику "Земское обозрение" вице-президент компании Юрий Агеев, "компания начнет контролировать зерновые и финансовые потоки на продовольственном рынке" с целью "обеспечения загрузки мощностей предприятий сельхозпереработки". Изначально РПК планировало взять на себя ряд функций Региональной продовольственной корпорации по обеспечению сельхозпроизводителей. Однако при этом Юрий Агеев подчеркнул: "Мы рассматриваем отношения с ней (продкорпорацией — А.К.) как партнерские. Наша компания также будет заниматься обеспечением сельхозпроизводителей семенами, ГСМ и т.д., но, в отличие от Продовольственной корпорации мы — коммерческая организация, поэтому будем более взвешенно подходить к оценке возможностей производителя и будем помогать тому, кто сможет гарантировать отдачу вложенных средств" (Земское обозрение, №18 (222) за

5.03.1999). Спустя год, в апреле 2000-го, Роман Пипия, в интервью еженедельнику "МК в Саратове", несколько по-иному истолковал основную цель возглавляемой им компании. Оказывается, "губернатор поставил нам главную задачу — сбалансировать в губернии все цены на муку и хлеб. И мы с этой задачей справились. А знаете, почему? Потому, что присутствие в компании предприятий, осуществляющих закупку, хранение и переработку зерна, позволяет избавиться от лишних посредаков-паразитов, что, в свою очередь, положительно сказывается на снижении себестоимости конечного продукта — хлеба. (...) Кстати, создание такой компании — абсолютное ноу-хау Саратовской области, которое сейчас уже пытаются взять на вооружение наши соседи" ("МК" в Саратове, №18 (140), 2000). Иными словами, спустя год после создания РПК "Зерно Поволжья", ее президент публично признал, что именно губернатор поставил перед компанией задачу монопольного регулирования цен на зерновом рынке Саратовской области. Третьей задачей, которую в качестве стратегической цели возглавляемой им компании сформулировал Роман Пипия, была инвестиционная активность. В уже упомянутом нами интервью "МК в Саратове" он заявил: "...мы планируем вводить в эксплуатацию по одному новому объекту каждый год. Как мы собираемся это делать — коммерческая тайна".

Среди инвестиционных проектов, которые Гулади Эрастович стеснялся рекламировать в печати, можно называть по меньшей мере три. Первый — это крупный маслоперерабатывающий завод в Калининске. Проект, общий объем инвестиций по которому должен составлять 2 млн долларов, должен был осуществляться в четыре этапа. Первый этап, планировавшийся в 1999 году, предполагал строительство и ввод мощностей по переработке семян под-

шка до 60 тонн в сутки. Предполагается, что оборудование первой очереди будет способно перерабатывать до 20 тыс. тонн в год, давая при этом до 10 тыс. тонн масла (из них 3 тыс. тонн фасованного). Ввод второй очереди, намечаемый на 2000 год, должен был вдвое увеличить имеющиеся мощности маслопереработки, увеличив их до 120 тонн в сутки, и уменьшить потери за счет внедрения новой технологии экстракции жмыха.

Вторым инвестиционным проектом "Зерно Поволжья" был саратовский мясокомбинат. Если верить публикации 2000 года, мясокомбинат "Саратовский" до того, как его судьбой начала вплотную заниматься компания г-на Пипия, более года простоял без дела. А после вхождения в РПК "Зерно Поволжья" мясокомбинат вышел на производственную мощность до 5 тонн колбасных изделий в сутки и имеет все возможности увеличить эту мощность вчетверо. В модернизацию оборудования мясокомбината "Саратовский" РПК "Зерно Поволжья" была намерена инвестировать несколько миллионов долларов ("Профиль", № 34 от 11.09.2000, с. 56).

Наконец, третьим инвестиционным проектом должно было стать строительство макаронной фабрики на Саратовском комбинате хлебопродуктов.

Итак, по большому счету мы можем выделить три основные задачи, которые декларировались при создании РПК "Зерно Поволжья":

1. Овладение основными зерновыми потоками с целью загрузки предприятий переработки — мукомольных и хлебопекарных.

2. Ценовой диктат на рынке продукции, связанной с промышленным комплексом.

3. Ежегодные инвестиционные проекты.

Каким же образом на протяжении трех лет — 1999, 2000 и 2001 годов решались эти задачи?

Сейчас уже можно сказать, что овладение зерновыми потоками велось по трем основным направлениям. Во-первых, РПК "Зерно Поволжья" достаточно быстро, фактически с первых дней введения в действие Закона Саратовской области "Об областном продовольственном фонде" № 41-ЗСО, принятом облдумой 29 июля 2000 года, стала уполномоченной организацией этого фонда. Это обстоятельство давало компании возможность производить закупки зерна за счет средств, отпускаемых на формирование продовольственного фонда. Однако в 1999-м — первой половине 2000 года (т.е. до тех пор, пока областного продовольственного фонда не существовало) компания "Зерно Поволжья" и ее дочерние структуры имели два других основных источника: запасы зерна Саратовского территориального управления Росрезерва и существовавший при Внебюджетном фонде Правительства Саратовской области (ВФПСО) так называемый "губернаторский зерновой фонд". Посмотрим, как на практике РПК "Зерно Поволжья" пользовалась этими источниками.

Одним из основных в Саратовской области пунктов ответственного хранения зерна госрезерва является ОАО "Хлебная база № 44". Располагается эта база в Заводском районе Саратова, а потому, с позиции минимальных транспортных издержек брать зерно на ней представляется

наиболее привлекательным. Поэтому нет ничего удивительного в том, что уже в июне 1999 года Пипия обратился к директору "Хлебной базы № 44" Муссе Ногомирзаеву с просьбой заимообразно помочь зерном из запасов госрезерва. Просьба Пипия была подкреплена и прошением из правительства Саратовской области помочь "Зерну Поволжья". Позже, в ходе судебного процесса по обвинению Ногомирзаева в превышении должностных полномочий будет установлено, что с этим обращением к директору хлебной базы обращался не какой-нибудь второстепенный чиновник, а тогдашний председатель Правительства области Петр Камшилов. Сам Камшилов будет вызван в суд в качестве свидетеля и подтвердит этот факт. Генеральному директору хлебной базы было разъяснено, что поступившая из-за границы и оприходованная в "Зерне Поволжья" гуманитарная помощь не обладает необходимыми хлебопекарными качествами, а потому к ней потребуются подмешивать муку, произведенную из зерна 3-го класса. Мусса Ногомирзаев пошел навстречу желанию председателя областного правительства и отпустил заимообразно около 2 тыс. тонн зерна из запасов госрезерва. Как разъяснили мне в свое время работники хлебной базы, сделано это было в полном соответствии с законодательством РФ о госрезерве и договорными условиями между базой и Приволжским теруправлением Госрезерва, поскольку в условиях хранения была предусмотрена возможность освежения 4,5 тыс. тонн зерна урожая 1996 года. Полностью вернуть все взятое займы у госрезерва "Зерно Поволжья" должно было к 1 декабря 1999 года. И уже в сентябре Пипия завез немного зерна на базу в счет возврата долга. Однако менее чем за месяц до истечения срока возврата долга у генерального директора "Хлебной базы № 44" Муссы Ногомирзаева начинаются серьезные неприятности. 4 ноября 1999 года тогдашний и.о. председателя областного комитета по управлению имуществом Александр Антоненко (напомним, что государство в лице областного КУИ владеет пакетом акций в 25,5% "Хлебной базы № 44" — А.К.) подписал решение комитета № 729, согласованное с тогдашним замминистра сельского хозяйства области М. Фаизовым. В данном решении констатировалось, что "12 сентября 1999 года истекли полномочия органов управления АОТ "Хлебная база № 44" (генеральный директор — М. А. Ногомирзаев, совет директоров, ревизионная комиссия, аудитор...)". По-видимому, такое решение г-н Антоненко готовил заранее, поскольку назначенное на 30 сентября очередное собрание акционеров "Хлебной базы № 44" не состоялось из-за неявки представителя государства, владеющего блокирующим пакетом. Зато 11 ноября 1999 года на хлебную базу явилась довольно представительная группа, состоящая из 10 — 12 человек. Костяк группы составили офицеры УБЭП и УОП КМ УВД области, а также консультант заместителя секретаря областного совбеза Илья Дрянин. Пришедшие заняли помещение красного уголка и развили бурную деятельность по части развешивания на видных местах всевозможных приказов. Подписывал эти приказы и.о. гендиректора хлебной базы Владимир Гельманов, который был поставлен на эту дол-

жность распоряжением облкомимущества № 1729. В апреле 2000 года арбитражный суд Саратовской области по иску областной прокуратуры признал распоряжение № 1729 недействительным. Однако восстановиться в прежней должности Муссе Ногомирзаеву не удалось. К тому времени против него было возбуждено уголовное дело по превышению должностных полномочий, закончившееся вынесением обвинительного приговора. Правда, с условным сроком наказания. Экономический же итог этой истории с точки зрения интересов государства также оптимизма не вызывает. Согласно данным, изложенным в справке Саратовского ТУ Росрезерва, по состоянию на 20 декабря 2000 года задолженность АОТ "Хлебная база № 44" только по самовольно израсходованной пшенице составляла 6 399 тонн. В денежном выражении задолженность базы перед госрезервом составила 17 млн рублей плюс 1,9 млн штрафных санкций за несвоевременный возврат. Причем самовольное расходование зерна из резервов государства происходило не только на попавшей в управление ставленника облкомимущества "Хлебной базе № 44", но также и элеваторах, подконтрольных "Зерну Поволжья". В уже упомянутой мною справке теруправления Росрезерва за ОАО "Пугачевский элеватор" по состоянию на 20 декабря 2000 года значится долг по пшенице в размере 3,8 тыс. тонн и по ячменю — 2,3 тыс. тонн. В денежном выражении общая сумма долга ОАО "Пугачевский элеватор" за самовольно израсходованное зерно составляла 13,4 млн рублей, а с учетом штрафных санкций эта сумма достигла 28,4 млн рублей. Не хочу сказать, что потребителем всего самовольно израсходованного зерна с пунктов ответственного хранения была исключительно фирма г-на Пипия. Но то, что РПК "Зерно Поволжья" изрядно пользовалась государственными резервными запасами — неоспоримый факт.

Вторым крупным источником зерна стал Внебюджетный фонд правительства Саратовской области. Формальным основанием, по которому все хозяйства и муниципальные образования должны были поставлять в так называемый "губернаторский фонд" по полцентнера с каждого гектара засеянных площадей, стали два документа, принятых правительством Саратовской области в 1999 году, вскоре после образования "Зерна Поволжья", а именно: распоряжением "О поставках зерна во Внебюджетный фонд правительства области" № 1261-Пр от 27.07.99 г. и постановлением "О поставках, хранении и реализации зерна, поставляемого во Внебюджетный фонд Правительства Саратовской области" № 185-П от 08.09.99 г. В этих правовых актах было предусмотрено, что администрации муниципальных образований должны заключить с ВФПСО договора поставки зерна в фонд и соответствующие протоколы согласования, где были бы указаны объем и виды поставляемого зерна. Любопытно, что уже в день подписания распоряжения № 1261-Пр руководство ВФПСО разослало по главам муниципальных образований проекты договоров о поставках зерна. В дальнейшем зерно, поставленное во внебюджетный фонд, предполагалось реализовывать на конкурсной основе через специально образованную тендерную комиссию. После

...необходимых конкурсных процедур зерно из "губернаторского фонда" должно было быть реализовано победителем тендера по рыночным ценам. Главным конкурентом по этой сделке должно было быть ГУП "Концессия", после чего вырученные средства за вычетом комиссионных должны были поступить на специальный счет ВФПСО.

Как свидетельствует из Акта проверки специалистами Счетной палаты Саратовской области поставок зерна во внебюджетный фонд правительства области и его реализации в 1999 году, всего по состоянию на 1 января 2000 года фонд передал ГУП "Концессия" на реализацию 28 769,6 тонн зерна на сумму 35 992,7 тыс. рублей. Руководство ГУП "Концессия" соответственно отнеслось к возложенным на него функциям, создало тендерную комиссию и 9 сентября 1999 года дало объявление о приеме заявок от желающих приобрести зерно. В результате было выявлено четыре победителя тендера, но только один из них — ООО УПП "Газпромтехника" — сумел реально выкупить выигранное им зерно в объеме 4,1% от всего поступившего на реализацию. Главными же приобретателями зерна "губернаторского фонда" стали фирмы и юридические лица, в тендере не участвовавшие. В частности, РПК "Зерно Поволжья" было отпущено зерна на сумму 18 607,5 тыс. рублей, или 51,7% от всего переданного на реализацию; ЗАО "Агрофирма "Николаевская" — 9 989,3 тыс. рублей, или 27,8% соответственно; муниципальному образованию Балтайского района — на 1 669,5 тыс. рублей, или 4,7%. Как выяснили аудиторы Счетной палаты (и это нашло отражение в Акте), основанием для отпуска зерна из "губернаторского фонда" перечисленным выше структурам были письма-запросы с резолюцией вышших должностных лиц губернии. На письмах от руководства ЗАО "Агрофирма "Николаевская" и администрации МО Балтайского района резолюцию "Прошу решить" наложил губернатор Аяшков, автором резолюции на письме РПК "Зерно Поволжья" является тогдашний председатель областного правительства Петр Камшилов.

В этой связи весьма примечателен способ расчета с тремя перечисленными выше "спецпокупателями". Несмотря на то, что условиями реализации жестко оговаривалась процедура предоплаты (из-за невыполнения этого условия большинство победителей тендера так и не получило предназначенного им зерна), для трех перечисленных выше "клиентов" руководство ВФПСО сделало заведомое исключение. В частности, агрофирме "Николаевская" зерно перепродавалось вообще не за деньги, а "в оплату за строительство очистных сооружений". Что касается РПК "Зерно Поволжья" и ОМО Балтайского района, то этим "покупателям" ВФПСО, по сути, предоставил беспроцентный зерновой кредит. По договору поставки № 209 от 30.11.1999 г., срок оплаты за зерно из "губернаторского фонда" для РПК "Зерно Поволжья" первоначально был установлен на 1 марта 2000 года, затем договором отодвинут на 1 июля. Из общей суммы долга 18 607,5 тыс. рублей к первому сроку руководство РПК вернуло ГУП "Концессия" в феврале 2000 года только 1 017 тысяч, или 5,5%. Как явствует из Акта

проверки Счетной палаты, по состоянию на 6 июля 2000 года за ООО РПК "Зерно Поволжья" перед ГУП "Концессия" числился долг в размере 15 942,2 тыс. рублей, а перед ОМО Балтайского района — 1 519,5 тыс. рублей. Иными словами, к обусловленным договором датам возврата Гулади Пипия вернул менее 15% от стоимости позанимствованного, а племянник губернатора Юрий Моисеев (глава Балтайского района) — около 9%. По этим фактам руководство ГУП "Концессия" подготовило адресованную в Счетную палату объяснительную, в которой сообщалось о том, что "уже подготовлены документы в Арбитражный суд иска к ОМО Балтайского района и ООО РПК "Зерно Поволжья" о возврате просроченной задолженности".

И последний момент, на который хотелось бы обратить внимание, — это цена зерна, приобретенного РПК "Зерно Поволжья" из Внебюджетного фонда. Как значится в Акте проверки Счетной палаты, "ООО РПК "Зерно Поволжья" зерно реализовывалось на уровне минимальных гарантированных закупочных цен, установленных Постановлением правительства области № 51-П от 10.07.99 г.; цены на рожь, пшеницу, просо были ниже на 5 — 16% средних рыночных цен по данным, представленным Облкомстатом и Минэкономики". Со своей стороны хотелось бы отметить, что подобных льгот по цене не имел никакой другой покупатель зерна во Внебюджетном фонде.

Сегодня трудно сказать, решилось ли летом 2000 года руководство ГУП "Концессия" на судебный процесс по взысканию зернового долга с фирмы г-на Пипия. Однако как раз в июле 2000 года, с принятием закона Саратовской области "Об областном продовольственном фонде", у РПК "Зерно Поволжья" фактически появился третий, пожалуй, наиболее существенный источник экономического процветания за казенный счет. Как один из главных агентов областного продовольственного фонда, "Зерно Поволжья" производило закупку продовольствия на отпускаемые из бюджета деньги. Смысл деятельности агентов, занимающихся формированием областного продовольственного фонда, сводился, по сути, к двум вещам: во-первых, в течение 2000 и 2001 годов объем закупленной продукции в стоимостном выражении был значительно ниже, чем реальная сумма авансированных на эти цели бюджетных средств. Последнее обстоятельство наводит на мысль о том, что агенты областного продовольственного фонда просто использовали предоставляемые в их распоряжение финансы в виде своеобразного кредита. В справке, подготовленной Счетной палатой Саратовской области в начале нынешнего года, указывается, что в 2000 году закупка продовольствия агентами фонда произведена лишь на 53,2% к фактическому авансированию, т.е. на сумму 63,3 млн рублей. Еще хуже этот показатель выглядел в 2001 году. В справке отмечается, что "на 1 ноября 2001 года через "Агентов" собрано средств в областной продовольственный фонд на сумму 53,9 млн рублей, что составило только 48,5% от произведенного авансирования".

Другой, не менее существенной возможностью "навара", которую открывал перед своими агентами областной продовольственный фонд, была возможность реализовывать

продукцию аффилированным фирмам. При этом реализация производилась по ценам ниже закупочных, что естественно приводило к необоснованным потерям бюджетных средств. Вопиющий случай подобного рода описан в упомянутой справке Счетной палаты. Поскольку большое внимание там уделялось механизму современного государственного протекционизма, будет уместно привести отрывок из этого документа: "Распоряжением Правительства области от 07 декабря 2001 года № 321-Пр предписано "Министерству" (сельского хозяйства и продовольствия области — А.К.) реализовать зерно в объеме 14 200 тонн ОАО "Саратовмука" с рассрочкой платежа до 01 марта 2002 года по ценам, определенным распоряжением. На имя Губернатора области было направлено письмо за подписью председателя областной Думы А. П. Харитоновой от 3 января 2002 года № СП-03 с просьбой обратить внимание на то, что указанным распоряжением в нарушение ст. 3 и ст. 7 Закона Саратовской области "Об областном продовольственном фонде" средства фонда направляются на цели, не предусмотренные указанным законом, а установленные условия поставки зерна не обеспечивают безубыточную реализацию продукции. Кроме того, в соответствии со ст. 2 указанного закона ОАО "Саратовмука" не вправе получать продукцию из областного продовольственного фонда, так как государственным заказчиком — министерством сельского хозяйства и продовольствия — не проводилось конкурса по отбору переработчиков сельскохозяйственной продукции и сырья. Однако "Министерством" уже произведен отпуск зерна ОАО "Саратовмука" в количестве 11 693 тонн на сумму 19,7 млн рублей, что составило 36,5% от всего сформированного продовольственного фонда. На сложившуюся разницу между оптово-отпускной ценой и ценой реализации подготовлены расчеты для передачи в министерство финансов области. Из чего следует, что бюджет вновь понесет убытки на сумму перерасчета".

В начале 2000 года Роман Пипия в интервью московской газете "Человек и карьера" заявил: "... наша компания не получает никаких безвозмездных бюджетных дотаций, в отличие от некоторых других структур, которые постоянно сидят на бюджетной игле". Так вот, именно в этом году в практике деятельности РПК "Зерно Поволжья" помимо описанных выше примеров паразитирования на казенных товарных кредитах добавились и случаи непосредственного использования финансов из областного бюджета. В частности, в 2000 году из так называемого "резервного фонда непредвиденных расходов правительства области" РПК "Зерно Поволжья" было выделено 2 429 тыс. рублей. Фонд непредвиденных расходов иногда еще называют "губернаторским", поскольку основным распорядителем средств является сам ДФ. Весьма примечательно, что областное министерство сельского хозяйства из того же источника получило меньше средств, чем частная фирма г-на Пипия. На одной из прошлогодних пресс-конференций губернатора я задал ему вопрос о назначении этого денежного транша. Суть последовавшего ответа сводилась к тому, что правительство Саратовской области передало РПК "Зерно Поволжья" полученную

ую помощь. Так что пере-
Фонда непредвиденных рас-
есть не что иное, как плата
этой гуманитарной помо-
словами, помимо переданной
думать, бесплатно или по символической цене) "Зерну Поволжья" "гуманитарки" губернатор добавил к этому по-
и солидный денежный транш. Впрочем, а сам ли губернатор? Практика по-
казывает, что когда речь идет о государственной помощи "Зерну Поволжья", то
документы подписывают ближайшие по-
мощники Аяикова.

В апреле прошлого года еженедельник
МК" в Саратове" (№ 15 (190) за
12.04.2001) опубликовал интервью с пред-
седателем комитета по законности облду-
мы Николаем Семенцом. Приведу выдер-
жку, касающуюся еще одного вида "бюд-
жетной помощи" "Зерну Поволжья": "Об
этом молчать нельзя, 29 января 2001 года
С. Шувалов (при работающем губернато-
ре) издал распоряжение № 71-р (конфи-
денциально) "О кредите на объекты пере-
рабатывающего комплекса Саратовской об-
ласти". В нем предписывалось Саратовс-
кому сберегательному банку выделить кре-
дит под 31 % годовых ОАО "Саратовский
комбинат хлебопродуктов", входящему в
корпорацию "Зерно Поволжья", возглав-
ляемую известным Р. Пипия, в размере
42 млн рублей на финансирование ме-
роприятий по закупке, установке и запус-
ку линии по производству короткорезан-
ных макаронных изделий, а министер-
ству экономики предусмотреть в бюджете
развития области на 2001 год 13,02 млн
рублей на погашение процентов на пользо-
вание привлеченными кредитными ресурса-
ми. (...) Сегодня в Саратовской области
более 60 цехов по производству макарон-
ных изделий. Они загружены на 30 — 40%.
Что даст введение дополнительных линий?

Аналогичное постановление правитель-
ства области было в 1999 году на выделе-
ние кредитов Саратовской макаронной
фабрике. Была установлена линия за
7 млн рублей, а для комбината хлебопро-
дуктов дается 42 млн рублей. Надо пони-
мать, что линия будет в 6 раз больше?

В-третьих, областным бюджетом на 2001
год предусмотрено 80 млн рублей на под-
держку хозяйствующих субъектов. 13 млн
рублей, которые сэкономит на выплате
"Зерно Поволжья", составляет более
16 % бюджета развития. Думаю, что г-н
Пипия в очередной раз получит кусок
пирога, который не должен ему предна-
значаться".

Приводя выдержку из интервью Нико-
лая Семенца, мы плавно переходим к раз-
говору о второй задаче "Зерна Повол-
жья", изначально разрекламированной
Романом Пипия. Речь идет об упомяну-
тых в начале этой главы трех инвестици-
онных проектах. Следует признать, что
по части инвестиционной деятельности дела
у компании Романа Эрастовича обстояли
не так успешно, как в области овладения
зерновыми потоками. В ноябре 2001 года
в ходе пресс-конференции г-на Пипия по
случаю образования концерна "Агророс"
журналистам было рассказано о положе-
нии и перспективах мясокомбината "Са-
ратовский". В конце прошлого года даже
проезжая мимо цехов этого комбината в
троллейбусе, можно было поразиться ца-
рящей в корпусах разрухой. Картина была
на-столько выразительной, что даже сам
Пипия не смог отрицать очевидного. В
ходе своей ноябрьской пресс-конферен-
ции президент концерна "Агророс" при-
знал крах этого проекта. По его словам,
в последнее время мясокомбинат прино-
сил одни убытки. Но чтобы сохранить
рабочие места для 350 сотрудников Пипия
мирился с таким положением. Однако к
моменту брифинга подобное бремя
надоело Роману Эрастовичу, и он пообещал
журналистам, что в ближайшее время
в цехах мясокомбината начнет рабо-
тать один из 14 региональных филиалов
московского торгового дома "Детский мир".
До настоящего времени эти слова так и
остались словами. Нет никаких сообще-
ний и о пуске на "Саратовском комбине-
те хлебопродуктов" линии по производ-
ству макаронных изделий стоимостью 42
млн рублей. Спрашивается, так был ли
получен этим акционерным обществом
кредит Сбербанка? И если все же был, то
куда делся?

Возможно, кто-то из читателей может
подумать, что казенные средства, кото-
рые давались РПК "Зерно Поволжья" яко-
бы под решение первых двух задач (т.е.
на овладение зерновыми потоками и ин-
вестиционную деятельность) транзитом до-

ставались сельским производителям при
снабжении их через фирму г-на Пипия
всем необходимым. Ведь РПК "Зерно По-
волжья" как агент областного продоволь-
ственного фонда должна была выполнять
и эту задачу. О том, как это происходило,
рассказал на своей пресс-конференции 18
декабря 2001 года бывший глава Балаков-
ского МО Алексей Саурин.

Одной из основных причин ухудшения
взаимоотношений между Сауриным и гу-
бернатором было явное нежелание бала-
ковского мэра, чтобы хозяйство вверенного
ему района имело какие-либо экономичес-
кие связи с РПК "Зерно Поволжья". Саурин
объяснил свою позицию в этом вопросе
простым экономическим расчетом. В каче-
стве иллюстрации мэр Балаково привел при-
мер, когда разные хозяйства получали ми-
неральные удобрения с одного и того же
балаковского завода. Однако те хозяйства,
которые получали удобрения непосредствен-
но на заводе, платили по 900 рублей за
тонну, те же, кто прибегал к посредничес-
ким услугам компании РПК "Зерно Повол-
жья", платили за тонну 3000 рублей.

На пресс-конференции Саурина речь шла
о завышенных ценах, по которым РПК "Зерно
Поволжья" выжимало средства с сельских
товаропроизводителей. Однако поставки на
село приносили компании Пипия немалый
барыш, получаемый из областного бюджета.
Так, в ходе проведенной в октябре правки
облбюджета 2001 года в последнем вариан-
те закона по статье "Сельское хозяйство"
Минсельхозу области было дополнительно
перечислено 8 007 тысяч рублей. Как сле-
дует из расшифровки целей этого транша,
"деньги пошли на погашение кредиторской
задолженности министерства сельского хо-
зяйства и продовольствия области по про-
ведению сельскохозяйственных работ (по
агентскому соглашению с ООО РПК "Зер-
но Поволжья)". Иными словами, агентские
услуги фирмы г-на Пипия обходились весьма
недешево и областному минсельхозу.

Окончание следует.



"МЕГАФОН": ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА



В конце мая 2002 года завершилось юридическое оформление объединения операторов сотовой связи России в рамках первого общероссийского проекта мобильной связи. Девять операторов, предоставлявших услуги мобильной связи под торговой маркой "МегаФон", превратились в одного большого оператора — единственного в России федерального оператора, обладающего лицензиями на всю территорию страны.

Стартовавший в декабре 2000 года проект "МегаФон", всего за полтора года работы превратился в мощный бренд общероссийского оператора, предлагающий абонентам уникальные возможности при передвижении по стране и за ее пределами. Телефоны "МегаФона" работают в 117 странах мира. На всей территории действия сети "МегаФон" действуют льготные тарифы внутрисетевого роуминга. А не имеющее аналогов в России безроуминговое пространство позволяет абонентам разговаривать по своим домашним тарифам по всей территории укрупненного региона.

ОАО "МегаФон" — единственный оператор, владеющий лицензией на всю территорию России. Это означает, что абонентам сети не придется пользоваться роумингом у других операторов при перемещении по всей территории страны — они всегда будут оставаться в своей сети. Уже сейчас "МегаФон" работает в Москве и Московской области, в Северо-Западном реги-

оне, на юге России и в Поволжье. Недавно в тестовом режиме начали работать базовые станции на Урале. На очереди центральный регион России, Сибирь и Дальний Восток.

Одним из первых операторов, начавших работать под маркой "МегаФон", было ОАО "МСС-Поволжье". Сегодня компания по праву является самым динамично развивающимся участником проекта "МегаФон", обслуживая более 200 тысяч абонентов. При этом саратовский филиал компании занимает лидирующее положение в области с абонентской базой, превышающей 40 тысяч человек. Сеть ОАО "МСС-Поволжье" работает в Самарской и Саратовской областях, в Республике Башкортостан. До конца 2002 года в коммерческую эксплуатацию будут запущены сети еще в шести регионах Поволжья — Волгоградской, Ульяновской, Астраханской, Пензенской областях, а также в Мордовии и Татарстане. Причем в Волгограде, Ульяновске уже работает, обслуживая абонентов компании по "домашним" тарифам. Коммерческая эксплуатация этих сетей начнется уже в конце июля 2002 года, а в начале июля 2002 года заработают первые базовые станции в Астрахани. Продажа услуг там должна начаться в августе-сентябре.

Уже ведутся работы по строительству сетей в Татарстане и Пензенской области. Их запуск запланирован на конец 2002 года. В Республике Мордовия работает компания "Волжский GSM", которая вольется в "МСС-Поволжье" к концу 2002 года. Однако уже сейчас абоненты поволжского "МегаФона" обслуживаются там по своим "домашним" тарифам. Таким образом, к концу года "МегаФон" будет работать в девяти регионах Поволжья, где абоненты будут пользоваться "домашними" тарифами. И не последнюю роль в таком стремительном развитии компании играет создание ОАО "МегаФон". Как же отразится на деятельности поволжского оператора происходящее объединение в единую компанию "МегаФон"?

По словам директора ОАО "МСС-Поволжье" Валерия Ермакова, такое объединение принесет компании только пользу. Более крупный оператор имеет большие возможности для роста. Начавшееся объединение уже принесло первые плоды — объединенная компания получила товарный кредит от компании Siemens на общую сумму 250 миллионов долларов, из которого на долю поволжского филиала приходится 50 миллионов долларов, что значительно превышает сумму кредита, которую могла бы получить компания, действуя самостоятельно.

До конца года компания ОАО "МСС-Поволжье" будет преобразована в По-

волжский филиал ОАО "МегаФон". Что же изменится для самой компании? Валерий Ермаков убежден, что система управления поволжским филиалом останется прежней — ведь основной принцип работы основного акционера компании ОАО "Телекоминвест" заключается в максимальной управляемости бизнеса. В противном случае процесс исполнения принятых решений тянется слишком долго.

Пожалуй, больше всего абонентов волнует вопрос, будут ли снижаться тарифы. Директор Саратовского филиала ОАО "МСС-Поволжье" Марина Хомутова уверяет, что безусловно будут. Ведь в немалой степени столь стремительному развитию рынка сотовой связи в Саратовской области способствовали предложенные компанией в ноябре 2001 года революционные тарифы: отказ от поминутной тарификации разговоров и переход на рублевые цены. В результате за прошедшее время курс доллара вырос на 10% — и соответственно выросли затраты абонентов тех операторов, которые работают по долларовым тарифам. Абоненты же "МегаФона" за курсом доллара наблюдают спокойно — для них цены остаются прежними. И постоянный рост абонентской базы компании подтверждает правильность такого подхода. Компания и в дальнейшем будет предлагать абонентам такие тарифные планы, которые им интересны.

Происходящие в компании изменения затронут и дилерскую сеть. До недавнего времени большинство саратовских дилеров осуществляло подключение абонентов к нескольким операторам, в том числе и разных стандартов. Теперь "МегаФон" начинает разворачивать сеть эксклюзивных дилеров, которые будут представлять только эту компанию. Основным критерием при отборе становится максимально высокое качество работы дилера: обученный персонал, широкий ассортимент моделей телефонов, хороший салон продаж, оформленный в едином стиле "МегаФона". Приходящий к дилеру абонент должен получить качественное обслуживание, максимальный объем информации. Таким образом, дилер становится официальным представителем и полноправным партнером оператора, предоставляя абонентам широкий спектр услуг по обслуживанию.

Идущая на местном рынке сотовой связи жесткая конкурентная борьба переместилась и в сферу рекламы. Некоторые компании стали позволять себе чересчур агрессивные выпады в сторону конкурентов. Однако компания "МСС-Поволжье" не считает возможным пользоваться подобными приемами и намерена и впредь вести честную корректную борьбу.

На правах рекламы



ВЛАДИМИР РОДИОНОВ:

«ПОРА ЗАКАНЧИВАТЬ С «АВТОДОРОМ»!»

«Вот сама «Общественному мнению» и скажи: пора заканчивать с «Автодором». Такими словами Владимир Родионов проводил супругу и приготовился отвечать на вопросы. Хотя «приготовился» — не то слово.

Скорее, мобилизовался, собрался с силами. Последними. При виде этого обычно бравого человека, жизненная энергия которого заряжала не только команду, но передавалась публике, я было подумала, что и сегодня, как и после игры с «Локомотивом», разговора не получится.

Хотя реакция после поражения, казалось бы, должна была уже пройти, говорил Владимир Евстафьевич так, будто кто-то умер. Порой казалось, забывал о диктофоне, фотокамере, людях, сидящих в его кабинете. Так вспоминают о покойниках. Впрочем, наверное, это справедливо. Умерла мечта. Осталась чудовищная усталость. Она чувствовалась не только в потухших глазах, взъерошенной седине, позе, но и в суждениях. Впервые в разговоре с журналистом он упомянул о своем возрасте. Один из самых ярких людей Саратова, человек, известный своими острыми высказываниями, тем, что никогда не пригибался и не втягивал голову в плечи, вступая в открытую схватку, теперь говорил сдержанно. Перед тем как произнести слово, казалось, мысленно рассматривал его со всех сторон, взвешивал. С непривычки давалась ему такая разговорная практика нелегко. Хотя, вполне возможно, что в такой перемене виновата не усталость, а новая должность, в которую недавно вступил бывший главный тренер «Автодора». Только когда затронули тему семьи, молодежи и детской лиги, в глазах мелькнули искорки былого огня.

Владимир Родионов почти десять лет отыграл в профессиональном баскетболе. С 1975 по 1982 (да-да, именно в те застойные годы!) занимался бизнесом, на игры даже не ходил. Когда его пригласили на место тренера, команда была на пятнадцатом месте из шестнадцати во второй лиге. По сути, это был производственный коллектив. В 1985 году «Автодор» уже выиграл спартакиаду народов России, в 1987 году — стал чемпионом России, в 1988 вышел в первую лигу, а в 1989 — в лигу СССР. И все это время тренер у команды был бессменный — В. Родионов. В истории союзного и российского баскетбола — это единственный пример, когда человек добился высоких результатов как игрок, как тренер и как хозяин клуба. Случай беспрецедентный.

И вот сейчас он говорит: «С «Автодором» пора заканчивать».

— Владимир Евстафьевич, правда ли, что Вас пригласили на работу в Москву, в Министерство путей сообщений? Вы приняли приглашение?

— Да, и уже приступил к своим обязанностям. В Саратове задержался толь-

ко из-за событий на Кавказе и в Краснодаре. Все начальство там, у нас серьезные разрушения.

— Неожиданный поворот в судьбе? После большого спорта и большого бизнеса — в кресло чиновника, пусть и федерального масштаба.

— Напротив, в этой работе сохраняется и спортивный, и строительный профили. Я же и до работы тренером много лет строительством занимался. Буду отвечать за обеспечение и строительство спортивных сооружений МПС.

— Вопрос, который волнует всех фанатов саратовского баскетбола. Что будет с командой?

— Из этой команды 90 процентов игроков мы распродаем. Только что звонили покупатели — ЦСКА хочет Моню. Пусть ребята вперед идут. У нас нет проблемы замещения. На каждое место в команде — три кандидата.

— Почему столь суровое решение?

— Устал один тащить.

— Как будет осуществляться финансирование?

— Да все так же, как и было, в основном за счет моих средств.

тренера, который Вас заменит, определиться?

Нет еще, что будет известно через несколько-два месяца.

— Можно ли сказать, что команды «Автодор» больше нет?

Я этого не говорил. Клуб сохраняется. Останется молодежь. Она не такая дорогая, как именитые игроки. В классе команда, конечно, сильно теряет. Ну, займет седьмое-восьмое место. Кого-то это волнует, что ли?.. Нынешних начальников точно нет...

— Владимир Евстафьевич, в Ваших словах не столько усталость, сколько обида.

— Я и раньше обижался, но была какая-то спортивная злость, не хотите — не надо! Сам пытался и так и сяк. Сейчас ситуация сложилась таким образом, что я не смог отказаться от работы, которую мне предложили. Можно сказать, это было не мое решение. Есть команда. Пришел ко мне друг, занимающий руководящий пост, сказал: «ты нам нужен». Ответить в этой ситуации «нет» я не мог. Пока буду работать в Москве, будет команда не в пятерке первых, а там видно будет.

— Так что ж, как у Грибоедова, «сюда я больше не ездок, пойду искать по свету, где оскорбленному есть чувству уголок. Карету мне! Карету!»

Вы сворачиваете здесь всю свою деятельность? И как бизнесмен тоже?

— Нет, почему? Бизнес остается. У меня и семья здесь, дети, внуки. Жена, конечно, будет со мной в Москве, но у нас дом на берегу Волги. Многие сейчас так живут: пять дней в неделю работают в столице, а на выходные — домой. Видимо, меня ждет такая же судьба. Рвать с Саратовом совсем я не собираюсь. Это однозначно. Не в том возрасте уже, чтобы корни на новом месте пускать. А сколько эта командировка продлится — два, три года, я не знаю.

— В Саратове есть объекты, с которыми Вам придется работать в новой должности?

— Скорее всего, нет. Только стадион «Локомотив» может попасть в сферу моего влияния. Но он вполне благополучен и в смысле строительства и в смысле развития спорта. Вмешиваться не хочется. Есть регионы, где действительно нужна помощь. Стадионы в плачевном состоянии. Например, в Ростове стадион «Локомотив» в очень запущенном состоянии. Необходимо найти деньги для финансирования, придется подтянуть предпринимателей, создать им такие условия, чтобы у них через заинтересованность в бизнесе, возник интерес и желание развивать спорт. МПС, кроме производственно-хозяйственной деятельности, ведет и большую социальную работу. Громадная инфраструктура требует огромных вложений. Программа Президента предполагает часть этой нагрузки, а именно содержание спортивных сооружений, с производственной деятельностью МПС снять, чтобы спорт содержался и развивался за счет спонсорской деятельности. Эта задача на мне

и лежит. Масштабы, сами понимаете. Похоже, большая часть моей жизни теперь будет проходить в самолетах и поездах. Поэтому командой я, конечно, заниматься не смогу. Мы сохраним место в высшей лиге, но для достижения высших задач нужно личное присутствие. А это при таком объеме работы невозможно.

— Вы сказали, что Ваш отъезд — результат предложения, от которого Вы не смогли отказаться. Но проходила информация, что он связан с вмешательством областных властей в Ваш бизнес.

— Никогда! Какие бы не были непростые личные взаимоотношения между мной и губернатором, он ни разу палки в мой бизнес не вставлял. То, что баскетболу не помогал, это — да, но чтобы в бизнес вмешивался, — не было такого. Надо отдать ему должное, до такого он не опускался.

— Вернемся к баскетболу. Звездный час — выигрыш у ЦСКА. Чем объяснить проигрыш «Локомотиву»?

— После игры в Ростове мы были уверены, что уж дома-то победа обеспечена. Честно сказать, морально оказались не готовы к достойному отпору, и игра развалилась. Все же по классу ведущая пятерка у них повыше, и мы могли им противопоставить только командную игру. Не получилось. Конечно, очень неприятный осадок остался, что завершили сезон таким провалом.

Я очень благодарен болельщикам — в целом они отнеслись к нашему поражению с пониманием. Я бы даже сказал, по-доброму. Я ожидал, что команду и меня разорвут в клочки, они имели право на негодование. Люди пришли, деньги заплатили, хотели игру посмотреть... Видимо, меня просто пожалели. Видели: я сделал все, что мог. Должен сказать, у нас самый корректный, самый интеллектуальный, самый сильный и самый вдохновенный болельщик в России. В Казани болельщика к баскетболу еще надо приучать и приучать. В Перми пятьдесят процентов зала детьми со школ забивают — искусственно интерес создают. В Москве, как такового, интереса к баскетболу нет, там народ зрелищами избалован, спортивными в том числе. В Ростове нет традиции смотреть баскетбол, зал полупустой. Единственный зал, который собирается полностью и болеет по-настоящему — у нас. Болельщик классный! Ради него, наверное, я последние годы и тянул команду.

— Вы в баскетболе всю жизнь, лучшие моменты связаны с баскетболом. Как же Вы будете без этого?

— В жизни всякое бывает. Пережил же я разочарование в политике — грязь одна. Есть дети, внуки. Когда внучка проходила на конкурсной основе собеседование в престижной садик, я переживал, наверное, больше, чем на самой ответственной игре. И когда сказали: «у вас внучка с приставкой «вундер», это тоже был счастливый момент. Сын мне тогда сказал — ты нами всегда был недоволен, я же тебе говорил, природа на детях отдыхает, а на внуках проявляется — вот тебе внучка,

занимайся. Таких моментов много. Главное понимать ради чего то, что ты делаешь. Я всегда знал, что спорт людям нужен. А сегодня, когда вижу, какая смена подрастает, эта уверенность еще крепче. Пусть у команды мастеров уровень будет пониже, зато мы в этом году детскую лигу открываем. Все областные города будут задействованы, дети по воскресным дням будут ездить, встречи проводить. Со всей ответственностью заявляю, такой школы кадров, как у нас, нет ни у одного клуба. Из шести возрастов в трех возрастах у нас — чемпионы России. Еще в трех возрастах — финалисты. То есть в Саратове человек 200 уже помешаны на баскетболе. Это дети, которых мы увели с улицы. И мы этот вирус баскетбола будем распространять и дальше.

— Это, наверное, общая тенденция в российском игровом спорте. Во всех видах теперь ставку делают на молодых игроков, так как звезды не оправдывают ни надежд на них возлагаемых, ни запредельных гонораров, ни ожидания болельщиков. Прошедшие олимпиада и чемпионаты мира по футболу и хоккею тому яркое подтверждение.

— Да, ситуация во всех видах спорта похожая. У нас же сейчас на подходе к большому спорту молодые ребята, они по качеству игры, по своим возможностям и потенциалу более перспективны, чем те, кого мы покупаем в зарубежных клубах. Играющий состав вроде бы тоже еще молодые сильные игроки, но те, что сейчас их теснят, еще более мощные. Да и болельщикам интересно, что мы каждый год новую звезду зажигаем. В прошлом году Хряпу раскрыли, в этом он уже играл на высшем уровне. В этом году Моню подарили большой игре, а в следующем у нас сразу три игрока о себе заявят. Дайте срок, звезды откроем почище Робинсона.

— Может проанонсируете премьеру будущего сезона...

— Еремеев очень сильная личность, Иванов Андрей хорошие результаты показывает. Сильный мальчик Хлопонин Денис, наш, саратовский. Адаму, Васильева уже знают. Пахомова пригласили, Кузякина, — вот-вот должны заиграть в полную силу. Это все пока звездочки, наша задача превратить их в звезд российской величины. Ни один клуб не может сравниться с «Автодором» в раскрытии талантов. Они в основном тасуют одних и тех же раскрученных игроков. Перекупают их друг у друга, переманивают. А молодые у них сидят на скамейке запасных. Это, конечно, можно понять. Никто же из тренеров так, как я, рисковать не может. Я вижу, парень талантливый, и я могу себе позволить выпустить его в игру. А в прочих клубах тренеры в основном на зарплате, им платят за результат, они боятся рисковать с темными лошадками. Я же реально оцениваю уровень своей команды. Ниже мы не упадем, выше подняться трудно. Поэтому и выпускаю молодежь. В этом был большой плюс «Автодора», что у него хозяин,



юнирует в баскетболе, и третий человек. Вот только что решил один коллега насчет моих ребят, он хозяин и хороший мужик, и он искренне хочет, чтобы его команда пошла, но если он производственник или банкир, ему тренер может дурить голову как хочет. Так и происходит. А меня не обманешь. Это и есть одна из основных проблем российского спорта. Честных менеджеров, которые бы в спорте разбирались, почти нет, у нас большей частью все замешано на личном интересе.

Проблема общероссийская. Голову освежить и на самом высшем уровне не могут. Большую часть прошлого столетия страна не развивалась, а угасала, опускалась. Одним днем эту ситуацию не выправить. Пришел новый президент, избранный им путь — отучить людей от мысли первым делом набить собственный карман, а там хоть потоп, — очень мне импонирует. Он обратился к олигархам: верните деньги в Россию! Не будет передела собственности, но верните деньги. Если это произойдет, то по самым скромным подсчетам 300 миллиардов долларов вольется в экономику. Вы представляете, какой колоссальный рывок получит страна. Интонацию и лексику для разговора с олигархами он тоже выбрал верную. Прямо сказал: ребята, пора делиться, а то «замучаетесь пыль глотать». Для наших российских денежных мешков — самая понятная и убедительная речь. В России, видимо, на всех уровнях придется разговаривать, как прораб на стройке. Пока матом рабочих не покрыв, строительства не будет. А если вежливо просить «ребята, будьте так любезны, принесите раствор», толку не будет. Я также считаю. Вложите в страну. Все есть — ресурсы, потенциал научный, инновационный до сих пор очень высок. В мире нет таких пацанов, как у нас, ни в спорте, ни в науке.

— Тем не менее, на несколько лет вы свою команду обрекаете на более чем скромное существование...

— Я команду 20 лет развивал. Дело в одночасье не рухнет. При небольшой денежной подпитке оно будет существовать. Я смогу поддерживать необходимый уровень для того, чтобы когда наступит подходящий момент, сделать высококласную команду.

— Расчет не на тот момент, когда в Россию с подачи Президента хлынут денежные потоки? Надеетесь, что и спорт в стороне не останется?

— Конечно, а куда без спорта. Вот сидим мы по кабинетам здоровые мужики-меценаты, весь день в кресле, без движения. Не прожить без спорта. Зал, корт, площадка, бассейн, каждому что-то нужно. Все олигархи чем-то в детстве-юности занимались. Кто-то плаванием, кто-то футболом, кто-то в дворовой коробке шайбу гонял. В этот спорт и будут вкладывать. Или новые увлечения — яхты ли, теннис, гольф... Построит он дворец спорта для себя, не будет же он один в нем заниматься. Значит, придут дети — все на

улицах и в полях дах их меньше останется. Ну если такой богатый человек, как Фетисов, вернулся, о чем-то это говорит. Я-то знаю, как он заставлял всех этих бесполезных чиновников от спорта, чтобы можно было спортом заниматься, а не политикой.

— Да, к спорту отношение последние пару лет сильно поменялось.

— Действительно. Постоянный канал спортивный появился. Спорт из пасынков переходит в законорожденное дитя. Во всем мире спортсмены — национальные герои. А у нас, как в кабачке «Тринадцать стульев» один придурок сыграл Пана спортсмена, так до сих пор из образа не выйдем.

— Ваш рецепт спортивного успеха.

— Спорт должен быть профессиональным. А у нас все в кучу: спорт, туризм, любители, а толку никакого. Конечно, в СССР спорт был массовым, это было возможно, потому что такие средства туда вколачивались, что нам и не снились. Сейчас ситуация изменилась. Раз такого количества денег на все не хватает, спорт должен быть профессиональным и рулить спортом должны профессионалы. А у нас? Случайные люди. Ну вот, скажите, почему у нас Россошанский спортом два года заведовал? Хороший он мужик, я к нему с уважением отношусь, но к спорту отношения никогда не имел. Когда человеку не интересно то, что он делает, он и делает это просто так, спустя рукава. Интересно ему было на яхте покататься, он регатой занимался. А все остальное? Ахмеров, говорят, чем-то занимался? Ну, кроме того, что он ходит ко мне на игры, поддержки маловато.

Когда у нас спорт поставят на профессиональную основу во всем, тогда можно будет вести речь о новых спортивных технологиях, чтобы мы поспевали за всем миром. Пора разделить: это для здоровья, а это для большого спорта. Тогда будут и медали. Пока же у нас получается по русской поговорке «назло мужу сяду в лужу». Захотел Аяцков что-то сделать в пику Родионову — начал в области расти футбол. Конечно, если отбросить политику и то, что своему продвижению «Сокол» обязан амбициям Дмитрия Федоровича, можно только радоваться. Пипия тоже молодец, часть своих денег

отдает в клуб. Сейчас у них положение стабильное, команда укомплектована, молодежь подтягивают. Я давно дистанцировался от личных симпатий-антипатий и только «за»! Жаль будет, если «Сокол» вылетит, тогда вновь поднимать команду на такой уровень, как сегодня, будет очень трудно. Вложены такие колоссальные средства, на второй такой рывок уже денег не хватит. Но это же неправильно. Не будет Дмитрия Федоровича с его амбициями, где будет наш футбол? А остальные виды, почему до них руки не доходят? В других регионах по 15 команд в различных видах спорта в высшем дивизионе выступают. А мы?

— Так значит, на высшую ступеньку «Автодор» еще поднимется?

— Конечно, пока я жив и здоровье позволит. Это временный отъезд.

— Тогда что означает фраза «Пора завязывать с «Автодором», которую мы слышали в начале нашей беседы?

— Большие очень средства отвлекаются от семейного бюджета, жена тоже очень устала. Была бы поддержка. А то ни финансовой, ни моральной. Я не раз говорил, если бы мне так помогали, как «Соколу», «Автодор» бы уже не раз чемпионом Европы был. Но значит, футбол важнее... Это не зависть... Усталость, ситуация сейчас безнадежна... Буду с Фетисовым встречаться, на эту тему говорить. У нас Федерация — жулик, никак не прошибем, да и тут не лучше...

Беседовала
Ольга Протасова

Боровиков Сергей Григорьевич

Род в 1947 году. Начал публиковаться в 1970 году (пародии), как критик с 1971 года. Более 300 литературно-критических публикаций в журналах «Новый мир», «Знамя», «Волга», «Октябрь», «Золотой век», «Аврора», «Дружба народов», «Огонёк», «Эксперт», «Наш современник», «Новое литературное обозрение», «Неприкосновенный запас», «Вопросы литературы», «Литературное обозрение», «Москва», «Общественное мнение», в «Литературной газете», «Общей газете», «Независимой газете» и др. Некоторые статьи переведены на английский и французский языки.

Автор сборников статей и рецензий «Сегодня и вчера» (1975), «Перекрёсток традиций» (1979), «Отзывчивость» (1981), «Разумная душа» (1988), «Замёрзшие слова» (1991), книг «Алексей Толстой» (1982), «Алексей Толстой» (1984), «Ясный талант» (1986), «Сказка про тучаток» (1992), «В русском жанре» (1999).

**СЕРГЕЙ БОРОВИКОВ**

СССР НА С





СТРОЙКЕ

РАССКАЗ

Вчера мы налупились порознь и вчера же по телефону сговорились с утра идти пить пиво.

Августовское утро с поздним уже солнышком было славным. Лучше него могло быть только сентябрьское.

Мы встретились на углу улицы Яблочкова и Горького у магазина учебных пособий, где в витрине и далее виднелись упоительные, словно декорации из гимназической жизни, электрические машины в стеклянных домиках, мутно-голубые глобусы и высохшие аквариумы. В этом доме помер изобретатель лампочки. Тогда здесь была гостиница "Центральная", а улицы назывались Малая Казачья и Александровская.

Мы еще не знали, какой путь нам предстоит — близкий или дальний.

Нельзя было быть уверенным ни в одной из минимум двадцати известных нам пивных точек в округе.

Я бы, разумеется, с удовольствием перечислил бы все, с адресами, интервьюерами, портретами буфетчиц и прочая, но не стану этого делать.

Не стану, потому что страницы всяческих изданий все чаще заполнены воспоминаниями. Нет, не теми существенными воспоминаниями, когда минувшее проходит пред старческим мысленным взором, именно мысленным, ибо события и факты жизни подытоживаются и осмысляются в назидание потомству, а теми пустопорожними реестрами, что лезут на нетрезвую память еще не старого, но пожившего и отжившего человека, крайне любопытного к современности и потому предающемуся рисованию картинок из далекого и не очень далекого прошлого, как правило, связанных с выпивкой и сексуальными похождениями низкого толка.

Каждый может сравнить дневники, письма и прочие достойные публикации документов с притворяющимися художественной прозой наскрибываниями поблекших жизненных наблюдений по сусекам памяти. Особенно этим грешат лидеры постмодернизма, что не есть случайно: они никогда не умели писать сюжетную прозу, для интеллектуальной же прозы у них не было собственных идей, и, поднатюревшись в описаниях, они все продолжают их, отдаваясь все далее во времени от действительности, к которой они давно уже лишь прислонились литературным боком.

Вместо того чтобы предаться мазанью высохшей кистью по склеротическому холсту памяти, я позволил себе выпад против этого занятия, скорее всего, представляющий не больше интереса, однако вымарывать этого маленького ответвления не стану, ибо тогда из чего составит мой рассказ о раннем утре 19 августа 1968 года, не из одной же этой даты?

Почему?

А чем интересуется нас, потомков, описанный современником исторический день? Кажется, и это наблюдалось уже не на столь большом временном отдалении, более всего интересен местный, частный фон события, детали быта и поведения, все то, что рисовало бы вписывание дня X в привычное течение дней. Даже так: наложение исторического дня на день будничного, хотя бы он был и воскресным. Недаром в советских кинофильмах 22 июня 1941 года чаще объявлялось через сугубо мирные детали быта, утреннее чаепитие, танцплощадку, парковый пруд с лодочками и проч.

Ночью брат, сильно пьяный, позвонил отцу, наслушавшись вражеских голосов. Отец умолял: "Стасик! по телефону! Стасик! Не надо!" А трубка кричала: "Оккупация! Суки! Оккупанты!"

И в двойном ознобе прохлады утра и похмелья, мы, естественно, верну-

моя историческому событию.

Антоненком выступил А. Нька.

А какого, — сказал он, — какого они заманились?

Тебе, тебе бы, — закричали мы с братом, — тебе бы танки чужие под нос, сюда вот!

Мы их освободили. — лениво сказал А. Нька.

— А они нас просили? — спросил образованный брат.

Мы вышли на большую пивную дорогу — улицу-бульвар имени Л. Тичика-героя Рахова, в девичестве Камышинскую, сравнительно скоро обретя искомый продукт на углу улицы Богдана Хмельницкого, переименованной так в 1954 году одновременно с выдачей Тавриды Украине. Прежде она называлась Бахметьевская в честь русского биолога Порфирия Ивановича Бахметьева, жившего в Болгарии, саратовского уроженца. Он открыл явление анабиоза. В 1960 году исполнялось 100 лет его рождения, в Саратов приехали ученые из Болгарии, потомки, а улицы нет...

Здесь было много всяких, а среди них совсем уж неказистый, если не сказать антисанитарный, пивной ларчик — маленькое, едва кружку просунуть, окошечко в крохотной избушке, словно из тюзовской сказки, а слева, в таком же затертом дворике размещался пункт утильсырья.

Там оказалось пиво (прежде прошли немного: ларьков пять и большую заводскую столовую, где бутылочным торговали).

Пиво-то пиво, но — помните наше Жигулевское? (здесь тянет сделать пивное отступление, но не буду) — пить его можно было неограниченно, только отливай, но наступал момент, когда по законам, не нами установленным, с пива желалось перейти на более крепкие напитки. А денег не было. Мы уже едва наскребли на две кружки на троих, единственная вобла, купленная по дороге, давно была не только съедена, но и многократно обмуслена каждой своей косточкой и жаберкой, и тупо стояли мы, глядя сквозь выцветавшие кроны деревьев на безоблачное нежаркое небо. Стасик было пытался завести политическую дискуссию, наподобие чешского, этого, как его, за что наши на них взъелись — Клуб сколько-то цифр...

Мужички отмалчивались, пока один какой-то, цыганского типа, не стал ораторствовать на брата: "я их освобождал, я за их кровь проливал, я в Прагу на танке, а ты, борода, какого тут поджигашь?" Мужички стали приглядываться к нам повнимательнее. Тут-то и явился случай, который бывает раз в жизни.

Затосковав от Жигулевского, Праги, брата, безденежья, от того, что предстояло возвращаться домой, к жене и родителям, я бесцельно забрел во дворик утильсырья, где мое внимание привлекла угловатая пирамида макулатуры. Хозяин пункта, старый толстый татарин, был занят разговором с од-

ноплеменником в своей т.мной конторке, и я стал рыться в куче. Как обычно, большую часть составляли газеты и журналы, старые учебники... но я увл.лся, как всегда при виде кучи старой типографской продукции, надеясь обрести нечто сверхредкое, ведь сколько ходило слухов, как в макулатуру там-то сдали — да вы что? — а там-то — не может быть! Впрочем, эти легенды относятся к более позднему периоду, когда началось явление обмена макулатуры на приключения и детектив, повлекшее за собой массовое сумасшествие.

В куче выделилась стопа плотных крупноформатных изданий, в которых я признал советский пропагандистский журнал "СССР на стройке" (после войны он назывался "Советский Союз"), делавшийся исключительно профессионально — сам Бабель писал туда тексточки, фотографии же, дизайн, называвшийся тогда художественным оформлением, полиграфия — высочайшего уровня. Кроме того, я уже имел вкус, тот, несколько извращенный вкус наслаждения советской, особенно сталинской эстетикой, словно бы не касающейся моей жизни, но пребывающей в тех же эстетических координатах, что и гнильца графики серебряного века, и словно созданные сумасшедшим математиком красоты советского конструктивизма и прочая.

Журналы лежали высоко. Я полез за ними на рассыпающуюся под ногами бумажную пирамиду, оглядываясь на татарина в т.мном деревянном проеме конторки. Я уже захватывал не помещающуюся в длань пачку журналов, когда неверная гора подо мною разехала в разные стороны, и я упал, опершись на левую ладонь, которая просунулась в словно бы в картонную пещерку, где лежало...

С неожиданной хитростью, не только не издав не звука, но и не расшвыривая листов, обложек, связок, я стал нащупывать содержимое, как было явно, большой картонной коробки, и как было тоже явно, хотя и невероятно, содержащей большое количество гладко-ж.стких, прохладных, чуть жирноватых на ощупь, туловищ вяленой рыбы.

Озираясь на хозяина, я чуть вытянул коробку. Она была полна мерной астраханской воблы. Тут хочешь не хочешь, а маленькое отступление необходимо.

Некие баснословные времена, когда вобла стоила ничего не стоила, и ею в трудные годы чуть ли не топили печи, я не застал. Вобла даже во времена моего далекого детства была предметом отнюдь не мусорным. Сушеная рыбка местного улова — от крошечной баклешки до леща — растилась серобокой дрянью везде, где торговали, но вобла, астраханская вобла, а только астраханской она и бывает, вся на подбор, одинакового, словно на машине деланная, размера, с приятной твердой припухло-

стью брюшка, содержащего двойные сомкнутые, наподобие моллюска, оранжевые ладошки икры, легко отделяющиеся от подсушенных внутренностей (тогда как в вяленой рыбе самодельной местной засолки, один желчный пузырь способен отравить своей едучей болотной слизью не только икру, но и все удовольствие от поедания е.!), а если е.! поднять к солнышку, то светиться она будет не как полусырой лещ мутным непрозрачным мясом, не как невесомая, без жиринки, баклешка серым стеклышком, но светиться она будет полным янтарным светом ровно проявленного тельца, чуть темнее к позвоночнику... И чистить е.! легко и приятно, настолько ладно пластами сходит серебряная аккуратная чешуя с жирного, но не мягкого, а плотного тельца.

Не волжане! никогда не называйте любую сушеную рыбу воблой!

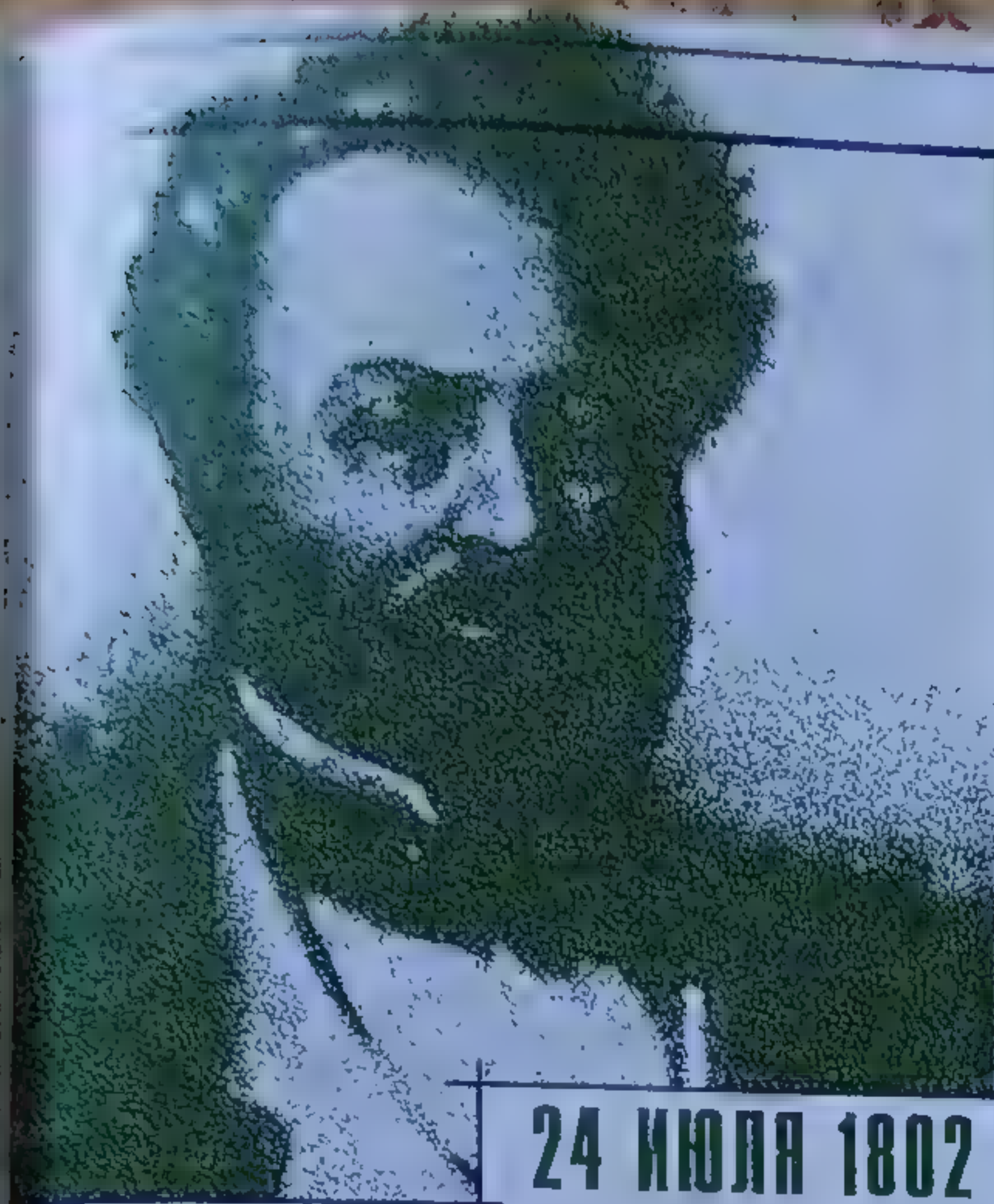
И не в любое время года поешь такую воблу. В начале лета, едва снятая с просушки, она сыровата, е.! жирная спинка не приобрела еще сходства с полированным ореховым деревом, е.! икра не сделалась еще твердой, и мажется на пальцах и языке. Зимой, ближе к весне, она пересушивается, и икра становится уже ломкой, а спинка приобретает сходство с деревом не только на вид, но и на зуб. И лишь в конце лета и начале осени можно насладиться воблой, выловленной в мае в достойном состоянии.

Я воротился к ларьку. Я показал вытащенную из коробки — одну — воблу собутыльникам. Я не дал е.! им. Я помахивал воблой, а в те годы обладатель не только воблы, но любого сушняка у пивного ларька не раз слышал униженную просьбицу: дай посолиться! — и в зависимости от имеющегося, делился волокном от спинки, р.брышком или вовсе головою.

Задача была: вытащить ящик, чтобы не увидел хозяин пункта. Отвлекать был снаряжен А. Нька, как самый непосредственный. Пока он что-то молот татарину, поместясь в двери его конурки, мы с братом бегом и зачем-то пригибаясь, как под обстрелом, вытащили коробку со двора и огляделись. Тогда не существовало, во всяком случае в СССР, пластиковых пакетов, в который бы можно было перегрузить драгоценную находку.

В нас заиграли, враз и буйно, стихии куража, алчности, хмеля, жадности, бог знает еще какие. Победили лучшие: мы вытащили ящик с воблой к ларьку. Мы распахнули его. Мы угошали.

Справедливость, обычно долгая в трезвом векторе, не замедлила явиться, и уже кто-то н.с. красное, водку, хлеб, лук, развернулось пированье на задах ларька, и лишь обнаружив у себя на завтра в заднем кармане брюк двух мерных вобл, что докучали мне сквозь сон, я вспомнил апогей исторического дня.



24 ИЮЛЯ 1802

время

ввода

ХРОНОС

Рубрику ведет Сергей Боровиков

Краткая литературная энциклопедия под статью об Александре Дюма отвела в три раза меньше страниц, чем под статью о Дени Дидро, а вы читали Дидро?

Так мы стыдились в юные годы самой первой и самой лучшей любви к единственной девочке, признаваясь на уроках в любви к общей Родине.

Почему Бальзак — великий писатель, а Дюма — "для юношества"? Может быть потому, что сам Бальзак собирался осчастливить если не человечество, то по крайней мере французов исчерпывающей сагой, а Дюма просто желал их развлечь? И почему столь болезненно относился Бальзак к славе Дюма, умоляя: "Не сравнивайте меня с этим негром!" Не потому ли, что сознавал величие соперника? Куприн в своем очерке о Дюма писал: "У нас, в прежней либеральной России, ходить в цирк и читать Дюма считалось явными признаками отсталости, несознательности, безыдейности. Однако я знал немало людей "с убеждениями", которые для виду держали Маркса, Чернышевского, Михайловского, а в укромном уголке хранили потихоньку полное собрание Дюма..."

Лев Николаевич Толстой, будучи в компании "фанов" Дюма вместе с Карлом Марксом, Дмитрием Менделеевым, Генрихом Гейне, Максимом Горьким, вспоминал: "Когда был семнадцати лет, ехал в Казанский университет купил на дорогу восемь томов "Monte-Cristo". До того интересно, что не заметил, как дорога окончилась". Автор "Войны и мира" учился у Дюма — сюжетные завязки и развязки, неожиданные, но убедительные встречи, исчезновение и эффектное появление героев... Он и сам отмечал это: "А что касается Дюма, каждый из романистов должен знать его сердцем. Интриги у него чудесные, не говоря об отделке: я могу его читать и перечитывать, но завязки и развязки составляют его главную цель".

И очерковые книги его приковывают читательское внимание, и в путевых записках "От Парижа до Астрахани" не знаешь, радоваться ли остроумным наблюдениям ("В русском языке нет ни восходящей, ни нисходящей гаммы. Если ты не "братец", то, значит, ты "дурак"; если ты не "голубчик", стало быть "сукин сын"), потешаться ли перевертыванию обильно и наскоро почерпнутых любопытных путешествий событий русской истории, или умиляться гальскому самолюбию, отказывающему признать достоин-

ства, скажем, стерляди, которой особенно досталось в главе "Саратов": изощренный гурман не находит ничего особенного во вкусе стерляди, настаивая, при этом, что русские ошибаются, полагая, что стерлядь отдельный вид рыбы, тогда как это лишь молодь осетра, которую ко всему прочему русские не умеют готовить: "Слабые вкусовые качества стерляди, пресной и жирной, никто не пытается хоть чем-то сдобрить. Стерляжий соус еще предстоит изобрести, и мы не побоимся предсказать, что честь подобного изобретения будет принадлежать французскому повару." Впрочем, водиться этой невкусной рыбке все же надлежит во Франции: "когда рыбоводство одарит осетра своим вниманием и займется разведением мальков этой рыбы, мы получим стерлядь у себя в Сене или в Луаре".

Где искать секрет успеха Дюма у всемирного читателя на протяжении полутора столетий? Может быть в словах Жорж Санд о нем: "гений жизни"? В другое время другой писатель, русский Михаил Пришвин остановился над вопросом: "Или и впрямь секрет литературного успеха лежит в личном поведении автора?"

То, что великий толстяк так умел вкушать жизнь, не могло не перейти на страницы его романов. В наше время он играючи исполнил бы роль десятка ведущих телешоу — от "Смака" до "Поля чудес", сочиняя при этом криминальные, любовные, исторические романы, ведя в газетах светскую и ресторанную хронику, а также новости тотализатора, казино и так далее.

Однако мастер не любил смешивать жанры. Как великий gastronom он составил поваренную книгу, но не утяжелял стремительного полета своих романов подробным описанием трапез, прибегая к ним лишь по необходимости, как к примеру, в блестящей гротесковой сцене обеда у скриги-прокурора в "Трех мушкетерах": "Как только прокурор оказался в столовой, его челюсти и ноздри зашевелились точно так же, как у его писцов.

— Ого! — произнес он. — Как аппетитно пахнет этот суп!

(...) Бедная курица была худа и покрытая толстой и шетинистой кожей, которую, несмотря на все усилия, не могут пробить никакие кости; должно быть еще долго искали, пока, наконец, не нашли на насесте, где она спряталась, чтобы спокойно умереть от старости.

"Чорт возьми! — подумал Портос. — Как это грустно! Я уважаю старость, но не в вареном и не в жареном виде".

И он осмотрелся по сторонам, желая убедиться, все ли разделяют его мнение. Совсем напротив — он увидел горящие глаза, заранее пожирающие эту великолепную курицу, ту самую курицу, к которой он отнесся с таким презрением.

Г-жа Кокнар придвинула к себе блюдо, искусно отделила две большие черные ножки, которые положила на тарелку своего мужа, отрезала шейку, положив вместе с головой в сторону для себя, положила крылышко Портосу и отдав служанке курицу почти нетронутой, так что блюдо исчезло (...) Вместо курицы на столе появилось блюдо

бобов, огромное блюдо, на котором виднелось несколько бараньих костей, на первый взгляд казавшихся прикрытыми мясом.

Однако писцы не поддались на этот обман, и мрачное выражение сменилось на их лицах выражением покорности судьбе(...)

Дошла очередь и до вина. Мэтр Кокнар налил из очень маленькой фаянсовой бутылки по трети стакана каждому из молодых людей(...) Молодые люди долили стаканы водой, потом, выпив по полстакана, снова долили их, и так до конца обеда, когда цвет напитка, который они глотали, вместо рубина стал напоминать дымчатый топаз(...)

Прокурор повторил несколько раз:

— Ах, госпожа Кокнар, благодарю вас, вы задали нам настоящий пир! Господи, как наелся! (...) Лукулл обедает у Лукулла".

Блистательный юмор сменяется эпическими, чуть не гомеровскими мазками, когда на сцену является геройство. Д.Артаньян в ночной погоне за недругом: "Кони горячились все больше и больше, их ноздри стали красней раскаленной печи". А?

И прав Толстой: интрига царит над всеми несметными сокровищами романов Дюма. Его короли и королевы, герцоги и кардиналы, мушкетеры и придворные дамы являют такую бездну плетения интриг, установки капканов и западней, витиеватого коварства и остроумия, что не грех предположить, что владыки мира могли воспитываться на романах неукротимого француза. Я не знаю, как относился Сталин к его книгам, но вот сцена из романа "Двадцать лет спустя". Кардинал Мазарини вызывает к себе в Пале-Рояль заточенного пятый год по его приказу в Бастилию соратника кардинала Ришелье — Рошфора, и начинает беседу с вопроса:

— Я нашел здесь это письмо, в котором вы просите возвратить вам свободу. Разве вы в тюрьме?"

Ну чем не Сталин, сказавший доставленному в его кабинет из тюремной камеры не то Рокоссовскому, не то Мерешкову: "Нашел время, когда сидеть!"

Мастер интриги, да, но притом интриги в первую очередь не любовной (это — попутно), но политической, чего стоит глава романа "Десять лет спустя", где умирающий генерал ордена иезуитов выбирает себе преемника, владеющего подлинно государственной тайной, и им становится Арамис, которому известна тайна брата-близнеца Людовика XIV.

А сколько афоризмов рассыпано на его страницах!

Молодой Толстой в письме любимой тещеньке Т. А. Ергольской с наслаждением цитирует (естественно, по-французски): "Я тороплюсь и скажу как Александр Дюма, что в жизни существуют два неумолимых часа — час почты и час смерти; первый меня ожидает, весь ваш до второго".

Добавим еще от себя "...толпу, которая становилась тем гуще, чем меньше понимала, ради чего она собралась", или столь близкое истории России наблюдение, что королев в "женском" отношении еще больше женщин, чем прочие, и, наконец, то, что смело можно поставить эпиграфом к любой смене власти на Руси: "Мазарини был негодяй, но мы еще пожалеет о Мазарини!"



A-Ha "Lifelines" 2002
WEA/Warner Music

Честно говоря, никогда не проявлял особого интереса к творчеству датских неоромантиков из А-Ха. Послушал когда-то пару ранних альбомов, показались они на редкость скучными, и дальше знакомство не пошло. Даже во время прошлого года бума вокруг воссоединения группы и выхода, после длительного перерыва, нового альбома. Прошел год, шумиха немного поутихла, и свет увидело очередное творение меланхолических скандинавов. Мне альбом случайно попал в руки даже еще до того, как 3-4 хита с него начали раскручивать практически по всем радиостанциям в режиме жесткой ротации. Приступил я к его прослушиванию с твердым предубеждением и совершенно неожиданно для себя самого влюбился с первого раза. Не знаю, в чем дело и что изменилось. Вряд ли А-Ха. Музыка осталась той же, что и в моей юности — все те же мягкие и грустные баллады. Разве что слегка добавилось модных электронных перкуссий и эффектов, да само звучание несколько осовременилось и сдвинулось в сторону т.н. «гитарной альтернативы». Скорее, что-то изменилось во мне — там, где раньше слышалась только скука и отсутствие «драйва», сейчас я открываю для себя очарование прекрасных мелодий, крайне интересную философию и тоненькие струящиеся ручейки нюансов, которые сливаются в завораживающее своей гладью и простором море, ткнут великолепное полотно, покрытое тонкими замысловатыми узорами, непрерывно изменяющимися и с каждым разом становящимися все более и более сложными.

Одно остается загадкой — каким образом создается музыка, одинаково любимая и пляшущими народными массами, и эстетствующими интеллектуалами, как можно в течение полутора десятка лет заниматься тем, что вполне может быть названо «серьезной музыкой», четко придерживаться однажды сформированного стиля и неизменно находиться на пике популярности? Кстати, прошлогодний альбом оказался просто великолепным...



Moby "18" 2002
Mute Records

Moby принято считать «американским техно-музыкантом номер один». Об этом неустанно говорят музыкальные критики, такого же мнения придерживаются и широкие народные массы, активно скупая каждый его новый альбом. Почему — совершенно непонятно. Собственно техно, как и какого-то единого стиля вообще, там нет, также нет ни ярких хитов, ни новаторских экспериментов. Есть пара простеньких навязчивых мелодий да пара приемов, считавшихся оригинальными среди более прогрессивных товарищей по музыкальному цеху лет пять назад. Свою музыкальную карьеру Moby начинал в качестве панк-рокера, точнее — играя такую унылую и приглаженную разновидность панка, которая называется «колледж-рок» и рассчитана на усредненного американского тинейджера из интеллигентной семьи. В начале 90-х он перебрался на электронную ниву и заиграл некую маловразумительную смесь хауса и брейк-бита — тогда это еще было еще как-то слышненько, но сегодня уже не слышится совсем. На рубеже веков Moby опять поменял обличье, на этот раз сложившееся из элементов пост-рока, того же брейк-бита и idm, расшифровывающегося как «интеллектуальная танцевальная музыка». Костяк предыдущего альбома, принесшего ему подлинную славу, практически состоял из вариаций на тему одной и той же мелодии и одного и того же приема — невнятное гитарно-фортепианное потренькивание, размазанная эмбиентная подкладка и меланхолическое полубормотание-полумурлыканье. Все остальное пространство альбома занимал уже совершенно бессвязный набор брейк-битов сэмплов. Новый альбом собственно и продолжает развитие этого как бы стиля. В том числе и развитие той же мелодии и того же приема. Отрадным выглядит разве более широкое использование живых инструментов, в том числе прекрасные струнные да великолепный голос поучаствовавшей в записи альбома Sinéad O'Connor. Пройдет пара-тройка лет, и станет очевидно, что нынешние творения «американского техно-музыканта номер один» так же мало пригодны для слушания, как и его хаусовые эксперименты 90-х.

The Legendary Pink Dots
"The Chemical
Playschool 11,12,13"
2002 3CD,
Staalplaat/Soleilmoon

Среди тех, кто интересуется современной психоделической музыкой, нет разногласий в том, что крупнейшей и интереснейшей группой в этой области являются великолепные голландские Легендарные Розовые Точки. За более чем два десятилетия своего существования группа записала около полусотни альбомов, практически полностью сменила свой состав, но ни разу не оступилась, не изменила своего стиля, с каждым альбомом все более и более его оттачивая и совершенствуя. Каждый альбом слушается все более свежо, все более великолепно, хотя каждый раз кажется — чего-то более совершенного создать уже просто невозможно. В музыке голландцев можно различить отголоски ранних экспериментов Фрэнка Заппы и Pink Floyd, Gong и Hawkwind, Can и Ash Ra Tempel, краут-рока и спейс-рока, RIO, кентерберрийской школы и индустриальных экспериментов середины 70-х. При всем при этом стиль LPD легко узнаваем и оригинален, группа умудряется непрерывно оставаться на самом острие авангарда, непрерывно экспериментируя с самыми последними музыкальными достижениями, а чаще просто изобретая то, что вскоре объявляется этими последними музыкальными достижениями.

Новый релиз представляет собой очередную номер в серии редких, ранее не издававшихся записей, извлеченных из гигантского архива группы. Однако в отличие от многочисленных подобных сборников, данное собрание отнюдь не слушается как коллекция малослышабельных и представляющих интерес только для фанатов вещей, изданных людьми, просто уже не знающими, чтобы еще такое издать. Композиции на сборнике подобраны очень любовно, ничего лишнего, собственно сборник слушается как полноценный, цельный и просто великолепный альбом. Можно быть уверенными, что действительно новый альбом не заставит себя долго ждать, а пока можно скрасить ожидание наслаждением от этого роскошного сборника.

Обзор подготовил
Дмитрий Толмацкий



П. А. СТОЛЫПИН
ЖИЗНЬ ЗА ОТЕЧЕСТВО

Геннадий Сидоровнин.
П. А. Столыпин. Жизнь
за Отечество. Жизне-
описание (1862-1911).
— Саратов: Сарат.
культ. центр им. П.А.
Столыпина, 2002. 600 с.

Был в брежневские времена анекдот про посещение генсеком Третьяковки: глядя на картины, что ему показывали, Леонид Ильич уважительно заключал: «Картина хорошая... большая».

Большую книгу мы держим в руках. Здесь впрямь и подробное описание родословной, и летопись трудов и дел Петра Аркадьевича, и целый альбом фотографий в заключение.

То, что перед нами апологетика исторической личности — очевидно, отчего бы ей и не быть? Любит автор Столыпина, без памяти любит, имеет на то право. А вот критики графа для него есть враги личные, даже и другой граф, Лев Николаевич Толстой, здесь не исключение. Столыпиновед практически не сообщает сути толстовских обращений к инициатору не только земельной реформы, но и широкомасштабных карательных акций. «Толстой в ответном письме пытается оспорить взгляды Столыпина. (...) Столыпин в силу занятости не ответил на другое письмо: он, образно говоря, одной рукой держал плуг, а другой отмахивался от наседавших врагов...» (Вероятно, подразумевается, что это писателю, который, правда, держал плуг в руке не образно, а буквально, было делать нечего, вот он письма и писал). Далее: «Есть свидетельства того, что позднее, уже в 1909 году, А.Н. Толстой готовил премьеру очередное послание, которое, одумавшись (!), не окончил».

Даже не знаю, что хуже, незнание того, что существуют не туманные свидетельства, а само давно опубликованное письмо 1909 года, или это потрясающее «одумавшись» — словно о сорванце, отказавшемся от проделки из страха перед поркой. Впрочем, чему удивляться, если журналист позволяет себе глумливо повторять старую ложь: «когда волна погромов докатилась до усадьбы писателя, он также не смог молчать: проявил осмотрительность и вызвал полицию для охраны». Сообщаю не для певца деяний премьера, а для тех, кто вдруг ему поверит: вызвали стражников жена и сын писателя Андрей Львович, что послужило причиной глубочайшей долгой ссоры его с ними, и одним из первых толчков к решению покинуть дом.

А Витте? Тоже ведь реформатор был не из последних, но для директора центра Столыпина, он просто мелкий завистник со «злым пером».

Разумеется, «книга большая» и короткой рецензией её не объёмлешь. Бросается в глаза и неразборчивое отношение к источникам, когда в одной цитатной куче наряду с ценными документами обретаются и вполне сомнительные писания, вроде неопрятных, переполненных враньём и ошибками, компиляций Н. Ю. Пушкарского, который удостоился не только ссылок и цитат, но и перепечатки в «приложениях» (наряду с родословной Столыпина и заметками самого Сидоровнина), старой, без ссылки на источник, статейки о жидомасонском следе в убийстве премьера.

Приложенный к тому «Именной справочник» вряд ли сыграет подобающую роль путеводителя по книге, так как, во-первых, в нем отсутствует указатель страниц (с ним ведь столько возни!), во-вторых, составлен он крайне небрежно, с то полными, то краткими инициалами, с явным отсутствием труда корректора вроде занесения Арона Симановича на букву «А» (колонцифра на странице отсутствует) или сообщением: «Д. А. успешно сочетал свою научно-исследовательскую (?) с практическим усовершенствованием...» (с. 591).

Наиболее сильное впечатление производит список тех, кто раскошелся на издание книги; правда, и здесь не обошлось без ложки дегтя: «Содействие изданию книги оказано: ОАО «Саратовнефтегаз» — генеральный директор А. Ю. Косяк» и далее везде в именительном вместо требуемого творительного падежа. Не знаю, как читатели, но историки и критики несомненно обратят внимание на большую книгу «Жизнь за Отечество». ■

Сергей Боровиков

Сергей Боровиков



Николай Якушев. Место, где пляшут и поют. — М.: Время, 2002. — 592 с. (Высокое чтение. Отечественные записки).

...и попросил меня один журналист прочесть повесть его родственника. Родственник был доктор, жил в Вольске, повесть носила совершенно дикое название «Ночной вопль кладбищенской обезьяны». Без особых предвкушений открыл я рукопись.

«Тем временем на общей кухне готовились обеды. Жильцы, спиной друг к другу священнодействовали над личными сковородками. Баба Аня

трясущейся рукой помешивала свою кашку, старик Мочёнов, небритый и хмурый, в пропитанной потом нательной рубашке, безглаголиво вылятив нижнюю губу, жарил труп какого-то животного. Полугаева варила обычные ши. Супруг её, Попугаев, в некоторой прострации стоял посреди кухни, слушая старую песню о том, как старик Мочёнов во время войны ловил в тылу дезертиров.»

Я сидел один в кабинете и трясся от смеха.

Где он, этот таинственный вольский доктор? Проведите меня к нему, я хочу видеть этого человека!

Доктор Якушев оказался молчаливым и крайне обаятельным мужчиной — лет сорока с недоверчивой улыбкой. Мол, хорошо, что понравилось, но и в обратном случае ничего страшного. Нового? нет, ничего нового, случайно вот написал. И — застенчивая улыбка пессимиста.

Прошло время, Якушев сделался любимым автором «Волги», но после публикации очередной вещи на вопрос о новой он сообщал с туманной улыбкой, что ничего нового нет и не предвидится.

Когда были опубликованы и «Люди на корточках», и «Место, где пляшут и поют», я обратился с письмом к главе Вольской администрации Зубрицкому, дескать, ваше высокоблагородие, обратите благосклонное внимание, живёт на подведомственной вам территории писатель, и писатель удивительного, редкого таланта, до Москвы его слава дошла, давайте сделаем доброе дело, издадим его книжку — вы выделите деньги (помню и сумму — 50 тысяч рублей), а мы уж остальное. Ответом мне было молчание. Каков поп, таков приход.

И вот, в огромной мере тшаниями и настойчивостью Романа Арбитмана, написавшего отличиями напутственное слово к ней, книга Николая Якушева вышла. Вс[е] в той же Москве, которой куда больше дела до российских талантов, где бы они не обр[е]тались, чем местным чиновникам.

Издательство «Время» вообще прекрасно издает и книга Якушева не исключение. Примечательна серия «Высокое чтение». Кроме нее «Время» выпускает и «Легкое чтение», и «Поэтическую библиотеку», и др. Качественная полиграфия хорошо выявляет удачное оформление: крышку переплета и форзацы занимает репродукция Брейгеля или художника его круга: праздничное торжище на площади с балаганом и котлами, столами и гуляками, дракой и объятиями — уважительны были голландцы к жизни, не деля ее

на главную и второстепенную, и крестный ход с богородицей на носилках — лишь один из множества сюжетов полотна.

Единственный недостаток сборника, что не нашлось в нём места «Ночному воплю...», но включила книжно-гротесковская стилизация «Подлинные записки лейб-гвардии гусарского Тунгусского полка ротмистра фон Карашвака», текст, как и все у Якушева, мастерски написанный, но безличный и холодный.

Когда Якушев, в ответ на неоднократные просьбы о новом тексте дал-таки в «Волгу» мемуар «Моя литературная жизнь» (уклончивыми оговорками, что печатать-то необязательно, мы восприняли это привычно. Но Николай Викторович намекал на особую роль этого сочинения, да вообще убеждал нас перестать, пока не поздно, публиковать его сочинения. Объяснения оказались в тексте: все издания, где начинал он сотрудничать, безвозвратно погибали. Мы посмеялись. ШЛ в 2000 год...

Сергей Боровиков

НАНЕСЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ НА:
РУЧКИ, ЗАЖИГАЛКИ, БРЕЛОКИ,
РУЛЕТКИ, ОТКРЫВАЛКИ
ТЕКСТИЛЬ:
ФУТБОЛКИ, СПЕЦОДЕЖДУ,
БЕЙСБОЛКИ
А ТАКЖЕ
БОКАЛЫ, СТЕКЛО, КАРТОН

СУВЕНИРКА

ТАМ ПОПЕЧАТЬ,
ШЕЛКОГРАФИЯ
ТЕЛ.: 752-173, 752 399

Лицензия ПИД № 68-62 от 30.04.99, выдана Саратовским региональным управлением по печати и полиграфии на территории Саратовской области

МУЖИ ДОЖНУТ

"Сельский округ мы уничтожили в пользу города".

Председатель Саратовской областной думы В. Чуриков на заседании облдумы

"Мы отщипнули кусочек от Балаковского района и отдали его Саратовскому".

Он же, там же

"Рядом с памятником Столыпину я бы поставил памятник Южакову".

Лидер фракции СПС в Государственной думе РФ Ю. Немцов

"Строгий режим у нас едет в Балашов".

Зам. начальника УИН Минюста по области А. Чурсин на брифинге в облправительстве

"Я стою тут, и чувствую себя как Ленин у карты ГОЭЛРО".

Секретарь облдумы В. Мальцев на брифинге по поводу внедрения новых ГИС-технологий

"На ваши вопросы я бы хотел из первых уст ответить".

Губернатор Д. Аяшков на своей пресс-конференции)

"Я стал матерый, опытный политик, чтобы видеть врага и идти на любой компромисс".

Он же, там же

"Сделаю все, чтобы энцефалитные клещи в думе не появились!"

Он же, там же

"Харитонов попытался сделать из себя великого. Это нормально".

Он же, там же

"Калашников (лидер "Трудового Балаково" — ред.) хочет, чтобы ему разрешили перевозить грузы. Но ему не разрешат, потому что он работает на дришпаках. Да и сам он дришпак".

Он же, там же

"Нам нужно солнце создавать над областью. Инвестиционное!"

Он же, там же

"Мы не должны рассматривать президента как Владимира Владимировича Путина".

Он же, там же

"Давишь на одно — вылезит другое..."

Он же, на заседании правительства области

"Напомню, что сегодня ровно 288 лет назад в Саратове побывал Петр Первый... Подарил одному из наших земляков свой кафтан. Кафтан сейчас ищут..."

Он же, там же



"Рядом с памятником Столыпину я бы поставил памятник Южакову".
Ю. Немцов

+150

АБОНЕНТОВ/СУТКИ*

* БОЛЬШАЯ КОМПАНИЯ
В САРАТОВЕ



МЕГАФОН GSM



Новый
BMW 7 серии



С удовольствием
за рулем

Никогда ранее четыре колеса не демонстрировали ваш статус столь наглядно.

Чем сильнее меняется мир, тем большее значение приобретают основополагающие ценности. Чем большего вы добиваетесь успеха, чем быстрее двигаетесь вперед, тем важнее они для вас. Что же является наиболее ценным для BMW? Наслаждение от вождения, стремясь к которому мы создали уникальную комбинацию невиданной роскоши с самыми передовыми технологиями. Наше последнее достижение – новый BMW 7 серии. Дизайн, интерьер и вся атмосфера этого удивительного автомобиля полностью соответствуют самым взыскательным требованиям. 100 технических новшеств, 35 из которых являются мировой сенсацией, подняли 7 серию на небывалую высоту среди автомобилей представительского класса.

Новая эра роскошных машин уже наступила. И с этим согласны те, кто не хочет оглядываться назад и стремится всегда быть в авангарде. Этот автомобиль для вас уже в России. Дилеры BMW рады встрече с вами.

Новое измерение. Новое будущее. Новые конструктивные решения, ясные линии, безошибочно узнаваемый облик выводят 7 серию на совершенно новый уровень. Этот роскошный автомобиль как нельзя лучше отражает статус своего владельца.

Новый BMW 7 серии. Новое качество вашей жизни.



ЭЛВИС

Официальный
дилер BMW
Автосалон ЭЛВИС

ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ



Друзья, судя по всему, подписная кампания движется к финишу. Если вам нравится наш вестник, если читая его, вы извлекаете для себя какую-то пользу — а свидетельство тому содержится практически в каждом письме читателей — то поторопитесь на почту. Существование вестника зависит от вас.

Два последних года мы неплохо продвигались вперед. Мы достигли определенного успеха. Но не нами придуманная ситуация заставила поднять цену (будем надеяться, что это в последний раз), и Администрацию, естественно, охватывает беспокойство: сможем ли мы удержать подписку хотя бы на прежнем уровне. Будем надеяться, что с вашей помощью сможем. Формула нашего общего успеха проста: у вестника нет средств на рекламу, но жизнь показывает, что у нас есть живая реклама — наши читатели. Вы читаете вестник — убедите выписать его своих друзей, знакомых, сослуживцев, родственников. Сходите в местную библиотеку. Убедите выписать вестник «ЗОЖ» библиотекарей. Если вы занимаетесь в группе здоровья, поговорите о вестнике с членами группы.

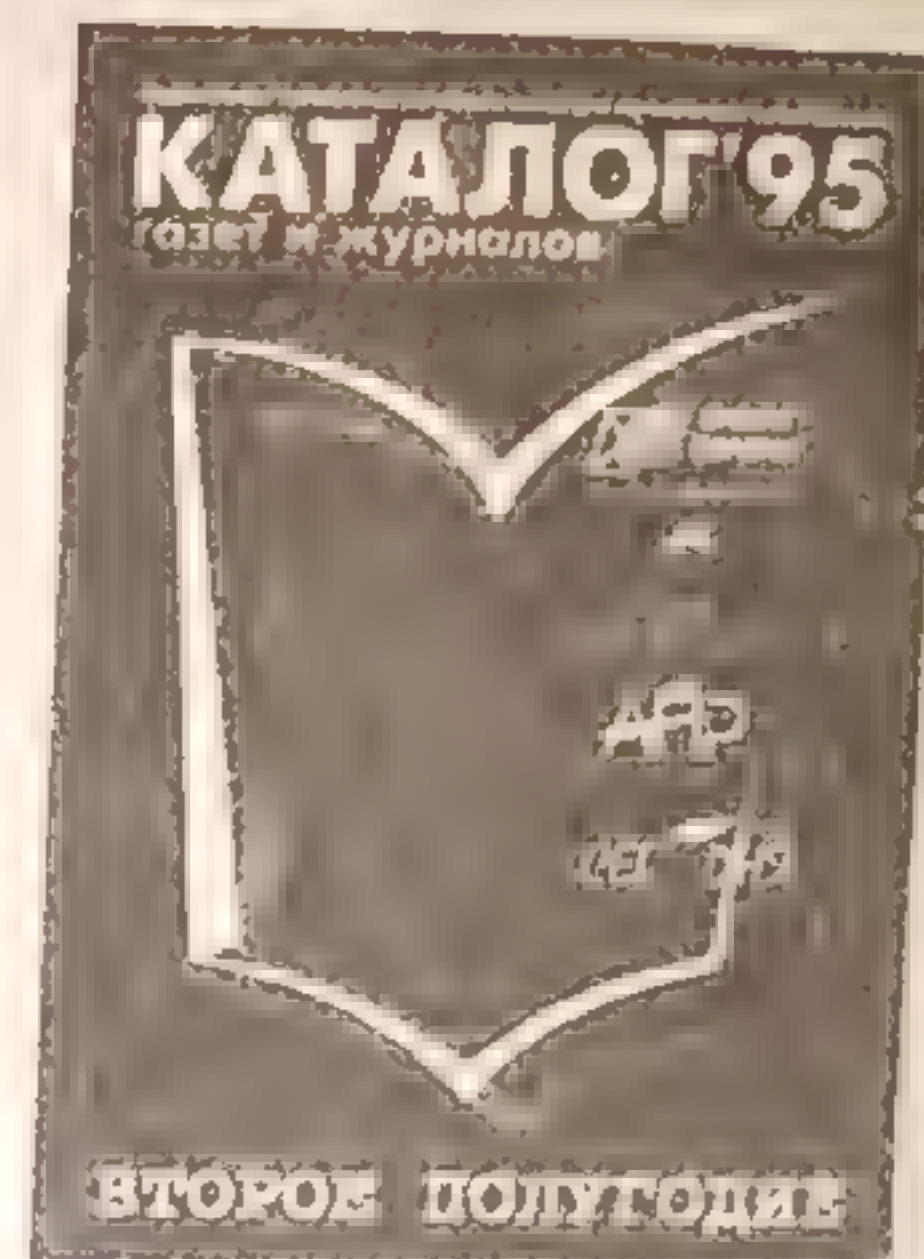
Увы, мы знаем, что почта наша далека от работы хорошо отлаженного механизма. Читатели жалуются на то, что не всегда к ним приходят все номера вестника. В таком случае обращайтесь к нам. Мы стараемся выслать недостающие номера каждому, хотя работа эта отбирает у нас много сил и средств тоже.

ВЕСТНИК № 7 (48) 1995 г.

Приложение к газете *Советский спорт*

Сегодня в номере:

- Святослав Федоров: учитеcь не падать. И не только из седла
- История, рассказанная Алексеем Сувориным
- Как избавиться от беспокойства
- Пять тысяч лет назад люди не так уж мало знали



Однако жизнь продолжается, несмотря на все трудности. Мы ищем интересные материалы, интересные книги. Нам очень много помогают письма читателей, поток которых не уменьшается, не-

смотря на то, что сегодня отправить письмо достаточно накладно. Мы работаем для вас. Вы помогаете нам. Спасибо всем.

Администрация «ЗОЖ».



СТИЛЬ ЖИЗНИ

Я не случайно выбрал такой заголовок, который дублирует рубрику к интервью с академиком Святославом Федоровым. Читатель, конечно же, может задать вопрос: а зачем вообще этот материал в вестнике? Федоров — избранник судьбы, богат, обладает властью, специалист с мировым признанием. Его образ жизни не то что недоступен каждому — он просто-напросто большинству не по карману. Это суждение и верное, и неверное. Верно потому, что действительно, многие наши читатели по уровню обеспеченности находятся на грани или за чертой бедности. Неверно потому, что нет ситуаций, в которых бы человек перестал чувствовать себя человеком, и не избрал бы верный для себя правильный стиль жизни.

Есть люди, которые культивируют свои болячки, которые наслаждаются и упиваются ими. Они втягивают в свой мир страданий родных, друзей, знакомых. Таков стиль их жизни: вечно жаловаться на судьбу и не жить, а влачить существование.

А надо жить. Надо искать для себя стиль жизни. Вам не по карману скакать на лошади по полям и лугам. Но по полям и лугам можно бродить. И я бы не стал культивировать здоровый образ жизни почитаемого ныне, вошедшего в моду, выпускающего книгу за книгой Геннадия Малахова. Разумеется, пропаганда, которую он ведет, полезна. Она имеет своих приверженцев. Но думать без конца, ежесекундно: так ты живешь, или не так, вредит съеденный тобой кусок здоровья или нет, какую мочу пить — утреннюю, вечернюю или утреннюю, и ни шагу не отступать от придуманных кем-то догм — это ведь не жизнь.

Предлагаю всем расслабиться. Улыбнуться, посмеяться. Совершить поступок, не укладывающийся в рамки здорового образа жизни, нарушить режим и обязательно приобрести какое-нибудь экстравагантное хобби помимо хобби денно и нощно культивировать здоровый образ жизни.

Живите веселее, друзья. Как бы тошно и трудно вам не было. Берите пример с академика Святослава Федорова. Исходя из возможностей, способностей и денег в кармане.

Анатолий КОРШУНОВ.

МНЕНИЕ

ПОХОЖЕ, ЧТО НЕЗДОРОВОЕ НАСЕЛЕНИЕ ВЫГОДНО?

Выписываю вестник «ЗОЖ» с того момента, как обнаружила его в каталоге подписных изданий. Вестник нам с папой очень помогает. Ему 86 лет. Он инвалид 1 группы.

Поначалу выписывала все, что находила в каталоге по здоровью: «Физкультура и спорт», «Физкультура для всех», «Спид, секс, здоровье», «Твое здоровье», «Витатрон», «Русская баня», «Тайны здоровья»...

Но с 1994 года крепко утвердились в моем понимании полезности и надежности три издания: Вестник «ЗОЖ», журналы «Будь здоров» и «Физкультура и спорт» (последний, кажется, «умирает», поскольку не выпустил за январь-апрель 95 года ни одного номера. Жаль!)

О себе. 47 лет, образование высшее, экономист со знанием основ психологии труда. ЗОЖ стала интересоваться с 1969 г. после не очень приятного общения и неграмотного родовспоможения в учреждении официальной медицины — роддоме, где я с различными травмами (и физическими, и душевными) родила дочь. Долго болела, но, «кто ищет, тот всегда найдет» — сейчас мое здоровье (по ощущениям) соответствует тому, что было у меня лет в 25.

Выработались определенные принципы. В субботу — парная баня часа на 3 — 4 с дубовым веничком; питание младовегетарианское: овощи, фрукты, зелень, цельное (некипяченое) молоко от одной коровы, что очень важно; каши разные и настой чайного гриба (медузомицет). Все продукты проверяю «маятником» — кольцом на ниточке: «мое — не мое». Живу по принципу: не навреди — ни делом, ни мыслью, ни словом; от природы беру только необходимое и минимально.

Очень люблю общаться с единомышленниками, ездить на учебно-оздоровительные семинары... В последний раз была в июле 1993 года на семинаре Галины Сергеевны Шаталовой.

Мне не дает покоя мысль об организации клуба «Здоровья», да чтобы с государственной поддержкой. Смотрите, что получается. Официальная медицина финансируется из бюджета, то есть за счет налогообложения на предприятия и работников, помогает ей и фонд социального страхования, а сейчас еще и фонд обязательного медицинского страхования.

А результаты? А ответственность? Я не помню, чтобы где-то в прессе промелькнуло сообщение о проверках и штрафах за некачественное лечение, а то и причиненный вред больному. А денежки-то народные идут и уходят, как в песок, без видимого следа. Министерство здравоохранения сегодня я бы назвала министерством здоровореманиации. Какре там «охранение» и профилактика? Все средства, по меньшей мере 80 процентов, идут на содержание рабочих мест медиков и obsługi. Армия медиков огромна, а КПД — плачевный. Таблетками да уколами, за редким исключением, еще никто не вылечился. У нас на заводе система такая: плохо стало — в здравпункт: таблетка, укол; стало еще хуже — попал в больницу (там лекарств как всегда нет — частично оплатим расходы на их приобретение: у некоторых счет идет на миллионы!); умер — частично поможем на похороны. Все! Но и за это спасибо, и это не у всех! А ведь, казалось бы, дешевле и гуманней сохранить человеку жизнь, научив его быть здоровым и поощряя за это.

Иногда приходит мысль, что нездоровое население попросту выгодно порочным руководителям из числа власть имущих. Больное тело — это оковы, цепи, а значит, больной — раб. Кроме, как найти, купить лекарства, избавиться от недугов и выжить, его мало что интере-

сует. Я ухаживаю за тяжело больным инвалидом в течение уже продолжительного периода времени и могу сделать кое-какие выводы.

Думаю, что настала пора создавать центры, кабинеты ЗОЖ при главах администрации районов и обязательное условие: работники этих кабинетов не должны иметь официального медицинского образования. Они, медики, почему-то никак не могут, за редким исключением, отодвинуть в сторону свои ортодоксальные знания о «наиважнейшем значении» синтетических лекарственных препаратов для здоровья человека. А это уже и... опасно.

Интересно, как сейчас живут группы «Здоровья», оздоровительные клубы? Кто-то их поддерживает материально? Или все распались, а их члены — просто превратились в дикарей-одиночек? Знаю, как трудно соблюдать принцип ЗОЖ в одиночку. Особенно на начальных этапах. Понимают это далеко не все. Тут почта не доставила мне некоторые номера вестника. На мое официальное заявление работники почты не отреагировали никак, а на устное — ответили весьма своеобразно: «Кругом война, а ты ищешь какие-то «ЗОЖ», глупостями занимаешься».

А ситуация, между тем такова, на мой взгляд, что к 30 годам 80 процентов тех, кому сегодня 5 — 10 лет, будут инвалидами по общему заболеванию.

Адрес: 361200, Россия, Кабардино-Балкария, г. Терек, ул. Бесланеева, д. 5, кв. 12. Богатыревой Вере Георгиевне.

«ЗОЖ»: Очень бы хотелось, чтобы наши читатели высказали свое мнение относительно письма Веры Богатыревой. И конечно же, будет еще лучше, если кто-то подробно расскажет нам о том, как живет ваш клуб «Здоровья», если только вы приобщены к таковому.

СВЯТОСЛАВ ФЕДОРОВ:

«НЕ УЧИТЬСЯ ПРАВИЛЬНО ПАДАТЬ, А УЧИТЬСЯ НЕ ПАДАТЬ»

Не раз мне приходилось писать об этом человеке, публиковать беседы с ним. Как, впрочем, и многим другим журналистам. В последнее время о нем все чаще пишут не только как о выдающемся ученом, хирурге, организаторе науки и медицинской практики, но и как о политике — в связи с образованием им новой политической партии, стремительно поднимающейся в рейтинговых списках популярности и влияния.

Однако предлагаемая здесь беседа с академиком Святославом Федоровым тематически предопределена не просто направленностью вестника «ЗОЖ», а тем, что спортивная «составляющая» личностного вектора Федорова весьма значительна и много определяет в том, что он сделал и бесспорно еще сделает. О том и речь.

— Святослав Николаевич, вы производите впечатление абсолютно здорового человека. Когда вы в последний раз болели?

— Год назад на бедре выскочил мерзкий карбункул, он мог прорваться и привести к общему заражению крови. Пришлось делать операцию и, увы, принимать антибиотики.

— Почему «увы»? Вы, доктор, против лекарств?

— Ни в коем случае! Просто сам я привык жить без каких-либо лекарств. Обхожусь. Я могу позволить себе это. Так я живу... А еще прошлым летом я сильно грохнулся с лошади, побился. В результате целый месяц не садился в седло.

— Но это все не болезни в житейском понимании. А как насчет простуды, тонзиллита, гриппа или...

— ... Или небольшого воспаления легких? Или уютной язвочки желудка? Или легкого семейного инфаркта? Отвечу-ка вам словами Рабиновича из известного анекдота, который на вопрос «Как вы себя чувствуете?» ответил: «Не надейтесь!» Ей богу, насчет болезней ничем не могу вас обрадовать. Не помню, не знаю, не было.

— Еще как обрадовали. А теперь поделитесь

секретом. Может, вы морж?

— Нет, но могу спокойно искупаться в проруби. И знаю — без последствий.

— Может быть, вы исповедуете методики «по Брэггу», «по Куперу», «по Шаталовой», «по Микулину»? Или какую-либо иную технологию питания, закаливания, самосовершенствования?

— Да бог с вами! Я обыкновенный, нормальный человек. Люблю порой вкусно поесть, хотя весьма неприхотлив в еде. И если в этом деле случается иногда переусердствовать, на следующий день устраиваю себе разгрузку. Могу выпить рюмку, две, три... «Удар» держу хорошо. Но никто и никогда не видел меня навеселе. Просто такой я себе неинтересен. И другим, наверное, тоже.

Что же касается упоминаемых вами методик, в том числе и поистине «героических», то я не хочу сказать о них ничего плохого. Я их не порицаю. И даже не отрицаю. Просто они мне неинтересны, не нужны. Если же кто-то думает и поступает иначе, ради бога, пусть он тому и следует. Ему это нужно, полезно, возможно, и спасительно. Все люди непохожи друг на друга. У каждого свои привычки, своя психика, свой строй души. Каждая собака знает, какую травку покусать. Че-

ловек — тоже. И если кто-то вывел для себя наилучшим образом жизни Порфирия Иванова — пусть он окажется прав. Пусть у каждого будет своя формула жизни. Но все же формула, проверенная опытом других.

Главное, я знаю, что любой творческий человек, если он хочет заниматься творчеством хорошо и долго, хочет вести за собой людей, должен иметь хорошо тренированное тело. Оно мобилизует его мозговую деятельность. Хорошо работающие, сильные мышцы обеспечивают мощное кровоснабжение мозга, что гарантирует от распада, от раннего склероза, от малярии, от болезней. Мы называем красивым то, что полезно. Мышечная масса полезна и интересна не как источник самолюбования, а как источник кровоснабжения мозга, всех внутренних органов. Авиаконструкторы не зря говорят, что хорошо летает лишь красивый самолет. Вот и человек красив лишь тот, который целесообразен.

— Интересно, как вы пришли к своей формуле жизни? Кстати, каким вы были в детстве?

— Первые десять лет я жил, как одуванчик. То есть, взлелеянный вниманием и нежностью. Жил в полном достатке и сы-

тости, утопая в женских ахах и вздохах. Переболел, кажется, всем, чем мыслимо было переболеть интеллигентному мальчику: ветрянкой, скарлатиной, бронхитом, воспалением легких, корью и так далее.

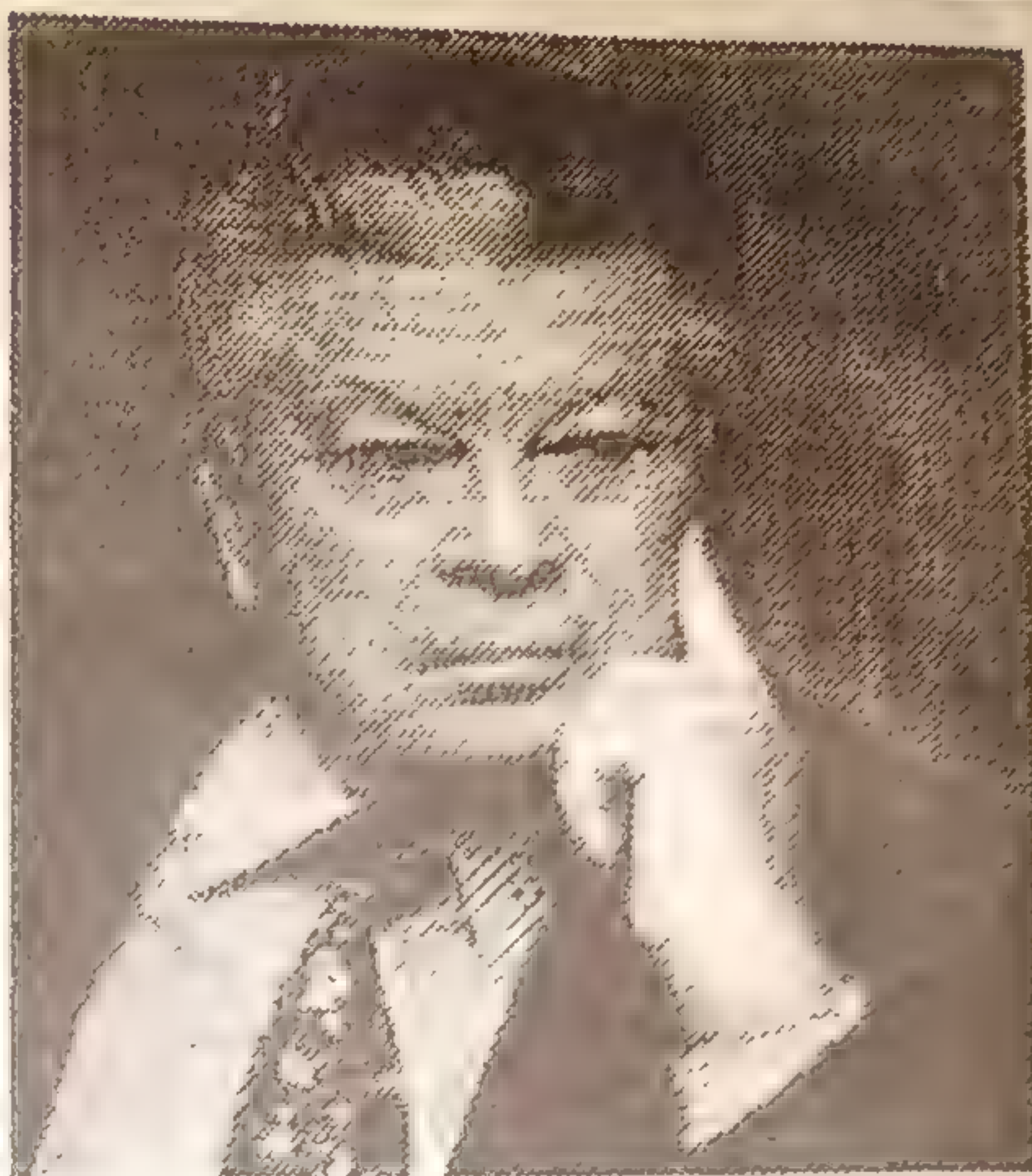
И все это продолжалось до того самого дня, когда арестовали отца, командира кавалерийской дивизии. Тут сразу все и изменилось, кончилась моя райская жизнь. Суровая правда бытия мрачно глянула в упор. И началась моя борьба за выживание. Я познал и голод, и холод. Шпаной не стал, но улица в мое воспитание внесла многое.

— Курить, выпивать?..

— Нет, этого не было. Но «махаться» научился неплохо. И вообще постоять за себя.

— Но давайте еще раз обратимся к вашему детству.

— С детской поры у меня сохранилась устойчивая привычка не оставлять на тарелке ни кусочка — так трудно мы жили после ареста отца. Лишившись своего дома, мы перебрались с Украины в Новочеркасск Ростовской области. Климат там континентальный, зимы холодные. Там раз я под лед и провалился. Но каким-то чудом выбрался и пошел домой. И дошел. Превратился буквально в глыбу льда. Так



вально в глыбу льда. Так в дом и ввалился, вполз. Но даже не простудился.

— Когда началась война, вам было...

— Мне не было четырнадцати лет. Из Новочеркасска нас эвакуировали в Армению, в известный ныне среди спортсменов Цахкадзор, это километрах в сорока от Еревана. В сорок третьем отправились в Ереван вместе с приятелем поступать в артиллерийское училище. Проучившись в нем год, понял: хочу стать летчиком. И поехал я в Ростов, в летное училище. Там-то и произошла драма, наложившая на всей дальнейшей жизни еще один тяжелый отпечаток.

— Вы имеете в виду несчастный случай с ногой? Как это случилось? Когда?

— В марте сорок пятого. Я торопился в училище на вечер. Погнался за трамваем, прыгнул на ходу... И всего-то оказалась раздробленной пяточная кость, ногу можно было спасти. Но все обернулось ампутацией ступни и трети голени.

Вы думаете, я сразу же распростился с мечтой о небе? Нет, я и не думал покидать училище. Но там решили иначе, мне сказали: нет.

Вот тогда от отчаяния и безысходности я поступил в медицинский институт, в том же Ростове.

Полученное увечье меня буквально подхлестнуло. Я стал усиленно заниматься физическими упражнениями, таскал железную болванку до изнеможения, накачивал и накачивал мышцы. Научился крутить солнце на перекладине, держать крест на кольцах, стоять, ходить и даже танцевать на руках. Помногу плавал. Однажды поплыл наперегонки со спортсменами-ватерполистами из динамовской команды. И многих опередил. Тогда их тренер предложил мне принять участие в составе динамовцев в массовом заплыве по Дону на три километра. Мне это показалось интересным, и я согласился. Плыл сначала сдержанно, осторожно,

где-то в середине основной массы спортсменов. А метров за триста до финиша подтянулся да и уплыл от всех. Это были первые в моей жизни спортивные соревнования. И первая победа. И первый приз — карманные швейцарские часы. И первая обо мне заметка в газете.

Меня включили в сборную команду института. Я ездил на соревнования в Москву, Днепропетровск, Астрахань, Львов. Выполнял норму первого спортивного разряда. Стал чемпионом центрального совета спортивного общества «Медик».

— Стало быть, чемпионом страны среди студентов медицинских вузов и медработников. А не среди инвалидов. К тому же в ту пору соревнования среди инвалидов не проводились вообще. Да если бы и проводились, уверен, вы бы не стали в них участвовать.

— Ни за что!

— В общем, своим примером вы явили случай поразительный.

— Да перестаньте, ничего поразительного. Нормальный мужик не должен из потери ноги делать трагедию, упиваться своим несчастьем. Убежден, в моей жизни эта травма сыграла только положительную роль.

— В последнее время в подобной ситуации оказалось много молодых людей, прошедших войну. Несколько месяцев назад в Чечне потерял ногу кинодокументалист Сергей Говорухин, с отцом которого, Станиславом Сергеевичем, вы, кажется, знакомы.

— И даже очень хорошо знаком. Сергею ампутировали ступню и часть голени, чуть повыше, чем у меня, но колено осталось. Были опасения, что придется отсекасть и выше, но, кажется, все обойдется.

Я встречался с Сергеем. И уверяю вас, мне не пришлось утешать его, взбадривать, обращать к своему примеру. Он нормальный, он сильный человек. Ему всего тридцать

три года. У него все впереди, и он будет жить полноценной, творческой жизнью.

— К верховой езде вы приобщились, полагаю, не в детстве?

— Нет. Это случилось намного позже, в начале сороковых годов, в Союдинонных Штатах. На формо у моего коллеги профессора. Он предложил попробовать, дал лошадь. Так и пошло.

— Что для вас верховая езда? Как часто вы садитесь в седло?

— Верховая езда — это и спорт, и отдых. И нервная разрядка. И общение с природой.

Бегать кроссы, как можно догадаться, я не могу. Помногу ходить тоже. Плаваю в последнее время нерегулярно. Вот и возмещаю дефицит деятельности верховой ездой.

В полусотне километров от нашего института — наше агрофермерское хозяйство «Протасово» — тысяча гектаров прекраснейшей земли. Мы выращиваем там сельскохозяйственные культуры, держим молочное стадо. Строим коттеджи для своих сотрудников. У нас там зимний теннисный корт с высокоскоростным покрытием.

В тех же местах — моя дача. Поначалу, когда у нас еще не было этого хозяйства, я держал лошадь на даче, на своих тридцати шести сотках. Но теперь в этом нет необходимости.

Мы построили конюшню на 24 денника. Приобрели лошадей, половина которых — знаменитой ахалтекинской породы.

В выходные дни сотрудники института приезжают на конюшню, садятся в седло и отправляются на прогулку в сопровождении инструктора.

Старший тренер у нас Ростислав Павлович Макаров, человек в мире конного спорта весьма известный и уважаемый. Он воспитанник армейской школы, трижды становился чемпионом СССР, был победителем знаменитого, всемирно почитаемого и очень трудного

стиль-чежа — Пардубицкого. Позже тренировал сборную команду страны, воспитал немало известных конников. Бесконечно преданный делу человек. Он же — мой бессменный спутник во всех конных прогулках.

Езжу на лошади по субботам и воскресеньям. Иногда — в такие, как сейчас, дни, с удлинненным светлым временем, случается, и после работы, но — редко.

Стараюсь выезжать в любую погоду. Правда, если мороз под двадцать градусов, то надо воздержаться, поберечь лошадь. Летом в теплую ясную погоду бывает едем и до трех часов кряду. Шагом, рысью, галопом. Нагрузка получается немалая.

— И выходит уже не прогулка, а настоящая тренировка. Вы согласны с теми, кто считает, что у лошади собственное сильное биополе?

— Согласен. Лошадь благотворно влияет на душу и тело. Бывает, сильно устанешь за день, но сядешь в седло хотя бы на полчаса, и усталости словно не было.

— Вы сказали о том, что прошлым летом сильно упали с лошади. Вообще вы много падали? И что бы вы посоветовали начинающим — как научиться правильно падать?

— Конечно, падать мне приходилось. И расшибаться тоже. Как научиться правильно падать? Надо научиться не падать. Не падать и все! И не только с лошади. В жизни — тоже.

— У вас есть любимая лошадь?

— Есть. Мерин Гром. Донской породы, красавец. Ему восемнадцать лет, но тем не менее это самая сильная и выносливая лошадь на конюшне. Он обладает совершенно неукротимой силой и энергией. Скачка для него наивысшее наслаждение. Он может скакать бесконечно долго и остановить его бывает непросто.

— Коль скоро мы затронули тему спорта, скажите, какие спортивные зрелища вам инте-

ресны?

— Плавание. Баскетбол. Люблю смотреть передаваемые по телевидению матчи американцев НБА. Великолепное зрелище. Высочайшее мастерство и артистизм!

— Кто из выдающихся спортсменов вам симпатичен?

— Джонни Вайсмюллер. Спортсмен, который еще в двадцать восьмом году выплывал «сотню» из минуты. Я восхищался и его телосложением.

Вообще я сторонник греческой философии — человек должен быть всесторонне, гармонично развит. В этом отношении интересен Юрий Власов — сочетание выдающейся силы и высокого интеллекта. Я неплохо его знаю, мы знакомы много лет.

И не могу не сказать о том, что с грустью и тревогой наблюдаю за тем, что делают с собой люди в погоне за коммерческим эффектом. Женщины поднимают штангу, занимаются боксом, кикбоксингом. Это же чудовищно!

Как врач скажу — это вредно. Как мужчина — это как минимум некрасиво. Это антиэротично.

Хочется кричать, бить во все колокола — что вы делаете? Опомнитесь! У меня не вызывают ничего, кроме неприязни, даже женщины-культуристки. Женщина должна быть женщиной. Которая нуждается в нашем мужском покровительстве и нашей защите.

Вы, конечно, можете сделать приписку: редакция, мол, оставляет за собой право не согласиться с мнением профессора Федорова. Но уж оставьте за мной право выразить свое мнение. Выкрикнуть свою боль.

— Святослав Николаевич, часто ли вы ездите на автомобиле без водителя?

— Часто. Мне нравится это занятие. Могу ехать долго. Могу сутки, практически без отдыха, без сна.

— Вы еще и на мотоцикле гоняетесь...

— Мой отец, выйдя из заключения, имел поражение в правах сроком на

пять лет, реабилитирован он был позже. И поэтому он поселился в Казахстане. Я же, чтобы быть поближе к нему, в 53-м году поехал работать на Урал, в город Лысьву, что в 120 километрах от Перми. Тогда-то я и купил свой первый мотоцикл. Это был ИЖ-49. Распечатал ящик, извлек из него машину, прочитал инструкцию, понял, где что нажимать. И вперед.

Сейчас тоже нередко езжу. Не по Москве, конечно, а все больше по нашим протасовским окрестностям.

Зимой люблю погонять на снегоходе. Замечательно мчаться по полям. Или по запорошенному снегом льду нашего Икшинского водохранилища. Солнце сияет, снег искрится, ветер в ушах. Сказка!

— А плавание? Вы сказали, что занимаетесь им теперь нерегулярно. Почему?

— До недавнего времени дважды в неделю я приезжал к восьми часам утра в бассейн «Олимпийский», моя московская квартира находится в полутора километрах от него. Но теперь я живу на даче и зимой, и летом. И настоящим плаванием — помногу — занимаюсь лишь в полторы недели ежегодного отпуска в Сочи, обычно в сентябре. В остальное время иногда плаваю у себя на Икшинском водохранилище.

Но в ближайшее время мы собираемся приступить к строительству крытого плавательного бассейна у нас в Протасово. Помещение фактически уже есть, оно находится под одной крышей с теннисным кортом, за стеной. Это будет ванна классической 25-метровой длины, так что можно будет проводить соревнования сотрудников нашего института.

— Полторы недели — это весь ваш отпуск?

— Это половина. Еще десять дней в январе я неизменно, вот уже восемнадцать лет, провожу в Саратовской области на охоте вместе со своим давним другом Георгием Архиповичем Умновым,

профессором, генеральным директором Саратовского научно-производственного объединения «Тантал», кстати, и заядлого теннисиста, а также человека, сыгравшего решающую, огромную роль в становлении известнейшей хоккейной команды «Кристалл».

В сумме получается три недели отпуска в году. Этого, я считаю, вполне достаточно. Больше не могу себе позволить. Кстати, поражаюсь нашему правительству, которое все время дарует народу новые праздники и выходные. Вот и получается: страна на грани катастрофы, производство все сокращается, инфляция растет. А мы все гуляем, все празднуем. Работать надо! Страну может спасти лишь неистовый труд, до самоотречения!

— Вы сказали про зимнюю охоту. На кабана? На лося?

— Да. Что-нибудь, какой-нибудь трофей каждый год непременно добываю. Все это происходит в охотхозяйстве, которое в теперь уже далекие «застойные» годы Умнов организовал для работников своего небедного оборонного предприятия. Он и живность там развел. Много сил и средств вложил в рекреационные мероприятия, в воссоздание природы. Она и по сей день там настоящая, чистая, живая. Езжу туда с радостью. Между прочим нередко, охотимся там вместе с председателем Олимпийского комитета страны Виталием Георгиевичем Смирновым. Уважаю его как личность. И как хорошего охотника.

— В последние годы вновь обрел популярность бильярд. Как вы к нему относитесь?

— Положительно. У меня это неплохо получается.

— А карты?

— В карты не играю. Другое дело — шахматы. Увлечен ими, кажется, на первом курсе института. Начал заниматься в секции Дома офицеров. Через три месяца выполнил норму третьего разряда.

В нашем городском саду в ту пору был своего рода шахматный клуб под от-

крытым небом. Играли «на высаживание» — проигравший выбывает. Довольно скоро я стал одним из лучших игроков этого клуба. В ту пору я много читал шахматной литературы, разбирал партии. Бывало, ночи напролет занимался. Потом стал второразрядником, а еще через полгода выполнил норму первого разряда. В составе молодежной ростовской команды выезжал на различные турниры в другие города. Позже, уже работая на Урале, выступал за команду города Лысьва и получил первый балл кандидата в мастера. Однако вскоре жизнь отодвинула шахматы на дальний план.

В последнее время играю с компьютером. Беру его во все командировки и в отпуск. Иногда ему проигрываю. Не перестаю восхищаться гениальностью человеческого разума, создавшего такое, разместившего в маленькой ящичке столь огромный объем информации, мудрости, интеллекта.

Насколько послеваю, слежу за событиями в шахматном мире. Нравится Каспаров — своей авантюрной, смелой игрой.

Уважаю талант и спортивное долголетие Василия Васильевича Смыслова. До сих пор участвует в соревнованиях, какой молодец! Недавно я оперировал его по поводу глаукомы. Теперь у него все в порядке.

— Святослав Николаевич, последний вопрос. Как вы полагаете, вы ведете здоровый образ жизни?

— Вопрос... Ну, если я не сплю из-за каких-то житейских или производственных проблем — а они возникают постоянно — ночь или если я работаю по 16 часов в день — это, наверное, не назовешь здоровым образом. Сказал бы так: я веду оптимизированный образ жизни, который мне нравится, который меня устраивает. Наверное, он и есть самый здоровый.

Беседу вел
Вадим ЛЕЙБОВСКИЙ.

ГОЛОДАЙТЕ

РАДИ

ЗДОРОВЬЯ

Мы продолжаем публиковать письма из Сан-Франциско, написанные Василием Вороновым. Разумеется, это его личный опыт. Читателям, которые вознамерятся голодать, вовсе не обязательно придеться пройти весь тот путь, который прошел Воронов. В мире человека все слишком индивидуально. Кроме того, многие вопросы, которые задает Воронов самому себе, давным-давно нашли ответ в работах Юрия Сергеевича Николаева.

КАК ПРЕРВАТЬ ПОСТ

В конце первого, иногда второго дня у голодающего пропадает аппетит и не возвращается до конца голодания. Сразу же после исчезновения аппетита изо рта начинает обильно выделяться горькая слюна — это верный признак того, что очищение началось! Чем дольше длится голодание, тем горче и обильнее становится слюна.

Как только аппетит пропал, желудок сразу же переходит на питание из запасов жировых отложений. Очищение языка, его красный цвет и появление неудержимого аппетита говорят о том, что процесс очищения закончился. Обычно на это требуется 40 дней.

Когда голодающий прерывает пост после 4—5 недель, то желудок категорически не принимает ни пищу, ни воду и все выбрасывает рвотой назад — это указывает на то, что природное очищение зашло далеко и прервать процесс, просто приняв пищу, невозможно.

Желудок непрерывно переваривает жиры, эвакуируя отбросы главным образом через рот. В ход идет все: залежи кристаллизованных жиров, солей и разных токсинов. Особенно в последнюю, 6-ю неделю. И вдруг голодающий выпивает стакан фруктового сока. Сок встречается в желудке с уже приготовленными к эвакуации отбросами. Происходит настоящая война!

Повторные попытки ни к чему иному не приведут. В этом случае самое разумное решение — отдалиться процессу до конца. Ну а если голодающий все же впал в панику, он разуверился в том, что аппетит когда-нибудь придет. Ему не с кем посоветоваться. Близкие хором настаива-

ют: прекрати это самоистязание... С голоданием я шутить не советую. Тот, кто решил пойти на 40-дневное голодание, должен приготовить себя теоретически, физически и морально.

Для этого прежде проведите однонедельное голодание, потом сделайте месячную передышку и проведите двухнедельное голодание. Через 2 месяца можно пойти на трехнедельное голодание. Еще через три — на четырехнедельное.

После четырехнедельного голодания начать еду еще сравнительно легко, после пятинедельного труднее, а уже в последние дни совсем трудно. Но уж коли вы запаниковали и решили прервать пост, то первым делом должны вызвать аппетит искусственно.

Делается это следующим образом. Надо взять корку хлеба и кисло-сладкое яблоко, жевать все вместе и этой жвачкой обтирать десна, небо, язык. Выплюнуть жвачку! Снова взять корку хлеба (не мякиш) и яблоко, сливу или что-то кисло-сладкое. Опять жевать и обтирать все во рту. Железы начинают выделять сладкую слюну, но аппетита пока еще нет. Выплюньте жвачку! Боже упаси ее глотать, как сделал это Суворин — помните историю его неудачного 39-дневного голодания.

Продолжайте жевать твердый хлеб и яблоко и выплевывать, пока не почувствуете, что аппетит начинает приходить, хотя и очень вялый. Иногда нужно жевать часами! Выпейте глоток фруктового сока или чая с медом, предварительно хорошо, как бы «жуя». Вы почувствуете, как будет реагировать желудок. Если положительно — выпейте другой глоток, так же «прожевывая», и так повторяйте медленно, пока не выпьете один стакан. Если желудок не выбросил рвотой — значит, вы на правильном пути. Если же затошнит и вырвет — продол-

жайте жвачку, а потом повторите маленькие медленные глотки жидкой пищи по вашему желанию. Может, захочется не фруктового соку или чаю с медом, а бульона — пейте, хорошо «прожевывая», бульон. Теперь наверняка вас не вырвало. Увеличивайте порции — глотки медленно, с интервалами.

Через день аппетит начинает понемногу развиваться, но не ждите «неукротимого» аппетита немедленно. Очищающий процесс еще продолжается по инерции, еще идет «война» между принимаемой пищей и отбросами, которые были приготовлены к выбросу. Эти отбросы теперь должны будут рассосаться обратно в тело, принимаемая пища медленно погашает очищающий процесс, он отступает медленными шагами... Займет это около 3-х недель.

Но как жалко! Все эти 3 недели у голодавшего будет вялый аппетит. Человек уже понял, что сделал непростительную ошибку, уступив страху и панике, но увы... Только спустя недели три к голодающему возвращается нормальный аппетит. Но сколько предстоит перетерпеть за этот срок?! Плохое настроение, сон, аппетит. Не предайся человек панике, очищающий процесс закончился бы сам собой со всеми прекрасными последствиями. Явились бы неукротимый аппетит и отличное настроение; все болячки магически улетучились бы; вы получили бы новое тело и новую жизнь. Поэтому еще раз напоминаю: наберитесь практики, тренируйте себя сначала однонедельными, 2-х, 3-х и 4-недельными голоданиями, а уж потом без оглядки назад — решитесь на 6-недельное. Впрочем, многие пациенты Суворина с ходу решались на 40-дневные голодания и заканчивали их с победой. Но те люди имели сильный дух, веру в себя и находились под надзором Алексея Алексеевича.

Почему речь идет именно о сорока днях? 40 дней поста упоминается и практикуется почти в каждой религии по сегодняшний день.

Читаем в Библии: «И удался Христос в пустыню и постился там 40 дней и 40 ночей и, наконец, взалкал».

То есть «взалкал», когда очистился весь организм. Суворин за свои 4 продолжительных голодания в 39, 5, 37, 37 и 54 дня доказал, что человеческий организм очищается в срок около 40 дней. Это природный очистительный процесс, который ни ускорить, ни замедлить нельзя. Он проходит одинаково во всех случаях по системе: ничего не есть, пить только кипяченую воду и то только по желанию, принимать клизмы и делать всю необходимую работу, не переутомляясь.

У меня, в мое последнее голодание язык очистился на 38-й день. Это, наверное, потому, что голоданий, считая и короткодневные, я провел около 150, и мой организм был довольно чист. Но в книге Суворина, которая считается моей настольной, указаны многие случаи, когда голодающие оканчивали свой пост на 50-й, 69-й и даже на 74-й день. Но это особые случаи больных, которые страдали тяжелыми болезнями и никогда в своей жизни не постились.

Случаев же, когда организм очищается раньше 40 дней, почти нет, поэтому срок в 40 дней нужно считать оптимальным.

ГОЛОДАНИЕ ГОСПОЖИ СТРУНДЖАЛИЧ

«Голодание госпожи Станиславы Струнджалич поставило новый общий вопрос — как долго может голодать человек, вынося неминуемое при этом изнурение с конечной, все-таки, пользой для себя? С героическим мужеством госпожа Струнджалич прошла эту, почти тогда вовсе не исследованную область — полное голодание дольше 40 дней. Прошла и действительно получила исковое исцеление от упорной болезни.

Она голодала 62 дня. Молодая женщина, очень крепкая по природе, очень полная, цветущая по виду, но нервная. С 14 лет она страдала экземой, которая появлялась у нее с началом весны и исчезала с началом осени. Зимой экземы не было вовсе, а весной она появлялась неизменно снова.

Кроме того, Струнджалич страдала частыми и сильными головными болями, несварением желудка. За 4 года до голодания она как-то несчастливо упала на острый угол мебели. Ушиб был жестокий и превратился в непрестанную мучительную боль, которая днем и ночью пронзала и грызла больную между подложечкой и позвоночником. Никакое лечение не помогало.

Голодание свое она выносила сначала легко — исполняла все обычные работы по домашнему хозяйству, выходила в город, всегда была весела и оживленна.

После первых 3-х недель исчезли проявления всех ее болезней, кроме болей и мучительных схваток от ушиба желудка. На 35-й день, когда она ожидала, что ей осталось голодать еще 4—5 дней, боли в месте ушиба вдруг разом усилились.

Я сказал ей:

— Радуйтесь. Это знак, что и этой боли подошла ликвидация уже в это же голодание. Несколько дней будет хуже, а дальше пройдет и эта боль!

Я, однако, не ожидал, что лечение затянется на новых 27 дней!

Действительно, обострившись на другой день, боль на третий день стала стихать и, слабее с каждым днем, замерла почти совершенно к 50-му дню голодания. Но с тем вместе с 42-го дня у больной начались жестокие рвоты. Они начинались с раннего утра, как только г-жа Струнджалич вставала, и продолжались до самого вечера. В 10-м часу она спокойно ложилась в постель и без перерывов спала до утра; вставала — и рвоты начинались снова. Я видел эту муку. Я постоянно навещал г-жу Струнджалич и каждый раз заставлял ее в том же положении: сидит за столом, у ног ее стоит таз, и каждые 5—7 минут ее начинали потрясать спазмы глубокой рвоты — 5—6 спазмов, одна за другой, пока с последней схваткой не выбрасывалось немного пены и

маленький кусочек белого гноя.

И я, и больная ожидали, что все это продлится еще недолго, но прошло 45 дней, 50 — рвоты все те же, а сил становится все меньше! Хватит ли их?

В посеревшем лице больной — ни кровинки. Каждый приступ рвоты делал ее полумертвой. Я смотрел на эту борьбу жизни со смертью и думал: «Что делать? К какому вести решению? Прервать или продолжать голодание?»

Если прервать процесс, зашедший так далеко, — больная может не выдержать, и значит — смерть; сказать же: «продолжайте голодание» — больная и все кругом вправе спросить: «А были ли у вас уже такие случаи, что вы даёте подобные советы?»

Случаев таких не было. Обратиться к медицине, к докторам? Я сделал и это предложение, но г-жа Струнджалич решительно ответила: «Я знаю, что доктора посоветуют — есть. Не хочу! Я чувствую, что эти рвоты меня лечат, буду терпеть до конца!»

Последние 5 дней г-жа Струнджалич лежала в постели, вытянувшись, бессильная сестра на кровати. На 59-й день боль в желудке стала невыносимой, схватки и спазмы в это утро были жестокие, был выброшен гной пополам с кровью. В 11 часов того же утра г-жа Струнджалич почувствовала, что ее болезнь кончилась, и она спасена!

Через 4 часа она уже пела. Она, которая еще несколько часов назад была в руках смерти! Как описать охватившее ее блаженство? Дом наполнился радостью и шумом. Еще бы! в нем только что совершилось чудо. Силы стали возвращаться к больной с каждым часом. На 62-й день, когда она еще ничего не ела, я застал ее уже в хлопотах по уборке квартиры! Откуда эти силы, когда человек не ел 2 месяца? Что на это скажет медицина? Что скажут доктора?!

Другую, не менее поразительную картину необычайно продолжительного, но и необычайно счастливого голодания дало голодание госпожи Карлы Летфус. Это была среднего роста светлая блондинка, чрезвычайно крепкая молодая женщина, подвижная и деятельная по природе.

Единственно, что ее обре-

меняло, это излишняя полнота и боли в груди. Она хотела потерять как можно больше от своей полноты, для чего и стала голодать.

Обычный полный срок голодания — все 6 недель его — для нее прошли изумительно легко, причем она не потеряла нисколько от своей подвижности, а по внешности только с каждой неделей свежела.

Я помню, был прямо поражен, когда на 54-й день своего голодания она вбежала ко мне, живая, веселая, румяная, вся обвешанная покупками, сделанными в городе. Она жила на другом берегу Дуная и, чтобы добраться до меня, ей каждый раз нужно было проехать 20 верст автомобилем, перебраться через Дунай на пароме, трамваем проехать по городу до меня и тут пешком подняться в гору. И все это — почти 2 месяца без еды!

Но на 55-й день у нее начался свой особый, по ее организму, процесс. Обычно в первое голодание от жировых отложений освобождается больше всего талия и верхняя часть живота. В нижней же части живота жировые отложения рассасываются только в последующие голодания. Своим продолжительным голоданием госпожа Летфус вызвала и этот второй процесс. Язык пожелтел, появились рвоты. Явилась характерная общая подавленность настроения. Человек чувствует себя под каким-то новым для него бременем, в чьей-то мощной власти, которая по своей воле начинает распоряжаться в нем.

Я видел Летфус на 58-й день. Язык ее был желтее, чем на 54-й день. В моей заметке, написанной с ее слов, сказано:

«Сна нет, боли в низу живота. Три дня назад и вчера — рвоты впустую. Все противно...»

— Что вам посоветовать, — сказал я ей на ее вопрос «как поступить?». Я, по совести, могу дать вам только один совет, ибо в жизни своей я видел лишь один подобный случай — пойдите к госпоже Струнджалич и спросите, как она чувствовала себя в эти же дни, и что она вам посоветует? Я же могу только высказать свое мнение: все-таки выждите очищения языка еще 4—5 дней, если только можете».

Она уехала из Белграда к себе домой и там через три



Василию Воронову под 70. Но, как видите, он крепок, подтянут и исповедует нетленный принцип: от всех болезней нам полезней солнце, воздух и вода. Фото из семейного альбома.

дня прекратила голодание на 61-м дне — она испугалась увеличивающейся слабости.

Г-жа Летфус приехала ко мне через пару дней после того, как стала есть. Настроение было тяжелое — желудок не принимал пищи. Язык показывал на середине определенное желтое круглое пятно — выход струи шлаков разложения, которая все еще шла из глубины организма.

— Пока это пятно на языке не исчезнет, желудок не может варить пищу, — сказал я г-же Летфус. — Попробуйте все-таки преодолеть едою процесс очищения, если уж начали есть. Но тогда вы не можете еще долго ожидать нормального самочувствия. Несколько недель будете полубольны. Я советую, если не удастся на этих же днях свести пятно на языке едою, опять проведите 4—5 дней голодания.

Но процесс завершился скорее, и через несколько дней к г-же Летфус вернулась вся ее энергия и живость.

За 65 дней она потеряла 22,5 кг веса из своих первоначальных 78 кг.

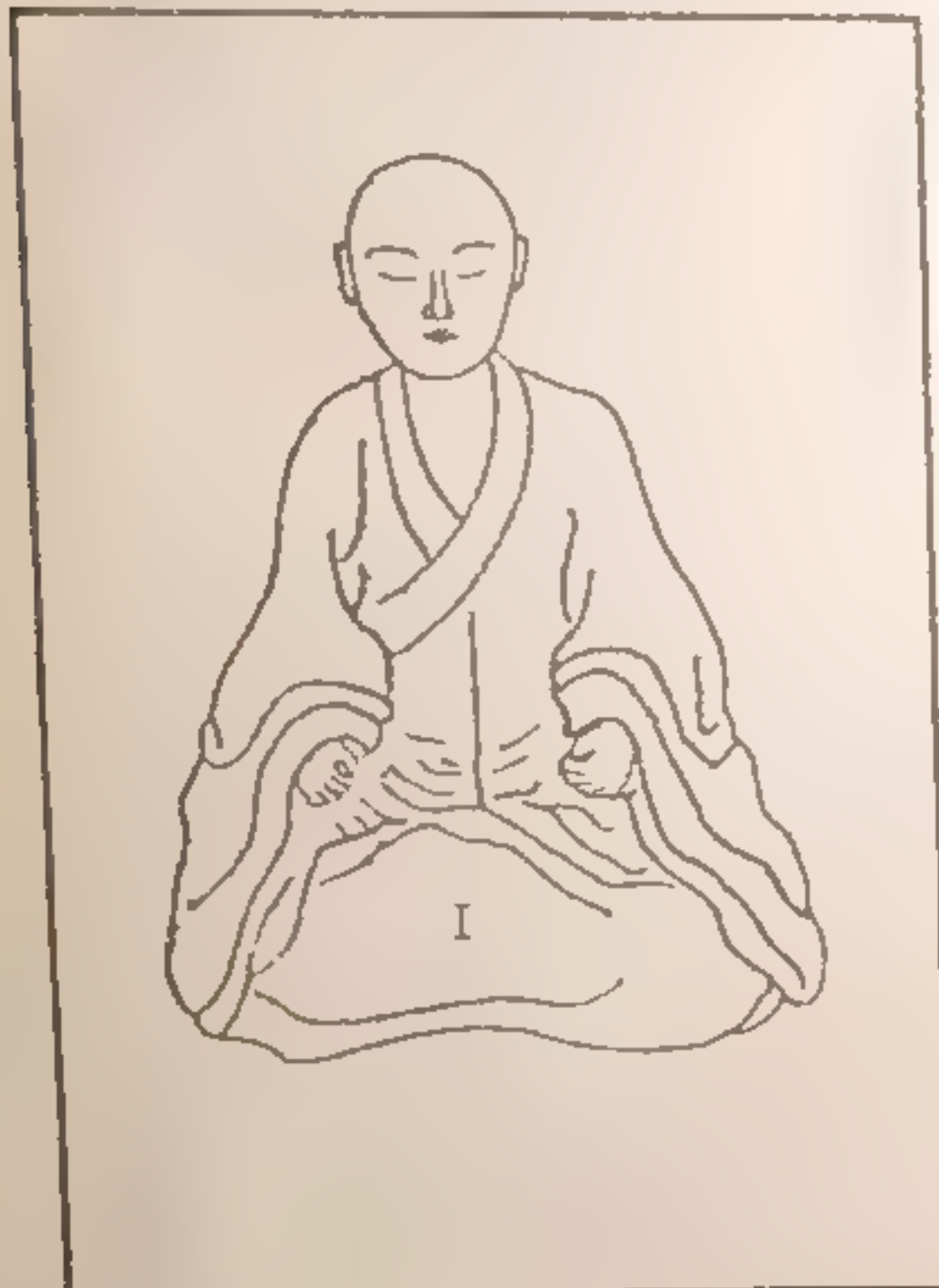
(Продолжение в следующем номере)

ПАРЧОВЫЕ УПРАЖНЕНИЯ

«ДВЕНАДЦАТЬ КУСКОВ ПАРЧИ» в положении сидя.
Вариант, составленный на базе трактата «Нэйгун ту-шо».

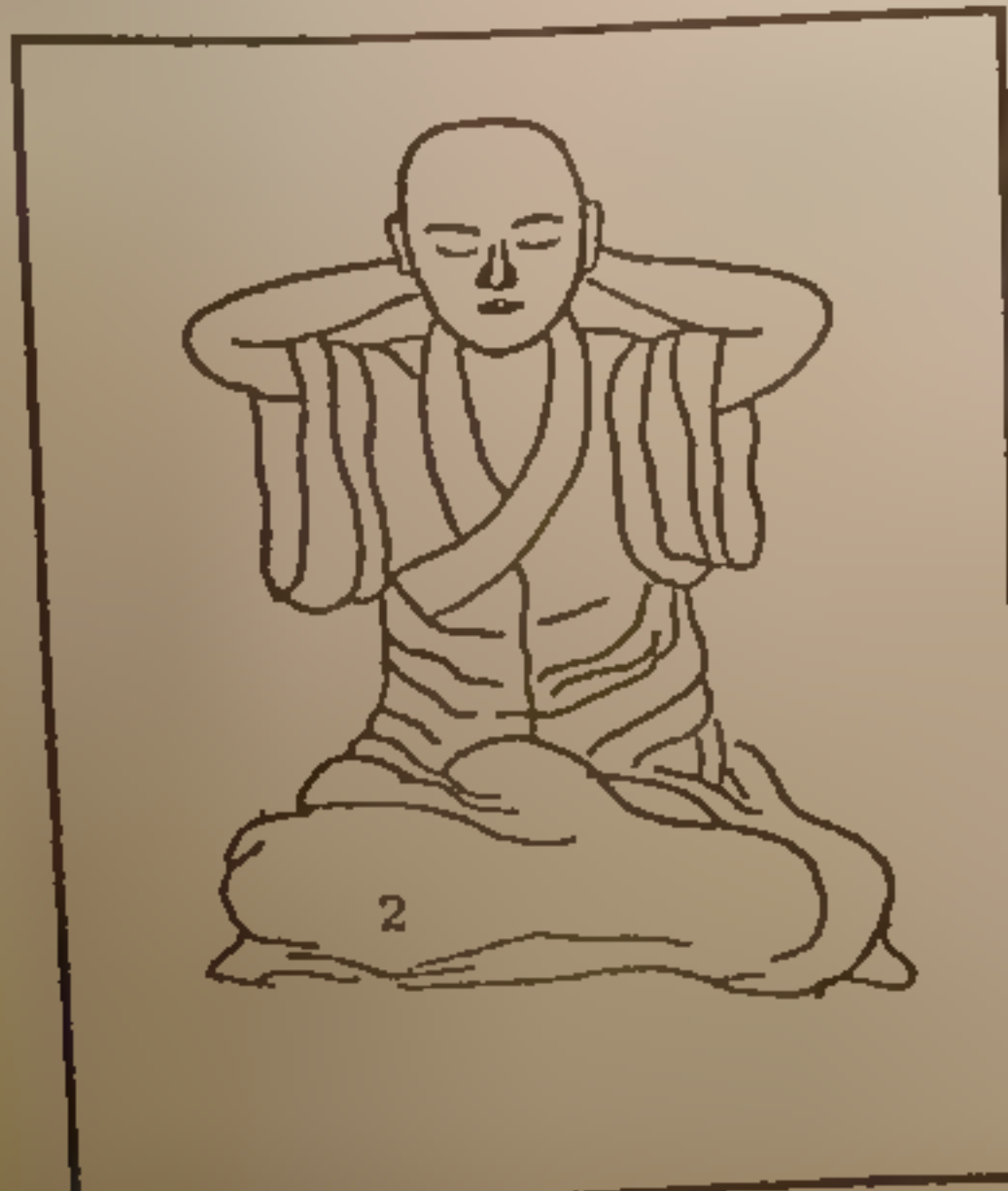
1. Сядьте в позу лотоса (полулотоса или просто скрестив ноги). Корпус держите прямо, голову немного опустите, большие пальцы рук слегка сожмите в кулак. Руки положите на колени, развернув кулаки пальцами вниз. Полностью расслабьтесь. Глаза прикройте, зубы соедините, кончиком языка касайтесь неба. Устраните посторонние мысли.

Укрепляет дух (ШЭНЬ) и энергию ЦИ, способствует снятию стрессов, приводит к глубокому расслаблению мышц.



2. Сидя в исходном положении, 36 раз легко постучать зубами, после этого ладони плотно прижать к ушам. Пальцы должны быть на затылке, а локти разведены в стороны. Выполнить 9 дыхательных циклов (вдох — выдох), дыша легко и беззвучно.

Помогает концентрировать дух (ШЭНЬ) в сердце, укрепляет зубы и десны.

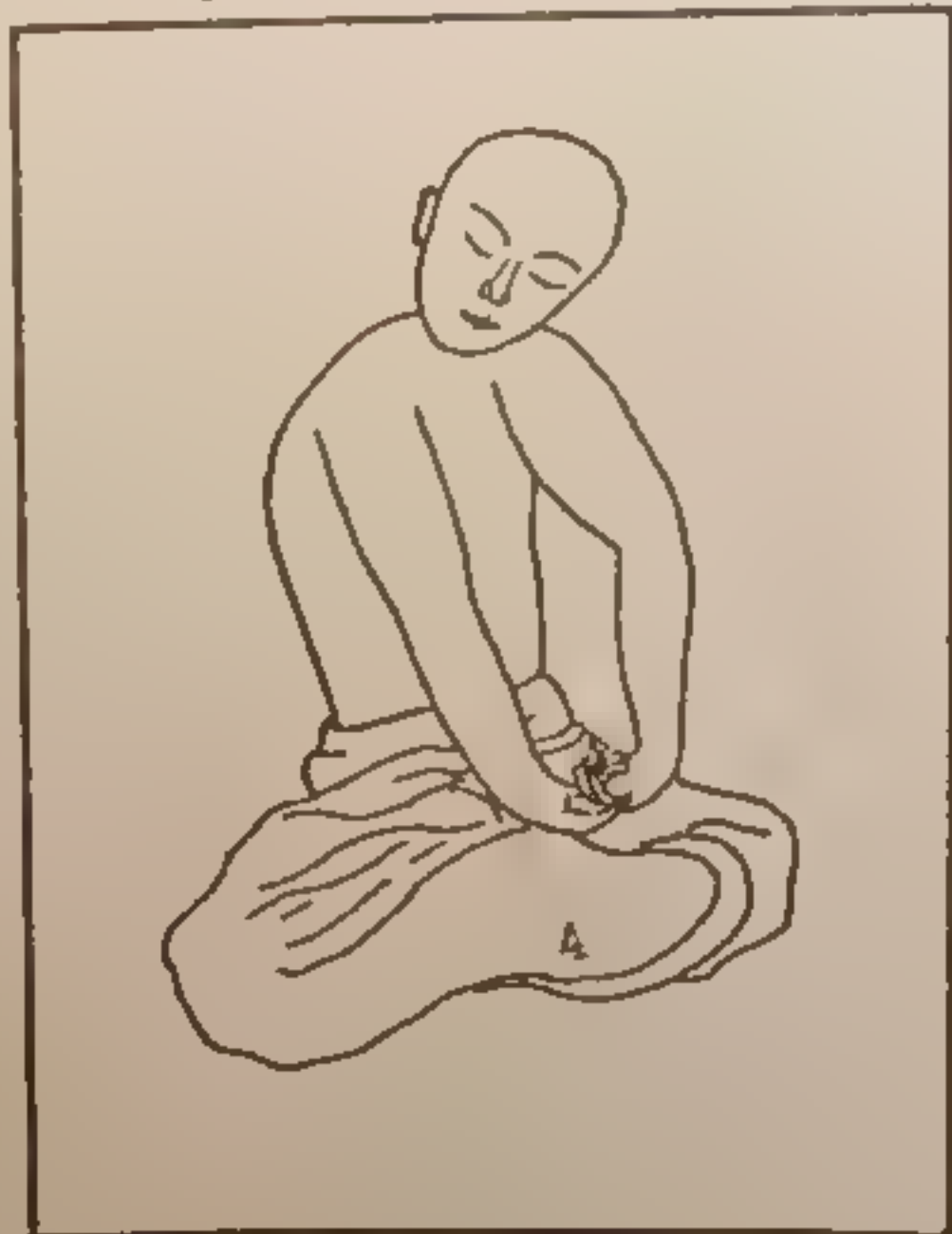


3. Ладони по-прежнему прижаты к ушам. Указательные пальцы положите на средние и выполните 24 легких удара по основанию черепа (точки **фэн-чи**) указательными пальцами, соскальзывающими со средних. При этом звук, отдающийся в ушах, должен напоминать удар в барабан. После этого руки опустите на колени и сожмите в кулаки.

Помогает справиться с нарушением энергообмена в организме, укрепляет вестибулярный аппарат.



4. Положите кисти друг на друга ладонями вверх (мужчины сверху кладут левую руку, женщины — правую). Руки расположите перед собой, голову немного наклоните вперед. Плавно поверните голову в одну сторону, затем в другую. При повороте головы разворачивайте плечи, а в конце поворота голову опускайте к плечу.

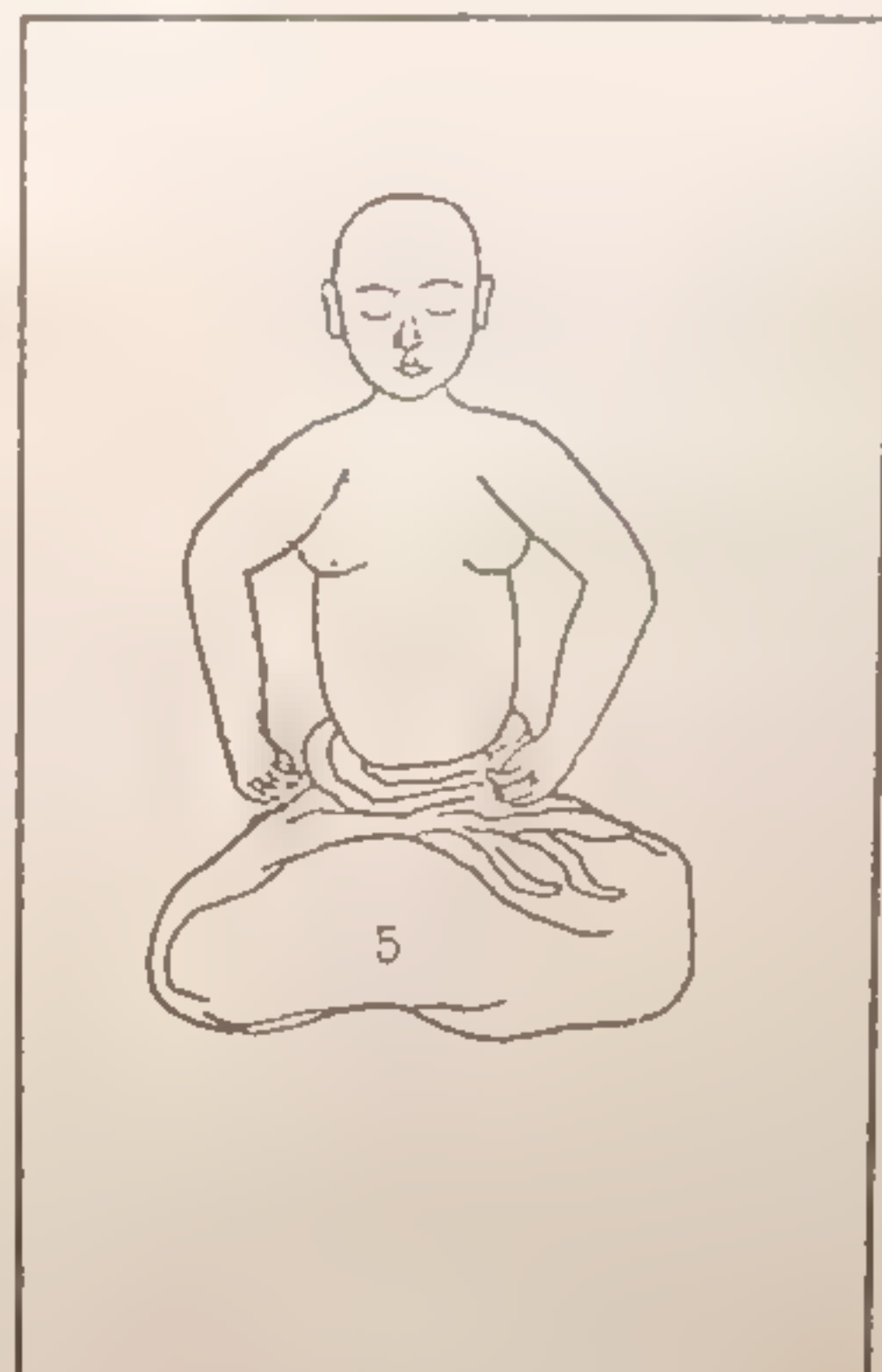


* Точки **фэн-чи** — симметричные точки, находящиеся под затылочной костью, в ямках, у наружного края трапецевидной мышцы, где палец чувствует углубление.

чу, смотрите назад. Поворачивайте голову попеременно влево и вправо. Выполните по 24 поворота в каждую сторону.

Укрепляет мышцы спины и поясницы, повышает подвижность всех отделов позвоночника, улучшает зрение, является профилактикой против ревматоидных явлений в суставах.

5. Раскройте ладони и положите руки на пояс, кончиком языка легко касаясь неба. Когда во рту накопится слюна, начните вращать языком, выполнив 36 вращений. Затем за три раза проглотите слюну, глотая звонко и одновременно с глотанием представляя себе, что в «киноварное поле» (область ниже пупка) опускается жемчужина.

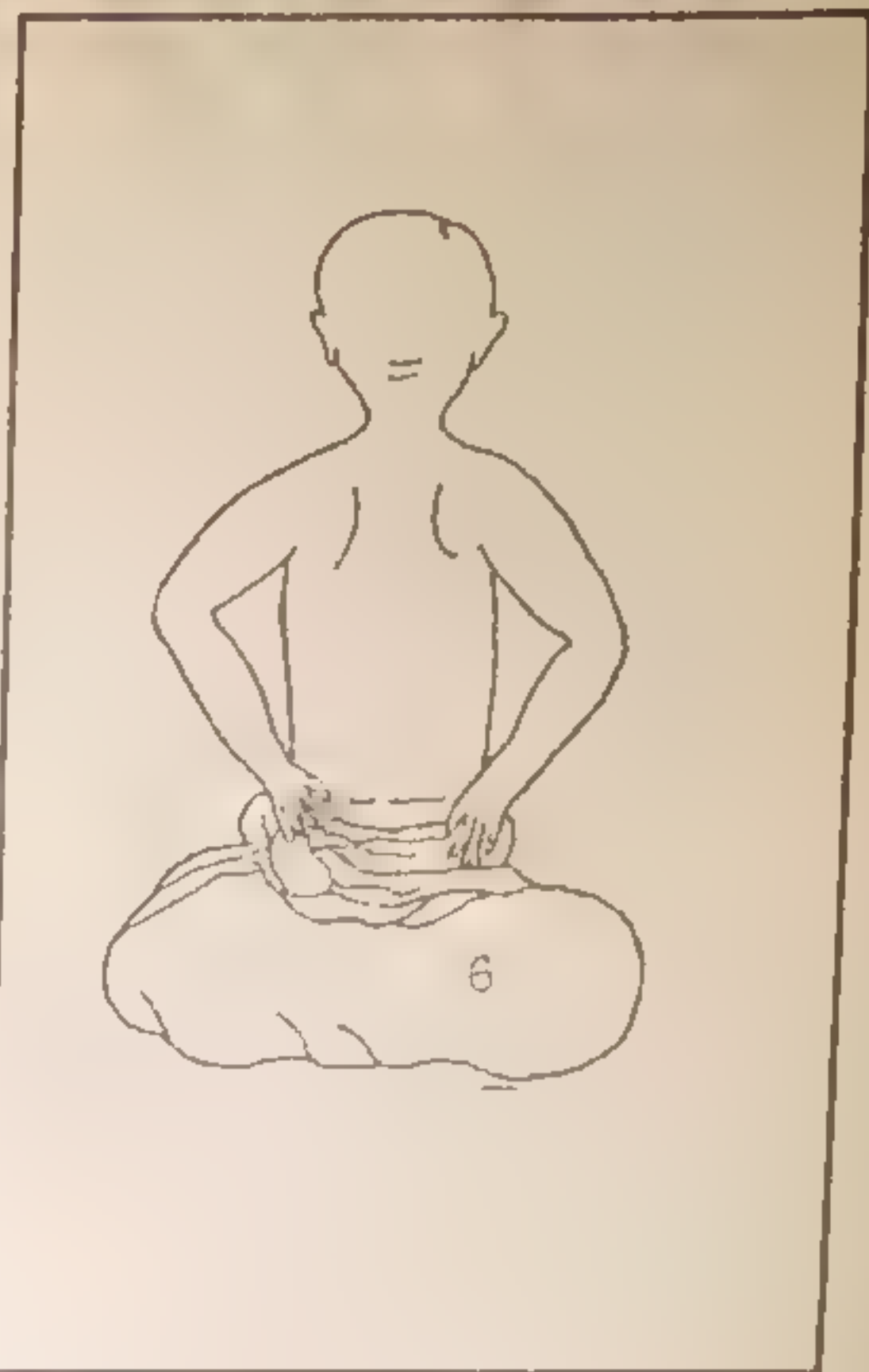


Нормализует функции внутренних органов, особенно систему пищеварения.

6. Сделайте глубокий вдох через нос, задержите дыхание, энергично разотрите ладони до появления чувства тепла. Затем наложите ладони на поясницу в области точек **цзин-мэнь** и движениями сверху вниз (или по кругу) разотрите эти участки, выполнив 26 таких движений. Одновременно с растиранием выполните медленный выдох через нос.

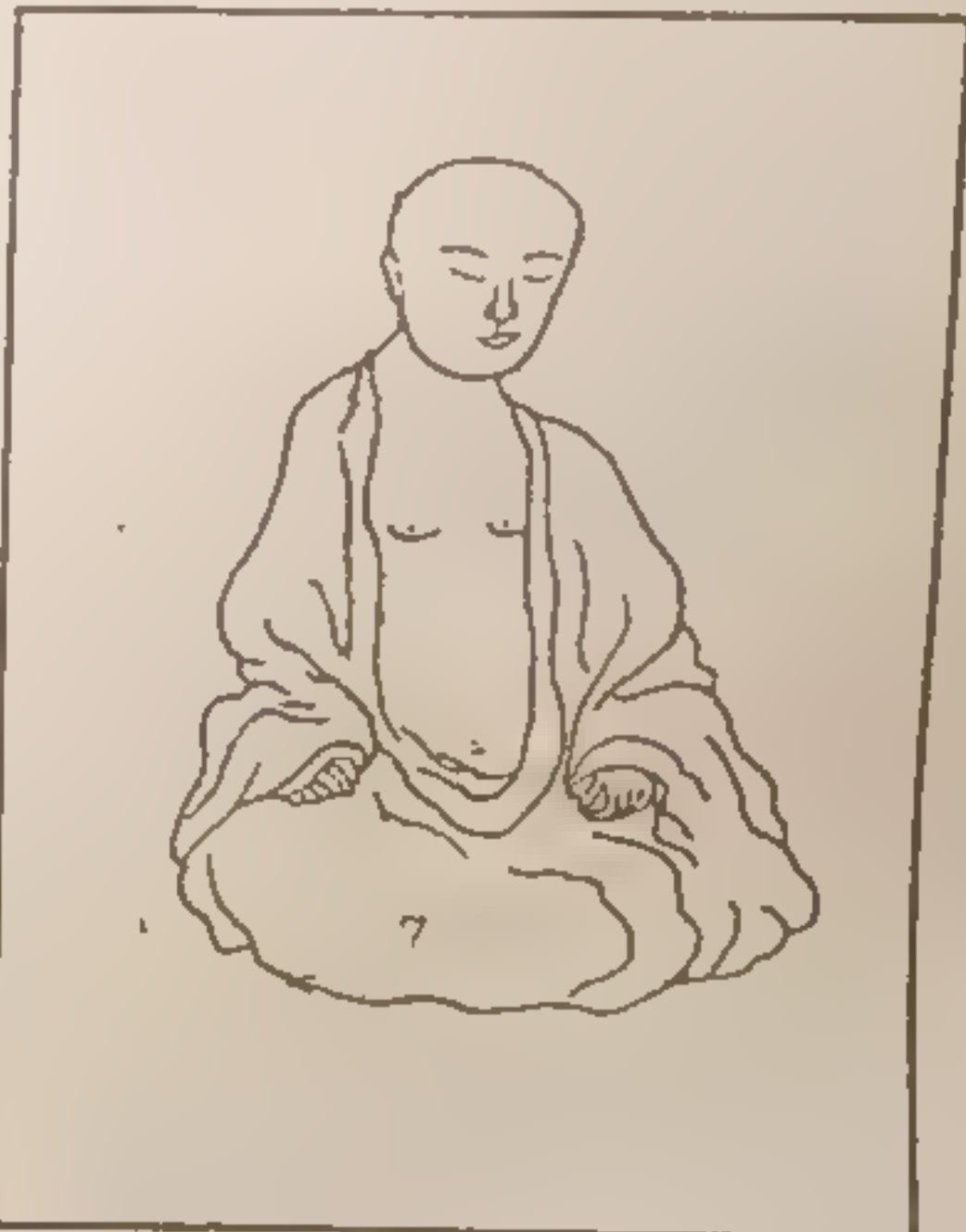
Укрепляет почки, активизирует энергию ЦИ.

* Точки **цзин-мэнь** — симметричные точки, расположенные на боковых поверхностях живота, у свободного конца двенадцатого ребра.

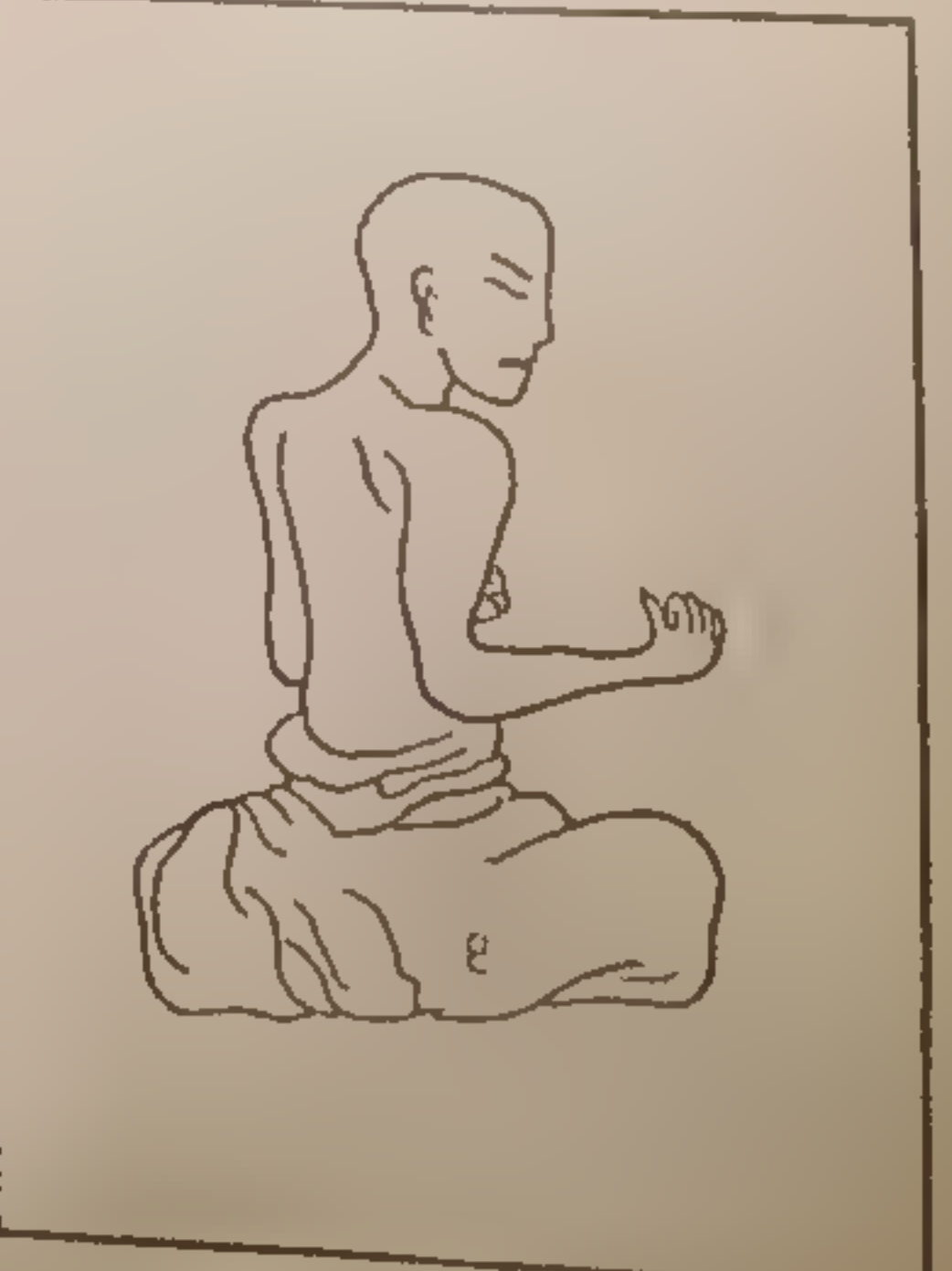


7. Принять исходное положение, сделать глубокий вдох через нос и задержать дыхание. Представьте себе огонь в области нижнего «киноварного поля». Ощувив тепло в нижней части живота, медленно выдохните через нос.

Пробуждает энергию ЦИ, увеличивает объем легких.



8. Согните руки в локтях, выполните 24 медленных вращения руки в плечевом суставе вперед и назад. Уп-



ЛЕН ПРОТИВ ДИАБЕТА

Этот рецепт принес инвалид 2-й группы и наш подписчик из Протвино Иван Петрович Тиманьков. Взял, по его словам, из журнала «Сельская жизнь». Впрочем, это даже не рецепт, а письмо. Интересное. О победе над диабетом.

Очень хочу помочь тем, кто болеет сахарным диабетом. Мой муж тяжело болел, был на инсулине, вылечился народным методом, но под контролем лечащего врача окружного госпиталя в Харькове.

А вот и сам способ:

Две столовые ложки семени льна растереть в муку, залить 0,5 литра кипятка, кипятить 5 минут в эмалированной кастрюльке. Снять с огня, остудить, крышку не снимать, чтобы не образовывалась пленка. (Если пленка все же появилась, не выбрасывайте ее, а то с ней выбросите и льняное масло, а оно чрезвычайно полезно для профилактики и лечения склероза). За время остывания шелуха осядет на дно. Отвар выпить за один прием за 20 — 30 минут до завтрака в теплом виде. Шелуху можно и выбросить. Если у вас запоры, то выпейте отвар вместе с ней.

Через месяц почувствуете легкость в животе, пройдут боли в подреберье, улучшится цвет лица, поднимется настроение. Ведь лен регулирует биохимический обмен в организме. Лен полезен также пожилым людям и ослабленным детям. Отвар делать и выпивать раз в сутки.

Начал муж принимать лен, а через два месяца у него заработала поджелудочная железа, но инъекции инсулина продолжал делать и соблюдал диету. Первые признаки, что заработала поджелудочная — покраснение лица по вечерам (хотя бывает и днем) и сильное чувство голода. Если захотелось есть — немедленно нужно поесть. И никакой самодеятельности с инсулином: все

делать под контролем врача до полного выздоровления! Затем начал снижать инсулин раз в неделю. Лен ежедневно принимал около полутора года, а когда полностью сняли инсулин, лен принимал еще два — три раза в неделю в течение года.

Все это время принимал еще и цикорий. Покупали экстракт в магазине, а как пользоваться — на этикетке не написано. Пил цикорий вместо воды и чая. Одной баночки хватает почти на год. Он снижает сахар в крови, а кроме того, связывает диабетические яды в организме и выводит через почки, то есть препятствует возникновению гангрены ног.

Если вы начали принимать лен, цикорий, принимайте и аскорбинку — во время еды или сразу после, чтобы не вызвать язву желудка или двенадцатиперстной кишки. Не глотайте таблетку, а разведите ее в чае, воде.

Еще совет: ешьте больше лука репчатого — в печеном виде, в супе, борще. Хорош лук-латук или порей. Ешьте арбузы — они выводят сахар, а к дыням и винограду относитесь осторожно: повышают сахар! Совершенно забудьте копчености, жгучий перец, выпивку, курение!

Делайте физзарядку, особенно упражнения для живота. Хорош бег. Но все под контролем врача.

Больше ходите пешком, не переутомляйте себя сидячей работой, не водитесь с брюзгами, ищите людей добрых и веселых, и вы будете здоровы.

Желаю вам счастья и здоровья.

О. РЯБИКОВА.

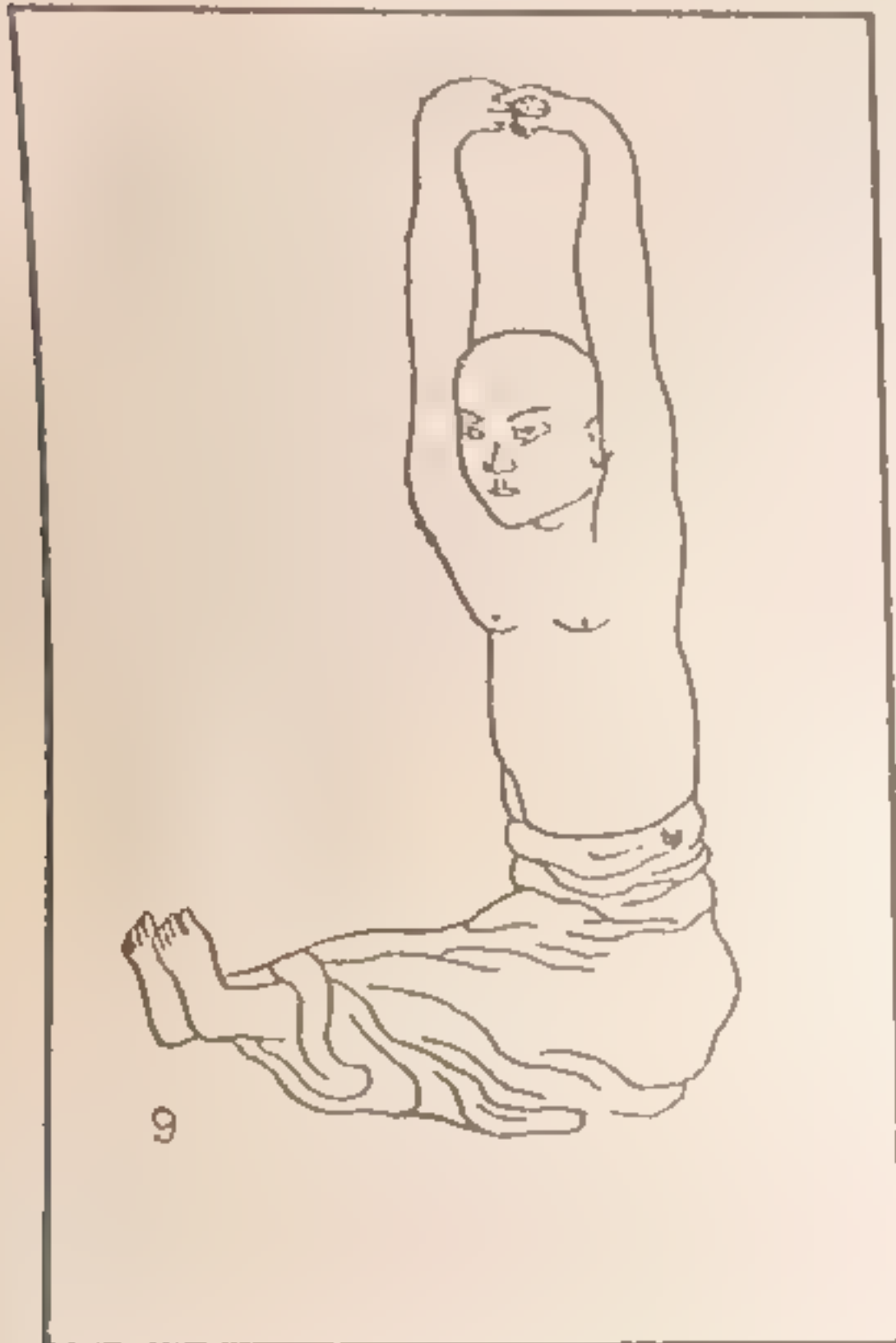
ХАРЬКОВ.

«ЗОЖ»: Разумеется, тезис о контроле врача может напугать наших читателей. Где его взять — контрольный? И все же постарайтесь. Ну, а если нет, то от того, что предлагается, хуже не будет. Это точно.

ражнения можно выполнять обеими руками одновременно или сначала одной, а потом другой.

Увеличивает подвижность плечевых суставов, укрепляет мышцы плечевого пояса, предотвращает остеохондроз.

9. Медленно вытяните ноги вперед, выпрямив их. Сомкнув пальцы рук «в замок», поднимайте руки перед собой ладонями кверху, представляя себе, что вы поднимаете тяжелый камень. На уровне груди разверните

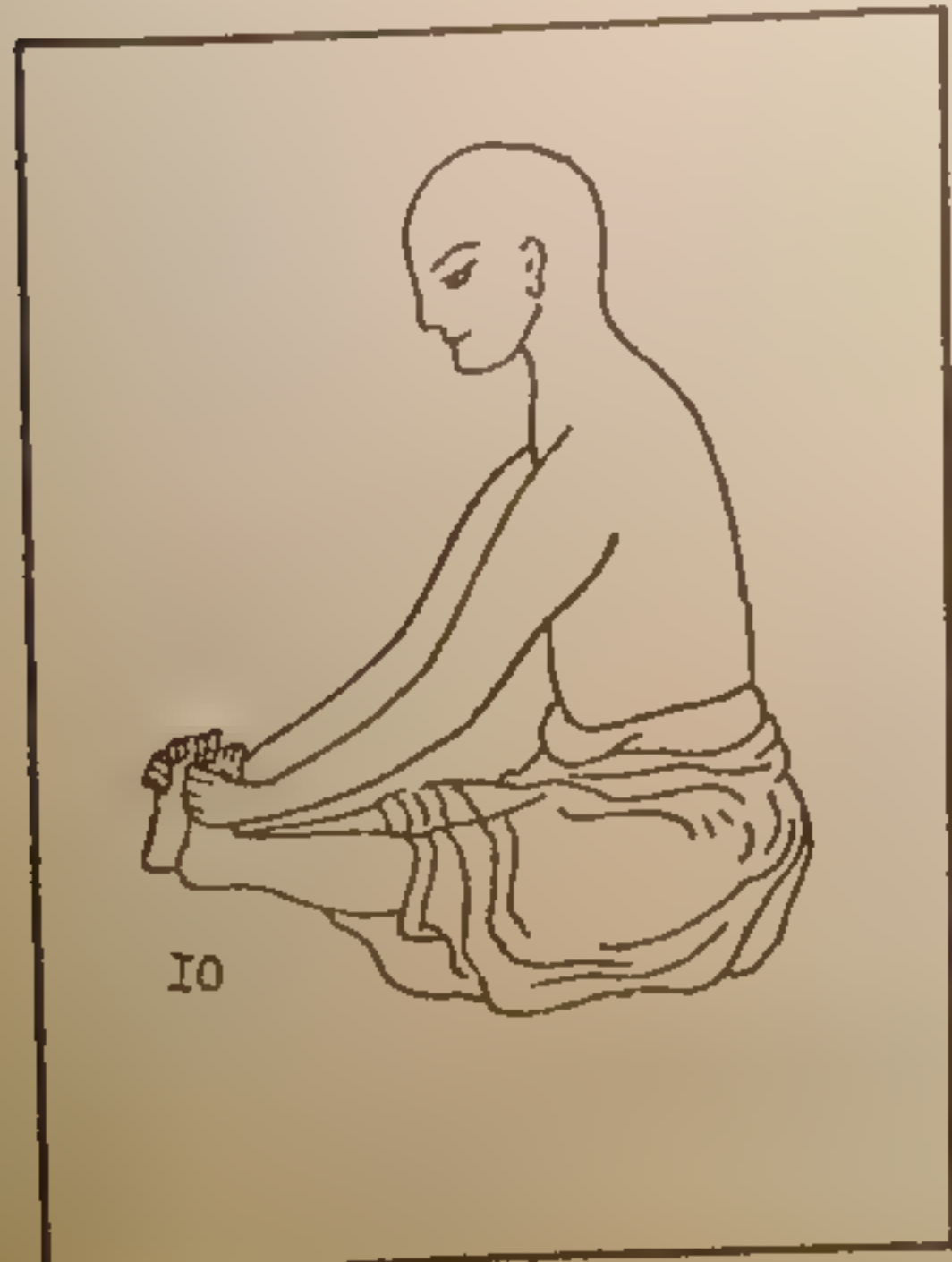


кисти через внешнюю сторону и продолжайте поднимать руки над головой ладонями кверху до полного распрямления. Всем телом тянитесь вверх, затем медленно опустите руки. Повторите движение 9 раз.

Укрепляет сердце и печень, уменьшает боли в области поясницы и спины.

10. Наклонитесь вперед; одновременно вытягивая вперед руки, постарайтесь захватить руками подошвы ступней. Наклон выполняйте на выдохе. На вдохе плавно выпрямитесь. Повторите наклоны 12 раз.

Нормализует деятельность перикарда, увеличивает эластичность свя-



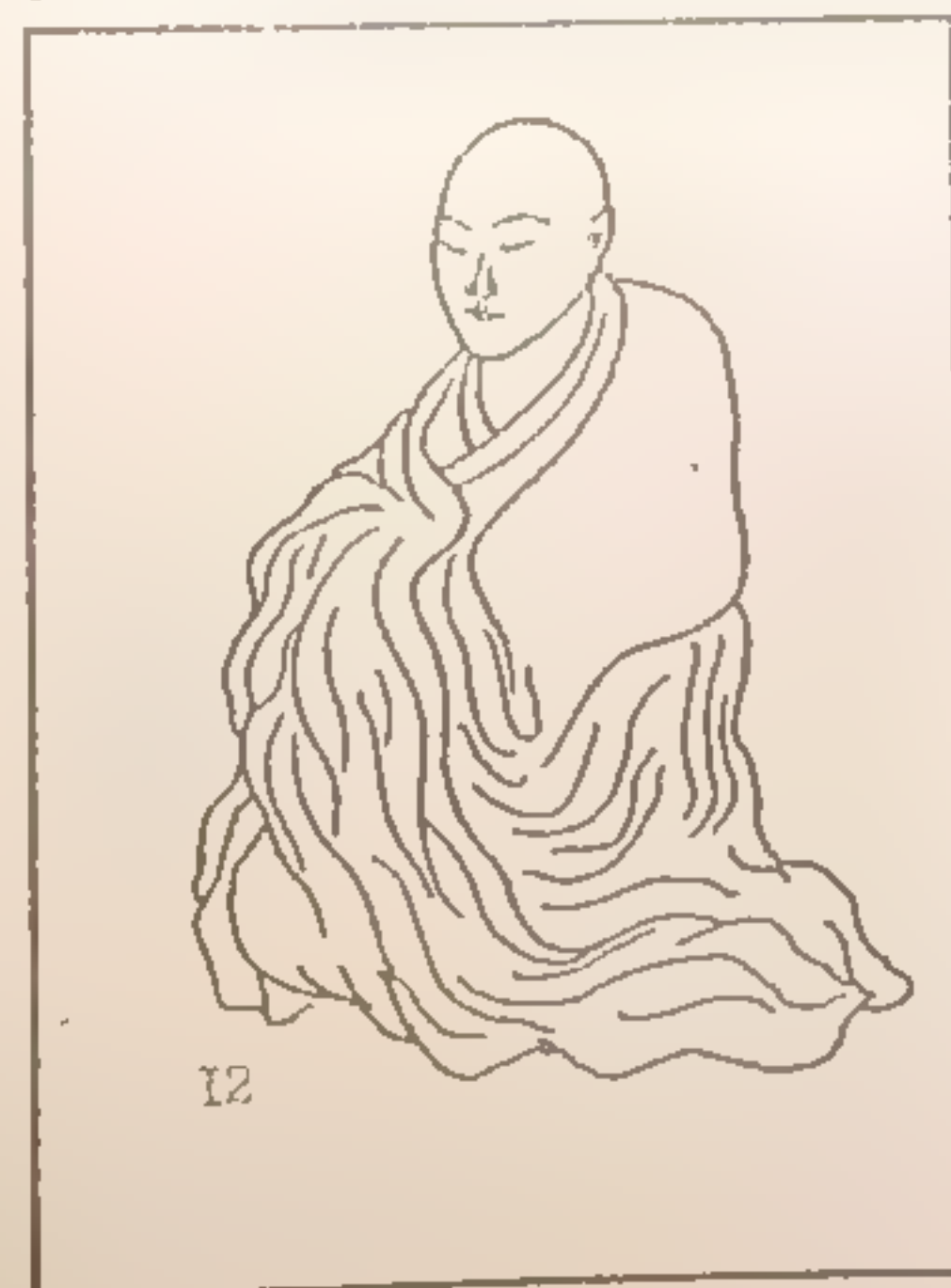
зок ног и подвижность позвоночного столба.

11. То же, что в упражнении 5. Повторить 3 раза.

Прочищает энергетические каналы.

12. Сосредоточьте внимание на «киноварном поле» (ниже пупка). Представьте себе, что в нем горит огонь, втяните анальное отверстие, подведите к нему тепло. На вдохе поднимите тепло вверх по позвоночнику до темени, поочередно фиксируя свое внимание на пояснице, спине, затылке и темени. Затем на выдохе ЦИ с темени опускается через виски к основанию ушей и по щекам, горлу и груди опускается в нижнее «киноварное поле».

Генерируется семя, проходят боли в области поясницы, нормализуется стул.



Рекомендации

1. Во всех случаях, где при выполнении упражнений требуется сжимать руки в кулаки, делать это следует очень легко, ни в коем случае не сжимая кулаки с силой.

2. Заниматься регулярно.

3. Для занятий надо выбрать спокойное место, где вам никто не будет мешать.

4. Заниматься следует в хорошо проветренном помещении, но ни в коем случае не на сквозняке.

4. Не рекомендуется заниматься на полный или пустой желудок.

5. Можно начинать занятия через час после приема пищи.

КАК АНАЛИЗИРОВАТЬ И РЕШАТЬ

Сегодня знаменитый американец Дейл Карнеги продолжает с вами разговор о беспокойстве. Мы знаем, к каким последствиям приводит беспокойство, особенно навязчивое беспокойство. Депрессии, заболевания желудочно-кишечного тракта, крах сердечно-сосудистой системы и, наконец, рак — вот далеко не полный перечень всех тех бед, которые приносит беспокойство.

Между тем мы живем под страшным прессом немислимых проблем, которые не могут не вызывать беспокойства. Научитесь избегать его, и вы как минимум станете хотя бы чуточку счастливее, чуточку здоровее.

Может ли магическая формула Уиллиса Х. Кэрриэра, уже рассматриваемая в книге, решить все проблемы беспокойства? (Коротко напомним ее смысл: «Примиритесь с худшим, а затем подумайте, как вы можете изменить ситуацию» — Прим. ред.) Конечно, нет.

В таком случае, какой же ответ? Ответ на этот вопрос состоит в следующем: мы должны подготовиться к тому, чтобы уметь справиться с различными видами беспокойства. Для этого следует изучить три основных этапа анализа проблем.

Рассмотрим первое правило: соберите факты. Почему так важно располагать фактами? Ведь если в нашем распоряжении нет фактов, мы не можем даже пытаться решать проблемы разумно. Не имея фактов, мы способны лишь метаться в панике. Это моя мысль? Нет, это мысль покойного Герберта Е. Хокса, декана Колумбийского колледжа Колумбийского университета в течение двадцати двух лет. Он помог двумстам тысячам студентов избавиться от беспокойства и он сказал мне: «Смятение — главная причина беспокойства». Он выразился так: «Половина беспокойства в мире вызвана людьми, пытающимися принимать решения до того, как они получают достаточную информацию, обуславливающую эти решения». Он, например, сказал: «Если передо мной стоит проблема, которую нужно решить в три часа в следующий вторник, я даже не пытаюсь принять решение,

пока не наступит следующий вторник. В промежутке я сосредоточиваюсь на сборе всех фактов, связанных с данной проблемой. Я не беспокоюсь, я не впадаю в панику. Я не теряю сон. Я просто концентрирую свое внимание на сборе фактов. К тому времени, когда наступает вторник, если я имею в своем распоряжении все факты, проблема обычно решается сама!»

Я спросил Хокса, означает ли это, что он полностью избавился от беспокойства. «Да, — ответил он, — думаю, что я могу откровенно признать, что теперь моя жизнь почти полностью освобождена от беспокойства. Я понял, что если человек посвящает свое время сбору фактов и делает это беспристрастно и объективно, то его беспокойство обычно исчезает в свете знания».

Позвольте мне повторить: «Если человек посвящает свое время сбору фактов и делает это беспристрастно и объективно, то его беспокойство обычно исчезает в свете знания».

Но как поступает большинство из нас? Пытаемся ли мы приложить хоть малейшие усилия, чтобы ознакомиться с фактами? Недаром Томас Эдисон сказал со всей серьезностью: «Человек готов пойти на все, лишь бы только не затрачивать умственных усилий». Если мы и берем на себя труд собрать факты, мы охотимся лишь за теми, которые подтверждают то, что мы уже знаем. Все остальные факты мы склонны полностью игнорировать! Нас удовлетворяют толь-

ко те, которые оправдывают наши действия, соответствуют нашим желаниям и оправдывают наши предрассудки, усвоенные в прошлом!

Как выразился Андре Моруа: «Все, что соответствует нашим желаниям, кажется правильным. Все, что противоречит им, приводит нас в ярость».

Что же нам делать в таком случае? Нам не следует вовлекать эмоции в наше мышление, и, как выразился Хокс, мы должны собирать факты беспристрастно и объективно.

Итак, правило первое, необходимое для решения наших проблем: «Соберите факты». Будем брать пример с Хокса. Не будем даже пытаться решать свои проблемы без предварительного беспристрастного сбора информации.

Однако мы можем раздобыть все факты в мире, и это ничуть не поможет нам, пока мы их не проанализируем и не осмыслим (правило второе).

На основании собственного горького опыта я понял, что гораздо легче анализировать факты после их предварительной записи. В самом деле, простое выписывание фактов на листе бумаги и ясное формулирование стоящей перед нами проблемы в значительной мере способствуют ее разумному решению. Как считает Чарлз Кеттеринг: «Хорошо сформулированная проблема — наполовину решенная проблема».

Давайте рассмотрим случай, который произошел с Гейленом Литчфилдом. Я уже несколько лет знаком с этим человеком. Он является одним из самых преуспевающих американских бизнесменов на Дальнем Востоке. Мистер Литчфилд работал в Китае в 1942 году, когда японцы оккупировали Шанхай. Там с ним произошел случай, о котором он рассказал мне, будучи у меня в гостях.

«Вскоре после того, как японцы захватили

Перл-Харбор, — Гейлен Литчфилд начал свой рассказ, — они толпами хлынули в Шанхай. Я был управляющим Азиатской страховой компании в Шанхае. К нам был прислан военный ликвидатор в чине адмирала. Мне было приказано помочь ему ликвидировать наши фонды. В данном случае у меня не было выбора. Мне оставалось или сотрудничать с японцами или... Или меня ожидала смерть.

Я проделал то, что мне было приказано, так как у меня не было выбора. Однако я не включил в список, переданный адмиралу, пачку ценных бумаг стоимостью 750 000 долларов. Я оставил их потому, что они принадлежали нашей Гонконгской организации и не имели никакого отношения к шанхайским фондам. Тем не менее я боялся, что мне не поздоровится, если японцы обнаружат, что я сделал. И вскоре они обнаружили это.

Когда это было обнаружено, меня не было в конторе, но там в это время находился мой главный бухгалтер. Он сказал мне, что японский адмирал пришел в ярость. Он топал ногами, ругался и назвал меня вором и предателем. Я выступил против японской армии! Я знал, что это значило. Меня могли бы бросить в Бриджхауз!

Бриджхауз! Камера пыток японского гестапо! У меня были друзья, которые предпочли покончить жизнь самоубийством, лишь бы не попасть в эту тюрьму. Другие мои друзья погибли там после десяти дней допросов и пыток. И теперь мне самому угрожала эта тюрьма!

Как же я поступил? Я узнал эту новость в полдень в воскресенье. По всей вероятности, у меня были все основания для отчаяния. И я был бы в отчаянии, если бы не овладел определенным методом решения своих проблем. В течение многих лет всякий раз, когда я был взволнован, я

ПРОБЛЕМЫ БЕСПОКОЙСТВА

шел к своей пишущей машинке и записывал два вопроса, а также ответы на эти вопросы.

1. О чем я беспокоюсь?
2. Что я могу предпринять в отношении этого?

Вначале я не записывал ответы на эти вопросы. Но вскоре я изменил свою точку зрения. Я обнаружил, что запись вопросов и ответов облегчает анализ проблемы. Итак, в полдень в воскресенье я пошел в свою комнату в шанхайском отделении ХАМЛ и достал пишущую машинку. Я напечатал:

1. О чем я беспокоюсь?

— Я боюсь, что меня завтра утром отправят в Бриджхауз.

Затем я напечатал следующий вопрос:

2. Что я могу предпринять?

Я провел много часов в поисках ответа и записал четыре варианта поведения в сложившейся ситуации и возможные последствия в каждом случае.

1. Я могу попытаться все объяснить японскому адмиралу. Но он «не говорит по-английски». Если я попробую обратиться к переводчику, адмирал может снова рассердиться. Его гнев мог бы привести к моей смерти. Ведь он был жесток и скорее согласился бы бросить меня в застенки Бриджхауза, чем затруднять себя разговором со мной.

2. Я могу попытаться убежать. Но они все время следят за мной. Я должен был каждый раз сообщать, когда шел в свою комнату в ХАМЛ и выходил из нее. Если я попытаюсь убежать, то, вероятно, они меня поймут и расстреляют.

3. Я могу остаться в своей комнате и больше не приходить в контору. Если я так поступлю, это вызовет подозрения у японского адмирала. Возможно, он пришлет солдат, которые схватят меня и отправят в Бриджхауз, не дав мне возможности и слово вымолвить.

4. Я могу пойти в кон-

тору в понедельник утром, как обычно. Возможно, японский адмирал будет настолько занят, что не вспомнит о том, что я сделал. Даже если он и подумает об этом, вполне вероятно, что гнев его пройдет и он оставит меня в покое. В этом случае я не пострадаю. Даже если он вспомнит об этом, у меня будет надежда что-то ему объяснить. Итак, придя на работу в понедельник утром, как обычно, и действуя, как будто ничего не произошло, я получаю две возможности избежать тюрьмы.

Как только я осмыслил всю ситуацию и решил принять четвертый план действий — пойти в контору в понедельник утром как ни в чем не бывало, — я почувствовал большое облегчение.

Когда на следующее утро я пришел в контору, японский адмирал сидел в моем кабинете с сигарой во рту. Он пристально посмотрел на меня, как обычно, но не сказал ни слова. Через шесть недель, слава Богу, он уехал в Токио, и на этом кончились мои волнения.

Как я уже говорил, по всей вероятности, я спас свою жизнь благодаря тому, что просидел весь день в воскресенье, записывая все возможные действия, которые я мог предпринять, и их вероятные последствия. Все это помогло мне спокойно принять решение. Если бы я не осмыслил всю ситуацию, я, возможно, бы нервничал и колебался и сгоряча мог поступить опрометчиво. Если бы я не обдумал свою проблему и не принял решение, я был бы охвачен паникой и беспокоился бы весь воскресный день. Я бы не спал этой ночью. В понедельник утром я пришел бы на работу с обеспокоенным и унылым видом; одно это могло бы вызвать подозрения японского адмирала и заставить его действовать.

Жизненный опыт убедил меня в огромной пользе обдумывания оп-

ределенного решения. Именно неспособность наметить необходимый план действий, вырваться из так называемого «заколдованного круга», приводит людей к нервным срывам и превращает их жизнь в ад.

Итак, я преодолеваю примерно девяносто процентов волнений, когда совершаю:

1. Точное описание волнующей меня ситуации.

2. Запись действий, которые я могу предпринять.

3. Принятие решения.

4. Немедленное осуществление этого решения.

Сейчас Гейлен Литчфилд является директором Дальневосточного отделения корпорации «Старр, Парк энд Фримен», которая представляет финансовые интересы фирм США.

В чем причина успеха его метода? Он отличается действенностью и конкретностью, а также проникновением в сущность проблемы. Итак, завершая все выше сказанное, я назову вам третье незаменимое правило: «Предпринимайте действия в целях решения проблемы». Если вы не приступите к осуществлению намеченного действия, то собирание фактов и их осмысление превращаются в переливание из пустого в порожнее. В таком случае все сводится к бессмысленной затрате ваших сил.

Итак, задайте себе вопрос № 1: О чем я сейчас беспокоюсь? (Пожалуйста, напишите карандашом ответ на этот вопрос ниже. Для этого отведено свободное место.)

Вопрос № 2: Что я могу предпринять?

Вопрос № 3: Что я собираюсь сделать, чтобы решить проблему?

Вопрос № 4: Когда я собираюсь начать выполнение намеченных действий?

ИЗ ПОЧТЫ «ЗОЖ»

ЗАХОТЕЛОСЬ ЧТО-ТО ИЗМЕНИТЬ В ЖИЗНИ

Сегодня мне впервые попался в руки вестник «ЗОЖ» № 6 за этот год. Читала и не могла оторваться. Давно искала для себя нечто подобное.

Полтора года назад я пережила личную трагедию. Дело в общем-то житейское... После счастливых 20 лет супружеской жизни муж ушел к другой женщине. Банально. Но для меня жизнь потеряла всякий смысл. Я буквально раздавлена, уничтожена. Из энергичной, жизнерадостной женщины превратилась в слабое, бессильное существо, потерявшее интерес к жизни.

Я уехала из дома, бросила работу... Никогда не могу прийти в себя. А ведь мне чуть за сорок.

И вот сегодня, прочитав вестник, встряхнулась. Вдруг захотелось что-то изменить в своей жизни. Но что? Как? С чего начать? Хочу попытаться жить по ЗОЖ. Но очень нужен единомышленник рядом. Мечтаю приобрести к здоровому образу жизни еще и потому, что страдаю лишним весом, гипертонией, не совсем здоровы почки. Может, откликнется какая-то добрая душа? Вдвоем все-таки легче. Прежде всего меня заинтересовала система очистки внутренних органов по Семеновой. Об этом методе было рассказано в письме одной женщины, но она не сообщила своего адреса.

Буду рада письму.

Адрес: 214036, Смоленск, До востребования. Паспорт У-БА № 514152.

БОЙТЕСЬ СКОВОРОДОК И... РАДИОНУКЛЕИДОВ

Древние мудрецы говорили, что люди умирают не от старости, а от неправильного питания. Чем дальше человек удаляется от употребления натуральных продуктов, тем больше болезней он приобретает.

Если вы хотите сохранить здоровье, выбирайте наименее калорийные блюда, тщательно пережевывайте пищу, не торопитесь и не разговаривайте во время еды, сосредоточьте свое внимание на вкусе пищи. Не смотрите телевизор и не читайте газет. «Кто долго жует, тот долго живет» — гласит народная мудрость. Не забывайте о ней, приступая к еде. Долгое пережевывание пищи и напитков во рту делает их более энергонасыщенными и полезными.

Не ешьте, если не чувствуете голода. Не пейте, если не чувствуете жажды.

Питаясь сырыми овощами, фруктами и ягодами, добавляя в пищу несоленые семечки и орехи, вы получаете энергию и силы для оздоровления организма, так как такая пища не требует больших затрат на переваривание и является самым естественным продуктом питания для человека.

Обязательно включайте в свой рацион овощи, фрукты и ягоды — они обладают сильными радиозащитными свойствами, благодаря содержанию в них пектинов. Пектин — это растворимая клетчатка, которая содержится в растительных продуктах. Больше всего пектинов в грейпфруте и зеленом горошке.

Много пектинов в столовой свекле, сладком перце, моркови, тыкве, яблоках, сливах, цитрусовых, мармеладе, клюкве, дыне, вишне, черешне, черной смородине. Известно, что в пищеварительном тракте пектины связывают ионы металлов, образуя нерастворимые комплексы — пектинаты, которые не всасываются и выводятся из организма с мочой.

Для того, чтобы избавиться от многих недугов, достаточно уменьшить в рационе количества соли, сахара и кондитерских изделий, а также отказаться от мяс-

ных бульонов и жареных блюд. Тяжелая жирная пища приводит к закупорке и сужению артерий.

Наилучший способ приготовления — на пару. Такая пища легче усваивается. Не случайно издавна в русских печках, в глиняных горшочках и в чугунах томились каши и овощи. В такой пище больше сохраняется полезных веществ. Руководствуйтесь мудростью йогов, которые предупреждали: «Бойтесь сковородок!» И уж совсем избегайте копченостей, консервов.

Несколько приемов питания для лиц, подвергшихся воздействию ионизирующего излучения, а также проживающих в местах с повышенным радиоактивным фоном:

1. Уменьшение поступления радионуклеидов обеспечивается тщательным мытьем продуктов, очисткой корнеплодов от кожуры, удалением сухожилий и костей, исключением из рациона мясо-костных бульонов.

2. Ускорение выделения радионуклеидов за счет введения в организм дополнительной жидкости и регулярного опорожнения кишечника.

3. Ежедневный прием цветочной пыльцы с медом.

4. Применение активированного угля, аскорбиновой кислоты.

5. Ограничить использование молочных продуктов, в которых концентрируются радиоактивные элементы. Не рекомендуется есть отварные яйца. В скорлупе может содержаться стронций, который при варке переходит в ткань яичного белка. При приготовлении мяса первый отвар удаляют, мясо вновь заливают водой и варят до готовности. В свинине содержится меньше радионуклеидов, чем в говядине. Абсолютно чистым является свиной жир, так как в нем радионуклеиды не скапливаются. Свиное сало поэтому безопасно в плане экологического загрязнения. Бульоны, холодец, кости, костный жир употреблять нельзя.

Есть и другие правила. Но о них — в следующий раз.

Сергей ЯКОВЛЕВ,
директор НМЦ «Биолит».



БЕГ ОТ ВСЕХ БЕД

испробовать влияние трусцы на себе. Я тщательно проанализировал все услышанное и прочитанное, уяснил для себя методику бега и — начал заниматься.

Измерял давление перед пробегом и через полчаса после нее. Выяснил, что после 20 — 30-минутного бега артериальное давление снижалось на 10 — 15 делений. Меня это обнадеживало, и я с удовольствием продолжал бегать. Через год таких тренировок я спокойно мог за один раз преодолеть 10 — 15 километров. И вот с 1981-го по 1995-й не употреблял никаких лекарств. Они мне были просто не нужны. Давление же между тем остановилось на отметке 130/80.

Адрес: 404403, Волгоградская обл., хутор Тормосин, Чернышевского района, Никитину Евгению Васильевичу.

Хотел бы рассказать читателям вестника, как при помощи бега поддерживаю свое здоровье. В 1953 году во время службы в армии получил заболевание печени, почти не поддающееся лечению. А спустя еще десять лет стал гипертоником. С тех пор все годы, вплоть до 1981-го лечился — и дома, и в больницах, но здоровье неизменно и постоянно ухудшалось. Давление держалось 200/100.

Как раз в эти годы в прессе и по телевидению активно заговорили о пользе бега трусцей. И мне просто не оставалось ничего иного, как

«ЗОЖ»: Мы не однажды говорили с нашими читателями о том, что здоровый образ жизни немыслим без физических упражнений. Необходимо заботиться о выносливости сердечно-сосудистой системы и силе мышц. В таком случае нет ничего лучше, нежели гимнастика и бег. Бег, разумеется, в оздоровительном понимании. И писем мы на эту тему публиковали достаточно, чтобы убедить наших читателей приступить к занятиям. Сегодня — очередное.

И еще. Сегодня на дворе уже поздняя весна, и нет никаких серьезных причин, дабы откладывать принятие решения.

Итак, с чего начать. Если вы не чувствуете себя хоть в какой-то мере подготовленным, то, конечно же, с ходьбы. Поставьте перед собой цель просто ходить. Скажем, тысячу шагов, две, три. Хорошая норма, определенная, кстати, японцами, 10 тысяч шагов в день.

У вас, конечно же, возникает вопрос о темпе. Рекомендации здесь просты. Поддерживайте такой темп, чтобы вы могли спокойно разговаривать на ходу.

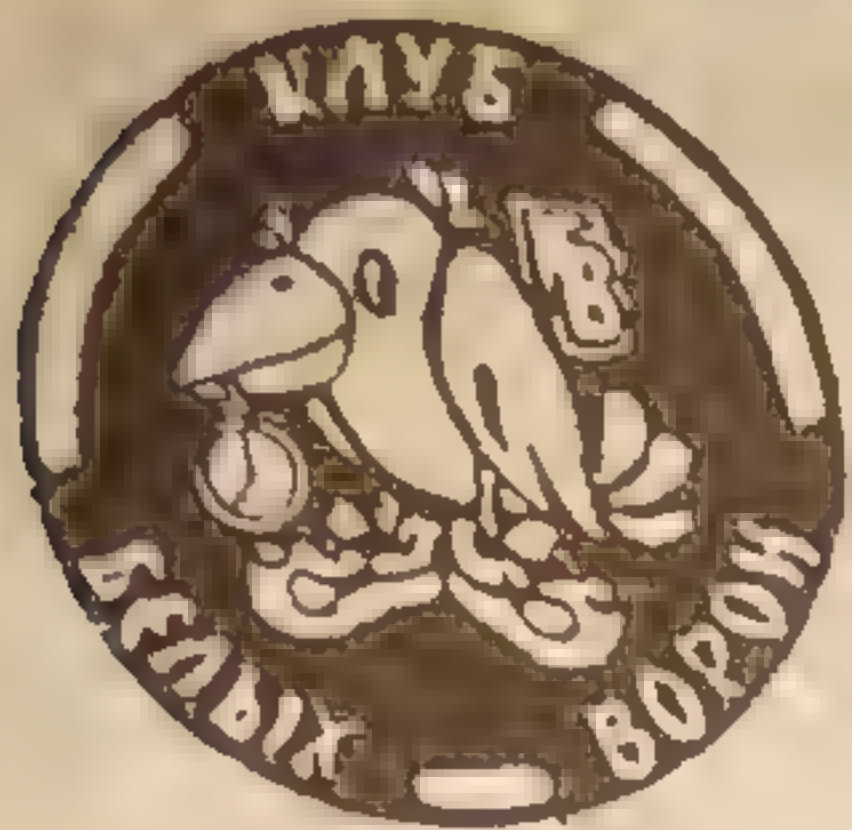
Когда вы втянитесь в это упражнение, хорошо бы включать в ходьбу коротенькие пробежки. Трусцей. Дышать обязательно через нос. Как только вам захочется глотнуть воздуха ртом, переходите на шаг. Отдышались, восстановили пульс — и снова коротенькая пробежка трусцей.

Постепенно вы будете пробегать все большее и большее расстояние, как говорится, в один присест. И наконец, настанет день, когда вы одолеете неторопливой трусцей всю дистанцию, которую прежде проходили шагом.

Оптимальная норма числа тренировок — три раза в неделю. Лучшее время для бега — вечернее. И не думайте о том, что вы устали после работы. Неторопливый вечерний бег самым лучшим образом снимет напряжение, особенно в том случае, если вы после бега примите душ.

Понятно, что многие наши читатели ощущают себя в таком состоянии, что им, как говорится, не до бега. Выжить каждый. Пять, десять шагов — как угодно, хромая, с трусцей временными показателями. Начните с любого посильного вам времени. Пять минут, десять — не важно. А затем каждую неделю прибавляйте по минуте. Следите за тем, чтобы пульс у вас не превышал 130 ударов в минуту. Или руководствуйтесь другим показателем — максимальный пульс 180 минут возраст.

Еще раз поймите, что жизнь — в движении. Без упражнений, пусть самых простейших, даже лежа в постели, не может быть и речи о здоровом образе жизни. Если вы хотите укрепить свое здоровье, укрепляйте сердце, легкие и мышцы. Остальное приложится само собой.



ОТЗОВИТЕСЬ!

Обращаюсь к тем, кто занимается сбором лечебных трав. Вышлите 0,5 стакана корня аира.

Адрес: 442500, Пензенская обл., г. Кузнецк, ул. Колхозная, д. 39. Симанчевой Анне Федоровне.

Откликнитесь те, кто знает народные методы лечения грибка на ногах и руках. Мне рекомендовали один препарат, но он стоит 500 тысяч рублей. Мне не по карману.

Адрес: 156019, Кострома, Кинешемское шоссе, д. 32, кв. 30. Боженковой Ю.Б.

Мне 45 лет. Страдаю атеросклерозом более 5 лет. Повисла левая рука, плохо действует левая нога. Во сне трудно повернуться с боку на бок. В теле постоянное напряжение. Неоднократно лежал в больнице, лечился на курортах, прошел иглотерапию у китайских и корейских специалистов — все без изменения. Последние полгода начал голодать по понедельникам. Одно голодание провел пять дней.

С сентября 1994 г. на работу хожу пешком, это — 5 км. По выходным дням делаю небольшие пробежки. Улучшений пока нет.

Я прошу всех, кто знает, как лечить этот недуг, откликнуться.

Адрес: 675005, Амурская область, г. Благовещенск, пер. Советский, д. 31, кв. 3. Витько Александру Петровичу.

Хотелось бы через вестник найти друга. Мне 29 лет. Рост 154.

Адрес: 670017, г. Улан-Удэ, а/я 4155. Татьяна.

Нашу семью тоже не обошла беда. У девочки в четыре года обнаружили заболевание: остеоочаговая дистрофия или фиброзная дисплазия большой берцовой кости. Больная ножка сохнет и укорачивается. Рекомендо-

вано только оперативное лечение. Заболевание крайне редкое. Сейчас девочке восемь лет, и мы с ужасом думаем о предстоящей операции.

Возможно, кто слышал о таком заболевании. Как помочь организму бороться с таким недугом? Можно ли приостановить процесс, чтобы избежать операции?

Будем очень благодарны тем, кто откликнется.

Адрес: 249020, г. Обнинск, Калужской обл., ул. Энгельса, д. 1, кв. 114. Кувшиновой Валентине Александровне.

Нашему сыну 1,5 года. У него сильнейшая аллергия на белок. Молочные продукты, крупы, горох, фасоль, фрукты — все это ребенку нельзя. Да еще у него аллергия на некоторые травы, что очень осложняет лечение травами, дисбактериоз и кожный зуд, причиняющий много беспокойства. У него расцарапанные щечки, пальчики. Половину своей жизни он уже провел в больницах.

Случайно по телевизору услышали, что есть такая Шунгитовая паста, разработанная в Санкт-Петербургской медицинской академии, помогающая снять зуд и устранить кожные проявления болезни, не влияя на другие ткани и органы и при этом не являясь гормональным средством.

Просьба откликнитесь все те, кто что-либо знает об этом чудесном препарате. Может быть, кто-то знает, где его найти?

Адрес: 172060, Тверская обл., г. Торжок, Калининское шоссе, 37"Д", кв. 16. Дорохину Вадиму.

Хотела бы познакомиться с мужчиной, добрым, не злоупотребляющим спиртным, умеющим работать в огороде. Возраст 58-62 года, рост 168-170 см.

Я по гороскопу Стрелец. Зовут Надежда.

Адрес: г. Чехов, Московская обл., Вокзальная пл., Почтовое отделение № 1. Предъявителю паспорта XIX ИК № 580858.

Мне 30 лет, дочурке — 2 года. Вместе пытаемся, по мере возможности, поддерживать раздельное питание, делать разгрузочные дни, обливаться холодной водой. Не всегда все получается, но мы стараемся. Были бы рады найти друзей-единомышленников.



Тихая рыбалка Фото Виктора ПОЗДНЯКА.

Адрес: Архангельск, ул. Победы, д. 83-21, Татьяна.

с. Вознесенка. Школиной Наталье Алексеевне.

Очень нужны травы: золототысячник, ромашка, шалфей. Если кто может, вышлите. Расходы оплачу.

И еще, если кто-то знает народное средство от колита, сообщите. Буду благодарен.

Адрес: 140713, Московская обл., Шатурский р-н, пос. Керва, ул. Набережная, д. 9, кв. 6. Балуевой Марии Михайловне.

Очень нужна для лечения водоросль цистозира бородастая. Пришлите, пожалуйста, кто может. Расходы оплачу.

Адрес: 347421, Ростовская область, Дубовский р-н, х. Вербовый Лог, Калгановой Ирине Владимировне.

Часто читаю в рубрике «Отзовитесь» строки: «Нужен болиголов». Хотелось бы знать, кто принимал болиголов и каковы были результаты? И еще. Много слышала о «гербалайфе», но не знаю, как его приобрести. Может, кто-нибудь вышлет мне «гербалайф»? Расходы оплачу.

Адрес: 658698, Алтайский край, Родинский р-н,

Моей дочери 26 лет. Она среднего роста, стройная, с хорошими манерами. Имеет сына 4-х лет. Работает учительницей начальных классов. Скромная. Беда в том, что она домоседка. По этой причине у нее практически нет возможности познакомиться с мужчиной... Возможно, среди поклонников «ЗОЖ» есть тот, кто нуждается в моей Василисе Прекрасной с золотистыми ко-сами.

Напишите ей по адресу: 452950, Башкортостан, г. Нефтекамск, Главпочтамт, а/я 152. Вайтиной Ирине Васильевне.

Являюсь читательницей вестника, и он всегда мне приносит радость, вдохновение и поддержку.

У меня есть надежда с вашей помощью встретить среди ваших читателей свою половинку.

Мне 35 лет, считаю себя «белой вороной», ЗОЖ занимаюсь с детства — спасибо родителям. Сознательно встала на путь самосовершенствования лет пять назад. Были на моем пути Шаталова, Брэгг, Шелтон, П. Иванов; пройдя эти системы, я создаю свою, так как

ОТЗОВИТЕСЬ!

поняла, что нужно жить в согласии со своей природой. По натуре я непоседа, мои увлечения — туризм, альпинизм, велосипед, лыжи.

Люблю работать в саду, на огороде. Очень люблю детей, животных и всё, что создано природой. С удовольствием уехала бы из города в какой-нибудь тихий поселок с красивой и чистой природой.

Очень рада буду получить отклик на мое письмо и обязательно отвечу на интересные письма.

Адрес: 620109, г. Екатеринбург, а/я 109. Надежде.

С 1995 года являюсь подписчицей вашей популярной газеты. Из каждого вестника узнаю много полезного и интересного по очищению и омоложению организма, о том, что любой человек с помощью закаливания, правильного питания, лекарственных трав может дожить до глубокой старости и сохранить здоровье. Мне 35 лет. Замужем не была, детей нет. Но болячек уже хватает. Пытаюсь следовать вашим советам, правда, закаливание немного пугает.

Хотела бы найти единомышленников в этом вопросе. А то боюсь холодной воды и не знаю, как начать. К тому же с каждым приходом весны или осени начинаются боли в груди, появляются кашель, насморк. Жду ответа на свое письмо.

Адрес: 660055, Красноярск-55, а/я N 8561. Швецовой Любови Михайловне.

Я читатель вашего вестника со дня его основания. Когда он приходит, у меня повышается настроение. Я инвалид II группы по сердцу. Около двух лет назад у меня обнаружили цирроз печени, врачи связывают его с заболеванием сердца.

Кроме того, у меня колит, гастрит, расширение вен ног. Но больше всего меня беспокоит цирроз. Может, кто-то знает народные средства лечения?

Адрес: 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, Лихачевское шоссе, д. 23, кв. 6, Иванову Сергею Ивановичу.

У моих друзей случилось несчастье — тяжело заболела молодая женщина, мать

10-летнего сына. Диагноз — рассеянный склероз. Болезнь возникла в результате сильного стресса, когда на глазах у этой женщины медсестра роддома чуть не уронила ее новорожденного сына. Женщина 5 лет уже инвалид I группы, прикована к инвалидной коляске, сама себя обслужить не может. Все обращения к врачам — попусту.

Если кто знает, как помочь в беде моим друзьям, умоляю вас, люди добрые, отзовитесь!

Они живут в дальнем зарубежье и, к сожалению, выписать вестник «ЗОЖ» не могут, поэтому сообщаю свой адрес: 460021, г. Оренбург-21, ул. 60 лет Октября, д. 8, кв. 13. Бобрусь Т.П.

Мне необходима травка каприз. Если у кого есть, пожалуйста, вышлите. Все почтовые расходы я оплачу.

Три года выписываю вестник и благодарна за те знания, которые получила.

Адрес: 432046, Ульяновск, ул. Димитрова, д. 8, кв. 106. Кузюриной Л.

Четыре года страдаю заболеванием артрозо-артрит голеностопных суставов. Медицина бессильна. Страдаю также остеохондрозом шейно-грудного отдела.

Убедительно прошу, дорогие «белые вороны», сообщите, кто знает метод лечения этих заболеваний. Буду с надеждой ждать ваших писем.

Адрес: 238730, Калининградская обл., г. Краснознаменск, ул. Антипенкова, д. 3А, кв. 7. Сендецкому А.И.

Большая просьба выслать грамм 200 травы — дурман обыкновенный — для наружного лечения. У нас в аптеках его нет, а растет дурман в южных районах России.

Адрес: 150043, Ярославль, ул. К. Либкнехта, д. 22/10, кв. 71.

Хотела бы найти друзей из Москвы и Подмосковья — людей, любящих природу, ведущих активный образ жизни, занимающихся спортом и оздоровлением организма. О себе: 31 год, готова даже организовать что-то вроде оздоровительного клуба для поклонников ЗОЖ своего возраста.

Адрес: 111558, г. Москва, ул. Молостовых, д. 14, корп. 1, кв. 169. Солнцевой Людмиле.

ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

ЖИВУ БЕЗ ЛЕКАРСТВ

С помощью выпусков «ЗОЖ» в газете «Советский спорт» и вестника я избавилась от высокого давления, тахикардии. По вашим советам начала обливаться холодной водой, делать зарядку, пить настои из трав, раз в неделю голодаю, чищу организм по методу Семеновых.

До этого шесть лет сидела на клофелине, лежала в больнице, были постоянные сердечные приступы. И вот уже обхожусь без лекарств — сама постепенно перестала их пить, обхожусь без таблеток, которые раньше пила горстями — «лечила» печень. Так что большое вам спасибо.

Адрес: 650001, Кемерово, 40 лет Октября, д. 8, кв. 25. Соколик.

С ПУТИ НЕ СВЕРНУ

Вестник «ЗОЖ» начала выписывать с 1995 года. Каждый номер жду с нетерпением. Стала раздельно питаться, 1 раз в неделю голодаю по 36 часов, и уже провела одно 7-дневное голодание, во время которого чувствовала себя прекрасно, предварительно сделав очищение кишечника по Семеновых.

Почти в каждом вестнике читаю письма, которые убеждают меня в том, что необходимо и дальше идти по выбранному пути.

Адрес: 670001, Улан-Удэ, ул. Коммунистическая, д. 49, а/я 2. Чебуниной В. Е.

СТАЛА ВЕГЕТАРИАНКОЙ

Хочу вас поблагодарить за неоценимую разъяснительную работу, а также за то, что вы публикуете письма людей, которые пытаются познать себя и найти свое место в природе. Недавно купила новую книгу «Целебное питание» (автор — Галина Шаталова) и поняла: это то, что я давно искала. Считаю, что эта книга, как и «Детка» Порфирия Иванова, должна быть настольной в каждой семье, как практическое руководство в жизни.

Ну а теперь о себе. По мере возможности стараюсь придерживаться принципов ЗОЖ. После рождения детей стала вегетарианкой. Отказалась от рыбы, мяса, молочных продуктов. С голоданием пока не получается. Как-то голодала на дистиллированной воде 7 дней, потом столько же выходила из голодания. Физически голодание перенесла хорошо — выполняла всю домашнюю работу, а вот нервное напряжение не позволило голодать дольше... К тому же начали сниться хлеб и помидоры. Голодать надо в одиночестве, спокойно. Но куда деть на это время семью?

Пишите мне, кого заинтересовало мое письмо.

Адрес: 347560, Ростовская обл., Песчанокоспский р-н, с. Развильное, ул. Набережная, д. 21. Трутневой Елене.

ДОМАШНИЙ ДОКТОР

ПРО ЛОПУХ

Пишу в вестник впервые, не могу молчать. Так же, как и многие, люблю вестник и жду его с нетерпением. Выписываю с 1 номера, а до этого выписывала 3 года газету «Советский спорт», где печатались выпуски «ЗОЖ». Сажитировала подписаться очень многих, ношу вестник на работу, даю читать. В городе я одна выписала его, как только он появился в каталоге, а теперь о вестнике уже знают многие.

Из вестника я взяла рецепт лечения корнем лопуха такого заболевания, как полиартрит. Сначала написал один мужчина, затем по его методу лечилась женщина и тоже написала об этом, а потом уж я. Копала корни, делала порошок и пила две зимы. На третью зиму он мне

уже не понадобился. У меня суставчики пальцев не болят. Вот так помог мне репейничек (лопух). Рецепт взяла из странички «ЗОЖ» «Советского спорта». Думаю, что многие читатели вестника могли бы им воспользоваться.

Копать корень весной и осенью (когда сажают и копают картофель). Корень первого года без семян сушат, трут в муку. Этот порошок принимала по 1 столовой ложке утром, запивая водой. Вот и все. Мне он помог.

Таблетки я не принимаю уже 3 года.

Кому нужен корень вира, пишите — вышлю.

Адрес: 694850, Сахалинская обл., г. Красnogорск, ул. Озерная, д. 8, кв. 2. Фадеевой З. А.

КУХНЯ, КОТОРОЙ 5000 ЛЕТ

Слышал, что в Москве появилась книга относительно ведического питания. Что это за книга и можно ли получить какие-то рекомендации по ведическому питанию, если таковое имеет смысл?

Омск

Н. Аронов

Да, такая книга существует — «Ведическое кулинарное искусство». Очень дорогое и респектабельное издание. Цена сумасшедше кусается. Поэтому единственное пока, что нам остается, — это поговорить о принципах ведического питания.

Собственно, «Веды» — это древние знания, пришедшие к нам с Востока. Очень древние. Набор ведических продуктов вполне обычен. Необыкновенность заключается в применении специй и способах приготовления пищи.

Пряностями здесь служат корни, кора и семена некоторых растений. Травы — свежие листья и цветы. В качестве приправ используют такие вкусовые добавки, как сок цитрусовых, орехи, розовую воду. Гвоздика, кардамон, корица, кориандр, листья мяты, мускатный орех, розовая вода, семена черной горчицы, фенхель, перец — все это почти каждому знакомо. Но как плохо мы используем эти чудесные дары, не зная, на что они «способны». Ведическая же кулинария просто немыслима без пряностей, трав и приправ. В их искусном подборе состоит ни с чем не сравнимое своеобразие ведической кухни. Это — магическое средство превратить обычный картофель в великое множество блюд.

Целебные свойства специй, описанные в «Аюрведе», самом древнем на Земле трактате о здоровом образе жизни, делают их поистине драгоценностями ведической кулинарии. Вот фенхель, например, растущий у нас на огороде и так напоминающий укроп, улучшает пищеварение, стимулирует приток грудного молока у кормящих матерей, полезен при гастритах, язвах и других заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

А вот чайную ложку свежего натертого корня имбиря с лимонным соком и щепоткой соли «Аюрведа» рекомендует перед обедом как средство избавиться от токсинов, накопившихся в пи-

щеварительном тракте. А царь специй шафран?.. Шафран стоит очень дорого, но даже самое малое его количество в еде достаточно ощутимо. Аромат шафрана тонок и приятен, но, кроме того, оранжевый цвет, который он придает блюдам из риса, сладостям, напиткам, радует глаз и высоко ценится гурманами.

Однако, где его достать и за какие деньги? Но шанс приготовить рис шафранового цвета у вас есть! Достаточно призвать на помощь наши садовые ярко-оранжевые ноготки (календула), ценимые за прекрасные антисептические свойства. Однако еще во времена Римской империи неимущий люд, готовя свою скромную еду, заменял дорогой шафран лепестками ноготков, и этот «обман» сохранился до наших дней. Ноготки действительно отличаются прекрасной окраской цветов, но благодаря содержанию в растении красителя календулина способны пикантно подкрасить не только масло и сыры, но и супы, соусы, тесто. Календулин хорошо растворяется в жирах, и потому, если мы хотим придать красивый оттенок тесту, надо сначала проварить в молоке лепестки календулы. Собирают для использования в качестве специй надо краевые, язычковые лепестки с пестиками. Чтобы они сохранили свой цвет, сушат их быстро и в тени, а потом хранят в сухой, плотно закрывающейся посуде.

Основополагающим принципом ведической традиции является отказ от употребления в пищу мяса. Это — мудрость, образ жизни и философия. Безусловно, в образе жизни таких великих вегетарианцев, как Пифагор, Сократ, Платон, Леонардо да Винчи, Махатма Ганди, Дж. Бернард Шоу, Лев Толстой, и других отказ от мясоедения присутствует как этическая норма. Но, с другой стороны, как правило, все вегетарианцы отличались хорошим здоровьем и умственной продуктивностью. Дж.

Бернард Шоу обычно рассказывал своим друзьям о врачах, предрекавших ему дурные последствия вегетарианства. И когда его, уже достигшего преклонного возраста, друзья обычно спрашивали, каково же теперь мнение этих врачей о здоровье своего пациента, Шоу отвечал: «Не знаю, они все давно умерли». Шоу прожил почти 100 лет, сохранив всю полноту чувств и радость творчества.

В самом общем виде ведическая культурная традиция приглашает вступить нас на путь нравственного и физического самосовершенствования. Утверждения «Аюрведы»: «Человек есть то, что он ест» — эта восточная мудрость открывает каждому из нас возможность сделать свое здоровье идеальным. Вот несколько рекомендаций на этот счет.

— Наши энергия и сила зависят не от того, сколько мы едим, а от того, насколько хорошо усваивается съеденная нами пища. Для нормального переваривания пищи нужно, чтобы в желудке оставалось свободное пространство. Из-за переваривания ум становится вялым, а тело наливается усталостью.

— Не заливайте огонь пищеварения водой. В Ведах говорится, что пища переваривается в желудке с помощью огня, называемого джатхарагни. Если мы пьем перед едой, это умеряет аппетит и уменьшает вероятность переваривания. Если мы пьем после еды, желудочный сок разжижается и огонь пищеварения ослабевает.

— Периодическое голодание дает отдых пищеварительной системе, чувства очищаются, а сознание и ум проясняются.

— Приятная атмосфера так же важна для пищеварения, как и качество самой пищи.

Особый сказ о молоке, к которому современные натуropаты относятся весьма критически. В ведических писаниях говорится, что молоко способствует развитию тонких тканей головного мозга, необходимых для гармонического духовного развития.

Из коровьего молока в ведической кухне получают три основных продукта: ги (топ-

леное масло), панир (свежий сыр) и йогурт.

У вас есть возможность для вашей семьи научиться готовить из молока эти незаменимые продукты. Приготовленное в домашних условиях ги (топленое масло) обладает особо ценными свойствами: уменьшает уровень холестерина в крови, не портится и по мере хранения даже приобретает целебные свойства.

Йогурт, появившийся в наших магазинах в импортном исполнении, также лучше всего готовить самим. А целебные его свойства, описанные в «Аюрведе», были отмечены и нашим русским ученым Ильей Мечниковым. Именно Мечниковым было замечено подавляющее воздействие молочнокислых бактерий йогурта на гнилостные процессы в кишечнике, могущие привести к самоугравлению организма. И вообще, готовьте сами, а не покупайте йогурт, в котором при стерилизации, консервации, ароматизации уничтожаются все его полезные бактерии. И еще, «Аюрведа» советует употреблять йогурт вместе с другими блюдами, а не пить его отдельно.

Утверждается, что еда — это наслаждение и в гораздо меньшей степени способ получения энергии. Но можно ли говорить о наслаждении, если в рационе нет мяса, сосисок, колбасы... Типичный завтрак вегетарианца включает в себя блюдо из риса или бобовых, овощи, легкий хлеб, небольшое количество йогурта и травяной или имбирный чай. Ничего особенного. Но обмана нет, а наслаждение все-таки есть: нужно просто принять «ведическое кулинарное искусство».

Капуста, картофель, фасоль, помидоры, кабачки, баклажаны, горох, рис — в основе ведической кухни лежат простые и доступные продукты. Важно научиться готовить их с наименьшими потерями энзимов (живого вещества), превращая каждое блюдо, благодаря применению специй, в блаженство.

А пока испытайте себя в приготовлении чапати — бездрожжевой лепешки из муки грубого помола, которая в Индии заменяет хлеб.

Итак, рецепт:
 250 г просеянной муки грубого помола
 150 мл теплой воды
 1\2 ч. л. соли
 2 или 3 ст. л. растопленного сливочного масла

Смешайте муку и соль в большой миске, медленно добавляя воду, пока не получится мягкое тесто. Переложите тесто на доску и месите 6-8 минут. Сбрызните тесто водой, покройте влажной тканью и оставьте на 30 мин. или более (до 2 часов). Поставьте на небольшой

огонь тяжелую чугунную сковородку с ручкой. Влажными руками сформируйте 15 одинаковых шариков, раскатайте на посыпанном мукой столе в блин диаметром около 14 см.

Стряхните лишнюю муку с чапати и положите на нагретую заранее сухую сковороду. Когда на поверхности чапати начнут появляться небольшие белые пузырьки, а края начнут заворачиваться наверх, переверните их плоскими щипцами на другую сторону и держите на сковороде, пока вся повер-

хность чапати не покроется пузырьками.

Возьмите чапати щипцами и поднесите к огню, поворачивая обеими сторонами над огнем несколько секунд, пока блин не вздуется, как шар. У готового чапати с обеих сторон должны появиться коричневые пятнышки. Прихлопните чапати руками, чтобы из него вышел весь воздух, и смажьте одну сторону растопленным маслом.

Чапати можно готовить и на электроплите. Положите раскатанное чапати на сковороду, переворачивайте его

до тех пор, пока обе стороны не будут готовы, затем осторожно прижмите верхнюю сторону по всей поверхности мягкой тканью, и чапати вздуется. Подавайте чапати горячими или заверните в ткань, чтобы они сохранили тепло и остались мягкими.

Время приготовления теста — 15 мин.

Время выдерживания — от 30 мин. до 2 часов.

Время раскатывания и приготовления одного чапати — 2-3 мин.

ПО ВАШЕЙ ПРОСЬБЕ

ПИТАЙТЕСЬ С УМОМ

В 38-м вестнике «ЗОЖ» мы опубликовали таблицу совместимости продуктов, разработанную Инной Литвиной, автором книги «Три пользы», по рекомендациям известного натуропата Герберта Шелтона. Однако, увы, мы не учли

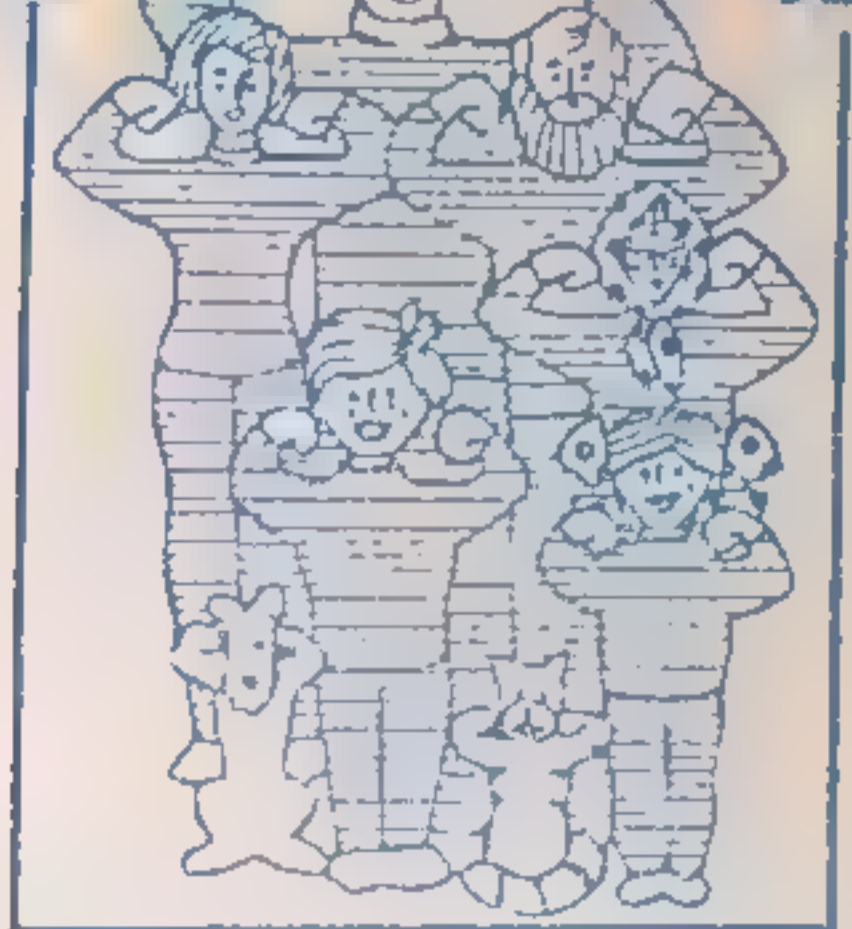
возможности полиграфии, потому разобраться, что «допустимо», а что «плохо», действительно невозможно. В многочисленных письмах читатели просили еще раз вернуться к этой таблице. Выполняем их просьбу.

	Мясо, рыба, птица (постные)	Зернобобовые	Масло сливочное, сливки	Сметана	Масло растительное	Сахар, кондитерские изделия	Хлеб, крупы, картофель	Фрукты кислые, помидоры	Фрукты сладкие, сухофрукты	Овощи зеленые и некрахмалистые	Овощи крахмалистые	Молоко	Творог, кисломолочные продукты	Сыр, брынза	Яйца	Орехи
Мясо, рыба, птица (постные)	хорошо	плохо	плохо	плохо	плохо	плохо	плохо	плохо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Зернобобовые	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Масло сливочное, сливки	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Сметана	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Масло растительное	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Сахар, кондитерские изделия	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Хлеб, крупы, картофель	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Фрукты кислые, помидоры	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Фрукты сладкие, сухофрукты	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Овощи зеленые и некрахмалистые	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Овощи крахмалистые	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Молоко	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Творог, кисломолочные продукты	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Сыр, брынза	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Яйца	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
Орехи	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	плохо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо

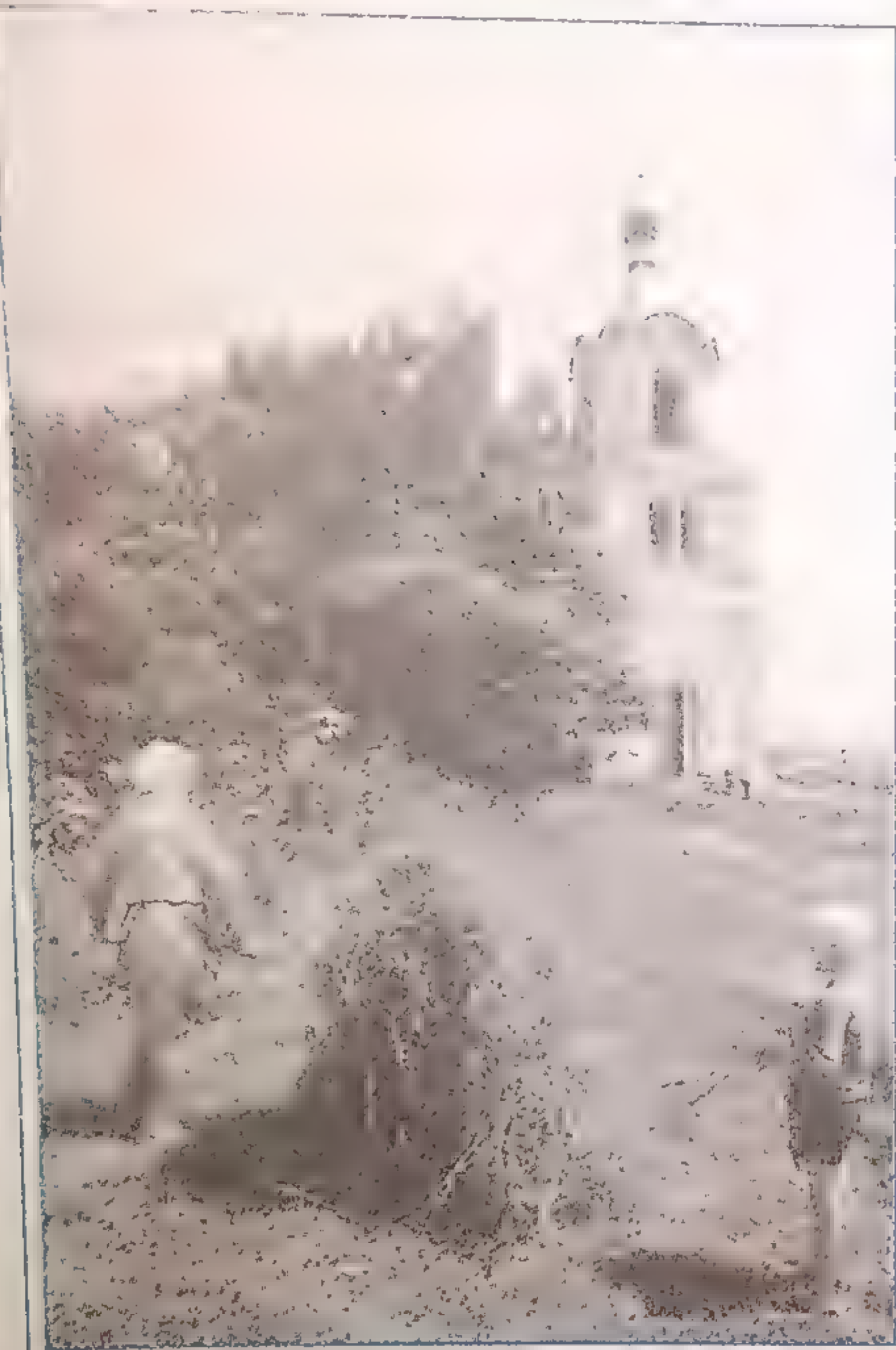
ВЕСТНИК

ЗОЖ

Здоровый образ жизни



№ 17 (318), август 2006 г.



Константин КАПУНОВ

Бабушкин помощник.

Цитата

Считается, что жизнь, как зебра,
Из черно-белых состоит полос...
А я желаю, чтобы всем в подарок
Досталось чудо — зебра-альбинос!

Адрес: Елагиной Валентине Дмитриевне,
355018 г. Ставрополь, пр-д Шахтинский,
д. 19, кв. 1.

Письмо в номер

ОДНА БОЛЬШАЯ СЕМЬЯ

Пишу письмо, получив бандероль из Брянска от С.В. Черник. Очень обрадовала оперативность, с которой выполнили мою просьбу — выслать сигареты для отвыкания от курения. Наверное, авторитет "ЗОЖ", в котором была публикация об этом методе, играет не последнюю роль.

Можно сказать, что с 1999 года, как стала выписывать вестник, у меня начался качественно новый период, который я называю "Жизнь с "ЗОЖ". Это как найти родственника или друга. Испытываю такое чувство, что по всей стране имею сестер. Например, Т.П. Гладких из поселка Витязево помогла получить информацию о санаториях, когда прошлым летом я собралась везти внука в Анапу. Она быстро написала мне письмо, что очень пригодилось. Я потом заходила к ней поблагодарить и пообщаться.

По мере обращения получала бандероли с сабельником, "Наринэ", дыхательным тренажером Фролова (пользуюсь уже несколько лет), фотографиями некоторых растений, так как не очень их знаю. Я тоже высылала по рубрике "Отзовитесь!" рецепты, ксерокопии утраченных номеров вестника. Ведь если мы семья, родственники и друзья, хочется быть нужной.

Год назад решила сделать электронную библиотечку "ЗОЖ". Отсканировала все имеющиеся вестники, да знакомая еще дала подшивку за 1998 год. Составила указатель, по которому можно найти любую публикацию, адрес, рецепт. Каждый месяц дополняю и корректирую. Подарила несколько дисков друзьям. Своим двум внукам хочу оставить этот труд на память от бабушки.

Адрес: Булгаковой Н.М., 694494 Сахалинская обл., г. Оха, а/я 452.



Читайте сегодня:

НОВАЯ ВСТРЕЧА С НАДЕЖДОЙ СЕМЕНОВОЙ 6 стр.
ПАНКРЕАТИТ:

забудьте про скатерть-самобранку 12 стр.
ВИТАМИНЫ ГРУППЫ В:

не ешьте пригоршнями 13 стр.
СМЫСЛ ЖИЗНИ В ЧЕЛОВЕЧЕСКОМ ОБЩЕНИИ 17 стр.
ПРЕОДОЛЕНИЕ:

как я лечила своего ребенка 26 стр.
ЧУДЕСНЫЙ АДАПТОГЕН — родиола розовая 28 стр.

МЫ РАБОТАЕМ И, СТАЛО БЫТЬ...

Знаете, как говорят в народе? Кто не работает — тот не ошибается. Мы работаем, и, стало быть, ошибки или, скажем точнее, промахи — случаются.

Тут, например, поднялась в некотором роде буча по поводу публикации в 15-м номере вестника на первой странице письма Евгении Георгиевны Щегловой. Вернее, предложенной ею читателям своего рода установки на оптимизм:

"Сгинь, хворь моя, с водой уйди..."

Я поднял оригинал письма Щегловой — там нет никакого указания на то, что стих-установка принадлежит ее перу. Хотя и не очень ясно, откуда этот стих взят. Похоже, найден в одной из книг Г. Сытина. То есть ошибся наш сотрудник, который готовил письмо к печати, приписав авторство Щегловой.

Вот что пишет по этому поводу врач, кандидат медицинских наук Лев Сергеевич Фролов из Санкт-Петербурга:

"Так случилось, что подобное произведение мне известно с 1992 года. В газете "Советский спорт" за 5.02.1992 г. был опубликован "Заговор для оздоровления" мудрого человека Бориса Павловича Анисимова. Он рекомендует проговаривать его, стоя под душем, купаясь в реке, водоеме, обливаясь холодной водой из ведра. При этом надо образно представить, как вместе с водой уходят болезни... Расслабиться, закрыть глаза. Дыхание ровное..."

Признаться, я сам готовил те подборки в "Советском спорте", но, убейте, не помню, кто он — Борис Павлович Анисимов, о чем очень сожалею. В любом случае авторство установлено. Но... Далее стихотворение это пошло "гулять" по страницам разных изданий без всякой ссылки на автора.

Скажем, Татьяна Сорокопудова из Твери пишет:

"Что такое?! Читаю письмо, стихотворение... некая Е.Г. Щеглова предлагает его как свое. Приехав домой, бегу к книжной полке, беру книгу Владимировой "Тайны высшей магии" — купила ее в 2001 году. Открываю стр. 338, читаю: "От одной читательницы по имени Лиля я получила в подарок этот заговор..."

Слава Богу, мы не обращаемся к высшей магии, но прослеживаем цепочку: Сытин, Владимирова?.. И нигде об истинном авторе. Так что не обрушивайте громы и молнии на голову Евгении Георгиевны — она не виновата. Просто "хотела, как лучше, а получилось, как всегда". Кстати, полный текст заговора мы обязательно приведем в ближайшем номере.

Да, друзья, мы работаем и, к сожалению, иногда ошибаемся. Скажем, в том же 15-м номере, опубликовано совершенно замечательное, преисполненное оптимизма письмо Татьяны Петровны Харлан из села Барышево Новосибирской области "Не унывайте!"

Письмо это — иллюстрация к стихотворению "Остановись! Пусть он увидит солнце..." Татьяна Петровна пишет:

"Я по жизни человек веселый (жизнь ее была весьма тяжелой. — Прим. автора), пою песни, частушки, люблю гармонь, баян..."

Так вот, частушечки Татьяны Петровны из письма, увы, улетучились. Мне же они очень понравились и, дабы извиниться перед автором, привожу их:

Где мои 17 лет?	Хоть и горе, и беда,
Где они скрываются?	Я веселая всегда.
Я иду — они в саду	...
К деду прижимаются.	Мы с миленком в январе
...	Целовались на дворе.
Да, спасибо моей маме,	На нем было 2 тулупа,
Что веселу родила.	На мне валенки "одне".

Не обижайтесь на нас, друзья. Мы стараемся, работаем. Но ведь и исправляемся, когда это нужно.

Анатолий КОРШУНОВ.

Следующий, 18-й, номер «ЗОЖ» выйдет 11 сентября с.г.

Внимание!

Продолжается подписка в почтовых отделениях России на наши издания на II полугодие 2006 года по следующим каталогам:

Каталог российской прессы «Почта России»: Вестник «ЗОЖ» — индекс 99607; журнал «Предупреждение» — индекс 99608; журнал «Предупреждение Плюс. Библиотечка «ЗОЖ»» — индекс 99609 (3 номера в полугодие), индекс 24222 (6 номеров в полугодие);

ВЕК ЖИВИ — ВЕК УЧИСЬ

О существовании вестника узнала 3 года назад: купила на вокзале, чтобы скоротать время в электричке, первую попавшуюся газету. Сейчас выписываю «ЗОЖ», «Предупреждение» и «Предупреждение Плюс». Собираю подшивки, понравившиеся рецепты занову в тетрадь, дарю подписку друзьям. Очень многие по моим рекомендациям подписались сами.

Мне 66 лет, на пенсии по возрасту (от инвалидности отказалась, чтобы не было морального давления на подсознание — «инвалид»), но здорова, о чем с радостью сообщаю. Для жизни нужен стимул! Если его нет, надо придумать и создать!

Работаю (но для удовольствия, без зарплаты) и все время учусь. За это время (после 55 лет) закончила водительские курсы (уже несколько лет вожу автомобиль), курсы экскурсоводов-москвоведов (для личного ознакомления с Москвой, в которой живу уже более 40 лет), курсы экономистов-бухгалтеров (понадобилось узаконить автостоянку, где располагался гараж с моей машиной), курсы риэлторов (понадобилась мне квартира, чтоб от детей отделиться, и я ее заработала — купила), потом изучила системы В.И. Дикуля, С.М. Бубновского и М.С. Норбекова (были проблемы с позвоночником — справилась). Дыхание по Бутейко и Стрельниковой освоила уже давно, но перестала их использовать, а

теперь снова вернулась к ним.

Сейчас тоже учусь — изучаю медицину и психологию на втором курсе института (коммерческого, там нет ограничений по возрасту). Много читаю, зрение восстановила, очки не ношу.

Муж, к сожалению, умер два года назад. Со мной живут пудель и два волнистых попугайчика, они скучать не дают.

Делюсь своим опытом по поддержанию здоровья. Через день занимаюсь с двумя группами пенсионеров (гимнастика А.Н. Стрельниковой и М.С. Норбекова, позитивные настрои Н. Правдиной, методика Луизы Хэй, просто общение) и группой детей.

Очень хотелось бы организовать клуб здорового образа жизни, так как мы сейчас занимаемся на улице. Может быть, такой уже где-то есть? Ведь Москва большая. Откликнитесь!

Купаюсь, плаваю, пока вода не покроется льдом (дом на берегу реки). Зимой хожу в бассейн, два раза в месяц посещаю баню. Собираю травы (для этого выезжаю на машине в чистые места), делаю настойки и соки по рецептам «ЗОЖ», готовлю травяные и цветочные чаи.

Предлагаю опробованный на себе рецепт от цистита. В аптеке купите 4 пузырька альбунда (глазные капли) по 5 мл. Выпейте натощак все четыре флакона с интервалами в 15 минут. Ничем не заедайте и не запивайте. Он безвкусный и неядовитый. Есть и пить

Объединенный каталог «Пресса России»: Вестник «ЗОЖ» — индекс 50153; журнал «Предупреждение» — индекс 26062; журнал «Предупреждение Плюс. Библиотечка «ЗОЖ»» — индекс 41777 (3 номера в полугодие), индекс 19777 (6 номеров в полугодие);

ГАЗЕТЫ, ЖУРНАЛЫ. Агентство «Роспечать»: Вестник «ЗОЖ» — индекс 50153; журнал «Предупреждение» — индекс 26062; журнал «Предупреждение Плюс. Библиотечка «ЗОЖ»» — индекс 41777 (3 номера в полугодие), индекс 19777 (6 номеров в полугодие).

можно через 2 часа. За 1-2 дня воспалительный процесс прекратится.

Адрес: Семеновой Галине, 123103 г. Москва, наб. Новикова-Прибоя, д. 7, кв. 62.

ТАЙНА ЕЖЕДНЕВНОЙ РАДОСТИ

Недавно встретился мне товарищ по прежней работе и упрекнул, что я в своем стихотворении и зарисовке, напечатанных в местной газете, призывал позаботиться о природе. Дескать, разве нам сейчас до этого? Он человек еще молодой, доживает до моих лет и поймет, что природу надо уважать и помогать ей. Ведь она несет нам красоту и радость. А как говорил писатель и врач по профессии А.П. Чехов, человеку всегда нужна радость, хоть маленькая, но ежедневно. Ученые объясняют значение радости для здоровья человека так: при появлении радостного настроения гипофиз нашего мозга выделяет капельку эндорфинов, особьго обезболивающего вещества, которое, распространяясь во все органы, устраняет всяческую боль.

А.П. Чехов не сказал, где находить ежедневную радость, но я раскрыл эту тайну. Я постоянно нахожу ее в красоте нашей природы, в труде и в спорте. Сделал что-нибудь на огороде или по дому — радуюсь. Помогу какой-нибудь пенсионерке нарубить дрова или еще что сделать — радуюсь. Пробегу 5-10 километров — радуюсь. Так что радость можно найти везде и всегда, была бы охота. Надо не лениться ее видеть.

Вот недавно, когда дождь сделал мои обычные тропы непроходимыми для прогулок, я решил пойти в рощу. Но на главной аллее после бури валялись поломанные деревья и многочисленны

сучья. Я принялся очищать путь и убрал весь сушняк.

Почаще выходите на природу, она научит вас видеть красоту и радоваться. Нужно только не бояться, что придется что-то убрать с дороги. Ведь мы своим трудом делаем красоту, а она несет нам радость — ту, которая дает нам всем здоровье.

Когда вышел на пенсию, сразу почувствовал себя больным человеком. Мне трудно было ходить, сильно уставал, болели ноги и поясница. При подъеме на 3-й этаж ощущал одышку, начало побаливать сердце. А тут еще и остеохондроз замучил. И я занялся оздоровительной ходьбой, освоил велосипед. Через несколько лет все мои недомогания исчезли. Тогда решил пойти дальше — начал бегать. За 12 лет я набегал около 10 тысяч километров. И сейчас в свои 80 лет не бросаю бег. Ежедневно бегаю по 4-5 километров.

Адрес: **Ловчакову Александру Васильевичу**, 309000 Белгородская обл., пос. Прохоровка, ул. Советская, д. 47, кв. 22.

ЛЮБУЮ РАБОТУ НАДО ДЕЛАТЬ ХОРОШО

Мое письмо "Старость меня дома не застанет..." было опубликовано в "ЗОЖ" (№3 за 2005 год). Получила много откликов, посылала травы, находила в нашем городе родственников, знакомила, отвечала всем, кому нужна была помощь.

Все лето и до поздней осени живем в деревне. Скучать здесь некогда — в делах только успевай кружиться.

Каждый год, начиная дачный сезон, говорю себе, что буду сокращать посад-

ки. Богатым не будешь, а вот горбатым — не исключено. Увы, не получается: то сама куплю какой-нибудь новый цветочек, то подарят экзотический кусточек — и опять тружусь, как крот. Да, красиво, ухоженно, но тяжело. А травы, ягоды, грибы — везде надо успеть.

Каждой лечебной травке — свое время, а тут уже и венички для бани нужно заготовить, пока они имеют лечебную силу. Делаю их смешанными, из березы и дуба, и обязательно в каждый веник добавляю по 3-4 веточки полыни и дикой черной смородины. Для ополаскивания волос делаю настой из крапивы. Банька моя пропиталась запахами трав.

В этом сезоне нарочно загружаю себя работой, чтобы отвлечься от грустных воспоминаний и душевной боли. Не очень давно похоронила мужа, прожили почти 42 года вместе. Теперь надо привыкать к одиночеству да рассчитываться с долгами. Вышла из строя вся бытовая техника: была куплена еще в советские времена. А жизнь вот как повернулась...

В последних номерах газеты поднята тема о смысле жизни. Разве, работая на производстве, занимаясь домашними делами, воспитывая детей и внуков, совершая какие-то поступки, мы о нем задумываемся? Просто живем и решаем проблемы по мере их поступления. Но что бы мы ни делали, какую бы работу ни выполняли, ее нужно делать хорошо, радоваться своим удачам и успехам других людей, жить по божьим заповедям так, чтобы окружающим людям было с вами хорошо, чтобы вы были нужны и востребованы. Всегда так жила и живу. Это мой смысл жизни.

Адрес: **Овчинниковой Лидии Павловны**, 182100 Псковская обл., г. Великие Луки, ул. Гагарина, д. 18/15, кв. 99.

СОЛДАТ ВСЕГДА СОЛДАТ — ДО ПОСЛЕДНЕГО ВЗДОХА

Пишет вам инвалид ВОВ. Как и любой инвалид, имею кучу болячек. Многие годы меня мучил гастрит. Два раза лежала в краевой больнице в госпитале для участников ВОВ. Чем там лечили? Утром таблетка, затем лазерный луч. Вот и все. Худая я была, желтая, страшно смотреть. О "ЗОЖ" узнала от своей знакомой. Перепробовала на себе многие рецепты. В 75 лет ходила в лес, копала корни боярки, щавеля, не ленилась, варила весь этот эликсир по 4 часа в печке. Собирала сосновые почки, травы, корни лопуха. И вот однажды попался мне рецепт врача. Содержание проще простого: утром натощак яблоко, на ночь стакан кефира; нельзя есть кисель, рис, рожки, ну а насчет жареного и острого — само собой. И что же? Мой гастрит испугался яблока. Лазера не побоялся, а яблока испугался. У меня нормализовался стул, я поправилась. Первое время все не верилось — плакала от радости.

Не знаю, как в других регионах, а у нас в поселке стойко укоренился стереотип старухи: зимой — войлочные сапожки, фуфайка, пуховый платок, летом — летний платок, тапочки, халат или юбка. И когда я надела брючный костюм и сделала "химию", окружающие были в шоке. "Ты погляди-ка на нее! Молодится бабка! Умирать не думает!" Они не учили самого главного. Бабка оденется — и уже не чувствует себя бабкой! Чувствует себя моложе. А годы шли, 75 минуло, подкатило 80. Стали болеть ноги — артроз. Ну, думаю, гастрит испугался яблока, надо и новой боляч-



ке дулю показать. И снова "ЗОЖ" подсказывает: гимнастика, бег...

А на кого еще надеяться? На детей? У детей свои семьи, свои проблемы. В дом престарелых, что ли? Нет уж! Надеяться надо только на себя! Народ у нас такой — днем не побежишь, засмеют: "У бабки крыша поехала". Поэтому встаю с восходом солнца и бегу. За мной следом вся моя дружная семейка — собачка Тузик, три кота: Петя, Борька и Мишка. Во марафон! Кто бы посмотрел! Но видит только одно восходящее солнышко. И мне кажется, это самое солнышко одобрительно улыбается.

Вспоминаю минувший праздник 9 Мая. Ветеранов в поселке было 35 человек, осталось к 2006 году всего 6. В клуб на праздник пришли трое! А остальные где?! Оказывается, "выбросили" белый флаг. Сдались своим болячкам! Сидят дома, не в силах уже выйти, посмотреть на белый свет. А праздник получился хороший! Собрались ветераны труда, а главное, наша русская гармошка! Ну-ка усиди на месте! И я весь вечер проплясала, как молодая! И снова бабки в шоке: "Помирать не думает! Ишь разошлась, и откуда что берется?!" Нет, я и не думаю помирать — всего-то 83 года! Впрочем, если придется, то достойно, без охов и ахов — заснул и не поднялся. Солдат просто обязан до своего последнего часа оставаться солдатом.

Адрес: Михайловой Виктории Ивановне, 658710 Алтайский край, г. Камень-на-Оби, ст. Плотинная, ул. Мира, д. 26.

ЛЕГКО НА СЕРДЦЕ ОТ ПЕСНИ

Прочитала очередной номер моей любимой газеты "ЗОЖ". Настроение самое

доброе и творческое. Оно такое после каждой встречи с вами. И посмеялась, и поплакала. Захотелось поделиться воспоминаниями о своих "встречах с песней" в транспорте.

Однажды я ехала в нашем ногинском трамвае. Вагон был полупустым. Недалеко от меня сидела бабушка с девочкой лет пяти. Потихоньку девочка стала напевать песенку. Потом все громче и громче, наконец, она уже пела во весь голос и на весь вагон. Первая мысль была: "Почему бабушка разрешает ребенку так себя вести? Вот так наше воспитание и губит детей".

Но прошло минут пять, а девочка все пела, переходя с одной песни на другую. И неожиданно вагон превратился для меня в уютный дом с милым веселым ребенком. Песенки все продолжались, и с моего лица уже не сходила улыбка. Даже жаль было выходить, ведь девочка с бабушкой ехали дальше. И я подумала: "Какие же мы бываем зануды со своей праведностью. И как велика сила детской доброты и непосредственности".

А еще был такой случай. На станции Фрязево мы сели в автобус, идущий до города Электросталь. Последними на самые нижние ступеньки набитого автобуса втиснулись двое мужчин. Довольно интеллигентного вида, однако слегка навеселе. Спустился несколько минут они начали напевать друг другу: "Куда, куда, вы удалились..."

Первой реакцией автобуса был смех. Но в ответ голоса их окрепли до сценического уровня, и мы оказались "в зале Большого театра". Это, без сомнения, были профессиональные певцы, и мы за время пути буквально с разинутыми ртами прослушали добрую часть оперы "Евгений Онегин". Настроение стало возбужденно-радостным. Когда наши артисты стали

выходить и "концерт" закончился, кое-кто в автобусе захлопал, а они в ответ раскланялись.

Адрес: Леденевой Галине Алексеевне, 142406 Московская обл., г. Ногинск, ул. Советской Конституции, д. 44а, кв. 51.

"ЗОЖ": А что, верно говорят: "Нам песня строить и жить помогает!" Так что пойте, граждане, и не опасайтесь осуждения зануд.

ГОВОРЮ: "ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ЕЩЕ С ВАМИ"

Я ваша 75-летняя почитательница, к вестнику отношусь с благоговением уже 5 лет. Сожалею, что не знала "ЗОЖ" раньше!

Нахожу в вестнике много полезных и нужных советов-рецептов, которые облегчают мое далеко не здоровое состояние.

Сейчас меня заинтересовала система оздоровления по Б.Болотову. Шаг за шагом осваиваю ее, чувствую, что это мне подходит.

Привела в систему рецепты по лечению опорно-двигательного аппарата. По весне многими уже пользовалась, а результат — стала свободнее ходить. Уже хорошо.

Сейчас занимаюсь систематизацией рецептов и советов по теме "На краю жизни" — многое уже использую. Жаль, что мы мало знаем целителей-травников, с которыми можно общаться и которые истинные травники, а не халтурщики. Трав в аптеках мало, а куда еще обращаться — не знаем...

Все подшивки по годам я храню как зеницу ока. "ЗОЖ" можно читать, анализировать, опять читать и каждый раз находить все новое и новое. Спасибо вам за него.

Пишу вам первый раз и обращаюсь с большой просьбой. Предыстория

просьбы такова: как и другие зожевцы, я тоже пропагандирую вестник, а для этого даю журналы для прочтения, чтобы заинтересовать и привлечь к подписке. Заинтересовала трех своих знакомых, они теперь подписчики, но моя "заинтересованность" обернулась боком: мне не возвратили (эдак потихоньку, даже без извинения) два номера вестника — 24-й за 2003 год и 12-й за 2004 год. Обидно, что и в том и в другом номере полный каталог полугодового содержания по темам. (Вы знаете, я даже заболела из-за этой потери.)

Кто я? Да обыкновенная учительница. Работала до 70 лет, устала, износилась, но держу себя в руках и радуюсь, что, ежедневно просыпаясь, вижу небо, солнце, зеленую траву, цветы. Говорю им всем: "Здравствуйте, я еще с вами".

Адрес: Горской Галине Александровне, 400055 г. Волгоград, ул. Фадеева, д.9, кв.39.

"ЗОЖ": Галина Александровна, а газетки-то вы получили? Мы вам давно их выслали.

ЕСТЬ ЛИ ЛЕКАРСТВО ОТ ХАМСТВА?

Здравствуйте, милые сотрудники и читатели "ЗОЖ"! Только что прочла подшивку вестника. Никогда раньше с этим изданием не встречалась, узнала о нем совсем недавно. Оказывается, еще не все потеряно в этом мире. Люди идут навстречу друг другу с добром! Это очень радует.

Но все же как часто сталкиваешься еще с грубостью, со злостью! Я пенсионерка, мне много лет. А мы, пожилые, очень ранимы. Я, например, бессильна перед хамством: сразу теряюсь, плачу, начинается аритмия, головная боль.

Тут вот недавно позвонила главному инженеру, хотела узнать, почему повысили плату за отопление. Он, даже не выслушав, сказал: "Женщина! Мне некогда с вами разговаривать, идите в бухгалтерию". И сказано это было так, что надо понимать, мол, отстань от меня. Воспитанный человек начал бы по-другому: "Извините, как к вам обратиться?" Я бы назвала себя. И если б он сказал, что занят сейчас, и попросил перезвонить через какое-то время, разговор не стал бы для меня стрессом.

Приехала ко мне недавно в гости родственница с Урала. Пенсионерка, образование среднее, живет в рабочем поселке, казалось бы, далеко от культуры. Но чем я приятно была удивлена — она обращалась к продавцам нашей белорусской столицы по имени-отчеству. У них же на халатах прикреплены бирочки с именами! И продавцу приятно, и ей самой, и мне, рядом стоящей. Мы с ней в детстве жили в тайге, нас никто не учил высокой культуре. Однако выросли вот такие, очень ранимые, и поэтому сами не хотим кого-то ранить недобрым словом.

А ведь это все тоже здоровый образ жизни. Давайте поразмышляем об этом на страницах нашей газеты. Как изменить жизнь к лучшему? Как научиться бережно относиться друг к другу?

Адрес: Лапковской Маргарите Анатольевне, 220073 Беларусь, г. Минск, ул. Ольшевского, д. 3, кор. 1, кв. 70.

И ВСЕ ЖЕ ЖИЗНЬ ПРЕКРАСНА!

Прочитала комментарий редактора на письмо Туринцевой Елены Григорьевны под названием "И во-

лен ты, как в поле ветер" в "ЗОЖ" (№ 12 за 2006 год) и поняла, что ему незнакомо чувство одиночества, он его не пережил, и слава Богу!

Поверьте, с одиночеством справиться нельзя. Его можно загнать в самый дальний, в самый темный уголок души и вроде бы даже забыть о нем, уйдя с головой в работу, занимаясь домом, огородом, живностью. Но все равно иногда бывают такие минуты, когда этот зверек — одиночество вылезает из своего темного уголка и больно кусает. Я стараюсь снова прогнать его прочь и при встречах со знакомыми делаю вид, что у меня все нормально. Но это лишь бравада.

Мне 52 года. Я одинока. Умер муж. Детей нет. Живу в селе. У нас жизнь тяжелее, чем в городе. Но я люблю деревню, наши заботы и хлопоты, наши тихие рассветы и прекрасные закаты, песни соловья и жаворонка, росные утренние травы. Люблю своих односельчан, жизнь которых наполнена тяжелым физическим трудом. И морщинки рано появляются на лицах, и руки всегда выдают сельских жителей, но если заглянуть в душу каждого, найдешь золотые крупинки, которые так и сияют на солнце.

Я работаю в библиотеке. Очень люблю свою работу и очень ею увлечена. Ежедневно общаюсь с людьми. Меня любят дети. Провожу много разных мероприятий, постоянно разучиваем и показываем различные постановки. Мне всегда не хватает свободного времени. И все же...

А еще душа болит за деревню. Больно видеть, как она постепенно вымирает. Население сократилось в два раза. Заращаем бурьяном. Мы его косим, а он снова поднимается и наступает на нас. А ведь раньше его не было. Почему? Может быть, потому, что в селе было много народа и он боялся нас? А сейчас обнаглел. Да и кого ему те-

перь бояться, у нас мужчин-то в добром здравии двое или трое осталось, а остальные жители — женщины, вдовы, да пенсионеры.

И все же жизнь прекрасна! Обычно после работы я анализирую свой прожитый день: кому чем-то помогла, кому сказала добрые слова, не обидела ли кого ненароком, а что плохое сделала? Ведь для чего человек живет? Я думаю, для того, чтобы в процессе жизни самосовершенствоваться, чтобы постепенно осознать, что жить надо по библейским заповедям, что надо творить доброе дело и доброе слово. Добрые слова могут растрогать до слез, перевернуть душу, заставят задуматься. А в итоге происходит очищение. Уходит плохое — негатив, который скапливается в нас, и светлеют души и радуются сердца. Я стремлюсь жить так, чтобы вокруг меня всем людям было светло и радостно. И чтобы сама я день ото дня становилась лучше...

По вечерам, когда возвращаюсь с работы домой, обязательно посмотрю на высокое небо (голубое летом и в мерцающих звездах — зимой) и говорю Создателю такие слова: "Спасибо тебе, Боже, за жизнь мою, за земную красоту, что меня окружает, за душевное тепло рядом живущих людей". Дай Бог здоровья всем читателям вестника "ЗОЖ" и людям, его создающим.

В заключение рецепт в копилку народного опыта. Хорошо помогает при болях в суставах следующий состав: беленное масло (масло белены) — 6 частей, хлороформ — 2 части, салицилово-метилловый эфир — 2 части.

Адрес: Роговой Лидии Михайловне, 442613 Пензенская обл., Беднодемьяновский р-н, с. Новозубово.

"ЗОЖ": Спасибо за замечательное письмо, Лидия Михайловна.

Берегите свою библиотеку и, кстати, себя. 52 года — все еще наладит-

ся или, скажем так, может наладиться.

ОСТАВАЙТЕСЬ ДОСТУПНЫМИ ПРОСТОМУ НАРОДУ

Привет из Эстонии. Я "открыл" для себя "ЗОЖ" в прошлом году, и мне он очень понравился. Подписался сразу на 2006 год. Меня обрадовала статья в № 13 за 2006 год о тибетских упражнениях. Я ими занимаюсь уже несколько лет, но получил инструкцию на эстонском языке, очень короткую, как бы усеченную. Рад, что на русском все описано очень подробно. Про себя могу сказать только то, что я достаточно гибкий, хотя мне уже 75 лет. Похоже, не страдаю какими-либо заболеваниями, и после зарядки утром у меня весь день хорошее настроение. Возможно, я себе это внушаю, а возможно, это действительно так — точно сказать не могу. Также не знаю, повлияли ли позитивно упражнения на мой обструктивный бронхит, но лучше стало. Может быть, в какой-то степени помогли и лекарственные травы — выпиваю их целые "сараи", если образно выразиться. Я лично по происхождению прибалтийский немец, и мне все равно, говорю я по-эстонски или по-русски, хотя тяготее больше к так называемому русскоязычному населению.

"ЗОЖ" нравится за искренность, за гуманность, за сердечность. Радуюсь, что хоть "ЗОЖ" еще не перешел на глянцевою бумагу и с голыми бабами (извините!) на титульном листе. Так что держите свой сегодняшний курс. Будьте просты, будьте доступны простому человеку. Но есть одна просьба (если это возможно): к каждому лечебному растению давать и латинское название.

Герберт Ф.

г. Таллин.



ИЗБАВЬ СЕБЯ ОТ «ЗЛАГО ЧЕРВИЯ»

Лет шестнадцать назад вышла небольшая книжечка «Семь шагов к очищению», которая сразу же стала популярной. Тогда еще мало кому известная Надежда СЕМЕНОВА рассказывала, как, приговоренная врачами к инвалидности, она вернулась к полноценной жизни, опробовав на себе различные целительные системы и создав свой метод оздоровления. Суть его была проста: поэтапное очищение всех основных систем организма, избавление от накопленного за десятилетия неправильно прожитой жизни. Многие потом шаг за шагом прошли по этому пути и обрели здоровье. Таким образом, выражение «очиститься по Семеновой» прочно вошло в жизнь.

Эта книга была первой в целой серии ее книг по здоровому образу жизни. Сегодня у автора их более сорока. Надежда Семенова стала кандидатом биологических наук, академиком РАЕН. У нее сложился более зрелый, целостный подход к здоровью человека. Очищение по-прежнему стержень ее системы. Однако сама система получила развитие и значительно усовершенствована. Об этом корреспондент «ЗОЖ» беседует с Надеждой Алексеевной.

ПРОЦЕДУРА НОМЕР ОДИН

Надежда СЕМЕНОВА: За 26 лет, что я посвятила изучению здоровья человека, у меня сложилось вполне определенное восприятие человека как целостной биологической системы, которая гармонично существует в соответствии с законами природы. Я уверена: пытаться избавиться от тех или иных симптомов болезни — все равно что гоняться за тенью. Нужно восстановить в организме экологический порядок.

Мне не было еще и сорока, когда врачи вынесли вердикт: порок митрального клапана, ревматизм, начальная стадия болезни Бехтерева. Меня вдохновили слова американского врача-онколога Герзона, который писал, что из 10 тысяч больных 9999 человек можно «вымыть изнутри» и только один обречен.

«ЗОЖ»: И вам ни разу не пришлось усомниться в истинности этих слов?

Н.С.: Никогда! Промы-

вание кишечника — это первый шаг к обретению здоровья, процедура номер один по степени важности. Когда боролась со своими болезнями, то промывала кишечник в течение шести месяцев ежедневно, пока не почувствовала, что запоры исчезли. И три года ела на завтрак перловку, чтобы восстановить перистальтику. С вечера замачивала крупу, утром ее промывала и варила.

Клизмы нужно делать всем — мужчинам, женщинам, детям, худым и полным, при любых заболеваниях. Первую неделю — ежедневно, утром или вечером, кому как удобно. Вторую неделю — через день, третью — через два, четвертую — через три дня, начиная с пятой — один раз в неделю. Клизма раз в неделю должна стать непреложным правилом жизни.

Многие хотели бы избежать клизмы из-за различных предубеждений, нежелания возиться с ней, бо-

язни неприятных ощущений. Они готовы отравлять себя, боясь расстаться со своей нечистотой, которая приводит к многочисленным заболеваниям: язве желудка и двенадцатиперстной кишки, циррозу печени, хроническому артриту, раковым опухолям, варикозному расширению вен, камням в почках и печени, геморрою, кожным заболеваниям, нервным и психическим расстройствам.

«ЗОЖ»: А есть ли какие-то непреложные правила, которые должны знать все начинающие свое оздоровление с этой процедуры?

Н.С.: Первое. Для промывания кишечника используйте только воду комнатной температуры. Одинаково не годятся как теплая, так и холодная вода. Второе. Никогда не применяйте минеральных вод. Этим вы только усугубите свое состояние. Третье. Обязательно подкисляйте воду для промывания естественными средствами — соком лимона или яблочным уксусом. Достаточно столовой ложки на 2 литра воды. Четвертое. В течение недели-двух обязательно съедайте утром натощак и без хлеба зубок чеснока. И еще один — через два часа после ужина. Это прекрасный природный антибиотик, который уничтожает вредную микрофлору, тем самым спасая нас от дисбактериоза. Кроме того, в чесноке содержится германий, который укрепляет «пружинную» систему всех наших клапанов. Чтобы отбить резкий запах, достаточно съесть кусочек хлеба, смоченного в растительном масле, или пожевать веточку петрушки, щепотку чая. Пятое. Не пытайтесь подменить клизму

модной процедурой шанк-пракшаланы — это привилегия людей, имеющих хорошие параметры работы сердца, почек, сосудов.

ПОЖИРАТЕЛИ ЭЛЕМЕНТА ЖИЗНИ

«ЗОЖ»: Когда стало ясно, что одного очищения недостаточно, что схему «процедуры номер один» следует изменить и дополнить?

Н.С.: Четырнадцать лет мне пришлось идти на ощупь, чтобы ясно представить те причинно-следственные связи, которые приводят к потере здоровья, развязывать узлы неизлечимых болезней. Так я познакомилась с трудами великого русского ученого В.Вернадского и открыла для себя кремний — главный элемент в нашем организме, преобразователь энергии, позволяющий материализовать генотип в организме человека. Если не хватает кремния, в организме не усваивается около 70 элементов. Он содержится в цельном зерне, корнеплодах, неочищенных крупах, продуктах и коже цыплят. Избытка кремния не бывает. А вот дефицит встречается повсеместно. Если же у человека недостает кремния — это серьезная причина для многих болезней, например, атеросклероза. Инсульт и инфаркт — закономерный результат такого дефицита. Знаете, кто является активнейшим пожирателем кремния в нашем организме? Глисты и грибки. Они тем самым «обесчечивают» органы и системы и ведут к хаосу — болезни. Однажды отало ясно, что проводить чистки, не избавляясь от паразитов в кишечнике, печени, крови, — дело практически бесполезное.

“ЗОЖ”: Уничтожить паразитов в природе невозможно. А в человеческом организме?

Н.С.: Паразитарные болезни — это свидетельство деградации человеческого организма, химического беспорядка в крови, неуклонного снижения иммунитета. Нарушается сама суть динамического равновесия.

Разве секрет, что астма имеет паразитарную природу, что ее причина — аскариды и печеночные паразиты-сосальщики, которые поражают ткань альвеол? Сахарный диабет также имеет паразитарные корни, его вызывают паразиты, живущие в поджелудочной железе. Экзема и псориаз — это болезни недостатка кремния, который уничтожается паразитами. Варикозное расширение вен — следствие трихомонады. Трихинеллы обнаруживаются даже в миокарде сердца. Лямблиоз может быть причиной дуоденита, панкреатита, гепатита и холецистита. В желудочно-кишечном тракте современного человека обычно живут несколько видов паразитов — от одноклеточных до многометровых. Но человек должен быть сильнее. Я опробовала на себе десятки способов очищения от паразитов.

ХОЧЕШЬ ЖИТЬ — ОЧИЩАЙСЯ

“ЗОЖ”: Не могли бы вы поделиться способами избавления от паразитов?

Н.С.: Средства должны быть натуральными, с широким спектром действия. Это позволяет провести атаку быстро, эффективно и без побочных явлений. Кроме того, дегельминтизация непременно должна идти одновременно с очисткой кишечника. Хорошо бы также сразу перейти на режим раздельного питания.

Итак, в течение первых шести дней нужно принимать настой из сбора: кора дуба, кора крушины, полынь и пижма, взятые в равных пропорциях. Кора дуба и крушины кроме противопаразитарных свойств имеет еще способность заживлять мелкие раны на слизистой. 1 ч. ложку сбора залейте с вечера 0,5 литра кипятка, а утром натошак выпейте полстакана настоя. Это приведет к гибели большого количества кишечных паразитов, а также червей в легких, поджелудочной железе, лямблий в печени. Все это время необходимо ежедневно проводить очистительные клизмы.

Чтобы быстрее залечить раны от паразитов на слизистой, хорошо принимать тыквенное или льняное масло — 1 ч. ложка три раза в день перед едой. При простатитах используется арбузное масло. Оно восстанавливает простату после гибели в ней паразитов.

Очищение может сопровождаться болями в поджелудочной железе. В этом случае хорошо применять таблетки топинамбура — по 2 штуки два раза в день.

На 7-й день принимается средство, имеющее широкое противопаразитарное действие. Утром натошак надо съесть 300 г семян тыквы, а через два часа принять раствор слабительного (английская соль). При этом через каждые 2-2,5 часа следует проводить очистительные клизмы (6-8 раз в день). Это необходимо, чтобы изгоняемые черви-паразиты как можно быстрее вышли из кишечника и чтобы продукты их распада не успели всосаться в слизистую.

Жидкости в этот день пить нельзя. Можно есть хлеб, кашу, яблоки. В период избавления от глистов не употребляйте в пищу мясные и молочные

продукты, они стимулируют рост паразитов. Не усугубляйте своего состояния приемом алкоголя и курением.

“ЗОЖ”: А как быть с простейшими одноклеточными паразитами, обитающими в крови, например, с токсоплазмозом? Лечение его химическими препаратами и антибиотиками результата не дает.

Н.С.: В начале моего знакомства с токсоплазмозом я нередко терялась. Процент зараженных очень высок. Заражение происходит обычно при общении с домашними животными. От больных токсоплазмозом матерей рождаются пораженные паразитом младенцы. Оказалось, что человек может спасти себя только чистой кровью. Нужна полная дегельминтизация. И как только печень освобождается от паразитов и способность ее фильтровать кровь становится в 8-10 раз лучше, через сутки токсоплазмы гибнут. Да, чистая кровь — это уже полноценный электролит, способный убивать мелких паразитов — лептоспиры, токсоплазмы, вирусы гепатита.

“ЗОЖ”: Как вы советуете защищаться от паразитов?

Н.С.: Существуют естественные дегельминтики. Лучший способ не допустить паразитов — ввести в пищу продукты, которые обладают противопаразитарными свойствами. Это квашеная капуста, хрен, редька, брусника и другие лесные ягоды. Надо постоянно использовать в пищу пряности растительного происхождения: перец, лавровый лист, гвоздику, корицу, имбирь, кориандр, шафран, чеснок, укроп, петрушку, горчицу. Губительно действуют на все виды гельминтов семена льна. Правда, кроме аскарида, которых можно побе-

дить, прибавив к льну 2 процента гвоздики. Льняное семя нужно слегка поджарить и измельчить в кофемолке. В таком виде его добавляют в пищу: супы, каши и холодные блюда. Оно не теряет своих свойств в течение полугода.

А вот аптечные сиропы из элеутерококка, женьшеня, лимонника, аралии маньчжурской не годятся. Хотя растения и обладают антипаразитарными свойствами, однако сахарный сироп делает их стимуляторами роста грибков-кандидов.

Рецепты блюд от Надежды Семеновой, защищающие организм от паразитов.

Каша перловая. Переберите крупу, тщательно промойте в проточной воде и замочите на ночь в объеме 1:4. Утром воду слейте, крупу еще раз промойте и прожарьте на сковороде. Затем всыпьте в кастрюлю с заранее приготовленным овощным бульоном, приправленным пряностями (перец черный, кориандр, имбирь, шафран, гвоздика, корица, сушеный укроп, семена укропа, петрушка). Соотношение крупы и бульона 1:3. Варите на медленном огне, не перемешивая.

Салат из моркови с соевым огурцом. На 800 г моркови возьмите 200 г соевых огурцов и стакан томатного сока. Снимите с огурцов кожицу и удалите семена, если они крупные. Нарежьте огурцы мелкими кубиками, залейте томатным соком, посыпьте черным перцем и дайте настояться. Морковь мелко натрите и залейте приготовленной заправкой.

Чай из трав. Возьмите в равных долях эхинацею, зверобой, душицу. 1 ч. ложку смеси залейте стаканом крутого кипятка, дайте настояться 30 минут и пейте, добавив мед по вкусу.

ЛЕЧИМ АРТРИТ ТЕРПЕЛИВО И КОМПЛЕКСНО

Заболевания суставов сейчас почти у каждого второго, поэтому, надеюсь, мой опыт комплексного лечения застарелого артрита поможет многим. Сейчас мне 57, а болезнь эта изводит меня лет 40, то затухая, то возобновляясь. Год назад решила взяться за лечение вплотную. Чего только не перепробовала! Проблема еще в том, что артрит у меня осложнен варикозом, поэтому не все подходит. Наконец нашла свое!

Первый этап. Длится 4 недели. Лечение рисом и сабельником.

- 2 ст. ложки кубанского риса (он круглый) залить с вечера водой из-под крана, предварительно промыв. Утром снова промыть, сварить кашу, съесть натощак без соли и сахара. После этого 3-4 часа не есть и не пить. Курс лечения — 4 недели.

- В течение этих 4 недель принимать настойку сабельника (корни и стебли) — продается в аптеках. Я делаю ее сама, это дешевле. Литровую банку засыпать на 1/3 сабельником (это 2 аптечные упаковки). Залить доверху хорошей водкой (самогоном) либо разведенным спиртом. Настаивать в темноте, встряхивая ежедневно. Через 21 день процедить, отжать и оставить настойку на ночь, чтобы осел осадок. Утром осторожно перелить в бутылочки. Пить по 1 ст. ложке, разводя водой, 3 раза в день за 30 минут до еды.

- Принимать рыбий жир. В аптеках он продается в капсулах с разными добавками (пустырник, облепиховое масло). Пить по 5 капсул во время еды, то есть получается 15 штук в день. Упаковки — 100 капсул — хватает на неделю. Затем 1 неделя перерыв. И опять — так же.

- Массаж суставов маслами. Купить в аптеке по бутылочке эвкалиптового, пихтового, камфарного масла, перелить в одну емкость. Делать массаж 3 раза в день по 10-15 минут.

- Перед сном вымыть сустав, который массировали с маслом, вытереть досуха. Наложить 1-2 капустных листа, завязать.

Второй этап. Длится 40 дней.

Принимать настойку софоры японской. Наверное, не все знают, какое это чудодейственное средство. Она буквально от всех болезней! У нас софора растет, но деревья огромные, и плоды достать непросто. Сбирать их надо в недозрелом виде, когда стручки зеленые, а плоды внутри уже коричневаты. Я покупаю софору в аптеке.

Две пачки (100 г) залить 1 л хорошей водки (самогона), настаивать в темном месте, встряхивая ежедневно, 40 дней. Затем процедить, перелить в бутылочки и пить 40 дней по 1 ч. ложке за 30 минут до еды 3 раза в день, разводя водой.

Да, чуть не забыла, во время лечения сабельником и софорой, не принимать лекарства, не есть соленое, копченое, маринады.

На втором этапе продолжать массаж суставов. Капустные листья на ночь и рыбий жир — через неделю.

После второго этапа, если потребуется, можно еще раз повторить первый этап, но без риса.

Было бы нечестно с моей стороны умолчать о лечении духовном, так как не знаю, что мне помогло больше. Я православная, поэтому соблюдаю все посты, в том числе среду и пятницу, бываю в церкви почти каждое воскресенье.

И последнее. Хочу обратиться к читателям "ЗОЖ" из Вышнего Волочка Тверской области. Это моя родина, где я не была с 1966 года — уехала сразу после окончания школы. Может, кто-то из зожевцев, живущих в Вышнем Волочке, захочет стать моей подругой по переписке? Связь с родным городом у меня давно прервалась, а так хотелось бы возобновить!

Адрес: Бондаревой Надежде Владимировне, 352571 Краснодарский край, пос. Мостовской, ул. Боженко, д. 5, кв. 2.

ГОРЧИЦА ПОМОГЛА ВЕРНУТЬ ОБОНЯНИЕ

Мне не выразить слов благодарности за то, что есть такое чудо — "ЗОЖ". Все, что пишут читатели, — это изюминки народной мудрости.

Бывает, бросила жизнь в глубокую яму с гладкими стенами, и вылезти можно, только если сделать ступеньки. А ступеньки — это рецепты "ЗОЖ". Не быстро, но выберешься, а когда выберешься — здоровым станешь.

Мне 77 лет. Всегда живем в деревне. Семья наша была большой, а сейчас я одна. Мой муж, Александр Степанович, умер в 84 года. Прожили мы вместе 50 с лишним лет. Три сына, дочь, внуки, внучки — 7 человек. Сама я тоже из большой семьи. Нас было 10 детей у родителей. 6 сыновей и 4 дочери, я старшая. Но что вспоминать прожитое! А про болезни и вовсе говорить не хочется. Об одной только считаю нужным рассказать.

Примерно с 2000 года я начала терять обоняние. Последнее, что я чувствовала — это запах мыла. Потом и этого не стало. Как же мне было плохо! Я забыла запах свежего огурца. Лук, чеснок — тоже не чувствую. Варю суп со всеми приправами, по старым моим понятиям очень вкусный, но не слышу запаха, а это значит — нет вкуса. Жизнь стала какой-то ограниченной.

Начало весны 2005 года. Я пришла с огорода, слегка замерзла. Решила: помоюсь, погрею ноги и поставлю горчичники. И вдруг как осенило — а что если попробовать понюхать горчицу? Прочитала на пакете, как заваривать. Все сделала, как там написано и... забыла. Только через сутки, когда опять пришла после садово-огородных работ и села обедать, вспомнила про горчицу.

Нюхнула так нюхнула — ударило в затылок, в глаза, уши, отдалось в левом плече! Вот это, думаю, лечение нашла. Тем не менее уже осторожнее, конечно же, но понюхала еще раз. Теперь только из глаз слезы вышли. Думаю, буду дальше нюхать. Поди, хуже не будет. Спать стала ложиться — понюхала, но уже не так резко.

Так продолжала недели две. Не лучше мне и не хуже. Но что-то заставляло меня продолжать. И вот случилось. Я зашла в ванную руки помыть и... услышала запах мыла. Радости моей не было предела. Насилу дождалась дочери. Она ко



обязательно приходит вечером. Рассказала об этом, она тоже обрадовалась.

На этом я не остановилась. И вскоре следующий рубеж был взят. На огороде росла огуречная трава, бораго. Много ее, я лишнюю пропалывала и вдруг почувствовала запах свежего огурца. Надо было в тот день стряпать пирожки с яйцами и луком. Я его нарвала много, сижу, чищу — и услышала запах лука. А вот чеснок не слышала. Потом был запах ландыша. Но то ли от большой радости, а больше, конечно, от лени стала заваривать горчицу с пропусками. Нет, надо настойчиво это делать. Да еще с верой, что на правильном пути. Так что лечение мое идет уже год. И что вы думаете, даже если на улице кто курит — чувствую! Считаю себя счастливой. Неужели я так просто оказалась на правильном пути?

Адрес: Поповой Лидии Дмитриевны, 623471 Свердловская обл., Каменский р-н, с. Сипавское, ул. Гагарина, д.31, кв.13.

“ЗОЖ”: Историю излечения Лидии Дмитриевны комментирует врач-отоларинголог высшей категории поликлиники №1 ФУ “Медбиоэкстрем” Галина Васильевна КОРНЕЕВА:

— Потеря обоняния происходит как следствие осложнений после гриппа, хронических заболеваний носа, приводящих к возникновению отека слизистой, сильного стресса, травмы головы, может свидетельствовать о наличии опухоли головного мозга и даже начинающейся болезни Альцгеймера. Традиционно лечится различными каплями обязательно на масляной основе и комплексами витаминов. И в случаях отека слизистой, а, судя по письму, речь идет именно об этом, обоняние, как правило, восстанавливается.

Действительно, некоторое время назад врачи прописывали таким больным нюхать табак, чеснок, пары уксуса, налитого на горячую сковородку. Однако делать это надо крайне осторожно, потому что резкий запах способен усилить отек, что интуитивно почувствовала Лидия Дмитриевна и стала в

дальнейшем нюхать горчицу аккуратно. В результате воспаление прошло, отек спал и к ней постепенно вернулось обоняние. Сейчас из народных средств рекомендуют более умеренные, заведомо не способные причинить вред. Среди них — закладывать несколько раз в день в ноздри натертую свеклу, нюхать порошок из взятых поровну трав и цветков: ландыша, мяты, майорана, тмина, ромашки. Полезно также пить настой шалфея. 1 ст. ложку травы залить 400 мл кипятка, настаивать час, принимать по полстакана 3 раза в день.

МИГРЕНЬ: ПУТИ СПАСЕНИЯ

Хочу поделиться советами, как помочь себе при приступах мигрени.

Боль стучит в висок, так начинается мигрень, которая возникает от стрессов, от работы на пределе сил, от избыточной активности и интенсивного образа жизни. Лучшее лекарство в таких случаях — систематический отдых, хотя бы ненадолго, но в течение всей недели, короткий перерыв в работе. В субботу и воскресенье следует избегать позднего подъема. Чем больше нежитесь в постели, тем больше у вас шансов спровоцировать приступ мигрени.

Прежде всего надо беречься от стрессов, что легко, если следовать нескольким нехитрым правилам:

— Позвольте себе несколько минут полного расслабления. Достаточно послушать приятную музыку, почитать или просто помечтать, забравшись в уютное кресло.

— Каждый вечер, перед сном, не ленитесь принять теплую ванну, а затем сполоснуть ноги холодной водой, сон будет крепче и спокойнее.

— Хорошо в течение дня хотя бы полчаса вздремнуть.

— Продолжительность мигрени может облегчить бессолевая диета.

— Исключить временно из рациона молочные продукты и мясные блюда.

Вот семь продуктов питания, ко-

торые широко известны как вызывающие головную боль: молоко, шоколад, яйца, мука, земляные орехи, цитрусовые, свинина.

Основными средствами профилактики мигрени являются оптимальная регулярная физическая нагрузка на воздухе и употребление достаточного количества воды.

Помочь себе можно, если:

— в течение 2-3 минут выполнить “березку” (стойка на лопатках, ладони рук упираются в поясницу, а локти — в пол, ног выпрямлены, носки оттянуты);

— из положения лежа на спине сделать “березку” и опустить ноги за голову. Держать 2-3 секунды. Вернуться в исходное положение, расслабиться. Повторить 2-6 раз;

— облить холодной водой с головой или принять холодный душ;

— сделать теплую или контрастную ножную ванну;

— сжать переносицу двумя пальцами несколько раз по 20-30 секунд;

— выдохнуть и задержать дыхание — при выдохе возбудимость мозга снижается. Считают, что в мигрени находят выход сильнейшие эмоциональные переживания.

Заставляя нас страдать, мигрень служит и добрую службу, охраняя наш организм от избыточного давления и драматизма жизненных обстоятельств.

Адрес: Садыковой Флоре Ахатовне, 420053 г. Казань, ул. Агрызская, д. 82, кв. 68.

ЛУЧШЕЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕНИ

Мне 67 лет. Научилась самостоятельно избавляться от камней в желчном пузыре, принимая оливковое масло. Хочу помочь советом тем, кого беспокоит желчно-каменная болезнь.

Предварительно я очищаю кишечник по рецепту из “ЗОЖ” (№ 15 за 2003 год) “Очищающий коктейль”. На это уходит 20 дней. Если время ограничено, можно заменить клизмами. За 10 дней до приема масла надо проводить эти процедуры ежедневно по утрам. В 1,5-2 л охлажденной кипяченой воды желательно добавлять по 1

ст. ложке свежавыжатого лимонного сока для уничтожения вредных микроорганизмов. Также за 10 дней до приема масла я перехожу на вегетарианское питание. А по утрам за 30-40 минут до еды пью свежеприготовленный морковный сок для снижения повышенной кислотности, которая меня беспокоит.

Питаюсь по-вегетариански 8 дней. На 9-й и 10-й день пью свежавыжатый яблочный сок. Учитывая повышенную кислотность, беру яблоки сладких сортов. Если хочу есть, пью сок, хочу пить — тоже пью сок. На 10-й день пью сок до 17 часов. В 18 часов ложусь в постель, кладу грелку на подреберье и разогреваю печень. В 19 часов (в это время согласно суточному биоритму печень расслабляется и способна избавиться от камней) начинаю принимать оливковое масло по 3 ст. ложки (3 глотка) через каждые 15 минут.

Я принимаю всего 170 мл масла за 5-6 приемов. На каждый прием 3 глотка через каждые 15 минут. По рецепту положено после каждого приема 3 ст. ложек запивать их 3 ст. ложками свежеприготовленного лимонного сока. Но, учитывая повышенную кислотность, чтобы не поранить слизистую желудка, я не запиваю соком, а полощу рот домашним компотом, не проглатывая.

Во время приема масла будет подташнивать, но это пройдет часа через два. Чтобы облегчить состояние, я под голову кладу 2 подушки, резких движений не делаю. Лежу на спине или на левом боку. Грелку убираю в 23 часа и засыпаю до утра. Утром кишечник срабатывает, начнут выходить зеленые камни, похожие на пластилин, и темная желчь. Можно сделать очистительную клизму и легко позавтракать.

Я пью чай без сахара. Через час — морковный сок, яблоко. На обед картофельное пюре без масла, отвар шиповника, овса. На 2-й день в жиденькую кашу добавляю немного масла, ем салат, пью соки — всего понемногу, не перегружая больной орган. В последующие дни пищу можно разнообразить.

Очистку печени и желчного пузыря провожу в дни, когда Луна находится в Близнецах. Определить помогает астрологический календарь. От этого числа отсчитываю дни для подготовки к очищению. Таким образом я определяю день начала процедур с кишечником. Считается, что лечение этих органов наиболее эффективно именно в это время. В период подготовки к очистке физические перегрузки исключить.

Иногда после первой очистки шлаки выходят не полностью, и уже на 3-4-й день опять чувствуется тяжесть в печени. Очистку можно повторять с промежутком в месяц, до тех пор, пока выброс из кишечника не станет чистым.

Адрес: Гелуновой Алевтине Антоновне, 352172 Краснодарский край, Гулькевичский р-н, с. Николенское, ул. Октябрьская, д. 7.

“ЗОЖ”: Напомним рецепт очищающего коктейля, присланного в свое время в “ЗОЖ” Марией Васильевной Зюзиной из города Тольятти.

Для очищения печени и кишечника возьмите 0,5 кг чернослива без косточек, 1 бутылку холосаса (140 г), 1 пакет крушины (50 г).

Все соединить в эмалированной кастрюле и довести до кипения. Томить на медленном огне 30 минут. Процедить, долить до 2 литров кипяченой водой и поставить в холодильник на 7 дней.

Принимать по 1 ст. ложке раз в день, на ночь, через 2 часа после ужина. После приема ничего не есть и не пить до утра.

СМЕСЬ ШЕВЧЕНКО ПРОТИВ БРОНХИАЛЬНОЙ АСТМЫ

Коротко о себе. Мне 62 года, всю жизнь проработал на железной дороге. Только машинистом электровоза 23 года водил пассажирские поезда. Как и у очень многих людей, к этому возрасту накопилось приличное количество недугов. Но старался им не поддаваться. В 45 лет, имея хронический

гастрит, невралгию лицевого тройничного нерва, остеохондроз, занялся йогой, обливался по системе Иванова, применял раздельное питание, бросил курить (хотя курил до этого 29 лет). Постепенно все болезни отступили, хотя остеохондроз изредка беспокоит и сейчас.

Однако, и довольно неожиданно, в ноябре 2000 года заболел бронхитом с астматическим компонентом, дважды лежал в больнице, а уже через 8 месяцев врачи установили диагноз: бронхиальная астма. И началось — каждые 4-5 месяцев стационар (преднизолон, эуфиллин и прочие прелести). Облегчить течение болезни практически не удавалось, малейшая простуда вызывала астматический криз с прямой дорогой в больницу. Пробовал многие рецепты, опубликованные в “ЗОЖ”, заметных улучшений не получил. Кстати, вестник выписываю с 2004 года, а до этого брал читать все номера у соседей.

С 1 декабря 2005 года, как последнее средство, начал принимать смесь Шевченко (есть правда, еще одно, очень радикальное средство — бег трусцой, но для того, чтобы втянуться, нужно иметь громадное мужество, сам несколько раз пробовал).

Результаты приема смеси водки с маслом неплохие, уже 8 месяцев обхожусь без больницы, две довольно серьезные простуды вылечил традиционными методами, обострение астмы при этом не происходило. Однако и серьезного улучшения пока нет, продолжаю принимать гормональные препараты (пульмикорт), да и биротек продолжаю носить в кармане. А хотелось бы не зависеть от химических препаратов, да и о болезни не вспоминать.

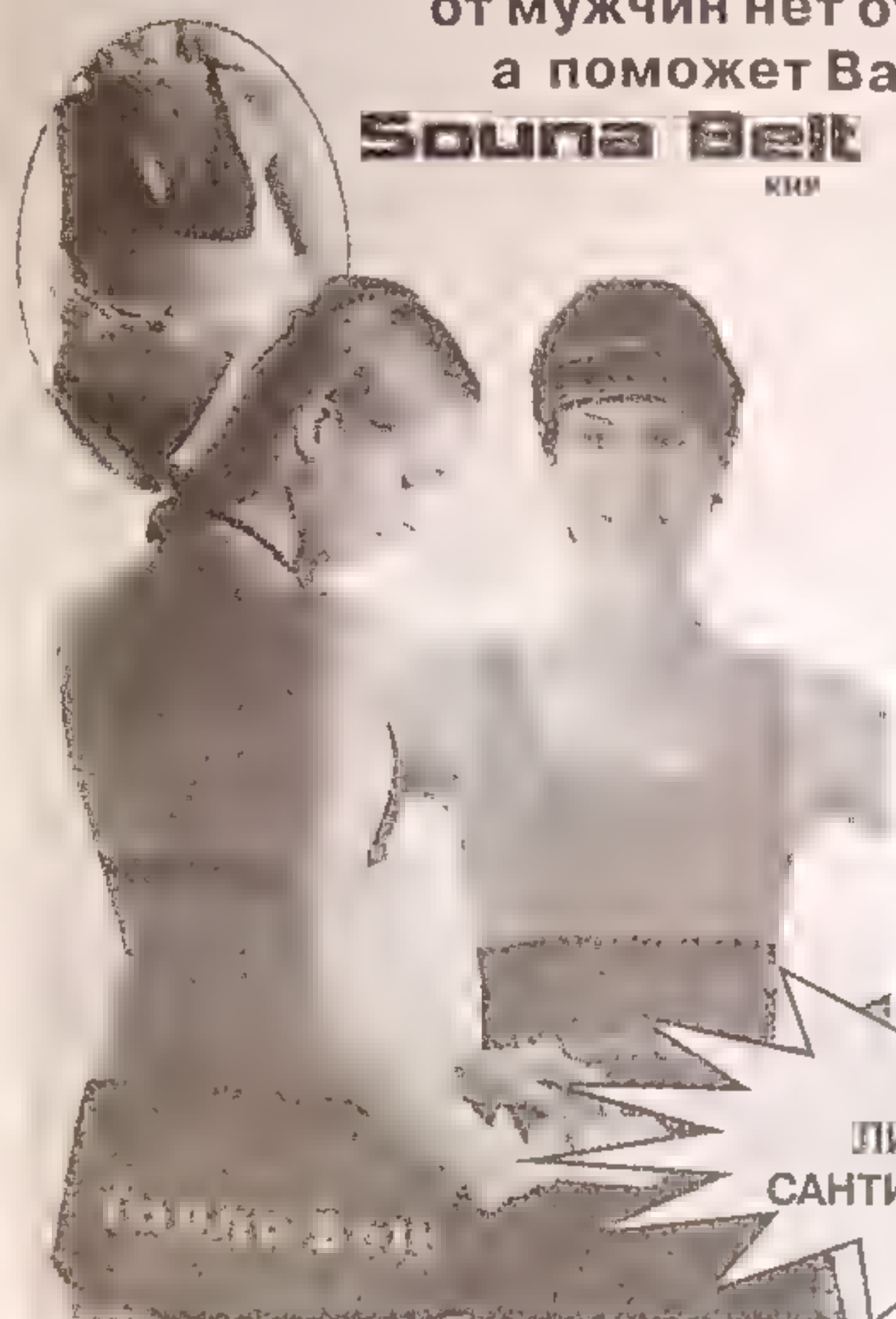
Адрес: Кириченко Эдуарду Григорьевичу, 344004 г. Ростов-на-Дону, ул. Рабочая, д. 19, кв. 37.

“ЗОЖ”: Эдуард Григорьевич, загляните на стр. 29. Сегодня мы публикуем письмо врача Марии Павловны Малининой. Она прекрасно владеет методом, вас интересующим. Если что-то непонятно, можете ей позвонить.

ПОЯС САУНА БЕЛТ – ВЕРНИ СВОЙ ВЕС В НОРМУ

У тебя идеальная фигура, ты красива, у тебя нежная и гладкая кожа, от мужчин нет отбоя, постоянные комплименты – все это о Вас, а поможет Вам этого достичь пояс Sauna Belt (Сауна Белт)

Sauna Belt
КНИ



поворачиваете терморегулятор до того теплового уровня, при котором Вы чувствуете себя комфортно, и расслабляетесь. Диапазон рабочей температуры 34-75°C. Если Вы повернете регулятор до упора, то получите эффект сауны в определенной области тела, уничтожая жир и токсины и постоянно уменьшая Ваши размеры без всяких усилий. Сауна Белт автоматически отключится через 50 минут. Сауна Белт позволяет вам изменить объемы живота, талии, боков, ягодиц и бедер, просто надевая пояс на необходимые участки, в любом месте и в любое время. Тепло сауны открывает поры на Вашем теле и растворяет жиры и токсины, а пот выводит их наружу. Когда вы потеете, Ваша кожа становится более гладкой и эластичной, а не сухой и грубой.

**НЕТ
ЛИШНИМ
САНТИМЕТРАМ!!!**

Sauna Belt – это то, что нужно Вашему телу, и поклонники будут лежать у Ваших ног.

Его по праву можно назвать мечтой большей части прекрасной половины нашего общества, желающей сбросить лишние килограммы. И не только. Быть всегда в хорошей форме, великолепно выглядеть – мечта любого уважающего себя человека. По статистике, красота женского тела во время разговоров у мужчин всегда стоит на первом месте.

Почему же Сауна Белт работает так эффективно и быстро? Потому что он заставляет Вас потеть. Потейте, потейте, потейте и избавляйтесь от лишних килограммов. Потейте и удаляйте лишние сантиметры. Потейте и прощайтесь со свободной одеждой. Вы избавитесь от жира и токсинов там, где это необходимо, в проблемных местах вашего тела – областях брюшного пресса и талии. Вы просто надеваете его – он подходит на любой размер, включаете в розетку 220 В,

Купите и Вы всегда будете выглядеть привлекательно, мужчины не смогут оторвать от Вас своих взглядов, Ваши подруги придут к Вам за советом, Ваши недруги будут беситься от зависти, а Ваши поклонники не смогут сдержать слов восхищения.

Закажите у нас Сауна Белт и в подарок Вы получите сантиметр для измерения объема талии.

А вот что не только говорят, но и пишут люди, купившие Сауна Белт:

Москва. Ирина Р.

Спасибо и еще раз спасибо создателям вашего чуда. Я не только сохранила семью, так еще стала привлекательна. Муж от меня глаз не оторвет. А какие слова он мне говорит. Последний раз я от него слышала, когда он в любви признался...

Новосибирская обл. Татьяна А.

Добрый день. Получила от вас Сауна Белт. Пользуюсь каждый день. Сбросила за это время более 10 кг. И надеюсь,

что это еще не предел. Мужу думаю надеть, чтобы его животик пришел в форму, а не выскакивал из штанов.

Воронежская обл. Виктория С.

Не верила рекламе. Подруга дала на время попользоваться, пока она уехала в отпуск. И что вы думаете? Я так к нему за это время привыкла, что жалко стало отдавать. А самое главное, размеры мои уменьшились, кожа стала упругой. Теперь не то что на пляж сходить, хочу еще в конкурсе красоты поучаствовать. Спасибо вам.

Московская обл. Ольга И.

Неправда, когда говорят, что после 40 лет жизнь заканчивается. Она только начинается, особенно когда ты хорошо выглядишь, а мужчины не могут оторвать от тебя взгляд. Я купила Сауна Белт в надежде, что хоть немного сброшу вес. Но я не только сбросила вес, у меня появилась талия, складки жира пропали, я стала носить обтягивающую одежду. И вот результат: я скоро выхожу замуж.

Бердянск. Наталья К.

Раньше я занималась аэробикой, чтобы быть в форме. Но жизнь круто изменилась после рождения сына. Время в обрез, а оставлять малыша не с кем. Вот и купила ваш пояс. Раньше считала, что человек только сам может сделать себя счастливым. Но пояс Сауна Белт развеял все мои сомнения. Всего через несколько применений я заметно сбросила вес. А теперь только его контролирую и использую пояс по мере необходимости.

Юридический адрес: 302025 г. Орел, Московское ш., 137. ООО «Торгпочта» ОГРН 1055742019816.

Рекомендуем Вам: не покупайте прибор у случайных продавцов, перед использованием внимательно прочитайте инструкцию, консультируйтесь у специалиста. Пояс Сауна Белт является прибором бытового назначения. Сертификат соответствия № РОСС RU. ME64. B07341.

НАШИ НЕСЛОЖНЫЕ УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ И ОПЛАТЫ.

Заказать пояс Сауна Белт можно по адресу: 302961 г. Орел, МСЦ, а/я 12 (30Ж), отд. «Товары-почтой». Цена прибора – 1498 руб + почтовые расходы.

Вы можете сделать заказ быстрее! Прямо сейчас по телефонам:

(4862) 36-90-35 (многоканальный), 49-50-77 (с 9 до 18 часов по московскому времени); для жителей Украины – (057) 755-27-76, по электронной почте: med@ortes.ru на нашем сайте: www.zacaz.ru

У Вас возникли вопросы? Только спросите, и мы с радостью ответим на них. **ГЛАВНОЕ, никакого обмана.**

НЕ ОПЛАЧИВАЕТЕ ПРОДУКЦИЮ СЕГОДНЯ, ОПЛАТИТЕ ЕЕ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НА ПОЧТЕ.

Цена включает доставку, упаковку, страховку (за исключением почтового сбора).

Мы гарантируем Вам качество и гарантийное обслуживание поставляемой продукции в соответствии с законодательством РФ, в т.ч. ФЗ РФ «О защите прав потребителей»

ПАНКРЕАТИТ. ЗАБУДЬТЕ ПРО СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКУ!

В редакцию обратилась Ксения Петренко из Башкортостана: ее дочери врачи поставили диагноз: панкреатит. Читательница недоумевает — откуда у ребенка эта, казалось бы, "взрослая" болезнь? О панкреатите просили рассказать также А.С. Кононова из Стерлитамака, Р.Т. Подболотова из Саратовской области, другие читатели вестника.

Увы, заболевание, отмечают медики, в последние годы значительно помолодело — для панкреатита возраст пациента, как говорится, не имеет значения. Все чаще наряду с пожилыми людьми заболевание отмечается у 10-14-летних подростков. Почему?

Вот что рассказала корреспонденту "ЗОЖ" Любови Ульяновой кандидат медицинских наук, терапевт Московской семейной клиники Зульфия Гусейновна ГУСЕЙНОВА.

Панкреатит — это воспаление ткани поджелудочной железы. Для начала — несколько слов об этом органе пищеварительной системы.

Поджелудочная железа расположена в верхнем отделе живота, имеет головку, тело и хвост. Ее длина 14-23 см, масса — 60-115 г. Железа выполняет две основные функции: внутрисекреторную — вырабатывает инсулин — и внешнесекреторную — участвует в пищеварительном процессе. Кроме того, задействована практически во всех видах обмена — углеводном, липидном, белковом. Другими словами, вырабатывает ферменты, необходимые для нормального пищеварения. Вот почему при какой-либо патологии поджелудочной железы расщепление пищи, ее всасывание нарушаются, и в кишечник она поступает в переваренном виде.

Различают острое и хроническое течение болезни, а также ее переходную форму — подострый панкреатит. Острая фаза обычно длится 15 дней. Если этот период был упущен, лечение растянулось на 2-3 месяца, то заболевание может перейти в

хроническое, с частыми рецидивами.

Недуг из банки

Причин панкреатита много, но чаще всего сказываются неправильное питание с преобладанием острой, жирной или некачественной пищи, злоупотребление алкоголем, пивом. Приводит к заболеванию и чрезмерное увлечение сдобной выпечкой, тортами со сливочным кремом — то, что особенно любят дети. Крем содержит маргарин, который сильно раздражает ткань поджелудочной железы. Очень часто недуг вызывают газированные напитки, как правило, в алюминиевых банках. Потребляют их тоже в основном подростки. Вот почему болезнь столь уверенно молодеет.

Могут спровоцировать воспаление поджелудочной железы некоторые лекарственные препараты. В частности, когда значительно превышена доза или нарушен прием: лекарство пьют, к примеру, до еды, а надо — после.

Острый панкреатит начинается с тошноты, рвоты, которая не приносит облегчения, как это бывает

при желудочно-кишечных патологиях. Появляются боли в верхней части живота, чаще всего опоясывающего характера. Если поражен хвост поджелудочной железы, они локализуются в спине. Может быть понос — жидкий, как вода, стул до 15 раз в день. Температура обычно в норме. Однако если она повышается, причем значительно, до 40 градусов, — это говорит о неблагоприятном прогнозе болезни: ткани поджелудочной железы распадаются, и токсины всасываются в кровь, то есть начинается панкреонекроз. Острый панкреатит требует стационарного лечения.

Хронический панкреатит может появляться у пожилых людей на фоне атеросклероза сосудов поджелудочной железы. Ее функция из-за нарушений кровоснабжения снижается, и развивается хроническая недостаточность ферментов. Симптомы недуга в этом случае не столь ярко выражены, как при острой форме заболевания: человек жалуется на тяжесть в левом подреберье, ноющие, опоясывающие боли, запоры или поносы, подташнивание. При обострении хронического панкреатита возможна рвота.

Диагностика заболевания — лабораторная: исследуют фермент амилазы крови и фермент диастазы мочи. Эти два показателя характеризуют функцию поджелудочной железы. Смотрят также глюкозу — ее содержание в крови может превышать норму. Повышается также СОЭ. УЗИ выявляет увеличение размеров железы.

Излечат голод и холод

Основное лечение панкреатита — строгая диета. В период острого проявления болезни — голодание в

течение 5-7 дней. Ничего, кроме минеральной воды! Вода — без газа, холодная. На область поджелудочной железы — пузырь со льдом. Назначаются ферментные препараты — креон, панзинорм, фестал, энзестал. Их принимают, подчеркнув особо, с каждым приемом пищи, за 5 минут до еды или во время еды: фермент должен поступить в организм раньше или одновременно с пищей. Если человек забыл про лекарство, принимать его после еды уже нет смысла.

При обострении хронического панкреатита голодание не обязательно. Можно пить кисели, нежирный йогурт, биокефир (он эффективнее обычного, так как содержит меньше консервантов), некрепкий чай с сухарями или сушками — 4-5 чашек с 2-3 сушками. Вообще жидкости надо в день до 2-2,5 л, чтобы вымывать токсины, как при любом воспалительном заболевании. Минеральную воду можно пить в прохладном виде. Также показан прием ферментных препаратов, а при тошноте — 1 капсула мотилиума за 20 минут до еды.

Из питания следует исключить жирные сорта рыбы и мяса, сливочное масло, кофе, шоколад, острые специи, лук, чеснок в свежем виде, копчености.

Придерживаться этих рекомендаций больному придется, к сожалению, всю жизнь.

Очень полезно устраивать разгрузочные дни, чтобы дать поджелудочной железе отдохнуть. Например, один день в неделю ничего не есть, пить только биокефир — до 1,5 л. Если с кефиром жить некомфортно, тяжело, можно сделать "мясной" разгрузочный день: 600 г нежирного от-

варного говяжьего или куриного мяса (без кожицы) распределить на три приема плюс 5-6 чашек зеленого чая или отваров трав с сушками. В разгрузочный день разрешается съесть чуть-чуть меда — 1-0,5 ч. ложки с чаем.

Взбодрит укропный чай

Как и все хронические заболевания, панкреатит обостряется весной и осенью. Однако всплеск недуга приходится, как правило, на период праздников с пышными застольями, когда все соблазняются обилием закусок, блюд, напитков, сладостей. И поджелудочная железа тут же реагирует на такую скатерть-самобранку. Поэтому примерно за неделю до праздников надо подстраховаться, приняв ферментные препараты. Не помешает их прием и во время застолья, а также спустя день-два после него.

Хорошо укрепляют поджелудочную железу аптечные желудочные сборы. Вне обострения недуга можно принимать тыквеол — 20 капель водного раствора 3 раза в день за 20 минут до еды. Вообще тыквенные семечки очень полезны, их можно съедать до 50 г в день, но обязательно, чтобы зернышки были в зеленой оболочке.

Снимает воспаление настой льняного семени: 1 ст. ложка на стакан кипятка, пить вместо чая 3 раза в день. Особенно эффективен настой, принятый утром натощак. Также можно пить, причем сколько душе угодно, укропную воду: 1 ст. ложка семени на стакан кипятка. К слову, укропную воду часто дают новорожденным, чтобы снять вздутие, газообразование и спазмы живота.

Укроп можно заменить тмином, прием тот же. Для вкуса в целебные чаи добавляют сахар или мед. Важно помнить: курс лечения не менее 21 дня — столько обычно длится обострение недуга. И хотя его

симптомы могут исчезнуть уже через неделю, надо продолжать прием настоев, пока воспаление не пройдет полностью.

Опасный "перекресток"

Чем чреват запущенный, недолеченный панкреатит? Прежде всего — развитием панкреонекроза, который не исключает неблагоприятный прогноз, — об этом шла речь в начале. Повторяющиеся рецидивы заболевания снижают внутрисекреторную функцию поджелудочной железы, то есть выработку инсулина, что может стать причиной сахарного диабета.

Частые обострения недуга с жидким, кашеобразным стулом вымывают из кишечника полезные минеральные вещества, приводят к деминерализации организма. У человека появляются слабость, потливость, ногти становятся ломкими, волосы — хрупкими. При обострениях с запорами постоянный застой каловых масс раздражает, травмирует слизистую оболочку кишечника, вызывает различные нарушения в работе желудочно-кишечного тракта.

И, пожалуй, главное — проток поджелудочной железы открывается в луковицу 12-перстной кишки, тут же находится проток желчного пузыря. Нетрудно догадаться, что любой сбой в одном органе на этом "перекрестке" вызывает ответную реакцию другого. Например, гастродуоденит провоцирует порой развитие панкреатита.

Воспалительные процессы 12-перстной кишки и желчного пузыря часто приводят к воспалению ткани поджелудочной железы. Начинается застой, нарушается обмен ферментов, который нередко приводит к развитию панкреатита. И лечить тогда приходится уже все вместе. Вот почему патологию поджелудочной железы считают достаточно агрессивной. Это то, что запускать никак нельзя.

Есть витамины пригоршнями не стоит

Читатели "ЗОЖ" уже знакомы с витаминами, растворимыми в жирах, и с витаминами группы С. Теперь на очереди витамины группы В. Витамин В₁ открыл и изучил химическое строение знаменитый польский ученый Казимир Функ в 1913 году. По своему химическому строению он получил название "тиамин", так как содержит серу (тио) и аминокислотную группу (амин). Функ предположил, что и остальные вещества, похожие по действию на тиамин, тоже содержат аминокислотную группу, и назвал их "амины жизни", что по латыни звучит как "витамины".

Витамины — как вода или воздух: пока они есть, мы их не замечаем и не чувствуем, а вот когда их нет, нам становится плохо. Как сказал один известный ученый: "О роли витаминов мы узнаем, когда они отсутствуют".

Все витамины группы В хорошо растворимы в воде и их часто называют "водорастворимыми витаминами". Их химические названия составители биологически активных добавок (БАД) часто используют вместо привычных буквенных символов. Покупатель думает, что купил какое-либо суперлекарство, а на самом деле это просто витамины.

Кроме растворимости в воде все вещества, относящиеся к витаминам группы В, объединяет способ их работы.

Дело в том, что скорость всех химических превращений и сама возможность их существования в организме (за исключением всего нескольких реакций) жестко контролируются. В химии вещества, ускоряющие реакции, называются катализаторами. В биологии, а точнее, в биохимии, они называются ферментами, или энзимами. Существует особая наука энзимология, и есть международная классификация ферментов.

В каждой клетке одновременно работает не менее 1000 разных фермен-

тов. Именно благодаря им все реакции в организме идут закономерно. Без них был бы хаос и жизнь была бы невозможна.

Все ферменты по своему строению — белки. Меньшая их часть — простые белки, то есть состоят только из аминокислот. Большая часть — сложные белки. Это значит, что кроме аминокислот, о которых я уже писал, в них входит что-то еще, имеющее небелковое происхождение. Например, это может быть атом металла. Вот этим-то небелковым веществом, входящим в ферменты, и являются витамины. Называются такие небелковые вещества коферментами ("ко" — по латыни "дополнение").

Итак, витамины группы В — это коферменты. Разбирать все реакции, в которых они участвуют, невозможно, да и не нужно. Важно, что при недостатке витаминов деятельность ферментов ослабевает, какие-то реакции идут хуже или не идут совсем и это проявляется как какое-то заболевание.

При недостатке витамина В₁ развивается полиневрит. Он начинается с покалывания, онемения. Затем отмирают нервные окончания и человек теряет возможность управлять конечностями. Снижается кислотность желудочного сока, происходит потеря аппети-

та, и замедляются движения кишечника (тяжесть в животе, запоры). Возможны боли в сердце. Источники витамина — мука и крупа грубого помола, соя, фасоль, горох, печень, почки.

При недостатке B_2 (рибофлавина) чаще всего происходит воспаление языка (глоссит) и появляются «заеды» — трещины в углах рта. Этот витамин есть практически в любой пище. Особенно его много в муке грубого помола, молоке, мясе, свежих овощах.

Витамин B_3 (пантотеновая кислота) повсюду. Само его химическое название переводится как «имеющийся повсюду». Нельзя найти продукта, в котором его бы не было. Поэтому при недостатке витамина B_3 его можно создать только искусственно (концлагеря, увлечение голоданием, кораблекрушение). Без него невозможен обмен белков, углеводов, липидов. Поэтому его недостаточность может проявиться у разных людей по-разному, и единой симптоматики нет. У одного будет дерматит (чаще всего), а у другого паралич. Важно, что недостаточность витамина может развиваться в результате дисбактериоза, вызванного длительным и чрезмерным использованием антибиотиков. Главные его источники: молодые растения, сердце, почки. Не удивляйтесь, если вдруг обнаружите его под названием B_5 . Между фармакологами и биохимиками идет вечный спор о его нумерации.

В медицинской биохимии под названием B_5 , он же РР, рассматриваются никотиновая кислота и ее амид. B_4 не существует. Нет ни одной живой клетки, где бы B_5 не было. Его недостаточность может развиваться только в тех же случаях, что и с B_3 (кстати, его иногда так и номеруют). Кроме того, она может появиться при применении противотуберкулезных препаратов группы фтивазида. Обычно она появляется как сочета-

ние «трех Д»: дерматит, деменция, диарея. При этом дерматит (воспаление кожи) развивается на симметричных, освещаемых солнцем местах (руки, щеки). С диареей, как говорится, все ясно. Деменция — ослабление мышления, дословно слабоумие. Источником РР является любая пища, но особенно много в хлебе из муки грубого помола, моркови, печени, сердце, почках, мясе.

Витамин B_6 также повсюду. Его недостаточность возможна в тех же случаях, что и с B_3 и B_5 . Фтивазид и его аналоги также могут вызвать недостаточность B_6 . Она вначале проявляется как дерматит, а затем — как эпилептические припадки. Его источники: хлеб, картофель, печень, почки, мясо.

Витамин Н (биотин) тоже относится к группе В. Его нам поставляют микрофлора кишечника. Поэтому его недостаточность возможна при ее подавлении (усиленный прием сульфаниламидов и антибиотиков). Другая причина — увлечение питьем сырых яиц. В них есть белок авидин, необратимо связывающий биотин. В этих случаях развивается дерматит с усиленным выделением жира на поверхности кожи и выпадением волос. Затем поражаются ногти и мышцы. Распространен этот витамин широко. Особенно много его в шпинате, картофеле, луке, томатах, печени, почках, молоке.

Витамин B_c (фолиевая кислота). Ее недостаточность трудно вызвать даже у экспериментальных животных, так как она активно синтезируется микрофлорой. Соответственно она может проявиться при дисбактериозе. Иногда она проявляется при химиотерапии опухолей, так как при этом могут использоваться препараты, похожие на фолиевую кислоту, которые будут вытеснять ее из реакций. Проявляется она сначала как анемия (малокровие). Первоначально сни-

жается количество лейкоцитов (лейкопения), а затем эритроцитов. Потом могут развиваться любые заболевания, связанные с ослаблением клеточного деления (поражение кожи, слизистых оболочек). «Фолиум» переводится как «лист». Отсюда понятно, что источником фолиевой кислоты являются любые листья: салат, шпинат, капуста, спыть, а также печень, почки, мясо. По данным европейских и американских ученых, некоторая недостаточность фолиевой кислоты в пище является общемировой проблемой. Поэтому сейчас во многих странах рекомендуют употреблять в пищу свежую зелень как можно в больших количествах.

Витамин B_{12} (кобаламин) участвует в синтезе гема, входящего в гемоглобин. Поэтому при его недостатке развивается злокачественная анемия. Чаще всего ее причиной является не малое количество витамина в пище, а нарушение деятельности желудка. Дело в том, что те же клетки, которые вырабатывают в желудке соляную кислоту и выделяют ее в просвет желудка, образуют особый белок, без которого B_{12} не сможет всасываться. То есть пониженная кислотность желудочного сока, удаление части желудка, рак желудка — все они автоматически приводят к анемии. В этих случаях либо вводят нейтрализованный желудочный сок (иначе от кислоты можно без зубов остаться — это для любителей питья уксуса), обогащенный витамином B_{12} , или вводят его через кожу. B_{12} синтезируется только микрофлорой. В пище его практически нет. Поэтому берегите микрофлору. Некоторое его количество есть в печени, мясе, молоке, желтках яиц. 200 г печени обеспечат вас суточной нормой B_{12} .

Таким образом, если в вашем недельном рационе есть около 1,5 кг хлеба из муки грубого помола, 0,5 кг

печени и 2 кг зелени, то недостаточность витаминов вам не грозит, если вы не убили свою кишечную микрофлору (исключение — некоторые заболевания: туберкулез, удаление желудка). Надеюсь, вам стало понятно, что рекомендации по переходу на вегетарианство в стране, где большая часть сельхозугодий находится в зоне рискованного земледелия, скорее вредны, чем полезны.

В то же время благодаря рекламе сейчас происходит бум потребления витаминов. При этом фирмы-производители пытаются все их запихать в одну таблетку, да еще и микроэлементы туда же воткнуть. Я категорически против таких препаратов, и такой же точки зрения придерживается наш известнейший витаминолог В.Б. Спиричев. Некоторые витамины выполняют в организме противоположные функции. Микро- и макроэлементы могут препятствовать всасыванию друг друга, и вообще чем больше компонентов в лекарстве, тем непредсказуемее последствия его приема. С моей точки зрения, наиболее правильно и оптимально составлен витаминно-минеральный комплекс «Алфавит». Именно разделение его компонентов на отдельные таблетки биологически разумно и оправданно.

Но даже им не стоит злоупотреблять. Я начинал статью с того, что витамины этой группы являются частью ферментов. Если нет достаточного количества белка, с которым работает витамин, то лишний витамин должен преобразовываться и выводиться. Действия он оказать все равно не может, а вот удаление его излишков требует от организма лишней работы. Поэтому есть витамины пригоршнями не стоит. Помните, что слишком хорошо — тоже плохо.

Дмитрий
СУМАРКОВ,
доктор биологических наук, профессор.

МОЖЕТ, ЭТО И БЫЛ АСД

Мы — две сестры-москвички. На старости лет изменили свою жизнь, оставили квартиры детям, внукам, а сами переехали в подмосковные деревни.

Прошло уже 8 лет нашей деревенской жизни, и ни разу мы об этом не пожалели. Земля дает силы и радость труда, определяет смысл длинной и интересной жизни.

Что же касается медицинского обслуживания, то у нас в Клину врачи ничуть не хуже московских, только более внимательные, хотя бы уже потому, что народу меньше.

За все эти годы сестра обращалась в поликлинику один раз. Ей хорошо помогли, назначили курс лечения, и уже три года все в порядке, а ей уже за 70. Я помоложе и обращаюсь пока только к зубному — пора делать новые протезы. А с остальными болячками справляемся с помощью "ЗОЖ". То есть в газете постоянно находим что-то нужное для себя. Ну, а в 14-м, июльском номере интересное сообщение об АСД — антисептике-стимуляторе Дорогова объяснило многолетнюю загадку.

В конце 60-х годов у моей дочери-дошкольницы очень сильно болели кисти рук, страшно было смотреть на мокнувшие волдыри. Врачи определили — экссудативный диатез. Сколько мазей, примочек, марганцовки и прочих снадобий было использовано, но болезнь не отступала, а по весне обострялась.

В нашей закрытой поликлинике МСХ СССР работала врач-дерматолог, бывшая фронтовичка. Обратились к ней. Посмотрев руки ребенка,

она достала из шкафчика флакон темной жидкости, предупредила, что будет очень плохо пахнуть, намазала руки и забинтовала — как варежки надела. Пока ехали домой, в троллейбусе все от нас шарахались. Потребовались еще две перевязки — ручки очистились, покрылись нежной кожей, как после ожога, и больше эта болезнь никогда не повторялась. Может быть, это и был АСД?

"ЗОЖ" мы читаем от корки до корки, но у меня уже стало привычкой, прежде чем прочитать очередное письмо, посмотреть на подпись: во мне все время живет чувство ожидания, что сейчас узнаю кого-то из своих бывших одноклассников, однокурсников, сотрудников, друзей или знакомых. Может, кто-то вспомнит и нас — сестер Веронику и Татьяну Кондаковых, живших, учившихся и работавших в Тимирязевке и уехавших на родину предков — в Клинский район Московской области.

Адрес: Кондаковой Т.А., 141602 Московская обл., Клинский р-н, д. Ямуга, д. 69.

"ЗОЖ": Да, да, дорогая наша Т.А., препарат, который помог вашей дочери, несомненно, был АСД-2. И цвет, и запах — все сходится...

ВСЕМ ХОТЕЛОСЬ УЗНАТЬ, ЧЕМ МАЖЕМ

Я пенсионерка, ветеран труда, лечившаяся препаратом АСД, поддерживаю предложение "ЗОЖ" увековечить память Алексея Дорогова, назвав его именем Армавирскую биофабрику.

Именно там я в свое время доставала АСД-2, когда мне срочно понадобилось это средство.

Но познакомилась я с АСД гораздо раньше — в 1959 году. Гостила у свекрови в Горьковской области. При кормлении четырехмесячного сына обнаружили у меня на груди лишай. Начали его лечить уксусной эссенцией. В итоге получила рану от ожога, а вокруг снова лишай. Тогда свекровь пошла к ветврачу Юлии Степановне Горюновой. Она дала темной, густой вонючей жидкости в небольшом пузырьке. Два раза помазали: прошел и ожог, и лишай. Как называется лекарство, она сказать отказалась, хотя свекровь ее очень просила.

Привезла остаток домой в Ростовскую область. А у нас в это время была эпидемия стригущего лишая. Половина детей ходили с чулками на головах. Я не удержалась, рассказала, как вылечилась чудодейственным средством. Что потом было! Стук в двери не прекращался. Мамаши вели ко мне своих лишаиных детей помазать. Верите или нет, но за один раз у них от лишая не оставалось и следа. Возле моей двери на третьем этаже было столпотворение, и всем хотелось не только помазать, но и узнать, чем мажем, но я и сама не знала. Муж, боясь, что мы снова окажемся в очаге лишая, вынес людям весь остаток и отдал. Одним маленьким пузыречком (это я потом покупала и АСД-2, и АСД-3 и знаю расфасовку, во много раз превышающую подаренный мне), я вылечилась сама и скольких детей избавила от лишая.

Уже позже я обнаружила у себя на груди шишечку, меня сразу направили в онкологию. Боялась,

даже руки тряслись от страха. Взяли анализы и послали меня в Краснодар. Я не поехала. Узнала наконец, как называется средство — АСД-2. С большим трудом достала в Армавире эту фракцию и стала принимать, обязательно запивая водой с лимоном, чтобы не стошнило от запаха. Начала с нескольких капель, довела дозу до чайной ложки. Меня вызывали в онкологию. Я от визита отказалась — написала, что принимаю АСД-2.

Светлая память Алексею Дорогову от меня, применяющей АСД с 1959 года, от всех людей, которым я рекомендовала это лекарство, и от тех детей, которые избавились от лишая!

Адрес: Бакисовой Валентине Дмитриевне, 352540 Краснодарский край, Лабинский р-н, ст. Владимирская, ул. Мира, д. 46.

ОПОЯСЫВАЮЩИЙ ЛИШАЙ НЕ УСТОЯЛ

Хочу внести свою лепту, посоветовать лечение от опоясывающего лишая.

Пораженное место смачивать тампоном из ваты, пропитанным препаратом Дорогова АСД фракция № 2 (внутреннее).

Смачивается пораженное место один раз в день в течение 4-5 дней подряд. Этим препаратом были излечены 3 человека с очень запущенной формой поражения.

Препарат можете приобрести в ближайшей от вас ветеринарной аптеке.

Адрес: Косареву Виктору Васильевичу, 140231 Московская обл., Воскресенский р-н, с. Ашитково, ул. Школьная, д. 22, кв. 21.

СО МНОЙ ПРОИСХОДИЛИ ЗАГАДОЧНЫЕ ВЕЩИ

Хочу ответить на вопрос редактора в "Колонке" вестника "ЗОЖ" (№ 14 за 2006 год). "Сохраняется ли в вестнике необходимая высота и нужно ли вообще ее сохранять?" Нужно, и еще как нужно! Всегда и во всем нужно ставить планку повыше, и если не достигать ее, то хотя бы стремиться к этому. Ведь всем нам нужно расти духовно, стараться стать лучше, умнее, мудрее, наконец. В этом "ЗОЖ" большой нам помощник. Поэтому прошу вас, уважаемый редактор: не нужно "опускаться на грешную землю", не нужно "жить проще".

И еще очень прошу вас по той же причине понемногу, хотя бы раз в месяц, публиковать письма читателей, присланные на конкурс "Смысл жизни", те самые-самые сложные, требующие "специального комментария, философского осмысления". И поверьте, переборщить с этим невозможно! Мы же русские люди, любая философия будет нам не просто понятна, а возможно, только она и спасет нас в наше тяжелое время перемен. И я уверена, что, публикуя самые сложные, самые умные письма читателей, мы "не уйдем от главной темы" — профилактики и лечения болезней, а совсем даже наоборот. Ведь здоровье тела определяется здоровьем духа. Не правда ли? Кто же нам поможет и здесь, как не любимый "ЗОЖ"?

Каюсь, как-то я решила, не переставая выписывать "ЗОЖ", закупить других оздоровительных изданий, чтобы пополнить свою копилку рецептов и, может быть, начать выписывать еще кое-что из оздоровительного ряда.

Перечитала я все их внимательно. И сделала вот какой вывод: все вроде бы в них хорошо: и разнообразные рецепты, и письма читателей, и кое где цветные иллюстрации, и юмор. Но чего-то не хватает. Чего? Нет самого главного — нет в них души. Нет ощущения чувства одной дружной семьи зожевцев, чувства патриотизма, гордости за нашего неунывающего русского человека. И когда зачастую полученные мною от читателей письма начинаются словами: "Пишет вам зожевка со стажем", то я читаю: "Мы с тобой одной крови!"

Не согласна с читателем Тиняевым о взаимоисключающей абракадабре в "Колонке редактора" в "ЗОЖ" (№ 8 за 2006 год). И стихи о смысле жизни очень даже верные. Ведь если считать, что смысл жизни — в нашем постоянном духовном росте, чтобы к своей девятой и последней жизни стать совершенным, то это более чем верно. А если вспомнить о цикличности существования цивилизаций и что каждые 26 миллионов лет все исчезает, чтобы потом начать

с нуля вновь, то действительно задумаешься, может быть, и правда "само искание смысла жизни смысла придает" — по сути, это гениальные в своей простоте строки.

И неправ совсем читатель Тиняев, что слишком много дифирамбов вестнику на его же страницах. У меня при чтении этих дифирамбов становится сразу очень тепло на душе: это ведь озвучены мои мысли, и слова всегда так верно и точно подобраны.

Я давно хочу написать о загадочных вещах, происходящих со мной. Стоит только мелькнуть у меня мысли, что "ЗОЖ" — самый лучший друг, который не позволит унывать, как в свежем номере я уже читаю об этом в письме читателя.

Или сделаешь вывод: после прочтения вестника всегда очень хорошее настроение, сколько бы он ни стоил, всегда буду его выписывать — и вскоре читаю эти мысли, кем-то уже написанные.

Стоит только изумиться, как все-таки велика наша страна, сколько бесчисленных поселков, городков с удивительными названиями и с еще более удивительными людьми, в них проживающими, как буквально свои же мысли и читаю в новом номере.

Кстати, разрешите и кое в чем усомниться, к примеру, в том, что, как считает редактор, рецепты давным-давно исчерпаны. Нет, нет и нет! Рецептов много у русского

народа. Нужно только уметь преподнести их по-новому, открыть с новой стороны.

Взять хотя бы 14-й номер. Прочитала про фракцию АСД Алексея Дорогова и была просто ошеломлена: и историей возникновения фракции — ведь это уже не в первый раз тибетские монахи спасают нас переводами древних рукописей (вспомните хотя бы настойку чеснока на водке — это ведь тоже оттуда), и судьбой самого Дорогова, и многофункциональностью фракций. А ведь знала давно про АСД-2: и что лекарство из ветеринарии, и что помогает от рака.

И Григорий Малай очень порадовал, рассказав о простом рецепте с крапивой болгарского профессора Марина Маринова. Завтра же нарву крапивы и куплю водки — сосуды-то у многих плохие.

Я часто думаю, а осознает ли редакция "ЗОЖ", какое великое дело они делают, какое чудо творят, скольких людей спасают: кого от операции, кого от одиночества, кого от депрессии, кого от смерти, всего не перечислишь.

И, между прочим, со второго полугодия я стала выписывать не один, а два экземпляра "ЗОЖ" — второй отношу своей маме.

Адрес: Яковлевой И.Ю., 188730 Ленинградская обл., Приозерский р-н, пос. Сосново, ул. Строителей, д. 13, кв. 54.

О СЧАСТЬЕ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ОБЩЕНИЯ

Хочу откликнуться на предложение поразмышлять о смысле жизни в «ЗОЖ» (№ 6, 7 за 2006 год).

Мудрость — это способность принимать и усилить опыт жизни предыдущих поколений. Мудрость — собрание умов, то есть опыт всех. (Судить прошлое — удел социально недоразвитых особей.)

Откроем страничку истории всегда живущих среди нас великих людей человечества. Без них — наших звезд — заблудиться можно.

«Этот мир один из вечных миров — прекрасен и радостен и который мы не только можем, но и должны сделать прекрасным и радостным для живущих с нами и для тех, кто после нас будет жить» (Л.Н. Толстой).

«Первая твоя обязанность заключается в том, чтобы сделать счастливым самого себя. Если ты сам счастлив, то и сделаешь счастливыми других. Счастливый может видеть только счастливых кругом себя» (Л. Фейербах).

Способность человека к самосовершенствованию, превращенная в необходимую потребность, снимает проблемы мелочности и абсурдности бытия.

Не было бы смысла братья за такую тему, если бы не чувствовал себя счастливейшим на Земле. Все гениальное просто. «Если хочешь быть счастливым — будь им» (Козьма Прутков).

Собака — лучший друг, счастливейшее создание.

Ребенок — ангел — счастливейшее произ-

ведение природы. Почему? Да потому что они живут в гармонии с окружающим миром. Они его воспринимают как радостную объективность. «Дружок» еще не обижен. А ребенок еще не заразился грозными отравляющими бациллами (ядом) собственнического «Я». Дитя еще не знает, что это такое: неприязнь, злорадство, презрение, жадность и так далее, и тому подобное (этому он будет учиться по сегодняшней программе социального совершенствования). Ангел любит свою бабулечку до бесконечности и счастлив с ней! А для взрослого (зараженного, больного, ненормально воспитанного) его бабуля страшнее «бабы Яги» и, в зависимости от запущенности болезни, вызывает неприятные мысленно-психологические ощущения: неприязнь, презрение, жалость, брезгливость... И это вместо величайшего уважения и любви к человеку-богу.

Значит, счастье — это счастье человеческого общения!!!

Вне человеческого общения нет и Человека. Среди собак мы будем лаять, среди волков — выть на Луну. Без ближнего нашего нет никакого «Я»! Человек создан по

образу Божьему. Это он твой Бог! Без него мы просто биологические особи. И всего-то.

Но общение мы строим сами. Оно — общение — может быть созидательным и разрушительным. Значит, мы сами режиссеры нашего общения, читайте — нашего счастья или наоборот.

Нам подарена неизмеримая кладовая разума, которую мы заполняем всю жизнь мудростью либо невежеством. Индикатор мудрости — совесть, индикатор невежества — ее отсутствие.

Мы же награждены и величайшим даром самосовершенствования, и не меньшей способностью к саморазрушению до самоуничтожения.

Все это бесценное богатство человек — человечество (понятие едино, одно без другого существовать не может) получает через общение.

Ваш покорный слуга давно освободился, выбросил из кладовой разума мусор, приобретенный человечеством на пути своего самосовершенствования, такие категории общения, как обиды, досады, зависть, антипатию, скаредность, мстительность, и прочую шелуху. Он, как ребенок, вписывается в существующую действительность, режиссируя свое счастливейшее пребывание среди богов Вселенной. Мы родились для радости и счастья. Умножим же радость и счастьем своего существования радость бытия семьи человеческой:

Что жратва, и шмотье,
и слава,
Когда рядом глаза
души.

Береги их в земной
тиши.

Остальное же чушь
все, право.

Не шалаш мне,
конечно, нужен.

Я за быт нормальный
без бед.

Мне бы завтрак, обед
и ужин,

Измерять километры
в 100 лет.

Но чтоб в буднях
жителей наших

Не погрязли мы
в суете,

Чтобы день открывали
настежь

Каждый раз в его
красоте,

Чтоб улыбку нести
всем людям,

Чтоб от сердца всю
радость добра,

Только так мы
счастливы будем,

Коль сгорим для
людей дотла!

Открытый, счастья и здоровья всем зожевцам и, конечно же, всему человечеству!

Адрес: Выборову Юрию Викторовичу, 456652 Челябинская обл., г. Копейск, ЯВ 48/15—1.

«ЗОЖ»: Сложновато, Юрий Викторович, но примем за аксиому итог размышлений: смысл жизни в счастливом человеческом общении. В счастливейшем!..

Так создадим его хотя бы на страницах вестника. В жизни-то оно не всегда... Очень даже часто случается наоборот.

ВСТРЕЧАЮ ЮБИЛЕИ НА ГОРНЫХ ПЕРЕВАЛАХ

Вестник читаю не один год. Особенно радуют письма, в которых, несмотря на жизненные невзгоды, а зачастую и одиночество автора, звучит здоровый оптимизм. Мне от души хочется поддерживать таких людей.

Начну со своих увлечений. Сколько себя помню, всегда ходил на лыжах, и эта любовь осталась на всю жизнь. Зимой по-прежнему один день в неделю обязательно посвящаю лыжам. Прохожу по 12-15 км — это норма. Чаще всего с друзьями, вдвоем или троим, так веселее.

Летом вместе с моим

другом Станиславом, тоже ныне пенсионером, совершаем походы. Хочется мне рассказать о нем побольше. Был в его жизни печальный момент. Едва он перешагнул 40-летний рубеж, как его настиг жестокий бронхит, а неправильное питание привело к тому, что при росте 172 см он набрал 108 кг веса и не мог уже без передышки подняться на третий этаж. Взялся за себя сам. Перечитал массу оздоровительной литературы, встречался с такими корифеями здорового образа жизни, как М.Котляров, Г.Шаталова, со специалистами Бологовского лечебного центра "Медуница" в Киеве.

В первую очередь Станислав в корне изменил питание. Затем сел на велосипед и стал накручивать до 2000 км за сезон

(сюда входили и зимние месяцы). Начал регулярно купаться не только летом, но и зимой в проруби. Дважды в год, весной и осенью, голодал от 10 до 14 дней. Регулярно посещал парную.

Теперь Станислав стабильно весит 79 кг, на третий этаж поднимается бегом. Но обратите внимание — на достижение этих результатов потребовалось почти 18 долгих лет. При медосмотрах врачи оценивают состояние его организма в целом как сорокалетнего, а ему — 64 года.

Я уже сказал, что одним из моих увлечений всегда были лыжи. Второе увлечение, которое пришло несколько позже, — это пеший и горный туризм. Каждое лето мы собирались дружной группой и уходили в самые заветные

уголки Бурятии. Свои дни рождения я зачастую встречал с друзьями на туристской тропе. 50-летие, например, пришлось на время штурма Баргузинского хребта. В тот раз мы перевалили хребет на высоте 2050 метров над уровнем моря и, счастливые, спустились на берег Байкала. Юбилейные дни 60-летия провел в лабиринтах Байкальского хребта, штурмуя горные перевалы с лирическими названиями Ежик (2435 м), Роза ветров (1495 м) и другие.

В дни 70-летия — снова на тропе. В этот раз наш путь с другом Станиславом лежал к жемчужине Тункинских гольцов — минеральным источникам в долине реки Шумак. Сюда от ближайшего населенного пункта ведет высокогорная тропа протяженностью

Йога для всех

УЧИМСЯ ДЫШАТЬ ЖИВОТОМ

Продолжаем занятия по программе "Йога для всех" (начало см. в "ЗОЖ" №10 за 2004 год). Сегодня по многочисленным просьбам наших читателей мы приступаем к дыхательной гимнастике.

Многие тысячелетия в йоге развивалась и совершенствовалась пранаяма — мощная система дыхательных упражнений. Что дают эти упражнения? Они тренируют и поддерживают в здоровом состоянии наши органы дыхания. Однако гораздо важнее то, что регулярная практика пранаямы оздоравливает абсолютно все органы и системы человека.

Йоги давно подметили, что большинство людей при дыхании используют лишь малую часть объема своих легких. В результате со временем легкие теряют активность и тонус, в них скапливается застой-

ный воздух, что нередко приводит к заболеваниям. Таким людям часто не хватает и жизненной энергии. Без дыхания нет жизни, поэтому йоги говорят: "Дышать наполовину — значит, быть живым только наполовину".

Для того чтобы использовать легкие полностью, в йоге разработано специальное упражнение — полное йоговское дыхание. Оно состоит из нижнего, среднего и верхнего дыхания. Чтобы их освоить, нужно сначала "пробудить легкие", тренируя каждый вид дыхания отдельно, а потом соединить их вместе. Сегодня мы разучим

нижнее (или диафрагмальное) дыхание. А для этого попробуем научиться дышать животом.

Дыхание животом. По статистике почти 50% людей не используют самую большую, нижнюю часть легких. У таких людей при дыхании работает в основном грудная клетка, а живот остается неподвижным. Это легко проверить. Положите руку на живот (средний палец на уровне пупка). Понаблюдайте, движется ли у вас во время дыхания передняя стенка живота. Если почти нет, значит, вы в числе тех самых 50%. Но даже если живот у вас движется хорошо, потренировать нижнее дыхание все равно будет полезно. Дело в том, что увеличение жизненной емкости легких происходит во многом за счет подвижности диафрагмы. То есть именно при нижнем дыхании. Тренировка диафрагмы — это еще и ес-

тественный массаж всех органов брюшной полости, а также активизация энергосистемы нашего организма, один из центров которой находится в



области солнечного сплетения.

Итак, начинаем тренировку. Лягте на спину, положите руку на живот, дышите через нос. Выдохните и почувствуйте, как передняя стенка живота опускается. Если нужно, слегка подтолкните ее вниз. Затем на вдохе постарайтесь максимально "наполнить живот", расслабляя и выпячивая его вверх. Надуйте его изнутри, как воздушный шарик. При этом грудь не поднимается и не расширяется, а весь воздух идет только "в живот" (работает диафрагма). Для проверки обхватите руками нижние

ГИМНАСТИКА ДЛЯ ГЛАЗ

В материале «Куда глаза глядят» в «ЗОЖ» (№ 16 за 2006 год) врач-офтальмолог Галина ЧЕВЫЧАЛОВА обещала рассказать читателям об эффективных упражнениях для укрепления зрения. Сегодня предлагаем этот комплекс, разработанный специалистами Московского научно-исследовательского института глазных болезней имени Гельмгольца. Важно помнить, что эффект будет лишь при условии правильного и систематического выполнения упражнений. Делать их желательно через каждые 2-2,5 часа во время работы и перед ее началом.

50 километров. Тропа поднимается на перевал высотой 2760 метров над уровнем моря. Не случайно говорят: «Больной, решившись лечиться на Шумацких источниках, должен обладать недюжинным здоровьем и сноровкой альпиниста». Зато в долине Шумака нас ожидало более ста целебных источников, природные ванны и грязи. Всего семь дней мы провели в горах, но получили прекрасный заряд бодрости и душевного умиротворения.

Мне 72 года, но если жить по правилам «ЗОЖ», то возраст не чувствуешь. Особенно если тебя окружают единомышленники.

Адрес: Невскому Владимиру Александровичу, 670000 Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Борсоева, д. 1, кв. 62.

ребра: они не должны двигаться. Поначалу не старайтесь дышать глубоко, важнее уловить тонкую работу мышц живота и диафрагмы, а затем научиться управлять ими сознательно.

Заниматься нужно 2 раза в день – утром и вечером, на пустой желудок. В городских условиях – лучше всего в то время, когда загазованность воздуха минимальна. Не забудьте проветрить помещение. Хорошо прочистите носовые проходы. Начните занятия с 1 минуты тренировки нижнего дыхания. Каждый день добавляйте по 20-30 секунд, пока не дойдете до 5 минут. Затем продолжайте тренироваться ежедневно по 5 минут за занятие. Избегайте напряженного, прерывистого дыхания, дышите плавно, ровно и спокойно.

Владимир КАРПИНСКИЙ, инструктор йоги.

1. Сидя. Крепко зажмурить глаза на 3-5 секунд. Повторить 6-8 раз.

Укрепляет мышцы век, способствует улучшению кровообращения, расслабляет глазные мышцы.

2. Сидя. Быстро моргать в течение 1-2 минут. Улучшает кровообращение.

3. Стоя. Смотреть прямо перед собой 2-3 секунды. Вытянуть палец по средней линии лица на расстояние 25-30 см от глаз. Перевести взгляд на конец пальца и смотреть на него 3-5 секунд. Опустить руку. Повторить 10-12 раз.

Упражнение снимает утомление глаз, облегчает зрительную работу на близком расстоянии.

4. Стоя. Вытянуть руку вперед по средней линии лица. Смотреть на конец указательного пальца вытянутой руки. Медленно приближать палец к глазам, не сводя с него взгляда, до появления двоения. Повторить 6-8 раз.

Упражнение облегчает зрительную работу на близком расстоянии.

5. Сидя. Закрывать веки. Массировать их круговыми движениями пальцев в течение минуты.

Расслабляет мышцы глаз и улучшает кровообращение.

6. Стоя. Вытянуть палец правой руки по средней линии лица на расстояние 25-30 см от глаз. Смотреть двумя глазами на палец 3-5 секунд. Прикрыть ладо-

нью левой руки левый глаз на 3-5 секунд. Убрать ладонь и смотреть двумя глазами 3-5 секунд.

Затем вытянуть вперед палец левой руки и проделывать все то же самое, прикрывая правый глаз.

Повторить 5-6 раз.

Упражнение улучшает бинокулярное зрение, то есть объединенную работу обоих глаз.

7. Стоя. Отвести правую руку с вытянутым указательным пальцем в правую сторону. Медленно передвигать руку справа налево, а затем обратно. Голова неподвижна, глаза следят за пальцем. Повторить 10-12 раз.

Укрепляются мышцы горизонтального действия, улучшается координация зрения.

8. Сидя. Тремя пальцами каждой руки легко нажать на верхние веки. Через 1-2 секунды пальцы убрать. Повторить 3-4 раза.

Улучшает циркуляцию внутриглазной жидкости.

9. Сидя. Смотреть прямо перед собой 2-3 секунды. Затем на 3-5 секунд перевести взгляд на кончик носа. Повторить 6-8 раз.

Развивает способность длительно удерживать взгляд на близких предметах.

10. Стоя. Поднять правую руку с вытянутым указательным пальцем вверх. Медленно опускать палец

полусогнутой руки сверху вниз, а затем поднимать снизу вверх. Голова неподвижна, глаза следят за пальцем. Повторить 10-12 раз.

Укрепляет глазные мышцы вертикального действия, улучшает координацию работы глаз.

11. Сидя. Голова неподвижна. Правая рука с вытянутым указательным пальцем совершает на расстоянии 40-50 см от глаз круговые движения по часовой стрелке. Глаза следят за концом пальца. Провести то же самое, поменяв руку на левую и совершая ею круговые движения против часовой стрелки. Повторить 3-6 раз.

Развивает координацию сложных движений глаз и способствует укреплению вестибулярного аппарата.

12. Стоя. Поднять глаза вверх. Опустить их вниз. Отвести взгляд в правую сторону, затем — в левую. Повторить 6-8 раз.

Совершенствует сложные движения глаз.

Можно делать все упражнения подряд, а можно и выборочно.

Для тех, чья работа связана с длительным рассматриванием близко расположенных мелких объектов (чтение, рукоделие), комплекс включает 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8-е упражнения.

Для тех, чья работа связана с частым перемещением взгляда, комплекс надо строить таким образом: 1, 2, 3, 9, 5, 7, 8, 11, 10-е упражнения.

Тем, кому во время работы приходится оценивать расстояние и размеры, надо делать 1, 2, 3, 5, 6, 8, 10, 12-е упражнения.

Для тех, кто использует во время работы оптические приборы, предназначен комплекс, состоящий из 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 8-го упражнений.

ЖИВЫЕ ВИТАМИНЫ ПРИРОДЫ ОТ МЕРЦАНЫ

Природный комплекс «Артровит»: всесторонняя защита ваших суставов

Не подмажешь – не поедешь

Смысл поговорки прост: где есть движение, есть и трение. И чтобы уменьшить его разрушительную силу, нужна смазка. Кроме того, механизм надо чистить: если в него попадет песок – никакая смазка не поможет.

То же и наш опорно-двигательный аппарат. Если суставы не «чистить» и не «смазывать», они будут «скрипеть» и постепенно потеряют подвижность.

Человек – часть природы, но и природа – часть человека. Для работы организма, в том числе суставов, нужны тысячи природных веществ. Многие века это были компоненты растений, которые древний человек потреблял в пищу. Позже, народные целители искали те самые растения, необходимые суставам. Борьбу с недугами древние целители вели «изнутри» и «снаружи»: настоями и примочками. Все они были двух видов: дневные и ночные и готовились исключительно на воде.

Со временем люди забыли эти рецепты, поверив в могущество науки. В итоге мир поразила «эпидемия» заболеваний суставов. Только сегодня ученые начинают понимать: «примитивные» настои и примочки – на самом деле сложнейшие природные препараты из тысяч компонентов, состав и методика применения которых за века были доведены до совершенства.

Ученые и врачи корпорации «Мерцана» решили воссоздать эту древнюю «технология здоровья».

Капли для «чистки» суставов

Потребовались годы опытов, изучения древних летописей, чтобы установить уникальную композицию растений, которую предки использовали для врачевания суставов. Трав оказалось более двадцати, причем в состав настоев входило семь растений, а в состав примочек – восемнадцать.

Капли «Артровит» – это аналог древних настоев, веками помогавших предкам «чистить» суставы изнутри организма. Отходы воспалительных процессов, продукты распада клеток и прочий «мусор» блокируют работу сустава, снижая его подвижность и провоцируя воспаление. Очистить суставы – главная задача капель «Артровит». Но не единственная.

Воздействуя на основные системы организма, капли «Артровит» стимулируют их к восстановлению нарушенных функций. Снижаются боль, воспаление, отеки – как при действии нестероидных препаратов (НПВП). Но в отличие от них капли благотворно влияют на сердце и желудок.

Врачи ревматологических центров Москвы, Санкт-Петербурга, Тулы, Самары и Воронежа уже оценили благотворное действие «Артровита». За три года капли завоевали признание у врачей и благодарность миллионов людей, ныне это самый популярный в России натуральный препарат для суставов.*

Вместе с тем, из старинных рецептов следует: еще более сильный целебный эффект дает двойное воздействие – «очистка изнутри» и «смазка снаружи».

Бальзамы для «смазки» суставов

Работе над бальзамами помогали письма больных с просьбой создать наружное средство – натуральное и целебное как капли, но быстро снимающее боль и воспаление.

Как известно, гладкое и безболезненное скольжение сустава обеспечивают хрящи, покрывающие кости в

месте сочленения. Один из признаков остеоартроза – постепенное истончение (разрушение) суставных хрящей. Поскольку в самих хрящах практически нет кровеносных сосудов, всем нужным для жизни их снабжает синовиальная жидкость. Поэтому любые нарушения в хрящах связаны с изменениями параметров «смазки». Состав синовиальной жидкости немыслимо сложен, поэтому воссоздать такую «смазку» не способна никакая химия.

Для этого у природы есть «живые витамины» целебных растений, которые стимулируют их к восстановлению нарушенных функций, в том числе к выработке «суставной смазки». Этой цели служат наружные примочки (бальзамы), способные доставить целебные вещества в сустав прямо с поверхности кожи.

Массовое применение бальзамов «Артровит» только началось, им еще предстоит завоевать признание россиян. Сложилась уникальная ситуация: Европа и США просят разрешения выпускать препараты, которые мы можем купить в любой аптеке. Это ли не повод гордиться российской наукой – на благо своих суставов!

Капли и бальзамы «Артровит» – живые витамины природы для защиты ваших суставов!



СОГР №77.99.23.3.У.3935.5.06 от 06.05.2006

*По данным ЦМИ «Фармэксперт», «Артровит» является препаратом №1 по объему продаж в группе препаратов, регулирующих функцию опорно-двигательной системы (Мониторинг розничных продаж товаров в аптеках за 2005 г).

Противопоказанием к применению препарата «Артровит» является индивидуальная непереносимость его компонентов. Перед употреблением необходимо проконсультироваться с врачом.

Спрашивайте в аптеках вашего города. Горячая линия: Москва 101-44-54 Россия 8-800-200-0280 (бесплатно) www.mercana.ru

ЖИВЫЕ ВИТАМИНЫ ПРИРОДЫ ОТ МЕРЦАНЫ

Сна Целительная Суть!

или зачем нужен здоровый сон?

Какое это чудо — сладкий сон! Встаешь утром бодрый, готов горы свернуть. Еще 100 с лишним лет назад ученые открыли: сон для человека гораздо важнее пищи. Не зря говорят, что сон — лучший лекарь для тела и души. Во сне организм восстанавливает и силы, и здоровье. Полноценный сон необходим нам как воздух; именно во сне мы избавляемся от стресса и многих недугов, в том числе возрастных.

Руководитель работы всех наших органов, поступков и решений — нервная система — крайне нуждается в полноценном сне. Для нее отдых состоит из двух фаз — медленной и быстрой; они чередуются в течение ночи. Важна каждая фаза сна: в одной мозг сортирует информацию, в другой — избавляется от стресса и настраивается на правильные действия. Если обе фазы протекают не прерываясь, нервная система работает без сбоев. Здоровый сон — и лекарство, и необходимое условие любого лечения: бесполезно лечить, скажем, сердце, суставы и даже бороться с лишним весом, если нарушен сон.

А ведь половина человечества сталкивается с проблемой нарушения сна! Мы нервничаем днем, плохо спим, и следующий день идет кувырком... Принять снотворное или обычное дневное успокоительное? Да, они помогут мозгу «отключиться» или снять нервное напряжение, но это не восстановит фазы сна, потому что у них другая цель. А значит, нервная система не сможет полноценно ни отдыхать, ни работать. Огромный минус — побочные эффекты, от сонливости до привыкания. Современная наука утверждает, что целенаправленным воздействием на структуру сна обладают биофлавоноиды, содержащиеся в целебных травах, специалисты не даром их называют «живыми витаминами» природы. Хорошо известны капли «Морфей».

Елена Ивановна, 57 лет: — Лето — такое тяжелое время: жара, перепады температуры. И так сил нет, а тут на работе отчет надо сдавать срочно... Разнервничалась я, давление подскочило. Да еще сон расстроился! Полночи ворочаюсь, а потом каждый час просыпаюсь. Как-то сердце так прихватило, что пошла я к врачу. Он давление проверил, сердце послушал и спрашивает: «А как вы спите?» Я-то думала, он лекарство выпишет, а он мне дал направление в Центр сомнологии.

Игорь Константинович, консультант Сомнологического центра: — Елена Ивановна прошла полисомнографию. Это современный метод диагностики причин нарушений сна. Специальные датчики во сне регистрируют реакции пациента, и на основе этих данных составляется график — гипнограмма. Гипнограмма Елены Ивановны показала инсомнию: обе фазы сна — и медленная, и быстрая — нарушены. В ее возрасте это очень тяжело; отсюда и

давление, и боль в сердце. Нарушения естественных фаз сна — причина многих заболеваний, от неврологии до гастроэнтерологии, да и хронические болезни обостряются. Если сон не нормализовать, никакое лечение не поможет. Поэтому я рекомендовал Елене Ивановне природное средство, способствующее восстановлению фаз сна, — капли на растительной основе «Морфей».

Елена Ивановна: — Когда мне в Центре прописали «Морфей», я удивилась. Думала, снотворное, а тут — капли... Стала я пить «Морфей». И знаете — просто удивительно! Уже через неделю почувствовала себя лучше. Давление и сердце не беспокоят, на работе перестала переживать по пустякам. И отчет быстрее пошел!

Игорь Константинович: — Да, биологически активная добавка «Морфей» показывает хороший результат. Сон — прекрасное лекарство. Для нас важны обе его фазы — и быстрая, и медленная. Только когда обе они в норме, сон становится целебным. «Морфей» тем и хорош, что целенаправленно восстанавливает обе

нужных ей витаминов. «Морфей» же — источник ценнейших для нее витаминов и полезных веществ. В его составе благодаря уникальной технологии сохранен комплекс природных биофлавоноидов. Флавоноиды нельзя синтезировать искусственно, поэтому их называют живыми витаминами природы. В природе флавоноиды содержатся в самых ценных частях растений — ростках, соцветиях, плодах — и отвечают за рост и защиту от болезней. Флавоноиды позволяют нервной системе справляться с нагрузками, стрессом, восстанавливают обе фазы сна, а значит — здоровье. Живые витамины естественны для организма, легко усваиваются и не оказывают побочных действий.

Елена Ивановна: — Так Игорь Константинович все хорошо рассказал! Ну, я и осмелела. У меня сестра дом в деревне продала, переехала к детям жить. И так нервничает — считает себя лишней, плачет, спит плохо. И располнела так, что ходить тяжело... Вот я у Игоря Константиновича совета и спросила.

Игорь Константинович: — С лишним весом, конечно, нужно бороться, и не только ради красоты, из-за него и давление скачет, и сердечко прихватывает. А что касается вашей сестры, то проблема тут в стрессе и нарушении сна. Нормальный обмен веществ при недосыпании невозможен. Только во время полноценного сна, в быстрой его фазе, организм вырабатывает достаточное количество гормонов лептина и мелатонина, которые улучшают обмен веществ и сжигают лишний жир. Утром после здорового сна вес всегда меньше, чем накануне вечером! Медленная фаза определяет аппетит. Если вы понервничали днем и недоспали ночью, то лишние калории не сгорят, а станут жиром и аппетит сформируется повышенный. Пока сон не нормализуется, диеты, упражнения, средства для снижения веса не помогут. Я порекомендовал сестре Елены Ивановны «Морфей». Он снимет стресс, восстановит фазы сна, улучшит самочувствие и настроение и нормализует обмен веществ. Кстати, сочетание «Морфея» и средств для снижения веса дает отличный результат!

Елена Ивановна: — Уговорила я сестру попить «Морфей» и скоро встретила ее, уже совсем другого человека! От бывшего уныния и след простыл. Энергичная, в добром расположении духа и вся в домашних делах. И, главное, постройнела!

«Морфей» выпускается в виде капель и в более современной форме спрея. Он безопасен, не вызывает сонливости и привыкания. «Морфей» получил высокую оценку практикующих специалистов Сомнологического центра МЗ РФ, активно применяется в клиниках Самары и Санкт-Петербурга. Регулярный прием «Морфея» избавляет от стресса, нормализует фазы сна, снижает давление, повышает работоспособность и качество жизни.



Товар сертифицирован
СОГР № 77.99.23.3.Y.11505.10.05 от 11.10.2005 г

**«Морфей» —
живите без стресса,
спите на здоровье!**

фазы сна. Регулярный прием «Морфея» снимает стресс, позволяет уменьшить дозы лекарств, снизить давление, повысить работоспособность и качество жизни. Поэтому мы рекомендуем «Морфей» при комплексном лечении сердечно-сосудистых заболеваний, гипертонии и болезней суставов.

Елена Ивановна: — С «Морфеем» я просто ожила. Как-то после работы зашла в Сомнологический центр, к Игорю Константиновичу. Встретила его в коридоре, а он такой внимательный! В кабинет пригласил, расспросил, как я себя чувствую, сказал, чтобы «Морфей» пить не бросала, и объяснил, почему...

Игорь Константинович: — В первую очередь нервная система страдает от нехватки

Противопоказанием к применению препарата «МОРЕЙ» является индивидуальная непереносимость его компонентов. Перед употреблением необходимо проконсультироваться с врачом.

Спрашивайте в аптеках вашего города. Горячая линия: Москва 101-44-54 Россия 8-800-200-0280 (бесплатно) www.mercana.ru

ДОМАШНИЙ ЗАСЛОН ОНКОЛОГИИ

В предыдущем номере "ЗОЖ" профессор-онколог из Санкт-Петербурга Кассиния ЯРЕМЕНКО начала разговор о возможности самостоятельно, в домашних условиях проводить профилактику и посильное лечение рака. Сегодня мы завершаем публикацию, подготовленную нашим корреспондентом Даниилом Земляком.

Современная онкология доказывает, что около половины случаев заболевания раком можно не допустить с помощью целенаправленной сбалансированной диеты, дополненной дозированными физическими нагрузками. Основная суть этой диеты — частичная замена мясных продуктов растительными.

Что значит сбалансированная диета? Это когда энергозатраты организма равны энергопотреблению из питания; химический состав рациона соответствует нашим потребностям; пища имеет достаточную информационную ценность; она безвредна для организма.

Теперь конкретизируем эти принципы.

Примерно 57% калорий ежедневно потребляемой пищи должны поставляться овощами, фруктами и злаками, 13% приходится на белки и 30% — на жиры.

При разумном ограничении калорий в случае избыточного веса не следует, однако, проводя профилактику рака, прибегать к многодневному голоданию.

Еще следует уменьшить в рационе соленые и маринованные продукты, копчености и сладости типа какао и шоколада. Однако противораковая диета призвана не столько ограничивать потребление тех или иных продуктов, сколько обогащать рацион пищей, несущей полезную

информацию, и адаптогенами. Национальная академия наук США и Всемирный фонд исследования рака составили перечень пищевых и лекарственных растений, обладающих максимальной противораковой активностью. В него вошли одиннадцать пищевых групп:

- 1) лук, чеснок;
- 2) редька, репа, хрен, капуста — белокочанная, брюссельская и брокколи, кресс-салат;
- 3) свекла, шпинат;
- 4) красная фасоль, соя, горох, зеленый горошек, чечевица;
- 5) укроп, петрушка, сельдерей, морковь, пастернак;
- 6) тыква, дыня;
- 7) картофель, помидоры, баклажаны, красный перец;
- 8) яблоки, темный виноград, персики, абрикосы, вишня, слива (чернослив), лимоны, апельсины, мандарины, грейпфруты;
- 9) грецкие и кедровые орехи, фундук, фисташки, миндаль;
- 10) рис, пшеница, овес, греча, ячмень;
- 11) облепиха, калина (наиболее важны), брусника (хорошо очищает кровь), шиповник, клюква, черника, малина, ежевика, земляника, крыжовник, черная и красная смородина, черноплодная рябина.

Что касается злаков, особенно ценны для профилактики рака проростки пшеничных зерен, осо-

бенно зеленые, а не входящие в состав пищевых добавок.

Велика роль морских продуктов — трепанга, мидий, водорослей. Именно приверженность к морепродуктам определяет огромные успехи японцев в профилактике рака.

Диета для болеющих раком и перенесших операции по удалению раковых опухолей должна включать противораковые продукты: свежевыжатый морковный сок (но не более одной трети стакана в день), свекольный (до одного стакана в день) и томатный (особенно важен для профилактики онкологических заболеваний предстательной железы).

Летом мощная профилактика рака достигается с помощью свежеприготовленного салата: сырые листья подорожника и одуванчика (используются все листья) в пропорции 3:1, добавки мокрицы (щепотка) и сныти (1 ст. ложка). В мае хорошо добавить щепотку свежей крапивы (но не чаще чем 2 раза в неделю). Такие салаты заметно активизируют функции иммунной системы и решают проблемы желудочно-кишечного тракта и печени.

Специальный чай, полезный для профилактики онкологических заболеваний, заваривают травами, которые следует заготавливать летом в сухую погоду в первой половине дня. Это надземная часть иван-чая, лабазник, календула, листья черной смородины и малины, душица и мята (эти две травы берут для заварки на кончике ножа). Собранные травы высушивают и хранят в бумажных или картонных пакетах, стеклянных банках, но только не в полиэтилене. Заваривают

1 ч. ложку травяной смеси на стакан кипятка. Можно для вкуса добавить немного зеленого или черного чая.

Отлично очищает кровь березовый сок — только не суррогат в виде воды с лимонной кислотой и сахаром, что продается под таким названием, а натуральный, собранный со стволов деревьев. Недели-полторы весеннего сокотечения его следует пить без ограничения — и очистительный задел останется на долгие месяцы.

Мужчинам для профилактики аденомы, простаты и онкологических заболеваний предстательной железы рекомендуется прополис, а также свечи из прополиса (продаются в аптеке), противораковые действия которого научно доказаны.

Много лет моей исследовательской работы по изучению рака потрачено на доказательства и научное обоснование ценности народного врачевания. Между народными и медицинскими средствами лечения рака нет глубокой пропасти. Недоверие многих врачей-онкологов к народным средствам объясняется лишь опасениями за судьбу тех, кому еще не поздно помочь медицинскими методами, но кого вводят в заблуждение неграмотные целители, понуждая отказываться от своевременной операции или стационарного лечения.

Вот некоторые примеры народных рецептов лечения рака в запущенных стадиях.

25 г сосновых или березовых почек заливают 1 л кипятка, настаивают в течение суток и процеживают. К этому настою добавляют 30 г меда, 250 г

НАШЛА СВОЕ ЛЕКАРСТВО

сахара, 500 г алоэ, 20 г сока подорожника, 150 г чаги, 10 г настойки полыни и 250 мл медицинского спирта (или, что то же самое, 500 мл водки). Все это перемешивают и оставляют на 3-5 суток. Дозировка для взрослых: по 2 ст. ложки за 20-30 минут до еды 2 раза в день.

Эту смесь исследовали в лабораторных экспериментах, а также подвергли клиническим испытаниям. Она продемонстрировала противоопухолевое действие. И к тому же усиливает эффективность, при этом снижая токсичность, традиционной противоопухолевой химиотерапии, проявляет адаптогенные свойства и тормозит образование и развитие метастазов.

В Сибири для лечения раковых больных в запущенной форме применяют такой сбор.

100 г плодов шиповника, по 75 г подорожника, пустырника, крапивы и бессмертника, по 50 г пастушьей сумки, березовых почек, брусничного листа, тысячелистника, дубовой коры, шалфея и череды, по 25 г хвоща, коры крушины и золототысячника. Все это перемешивают и разделяют на 10 пачек. Одну четверть содержимого одной пачки заливают 2 л воды, кипятят 20 минут, остужают и ставят в прохладное место в стеклянной банке. Принимают по 1 стакану отвара за полчаса до еды 3 раза в день. Через 3 месяца приема — перерыв на 2 недели, затем курс повторяется. Во время применения этого сбора улучшается самочувствие больного и ослабевают боли.

Пишу вам впервые. Мне 61 год. В 2004 году мне был вынесен страшный диагноз-приговор: опухоль бронхов с переходом на левое легкое. Операцию делать было уже поздно. Сначала я опустила руки и сказала сама себе — все, кончилась моя земная жизнь. Врач спросил, согласна ли я на лечение. В это время мне все было безразлично. Я помню, спросила его: а есть ли резон? Он мне ответил, что есть. Если лечиться — то 1,5-2 года, а если нет — то 3-4 месяца. Я согласилась на лечение, прошла 12 курсов ПХТ и 10 сеансов облучения. Я благодарна своему лечащему врачу Владимиру Николаевичу Карманову за его чуткость и профессионализм. О таких людях говорят — врач от Бога. Низкий поклон ему за нелегкий труд. При выписке он мне сказал: «Я сделал все, что смог. Теперь все в ваших руках». И опять возник вопрос в голове: что делать дальше?

Хочется сказать спасибо моим родным и близким за всяческую поддержку, а особенно моей дочери, которая была постоянно

рядом со мной. Доставала разные травы, лекарства, брошюры, методики лечения. Я читала и перечитывала их днями и ночами. Перепробовала множество способов лечения, но положительного результата они не давали. Сидя в раздумье, я опять переживала, как в первый раз: вот и все, а что дальше? Вдруг телефонный звонок. Звонила дочь. Мама, я привезу тебе вестник «ЗОЖ» почитать. Когда я прочитала статью Г.А. Гарбузова, сразу поняла, что это «мое». И дочь сказала, что у нее сердце забилося, когда она прочитала, и тоже сказала, что это лекарство для мамы.

Мы сразу связались с Геннадием Алексеевичем Гарбузовым, сообщили диагноз. Геннадий Алексеевич индивидуально составил и прислал лекарственный набор для меня. Я сразу стала пить по его методике серебряную воду, тодикларк, настойку черного ореха, лавровишню, персциразин, акан, александат, мирт обыкновенный, курангу. Постоянно пью селен-актив, кальций актив, мумиё, тыквен-

ное масло, овесол и гипотрин — для очистки печени. Также пью квас по Болотову на чистотеле, банановых корках, гриб чагу, соки. Делаю чистку организма — отварами льняных семян и малые клизмы на травах. Чищу кровь. Пропила фотостим.

Раньше я только лежала, а теперь хожу по дому, выхожу на улицу, хожу в магазин, спускаюсь и поднимаюсь по лестнице без посторонней помощи и по дому дела делаю. Набрала свой прежний вес.

Мне захотелось написать и поддержать тех людей, которым вынесен страшный приговор — рак. Не опускайте руки, боритесь за каждый час, минуту, секунду. Все в наших руках.

Хочу выразить особую благодарность Геннадию Алексеевичу Гарбузову за чуткость, внимательность, поддержку и индивидуальный подход к больным.

Адрес: Чистяковой Валентине Владимировне, 156901 Костромская обл., г. Волгореченск, ул. Набережная, д. 42, кв. 18.

МУЖ ЖИВ БЛАГОДАРЯ СМЕСИ ШЕВЧЕНКО

Моему мужу в 2001 году поставили диагноз: рак 4-й стадии. После выписки из больницы сказали: неоперабельный, и я привезла мужа домой. Он уже был практически безнадежный, не пил, не ел, даже глотать было трудно. Но спасибо Николаю Викторовичу Шевченко за его рецепт водки с маслом. Он

сразу ответил на наше письмо и велел принимать смесь по схеме 40 x 40. Правда, так получилось, что муж принимал 30 x 30. После пяти приемов смеси стал понемногу есть бульон. Через год гемоглобин с 47 единиц поднялся до 100. И вот пять лет мой муж жив. Все это время он принимает смесь и

придерживается диеты. Боли бывают, но терпимые.

Так что если кому поставят такой диагноз, не отчаивайтесь, это еще не приговор.

Адрес: Пеньковой Екатерине, 309070 Белгородская обл., г. Строитель, пер. Молодежный, д.4, кв.1.

Друзья, в первой публикации материала мы дали телефон Кассинии Валентиновны Яременко, сообщив, что с ней можно бесплатно проконсультироваться относительно лечения рака. Нам позвонили

из Центра, в котором работает Яременко, и объяснили, что заочные консультации в данном случае просто-напросто невозможны. Словом, просим читателей извинить нас за дезинформацию.

В НЕСКОЛЬКО СТРОК

Считаю "ЗОЖ" супергазетой, выписываю шестой год. Многие знакомые последовали моему примеру. Все мне в вестнике нравится, пользуюсь некоторыми рецептами.

Скажем, щитовидкой страдала с 30 лет, какие только таблетки ни глотала, увы, узлы не рассасывались. А вылечила по совету Анны Даниловны Горбачевой в "ЗОЖ" (№ 25 за 2005 год). Делала солевые повязки на область щитовидки 3 недели ежедневно — с 18 до 22-23 часов, сидя перед телевизором. Пошла к эндокринологу после курса лечения. Узлов на УЗИ не обнаружили.

Адрес: Байновой А.Н., 625530 Тюменская обл., Тюменский р-н, дер. Железный Перебор, ул. Новая, д. 4.

В "ЗОЖ" (№5 за 2006 год) в рубрике "Отзовитесь!" Галина Гузенко жалуется на боль и красноту языка и слизистой.

Мне и моим близким помогает такой рецепт. Если во рту появились боль и покраснение, в стакан теплой кипяченой воды добавьте ложку квасцов (порошок продается в аптеке). Как можно чаще полощите рот этим составом — и все пройдет.

Адрес: Романовой Феодосье Елизаровне, 346512 Ростовская обл., г. Шахты, ул. Цуканова, д. 21.

Недавно с сыном ездили помочь маме по хозяйству. Видно, простыла. Ночью проснулась от сильной боли в горле. Достала свою синюю тетрадь, куда в алфавитном порядке записываю советы на все случаи жизни. Нашла рецепт из "ЗОЖ": 1 ст. ложку теплого меда смешать с 1 ч. ложкой мелкой соли, принимать через час по маленькому глотку. За день вылечилась.

Спасибо тебе, "ЗОЖ"! Мужу спину лечу твоими растирками, маму подняла водкой с маслом. В общем, не знаю, как бы жила, если бы не ты.

Адрес: Крикуновой Людмиле Алексеевне, 309740 Белгородская обл., пгт Ровеньки, ул. Данцева, д. 13.

Как бы ни была сильна медицина, все-таки спасение больного — дело рук самого больного. Ведь нас губит в большинстве случаев не болезнь, а невежество и лень. При наличии огромного количества медицинской литературы и такой газеты, как "ЗОЖ", можно избавиться от любого недуга, были бы только желание и терпение.

Адрес: Гарипову Ильгаму, 452487 Башкортостан, Салаватский р-н, дер. Терменево.

Мой отец, Иван Петрович Бояринов, — уроженец Вологодской области, Андомского района, деревни Успа-жье. Согласно извещению, погиб 16 октября 1943 года. Похоронен в 800 метрах юго-западнее деревни Жуков-ка Мюзнинского района Витебской области (могут быть изменения).

Может, в этих местах есть братская могила и обелиск, где значатся фамилия и имя моего отца? Надеюсь, кто-нибудь из читателей "ЗОЖ", живущих там, сообщит мне.

Адрес: Исаковой Ирине Ивановне, 196657 г. Санкт-Петербург, Колпино, б-р Трудящихся, д. 17, кв. 14.

ЭТЮДЫ ОПТИМИЗМА

**МУЖ УШЕЛ, А Я РЕШИЛА РОЖАТЬ
ВТОРОГО РЕБЕНКА**

Позвольте мне представить читателям свою историю, которая, судя по письмам в "ЗОЖ", повторяется в судьбах многих женщин и воспринимается ими с известной степенью драматизма.

В 25 лет я осталась одна с грудным ребенком, да еще и беременной — муж бросил после 4 лет совместной жизни. Сначала был ступор — бессонные ночи, в голове вопросы: "Что делать? Как дальше жить?" В то время я начала задумываться о боге, прочитала несколько православных книг. Исделать аборт не смогла. Тяжело было противостоять всем советующим родствен-

никам и знакомым, в том числе и мужу. Ведь сейчас сделать аборт — это как вырвать зуб.

Я запретила себе думать о плохом, так как уже знала, как переживания сказываются на ребенке. И постепенно я ожила. Сегодня у меня два чудесных здоровых малыша — сын и дочка. Как можно рядом с детьми быть обиженной, злой, огорченной? С ними я стала лучше, сама как ребенок радуюсь жизни, каждому дню. Меня постоянно спрашивают: "Наверное, тяжело с двумя маленькими?" Нет, если любишь, то все заботы в радость.

Поэтому хочется кричать на

ПРОСТЫЕ НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА

**ПО РЕЦЕПТАМ БАБУШЕК
ЮЛИИ И ЗИНАИДЫ**

Хочу поделиться с жозевцами своими методами лечения. Они очень простые, доступные и достались мне от моих бабушек-опекунов, царство им небесное, Юлии и Зинаиде! Это было очень давно. Не знали мы тогда хитрых и дорогих лекарств. Простудились — вот вам малиновое варенье, шерстяные носки и теплый огромный пуховый платок. Рядом лежанка горячая! Над головой

образа и лампадка зажженная. И, смотришь, к утру температура спала. Общее состояние улучшилось.

Еще расскажу, как избавиться от "цыпок". Обычно они бывают у детей, которые любят возиться в воде, особенно весной в ручьях. Чтобы избавиться от них, нужно наложить сырой ломтик очищенного сырого картофеля на руку и прибинтовать. Повто-

КУЛИНАРНАЯ ЭКЗОТИКА

**БЫСТРО — И ХОЛОДЕЦ,
И ЗАЛИВНОЕ**

Выписываю "ЗОЖ" с 1999 года и люблю читать одна — бывает, улыбаюсь, бывает, смеюсь, а иногда и плачу. В вестнике мне нравится все, а уж 25-й номер за 2005 год — просто слов нет. Ну, а заставила меня написать вам рубрика "Кулинарная экзотика". Делаю на зиму много всякой всячины, вообще люблю готовить. Много экспериментирую, беру на заметку разные рецепты. Хочу поделиться одним из них, который пользуется спросом на праздничном столе. Не переживайте, если

не успели приготовить к столу холодец, это блюдо можно приготовить быстро.

Возьмите банку рыбных консервов (сайру, скумбрию или горбушу), а можно взять банку мясной тушенки. Содержимое банки размять в небольшом лоточке для холодца, мелко порезать лук-репку, 2-3 яйца — на терке, покрыть сверху небольшим слоем майонеза, затем посыпать мелко порезанной зеленью (укроп, петрушка) немного для красоты. Прежде чем начать все это готовить, положите в

весь мир: "Женщины, остановитесь! Не бойтесь рожать! Новая жизнь стоит всех трудностей". Я очень хочу, чтобы мои дети выросли хорошими людьми.

Напоследок советы будущим мамам. По опыту знаю, как старательно перестраховываясь, гинекологи-акушеры печат всех беременных многочисленными лекарствами и БАДами. С приема не уйдешь без выписанных таблеток, в лучшем случае для поддержания плаценты, улучшения кровообращения, снижения тонуса матки, витаминов и так далее. Всегда стоит помнить о том, что частенько врачи имеют "тесные связи" с аптеками.

Мои беременности протекали хорошо, прописанных лекарств не принимала, зато налегала на фрукты, овощи,

орехи, делала смесь из сухофруктов, грецких орехов и меда. Думаю, благодаря этому, а также кормлению грудью мои дети практически здоровы и у них нет распространенной у маленьких детей аллергии на продукты. Задумайтесь, какие лекарства вы принимаете, читайте инструкции к лекарствам, советуйтесь с другими врачами.

Для лечения кашля у детей применяю эффективные компрессы (в равном соотношении — мед, масло растительное, водка), накладываю на грудь. Грудничкам применять осторожно, на несколько часов в день, так как идет нагрузка на сердце.

Адрес: Алехиной Наталии, 309516 Белгородская обл., г. Старый Оскол, а/я 819.

рить несколько раз до полного излечения.

Несколько добрых слов и о сметане, которая была главной мазью в доме. Только что-то где-то покраснело, воспалилось, сразу накладывали на это место сметану. Как правило, боль успокаивалась и воспаление проходило.

Добавлю и о том, как снизить высокую температуру при простуде, хотя не забывайте: ее повышение нам во благо. Но если уж очень тяжело, тогда заварите чашку крепкого

черного чая, сделайте его очень сладким и влейте десертную ложку водки. Выпейте горячим. Температура понизится очень быстро. Вы обязательно пропотеете. Можно после этого обтереться варежкой, смоченной в воде комнатной температуры. Сделайте это быстро, закутайтесь и спите.

Адрес: Бединой Маргарите Константиновне, 600007 г. Владимир, ул. Почаевская, д. 7, кв. 37.

0,5 л холодной кипяченой воды 45 г желатина (3 пачки по 15 г) на 40-60 минут для набухания, отдельно еще в 0,5 л воды положите 2 куриных кубика, прокипятите. Далее снять с огня, немного пусть остынет, затем объединить набухший желатин и куриный бульон из кубиков, довести до кипения, но не кипятить и залить лоточек, но не сверху, а с боков, слегка отжав от края лопаточкой, и потихоньку со всех сторон залить, чтобы содержимое лотка не всплыло наверх. Из получившейся порции бульона я заливаю два лоточка — один из рыбы, другой с тушенкой. Всем очень нравится. Да, еще

можно сверху положить небольшую веточку зелени и к ней приложить как бы цветочек из вареной моркови, вырезанный крышечкой от пива. Как остынет, поставить в холодильник. Делаю вечером к завтрашнему застолью.

С уважением и благодарностью ко всем, кто принимает участие в таком "блюде", как вестник "ЗОЖ", который вдохновляет нас и, хоть на немного, продлевает нашу жизнь.

Адрес: Ланцовой Нине Никифоровне, 142207 Московская обл., г. Серпухов, ул. Тихая, д. 6, кв. 44.

ВОКРУГ СВЕТА

ИЗБЫТОЧНЫЙ ВЕС И ТРОМБЫ

Влияет ли избыточный вес на образование тромбов? Много лет об этом спорили специалисты. Американские исследователи положили конец этим спорам.

Были изучены данные многих тысяч пациентов — и получен однозначный ответ.

При избыточном весе вероятность тромбоза в глубоких венах ног в 2,5 раза выше, чем у людей с нормальным весом. Вероятность эмболии легких (закупорки кровеносных сосудов) также в 2 раза выше.

Наибольшему риску подвержены тучные люди в возрасте до 40 лет, причем у женщин тромбоз случается в 6 раз чаще, а у мужчин — в 4 раза чаще, чем у людей с нормальным весом.

Если же сгусток крови из вен ног и таза с потоком крови попадает в легкое, это грозит жизненно опасной эмболией легких.

У МУЖЧИН И ЖЕНЩИН — ПО-РАЗНОМУ

Защищаясь от инфаркта и инсульта, многие принимают аспирин. Но одинаково ли он помогает мужчинам и женщинам?

Группа медиков из Нью-Йорка проанализировала результаты многочисленных обследований с общим числом участников 100 000.

Получены следующие результаты: аспирин эффективно предупреждает инсульт у женщин и инфаркт у мужчин, то есть действует "избирательно". Но почему?

Исследования продолжаются.

МОЖНО И ТАК, И ЭТАК

Исследователи из университета земли Саар (Германия) решили выяснить, какой способ поддержания здоровья и спортивной формы полезнее: ходить быстрым шагом 5 раз в неделю по 30 минут или 2 раза в неделю (в субботу и воскресенье — для работающих) по 75 минут (суммарное время в обоих случаях — 2,5 часа).

Две группы участников эксперимента наблюдались 3 месяца. Оказалось, что и у тех, и у других по окончании эксперимента данные по выносливости и кровяному давлению — одинаковые. И это особенно отрадно для работающих: в свои выходные дни они могут наверстать то, что неработающие распределяют по всей неделе.

РАННИЕ ПРИЗНАКИ МЕНИНГИТА

Поздно, часто очень поздно проявляются у детей с бактериальным воспалением мозговой оболочки (менингитом) такие его симптомы, как кожная сыпь, напряженный, жесткий (ригидный) затылок, повышенная чувствительность к яркому свету, головные боли. Поздние симптомы разгулявшейся болезни.

Д-р Мэтью Томпсон и его сотрудники из Оксфордского университета (Англия) обнаружили у 448 детей ранние признаки менингита, что позволило вовремя начать лечение.

Эти ранние признаки — холодные ладони и ступни ребенка при общей высокой температуре тела, сильные боли в нижних конечностях, бледная кожа вокруг потемневших губ.

Родители и врачи обязательно должны обратить внимание на эти ранние признаки, призывает д-р Томпсон.

Юлий Костинский
(по страницам зарубежной печати).

Не опускайте руки никогда

Давно хотела написать, да все тянула время, чтобы окончательно убедиться, что наш результат более или менее устойчив. Прочитав номер журнала "Предупреждение Плюс", посвященный онкологии, решила, что уже пора о нем рассказать.

Началось наше хождение по мукам в 1998 году. Дочке тогда было почти 3 годика. Начал у нее голос то хрипеть, то сипеть, то вообще пропадать, дыхание стало тяжелым, порой просто задышалась. Диагноз: папилломатоз гортани. Сделали 7 операций.

Перепробовали много способов лечения: прополис, чагу, таволгу, сок чистотела. И пили, и ингаляции делали. Плюс гомеопатия и все то, что назначали врачи: виерон, риоферон, циклоферон. Толку не было. Операции повторялись в среднем с интервалом в 5-6 месяцев. Взрослые болеют — тяжело, а уж о детях и говорить на эту тему страшно. Любой меня поймет.

Первое свое письмо я отправила в рубрику "Отзовитесь!" в 2002 году, к сожалению, раньше о "ЗОЖ" ничего не знала. Получила много откликов. Спасибо огромное всем за сочувствие, поддержку и советы.

Отдельно хочу сказать спасибо В.И. Богомоловой из Ульяновской области, приславшей рецепт, с помощью которого она вылечила свою дочь много лет назад от такого же заболевания. 1 ч. ложку меда, 2 ч. ложки сока лимона нужно развести в горячей воде, но не в кипятке и пить на ночь ежедневно. Очень хорошее средство, отлично повышает иммунитет, всем мамам советую. Мои детки пьют с удо-

вольствием. Но операции у дочки продолжались, хотя простудные заболевания прекратились совсем. Уже радость.

С декабря 2002 года попробовали тодикамп, покупали его в Центре гомеопатической медицины (вестник о нем писал). Принимали, как нам рекомендовали, по 5-6 капель под язык 2 раза в день за 15-20 минут до еды. Нужно было 3 раза в день, но дочь днем была в школе, и не получалось. Теперь о главном: на тот момент у дочки был не голос, а шепот, тихий-тихий сиплый звук, дыхание тяжелое, хриплое. Она как раз пошла в первый класс, уже готовилась к очередной операции. И вот после двух месяцев приема вдруг прорезался чистый, звонкий голос, которого мы уже лет пять как не слышали, даже и забыли, что он на самом деле такой. Голос появился, но дыхание оставалось тяжелым, трудно было говорить, задышалась. Почти год принимали тодикамп и мед с лимоном.

В октябре 2003 года все же сделали операцию, папиллом было очень много. Как только выписали дочь из больницы,

сразу же начали пить квас из чистотела. О методе Б.В. Болотова прочитала в вестнике. Хотя он не как противоопухолевое средство его предложил, но почему-то я за него сразу ухватилась. Не бросали тодикамп и мед с лимоном.

В декабре папилломы стали появляться снова, хотя голос оставался чистым, в январе были уже большими. В начале 2004 года опять готовимся к операции, приехали в больницу в феврале — папилломы такие же, как месяц назад. Не стали оперировать. В марте — уменьшаются, в апреле — еще меньше. В мае: "Ситуация не операционная, при затрудненном дыхании — госпитализация к нам" — вот что мне сказали. Представляете! Они рассосались!

Лето мы были в деревне, в конце августа: "Все чисто". Все это время наше выбранное лечение не прекращали ни на день. Квас, тодикамп, мед с лимоном. Что подействовало на организм — сказать не могу, мне кажется, все вместе, потому что при приеме одного тодикампа голос появился и мы год продержались на нем без операций. Но все же папилломы росли, хотя и с меньшей скоростью. А квас! Я в него верю, низкий поклон Б.В. Болотову: квас, я думаю, чистит организм изнутри, выводит всю дрянь. Ну, а мед с лимоном всем здоровым надо пить, а уж у кого проблемы — не пожалеете, главное, чтобы аллергии не было.

По сей день периодически бываем на консуль-

тациях, нам отвечают: "Все чисто". Хотя каждый раз, когда ребенка уведят посмотреть, у меня от страха ноги отнимаются. Думаю, если папилломы появились, кажется, я больше не вынесу. С другой стороны — Бог не посылает человеку испытания, которые выше его сил и которые он не сможет перенести.

На вопрос врачей: "Что делали?" — отвечаю честно про квас, тодикамп. Казалось бы, официальная медицина не имеет права меня поддерживать. Но врач мне отвечает: "Пейте дальше". Ведь, кроме операций, они пока ничего не могут предложить.

Хотя некоторые врачи и слышать не хотят о том, что мы пьем. "Вы травите своего ребенка!"

Тем не менее результат у нас пока неплохой, в октябре будет 3 года, как ребенок может говорить, кричать, петь, прыгать! 3 года без операций!

Дочь ничем не отличается от сверстников. Ходит в школу, хорошо учится, рисует, посещает театральную студию. Жизнь у нее теперь насыщенная и веселая, не то что в детстве: хочет крикнуть — не может; хочет бегать — тяжело, воздуха не хватает; говорит — ее не слышат. Люди оборачиваются и делают замечания: "С такой ангиной дома надо сидеть, а не разносить микробы по улице..." Что здесь скажешь? Всем не объяснишь.

Всякое было, руки опускались от бессилия, от того, что я не могу ничем помочь своему ребенку — так невыносимо это со-

знавать. Но, дорогие мамочки, не опускайте руки никогда. Это преступление, если вы не пытаетесь сделать больше. Надо бороться изо всех сил. Верьте, выход есть, найдется именно то лечение, что вам подойдет, даже если приговор врач самый страшный.

А еще мы регулярно ходили в церковь, причащались. Ездили к святым мощам, в монастыри и сейчас продолжаем, окунулись в святые источники.

Я не считаю, что мы полностью победили свою болезнь, но главное — есть положительный сдвиг. Последний год тодикамп я даю не каждый день, а где-то 1 раз в 2-3 месяца, так же как квас из чистотела.

Будем и дальше сражаться. Ведь чтобы выздороветь, нужно сильно этого захотеть — а мы очень сильно хотим.

Всем читателям "ЗОЖ" желаю здоровья, сил, победы над своими болезнями! А вестнику такое пожелание: пишите больше про проблемы маленьких детей и про детский здоровый образ жизни. Пусть это будут советы детских специалистов, особенности профилактики детских болезней. У всех есть дети, внуки, правнуки, племянники... Такая информация очень нужна. Подумаете? Ладно?

Адрес: Векшенковой Марии, 143968 Московская обл., г. Реутов, Садовый пр-д, д. 5, кв. 19.

"ЗОЖ": Подумаем, Мария. Обязательно подумаем. Собственно, публикация вашего письма и есть первый плод этих раздумий. Успехов вам и вашей дочке. И держите нас, как говорится, в курсе.

НОВЫМ УРОЖАЕМ — ПО АДЕНОМЕ ПРОСТАТЫ

Поспевает новый урожай. Скоро появится возможность качественно нового лечения простатита и аденомы простаты с использованием только что созревших овощей и фруктов.

Доказано, что недостаток в пище тех или иных ингредиентов способствует появлению новообразований.

Дефицит витамина А (ретинола), например, повышает чувствительность эпителия к канцерогенам, недостаток железа может спровоцировать развитие рака желудка, нехватка цинка является одной из причин аденомы простаты. Но наш организм не такой уж и беззащитный, надо лишь стимулировать механизмы собственной обороны.

Очень действенный и простой способ — правильная организация лечебного питания. Ведь с пищей в организм могут поступать вещества, не только тормозящие развитие опухолей, но и способствующие их рассасыванию. Исходя из этого и надо лечить аденому. Коль скоро ее возникновение связано с недостатком цинка, значит, надо увеличить его поступление в организм. Цинка много в соке тыквы и особенно в тыквенных семечках. Вот почему их назначают при этом заболевании. Сок тыквы лучше выжимать из сентябрьских плодов, то есть только что созрев-

ших. С лечебной целью требуется выпивать по стакану сока 2-3 раза в день перед едой, добавляя по 1 ст. ложке меда.

Полезно при аденоме простаты принимать свежесжатый сок свеклы. Дело в том, что в некоторых растениях содержатся пигменты, которые способны блокировать "дыхание" опухолевых клеток. Прежде всего это свекла, именно поэтому при развитии опухолевого процесса рекомендуют пить свекольный сок до 300 мл в день в три приема. Важно добавить, что такой сок перед употреблением должен 3-4 часа постоять в холодильнике, тогда он не будет вызывать тошноту, рвоту.

Использование сока и мякоти овощей и фруктов нового урожая — особенно эффективно. Биологически активных соединений в них не только больше, чем в долго хранящихся, но и качественный состав отличается в лучшую сторону. Согласитесь, что яблоко, вкусное и душистое, например, в сентябре, теря-

ет свои вкусовые качества уже к декабрю, а в марте-апреле, тем более в мае, часто по вкусу напоминает картошку. И дело не только во вкусе, а и в целебных свойствах — в свежих плодах и овощах они значительно выше. Поэтому используйте возможность осеннего периода, организуйте лечебное питание вновь созревшими плодовыми и овощными продуктами, а лучше их соками.

Позволю себе напомнить о моих рекомендациях, опубликованных в материале "Кипрей кипрею рознь" в "ЗОЖ" (№ 11 за 2006 год), касающихся целебных свойств копорского чая. Надеюсь, мои советы помогли многим (некоторые больные об этом сообщили) и вы впрок заготовили это замечательное средство. Сейчас оно еще свежее и ждет своего применения. Комбинируйте его с фруктовыми и овощными соками — и получите взаимоусиливающий целебный эффект. Напомню, что копорский чай не только тормозит рост аденомы, но и препятствует ее возможному перерождению в рак простаты. Возможный вариант комплексного применения такой — утром и вечером по стакану копорского чая, желательно не подслащивая, а в промежутке между ними днем в два приема выпивать по стакану сока.

Особенно мужчинам порекомендую сок петрушки, которая не только целебно действует на аденому простаты, но и повышает половую потенцию. Сока петрушки (из зелени и корня) достаточно выпивать и по половине стакана.

Виктор КОСТЕРОВ,
фитоапитерапевт,
кандидат
биологических наук.

А КОРЕНЬ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЗОЛОТОЙ...

Золотым корень этого растения называют за золотисто-желтый цвет корневищ, прорастающий под легко отслаивающимся тонким пробковым слоем. Ну, а розовыми становятся срезы правильно высушенного сырья. Хотя, скорее всего, К. Линней в XVII веке назвал родиолу розовой за запах корневищ, несколько напоминающий запах цветков розы.

Золотой корень, ставший очень популярным в последние десятилетия, обитает в горах: на уровне альпийского и субальпийского поясов, иногда по долинам рек спускается в верхнюю часть лесного пояса. В Алтайских горах это высоты от 1500 до 2500 м над уровнем моря. Наиболее часто его можно встретить по берегам рек, ручьев, около снежников. То есть растение выбрало для жизни сырую, но холодную почву. В более мягких условиях оно не выдерживает конкуренции среди плотного растительного покрова. А вообще-то золотой корень не капризен и легко выращивается на приусадебных участках.

Родиола розовая относится к семейству толстянковых. Она имеет утолщенные сочные листья и стебли. На первый взгляд выбор места обитания растения кажется странным, так как обычно толстянковые приспособлены выживать при недостаточной влажности, предпочитая жаркие засушливые места. Однако даже в избыточно влажных, но холодных местах наблюдается явление физиологической сухости, когда ветры вызывают повышенное влагоиспарение из надземных частей, а корни

не усваивают из почвы холодную или даже замерзшую воду. Вот в таких-то условиях запасы воды в утолщенной надземной части помогают выжить.

Часто можно услышать, что золотой корень произрастает только на Алтае. К счастью, это не так. Родиола розовая имеет широкий евразийский аркто-высокогорный ареал. Она встречается на Дальнем Востоке, в Восточной Сибири, на Урале, в Западной Европе. Однако нигде растение не произрастает в столь значительных количествах, как на Алтае. Алтайские целители очень почитали золотой корень и пытались при этом скрыть сведения о нем, чем, собственно, и пробудили интерес ученых. Интерес, который вылился в фундаментальные исследования и внедрение препаратов из растения в официальную медицину. Вот некоторые исторические штрихи.

• 1934 год: в горы Алтая

на поиски легендарного золотого корня отправилась специальная экспедиция Томского университета. Но, не зная описания растения и не получив помощи местного населения, потерпела неудачу.

• 1961 год: экспедиция Биологического института Сибирского отделения АН СССР отыскала золотой корень и идентифицировала его с родиолой розовой. Сразу же началось активное изучение свойств растения.

• 1969 год: Фармакологический комитет Минздрава СССР рекомендовал разрешить медицинское применение жидкого экстракта родиолы розовой.

Обычная доза аптечного экстракта — 5-10 капель, которые принимают 1-2 раза в день. Делать это следует в первой половине дня

в небольшом количестве воды за 20-30 минут до еды.

В домашних условиях настойку из растения готовят так: 50 г высушенных измельченных корневищ и корней настаивают в 0,5 л водки. Употребляют подобную настойку по 0,5-1 ч. ложке 1-2 раза в день также в первой половине дня.

Если домашнее лекарство приготовлено из растения, выращенного на садовом участке, разовую дозу увеличивают до 1-2 ч. ложек.

Алтайцы не случайно употребляли золотой корень как универсальное средство при многих болезнях. По своему действию препараты из него оказались мощными адаптогенами, достойными находиться в одном ряду с препаратами из женьшеня. Они укрепляют иммунную систему, мобилизуя собственные защитные силы организма для

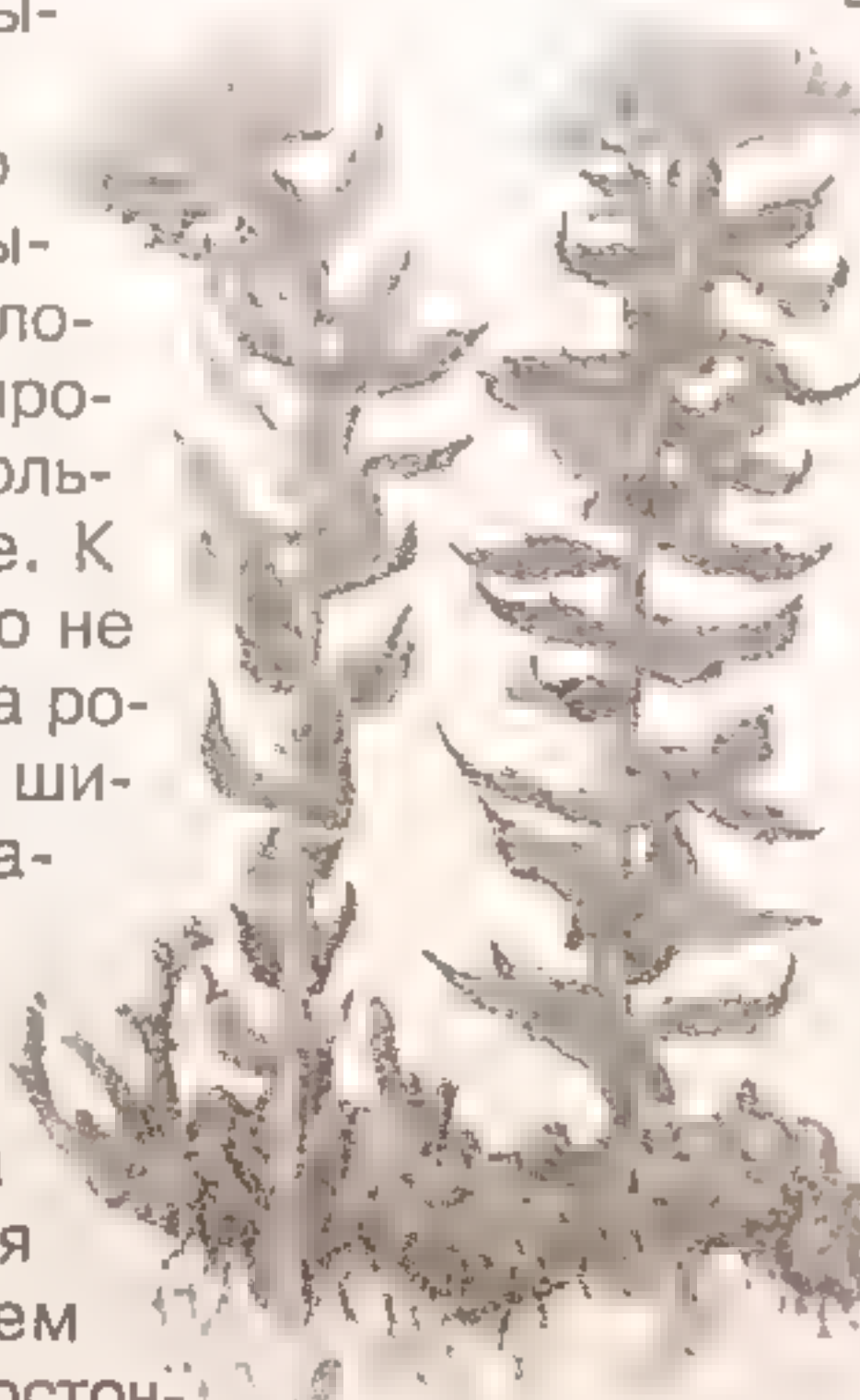
борьбы с болезнями и неблагоприятными факторами внешней среды.

Замечательные результаты получены при экспериментальной работе по онкологическим проблемам в Томском НИИ фармакологии. Препараты из родиолы розовой в опытах на мышах были одними из немногих, показавших положительные результаты во всех трех изучаемых "номинациях". Экспериментально подтверждены повышение эффекта химиотерапии в сочетании с фитотерапией, увеличение числа лейкоцитов крови при лейкопении и, наконец, самостоятельное ингибирующее рост опухоли действие родиолы. Улучшение показателей крови, иммунитета, отдаленных результатов комплексного лечения онкологических пациентов подтверждено в клинике.

Работ, в которых сравниваются действия золотого корня и других адаптогенов, не так уж много, их данные не однозначны. В практике я назначаю одно из моих любимых растений — элеутерококк — в случаях, когда требуется мягкое, не форсированное воздействие. Особенно это касается больных с повышенным артериальным давлением. Если же нужен быстрый, сильный эффект, при выраженной астении, отдаю предпочтение золотому корню.

Немного о надземной части родиолы розовой. Молодые побеги и листья, собранные до цветения, употребляли в пищу эскимосы Аляски и Чукотки. Иногда добавляли их в салаты и в странах Европы.

Интересное сообщение услышал я от одной своей пациентки. По совету офтальмолога от атеросклеротического головокружения она пила настой из веточек этого растения. Один свежий стебель измельчала и заваривала в стакане кипятка, выпивала



за день. Результаты превзошли ожидания.

На территории бывшего СССР произрастает около 20 видов родиолы. Некоторые из них по количеству действующих веществ представляются перспективными для медицины. Например, в народной медицине Алтая в настоящее время популярна родиола четырехчленная, больше известная среди местного населения как "красная щетка". Растение выбрало для жизни суровые условия — каменистые склоны альпийского пояса (2000-3000 м над уровнем моря). С возрастом приобретает вид колючих подушек или щеток.

Подземная часть "красной щетки" мало уступает золотому корню по количеству салидрозида — основного действующего начала обоих растений. Родиола розовая содержит

0,5-1,39% этого вещества, родиола четырехчленная — 0,49-1,1%. Таким образом, налицо еще одно подающее надежды растение с адаптогенным действием. Однако ученые не спешат рекомендовать его научной медицине, так как ареал и природные запасы родиолы четырехчленной значительно меньше, чем родиолы розовой.

Оба растения требуют к себе бережного отношения. На месте сбора следует оставлять не менее 30% от общего количества экземпляров, а следующие заготовки на данном участке можно проводить только через 8-10 лет.

Сергей КОРЕПАНОВ,
кандидат
медицинских наук,
директор Алтайского
краевого
фитоцентра
"Алфит".

Как всегда, рецепты от наших читателей

На себе испытала действие настойки золотого корня.

Принимала настойку в 1994 году — у меня было *сильное нервное истощение и хроническая усталость*. Затем иногда проводила курс для профилактики. Конечно, не случайно золотой корень называют корнем жизни — он отлично стимулирует умственную и физическую деятельность. Мне скоро 59, а ровесники, да и люди помоложе, завидуют моей энергии.

Рецепт, которым я пользовалась, таков: на 40 г золотого корня взять 500 г водки, настаивать шесть дней. Принимать: первый день — по 5 капель два раза в день, в последующие дни добавлять по 1 капле, доведя до 20, а с 20 уменьшать до 5. После приема — перерыв на месяц и по новой, но уже по 25 капель утром на голодный желудок — 1 месяц. И опять перерыв на месяц. Третий месяц приема — по 25 капель утром, но после еды.

Адрес: Зое Афанасьевне, 610027 г. Киров, ул. Красноармейская, д. 54, кв. 32.

* * *

Очень хочется поделиться с читателями своими успехами в деле исцеления от паралича и игнорирования лечения малых форм эпилепсии ("задумываний", секундных отключений — остановок) химическими препаратами.

25 г золотого корня настаивают на 1 бутылке водки (ее переливают в темную бутылку) в темном месте в течение 10 дней. Затем настой принимают 3 раза в день за 15 минут до еды в течение 10 дней. Делают 10-дневный перерыв и так повторяют еще 3 раза. После этого делают перерыв на месяц и вновь проводят 3-разовый курс лечения. Такие курсы повторяют до полного прекращения приступов.

Дозировка на 1 прием: 8—12 лет (10 капель), 12—15 лет (15), 15—20 лет (20), 20—25 и старше (25 капель).

Тамара Андреевна Елизарова.

г. Чистополь.

ЛЕЧЕНИЕ НАЧИНАЙТЕ С ОЧИЩЕНИЯ

После выхода "ЗОЖ" (№ 7 за 2006 год), в котором была напечатана моя статья о комплексном лечении ряда заболеваний, в том числе и бронхиальной астмы, пчелужалениями и уколами живого вещества перепелиного яйца, очень много зожевцев просят написать методику лечения. И я решила ответить через вашу газету.

Первое, что надо сделать, это очистить организм любым методом, какой вам нравится. Я очищаюсь лимоном и пищевой содой. Для этого лимон обдаю кипятком и отжимаю сок в стакан — получится примерно 1/3 стакана. Беру 1 ч. ложку пищевой соды без верха и нейтрализую сок. После опадения пены выпиваю этот напиток натошак и сразу ложусь, расслабившись, на 20 минут, лежу на спине без движения. Через 20 минут встаю, ем и занимаюсь своими делами. В эти дни диета вегетарианская. Вечером очистительная клизма. И так каждый день. Контроль — моча. Если организм зашлакован, то моча становится мутной, с осадком, меняется цвет, но у всех по-разному. Смотреть ее надо на другой день утром. И очищение идет до тех пор, пока моча не станет светлой, без осадка и запаха.

Теперь о лечении уколами живого вещества перепелиного яйца. Перепелки должны быть с перепелом, яйцо используется в течение двух часов после снесения. Яйцо омыть теплой водой, за-

тем обтереть спиртом, разбить и вылить в стерильный стакан с 30 мл раствора натрия хлорида 0,9%-ного. Все должно быть стерильно! В первый день делается проба 1 мл. В неделю делается 1 укол, и так 8 недель по 5 мл (по Г.А. Капустину). Бывают сильные реакции, температура до 39,5°, состояние тяжелое, большая слабость, головокружение, отсутствие аппетита. Такое состояние держится 2-3 дня. А иногда бывают инфильтрации в местах укола, в этом случае наносю на проблемную зону йодную сетку или смазываю камфарным маслом, или на место укола прикладываю кусочек прополиса. Именно кусочек. Разминаю его в лепешечку и прикрепляю лейкопластырем. И еще очень полезно в это время есть овсяную кашу-кисель. В январе я сломала руку, а у меня была приготовлена закваска для киселя, но готовить одной рукой было трудно, вылить жалко, и я решила ее сварить, вылила на сковороду, добавила 1 ст. ложку меда и 1 ст. ложку растительного масла и поставила на огонь. Через 5 минут моя кисель-каша была готова. Очень вкусная!

Закваска — 2 л воды, 0,5 кг геркулеса и кусок черного хлеба, измельчить. Через 3 дня закваска готова.

МАЛИНИНА М.П.,
врач.

"ЗОЖ": Друзья, Марии Павловне Малининой можно позвонить в Краснодар по телефону 222-21-97.



ЕЩЕ РАЗ ПРО КОРЕНЬ ДЕВЯСИЛА

В одном из выпусков "ЗОЖ" прочитала письмо о том, что жители небольшого села в Ульяновской области болеют чесоткой и просят совета по лечению народными методами, так как мази никакие не помогают. Расскажу свою историю.

Мне было 13 лет. Шла война. У меня на ногах, на руках была чесотка, страшно смотреть. Ноги до колен расчесаны, опухшие, кровоточили... Увидела меня одна женщина и велела накопать корней девясила. 5-6 кг корней залить кипятком в баке или ведре, подержать на огне несколько минут, настоять и, как остынет, в ванну вылить. И я обливала этим отваром ноги, сидя в ванне. Он не печет, только стягивает кожу. Трижды принимала ванну с девясилом — и все прошло. По сей день кожа чистая. Мне 77.

Пусть все село девясилом лечится, а то эти мази — они не помогут, только простыни испачкают.

Адрес: Андриенко Л.З., 353231 Краснодарский край, пос. Ильский, ул. Лазыгина, д. 16, кв. 1.

ПОМОЩНИЦА ГЛАЗАМ — МОРКОВЬ

Мне 82, но я до сих пор читаю без очков. Когда жила в собственном доме, за зиму съедала очень много моркови. Иную зиму 8 ведер моркови пропускала через электрическую соковыжималку: сок выпивала, а из жмыха стряпала печенье. Конечно, клала яйца, маргарин или сливочное масло, по вкусу добавляла сахар, соль, соду. Еще один секрет, чтобы зрение сохранить. Телевизор я смотрю в солнцезащитных очках, не темных и желательно, чтобы стекла были как можно большего размера. Так получилось, что я потеряла эти очки и пользуюсь теперь другими, с меньшими стеклами. Они хуже.

Адрес: Бузиной Анастасии Григорьевне, 623851 Свердловская обл., г. Ирбит, ул. Горького, д. 10, кв. 38.

ОКОПНИК ОТ ГАНГРЕНЫ

Я долго собиралась написать письмо, но как-то стеснялась, а теперь решилась. Мне 64 года. В 28 лет стала инвалидом II группы. Но речь не обо мне.

Однажды пришла знакомая и попросила разрешения выкопать у меня в саду окопник. Я разрешила, но, естественно, спросила: зачем? Она ответила, что ее родственник вылечил гангрену окопником, а как — не сказала. А я вот сейчас и думаю: у меня растет окопник, кто недалеко живет, пусть приедет, я могу поделиться бесплатно, возможно, кому-то и поможет. А рецепт от гангрены нашла в книге "Лекарственные растения" (авт. Растушенковы).

Для приготовления отвара 2 ст. ложки измельченных корней заливают 1 стаканом горячей воды, кипятят на медленном огне 10 минут и делают компресс. Но надо процедить и отжать.

Адрес: Валуйской Галине Александровне, 385740 Адыгея, Майкопский р-н, пос. Краснооктябрьский, ул. Ленина, д. 218.

КАК Я ВОССТАНАВ- ЛИВАЛСЯ ПОСЛЕ ИНФАРКТА

В 1987 году у меня случился обширный инфаркт миокарда. После лечения в кардиологическом центре, просматривая газеты, я обнаружил статью, в которой приводился рецепт восстановления после инфаркта миокарда подсолнечным маслом. По этому рецепту я стал употреблять масло. Шло время, и у меня нормализовалась работа сердца.

Подсолнечное масло должно быть нерафинированное (неочищенное). Как нужно принимать масло и сколько?

Каждое утро брал из холодильника бутылку масла, наливал в чашку 30-40 г, затем отрезал 100-200 г белого хлеба (ржаной плохо впитывает масло). Крошил в чаш-

ку, перемешивал с маслом и ел. Затем выпивал стакан чая с вареньем. Вот и весь завтрак.

Масло с белым хлебом я употреблял не постоянно, а с перерывами. А вообще растительное масло ем ежедневно в любое время.

Адрес: Жарикову Иосифу Аркадьевичу, 452750 Башкортостан, г. Туймазы, ул. Пугачева, д. 20, кв. 15.

ЛУК — НАШ ДРУГ

"Лук, в твоих объятиях проходит всякая болезнь!" Трудно не согласиться с этой восточной поговоркой. Ведь лук издавна применяется для профилактики и лечения самых разных недугов.

От шума в ушах возьмите горсть сухой луковой шелухи, промойте ее и залейте 0,5 л воды. Прокипятите 10 минут, процедите через марлю, сложенную в несколько слоев. Пейте вместо чая.

От кровоточивости десен. И молодые, и старые, употребляйте свежие зеленые перья лука, содержащие большое количество витамина С. Можно смешать сок репчатого лука и алоэ в равных количествах. Ватным тампоном, смоченным в смеси, протирайте десны 2 раза в день до выздоровления.

При кашле и бронхите пейте сок лука, смешанный с равным количеством меда.

При заболевании печени и желчного пузыря употребляйте зеленый лук по 2-3 перышка. Зеленый лук обладает прекрасным желчегонным действием.

При заболеваниях крови ешьте по 100-150 г зеленого лука в день.

При тромбозе, атеросклерозе очень полезно есть лук.

Сделаем вывод: лук — наш друг.

Адрес: Кузьминой Галине Георгиевне, 440513 Пензенская обл., Пензенский р-н, с. Засечное, ул. Механизаторов, д. 12, кв. 60.

ОСИНА ПОНИЖАЕТ САХАР

В "ЗОЖ" (№9 за 2006 год) было опубликовано мое письмо о том, как муж пил настой коры осины и повышенный уровень сахара в крови снизился до нормы. Откликов пришло



много. Просят уточнить, как он лечился.

Настрогала кору осины. В трехлитровый чайник положила горсточку и налила доверху холодной воды. Поставила на огонь, как закипела, выключила. Пил он этот отвар и горячим, и холодным в любом количестве и в любое время. Когда первый чайник выпил, снова воды налила и кипятила ту же кору 5 минут. После этого кору выбросила. Неделя — перерыв. Потом повторить со свежей корой.

Первый анализ крови на сахар у мужа был 7,5, а как месяц настой попил, сахар стал уже 4.

В "ЗОЖ" не раз писали, что осину надо брать в период сокодвижения, а мы осенью собирали, и все равно помогло.

И последнее. Многие просят прислать кору. К сожалению, я не могу это сделать. Не обижайтесь, пожалуйста.

Адрес: Пресняковой Марии Николаевне, 623284 Свердловская обл., г. Ревда, ул. Строителей, д. 33.

ДРАНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНЫХ ОЧИСТОК — ПРЕКРАСНОЕ СРЕДСТВО ОТ ЗАПОРОВ

Хочу посоветовать людям, страдающим запорами, простое и очень вкусное средство.

Мы в семье не выбрасываем очистки от сырой картошки. Моем хорошо сырой картофель, чистим его. Эти очистки прокручиваем на мясорубке, делаем из них обыкновенные драники, добавив соль по вкусу, лукавицу и чуть-чуть муки. Жарим драники на растительном масле и кушаем их, когда захотим. Однажды обратили внимание, что от таких драников проходят запоры. Советуем всем: не выбрасывайте очистки от сырой картошки! Это прекрасное средство для очищения кишечника.

Буду очень рада, если наши драники кому-то помогут.

Адрес: Поповой Ольге, 662541 Красноярский край, г. Лесосибирск, ул. Крупской, д. 42.

КОМПРЕСС ДЛЯ ШИШЕК НА НОГАХ

Многие просят помочь избавиться от шишек на ногах возле большого пальца. Решила дать рецепт, который помог моему мужу. Ему даже приходилось покупать обувь на два размера больше, да и ноги болели. Итак, рецепт.

Взять 1 бутылку медицинской желчи, 4 бутылочки по 40 мл камфарного спирта, 4 средних стручка горького перца (пропустить через мясорубку) и 1 ст. ложку молотого красного перца. Все перемешать и поставить на неделю в темное прохладное место. А потом в течение 10 дней делать на ночь компрессы. Сразу предупреждаю, процедура не из приятных. Надо потерпеть, сколько сможете. Мы сделали 2 курса с перерывом в 3 месяца, и думаю, что уже не придется их повторять.

Адрес: Киселевой Светлане Анатольевне, 665710 Иркутская обл., г. Братск, ул. Пихтовая, д. 62, кв. 6.

ПРО ПОЛЫНЬ, ЗОЛОТОЙ УС И ЗВЕРОБОЙ

Если я дома одна и мне очень грустно, то беру подшивки "ЗОЖ" (у меня они с 1996 года). Читаю, выписываю в свои ежедневники рецепты, готовлю настойки, масла, отвары. Словом, все свободное время провожу с "ЗОЖ". А сейчас хочу дать советы по избавлению от некоторых болезней.

Суставы лечу полынным маслом. В литровую банку засыпаю аптечную пачку измельченной полыни, заливаю любым растительным маслом, настаиваю на солнце 40 дней, время от времени взбалтывая.

2-3 компресса на колени, спину, руки — и боли проходят. Помогает также при аллергической сыпи — мажу эти участки кожи.

При защемлении седалищного нерва помогает настойка золотого уса. Около 30 коленцев настаиваю в 0,5 л водки 21 день, взбалтываю почаще. На ночь растираю

настойкой больные места и пью 3 раза в день до еды, добавляя каждый день по 1 капле. Начинаю с 3 капель, довожу до 30 капель — и назад, убавляя до одной капли.

Можно также полечиться сабельником: аптечную пачку травы заливаю водкой на 21 день. Затем и пью, и растираюсь. Сабельник отлично снимает боль.

Хорошо помогает и распаренный неочищенный овес. Насыпать его на ткань и обернуться от поясницы до пальцев ног. После процедуры укрыться теплым одеялом. Делать до выздоровления.

Решила написать эти рецепты в "ЗОЖ", так как на конверты для ответов деньги тратить не могу: пенсия всего 3 тысячи рублей.

Для того чтобы лекарство помогло, народные целители зачастую лечат бесплатно. Поэтому я желаю, чтобы за эти рецепты никаких гонимых не было. Дай Бог вам здоровья!

Адрес: Андрусенко В.М., 308034 г. Белгород, ул. Костюкова, д. 59, почта, до востребования.

ПРИ ДИАБЕТЕ ПОМОЖЕТ ФАСОЛЬ

С вестником познакомилась в сентябре 2002 года и с тех пор не пропускаю ни одного номера. Мне 47 лет. Сахарным диабетом II типа (неинсулинозависимый) болею с мая 2000 года.

Слежу за питанием. На завтрак ем каши — гречневую и геркулесовую. Гречневая каша, залитая кефиром, снижает сахар в крови. Делаю разгрузочные огуречные дни: 1,5 кг свежих огурцов распределяю на весь день. Исключила из питания все жареное, жирное, сладкое, соленое и мучное. Много беру на вооружение из "ЗОЖ". Выписываю в тетрадь и применяю. Буду рада, если кто-то поделится со мной своими рецептами. В свою очередь сообщаю несколько рецептов из собственного опыта, которые будут полезны больным сахарным диабетом.

• Положите в кастрюлю 4 ст. ложки нарезанных стручков фасоли, залейте 600 мл крутого кипятка,



закройте крышкой, кипятите на водяной бане 25 минут. Снова залейте кипятком до первоначального объема и настаивайте 5 часов. На следующий день надо выпить этот отвар в 6 приемов по 100 мл за 20 минут до еды.

- Смешайте 3 ст. ложки листьев черной смородины, 2,5 ст. ложки листьев майского шиповника, 1,5 ст. ложки цветков календулы и 1 ст. ложку листьев березы белой. 2 ст. ложки сбора залейте 300 мл крутого кипятка. Закройте и настаивайте 20 минут. Пейте в два приема до обеда. После обеда снова заварите и выпейте в два приема. Этот чай особенно полезен ранней весной, так как предотвращает обострение сахарного диабета.

Адрес: Благовой Татьяне Юрьевне, 445044 Самарская обл., г. Тольятти, б-р Космонавтов, д. 15, кв. 243.

КАК Я УДАЛИЛА ЗАНОЗУ

В прошлом году, зимой, растапливая печку, сильно занозила большой палец на руке. Заноза глубоко вошла под ноготь. Попробовала удалить — неудачно, только обломилась. Дочь уговаривала ехать в больницу, а я не могла решиться, боялась, что будут удалять ноготь.

На другой день знакомая рассказала, что ее дед никогда не вытаскивал глубокие занозы, а буквально растворял их в нашатырном спирте. По ее совету собрала весь нашатырный спирт, что был в доме, слила в рюмку и опустила туда свой многострадальный палец. Держала недолго, всего несколько минут, потом завязала и легла спать. Утром встала: занозы нет. Видно, действительно растворилась. Правда, и ноготь постепенно сошел, но безболезненно.

Адрес: Брюханчиковой З.С., 456022 Челябинская обл., г.Сим, ул. Чехова, д.10а.

ВАЗЕЛИН И СЕРА — ПРОЧЬ ЭКЗЕМА

Сорок пять лет назад я буквально за пять дней навсегда избавилась от

экземы на коже рук и ног. Итак, рецепт (годится как для сухой, так и для мокнущей экземы).

Вымыть руки и стопы кипяченой водой, насухо вытереть полотенцем, хорошо просушить пораженные места, язвы и обильно смазать мазью, которую готовите сами: 1 ч. ложку крема "Метаморфоза" или густого вазелина (лучше крема) и 1 ч. ложку горючей серы варить в эмалированной посуде 5-10 минут, охладить.

Лечение лучше проводить днем и дома, чтобы пораженные участки были открытыми.

Адрес: Гридневской Нине Николаевне, 665415 Иркутская обл., г. Черемхово, до востребования.

ПРОПИТАЙТЕ ГЛИНУ СОЛНЕЧНЫМ СВЕТОМ

Вестник читаю второй год. Узнала много полезного. Я сама медик и хочу предложить читателям рецепт от язвы желудка, 12-перстной кишки, эрозии кишечника, гастрита. Его еще моя мама применяла в 1953 году.

На курс потребуется 200 г глицерина для внутреннего применения. Каждое утро выпивайте натощак за 30 минут до еды 1 ст. ложку глицерина, растворенного в 1/2 стакана теплого молока. Ну и, конечно, на время лечения придерживайтесь диеты.

Второй рецепт — с глиной. Испытала на себе и друзей лечу. Наберите глину там, где вы живете, цвет не имеет значения. Заготовьте ее впрок. Накопайте и скатайте небольшие шарики, разложите на солнце, и пусть подольше лежат — глина должна впитать в себя солнечную энергию. Затем по мере необходимости берите 1-2 шарика, разведите их в воде до густоты сметаны, положите на плотную ткань и приложите к больному месту. Сверху целлофан, потом — шерстяную ткань. Держите компресс 2 часа. Испорченную глину выбрасывайте, каждый раз нужно брать свежую. По этой методике можно лечить суставы, ушибы;

остеохондроз — где болит, туда глину и прикладывайте.

Адрес: Коровиной Любови Михайловне, 109378 г. Москва, ул. Федора Полетаева, д. 21, кор. 2, кв. 24.

НОГАМ ОТРАДА — МАСЛО И ЧЕСНОК

Впервые купила "ЗОЖ", и газета очень понравилась. Читая вестник, поняла: многие страдают от болей в ногах. Я даю рецепт настойки, который сама испытала. Пила с 1 января до 5 мая. Выпила 5 пол-литровых банок, и вот теперь ноги не болят, а ведь мне 83 года!

Большую головку чеснока почистить, каждую дольку разрезать пополам и положить в чистую пол-литровую банку. Помять толкушкой, пока не появится сок. Залить банку подсолнечным маслом доверху, поставить на 3 дня в холодильник и начинать пить с утра по 1 ст. ложке, не пропуская ни одного дня. Выпьем одну банку, готовьте другую. Желаю доброго здоровья всем.

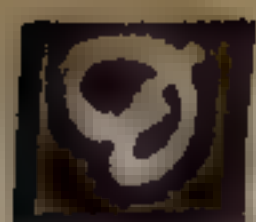
Еще рецепт. Если по всему телу пошли чирьи, прыщи, надо 40 лавровых листиков заварить в 2-литровой банке, дать постоять, потомить и пить по полстакана перед едой. Тело будет чистое и никаких чирьев (испытала на себе).

Адрес: Костенко Кл. Ив., 142701 Московская обл., г. Видное, пр-т Ленинского Комсомола, д. 2, кор. 1, кв. 74.

МОРСКАЯ КАПУСТА ЛЕЧИТ СУСТАВЫ

Положительный опыт применения народных рецептов натолкнул на мысль поделиться и своими знаниями.

У меня болят и отекают суставы. Лечила разными средствами. А однажды знакомый мужа посоветовал прикладывать на 15 минут компресс из морской капусты — лами-



нарии сахаристой. Помогло, да еще как!

Таким способом лечат и ангины, воспаления лимфоузлов, щитовидку, радикулиты и остеохондроз.

Сейчас всегда запасаю листья морской капусты. Сухой лист зимой размачиваю в теплой воде минут 5-7, и он готов к употреблению.

Адрес: Лютиной Ольге Семёновне, 184703 Мурманская обл., Терский р-н, пос. Умба, ул. Советская, д. 4, кв. 8.

МАРГАНЦОВКА ОТ МОЗОЛЕЙ

В "ЗОЖ" № 20 за 2005 год я просил сообщить рецепт от сухой мозоли между пальцев ног. Этот недуг мучил меня многие годы. Лечил его разными способами, но все без толку.

После публикации моего письма в "ЗОЖ" пришло много откликов. Не буду описывать все рецепты, которые мне прислали читатели, сообщу лишь тот, который, на мой взгляд, является идеальным. Получил его от Анны Константиновны Наливайко из Екатеринбурга.

Кусочек ваты смочить водой и отжать. На середину ватки небольшой горкой насыпать сухой марганцовки, приложить к мозоли и чем-нибудь закрепить. Держать около двух часов, после чего ватку убрать, мозоль обмыть и насухо протереть. Боль скоро исчезнет, а мозоль со временем отпадет. Дешево и сердито. Не зря говорят, все гениальное — просто!

Адрес: Малинину Борису Сергеевичу, 413093 Саратовская обл., г. Маркс, пр-т Строителей, д. 12, кв. 66.

МЕДЬ И ЛУК — ОТ РАЗНЫХ НЕДУГОВ

Уровень сахара в крови до нормы я снизила по совету соседки очень простым средством.

Очистить луковицу и в зависимости от ее размера запекать в микроволновке от 3 до 5 минут или в духовке — подольше. Лук становится мягким, без запаха и горе-

чи. Надо съедать одну луковицу в день в любое время, когда захочется. Вот и все. После того как сахар снизился до нормы, я стала есть печеный лук одну неделю в 2 месяца.

Каждому страдающему нервными расстройствами известны мучительная тревога, беспокойство и обрзающийся часто в связи с этим ком в области солнечного сплетения или в горле. Так вот, я кладу на область солнечного сплетения моток медной проволоки. И все проходит моментально. Чем это вызвано, объяснить не могу. Не усмехайтесь, попробуйте.

Медь стала прикладывать ко всем больным местам. Она снимает боль при холецистите, панкреатите. Аналогично действует и магнит.

Адрес: Ратниковой Зинаиде Александровне, 115583 г. Москва, ул. Елецкая, д. 33, кор. 2, кв. 251.

ТЕЩА ПОДСКАЗАЛА

Как-то заболела у меня поясница, пролежал в больнице месяц, а пользы никакой. Бегать и прыгать мог запросто, а вот сидеть и лежать было больно. Помог рецепт настойки, подсказанный тещей. Три раза ею натерся, предварительно прогрев поясницу, и боль отступила.

А рецепт такой: три листа фикуса пропустите через мясорубку, залейте 0,25 мл спирта и настаивайте неделю.

Адрес: Убоженко Алексею Ивановичу, 690014 Приморский край, г. Владивосток, пр-т Красного Знамени, д. 94, кв. 23.

ФЕЙХОА ЛЕЧИТ СТЕНОКАРДИЮ

В 2002 году у меня стали появляться признаки стенокардии (грудной жабы). Однажды случайно увидел, как таксист ест зеленый фрукт. Поинтересовался, что это. Оказалось, фейхоа, и таксист сказал, что ему помогает от стенокардии. Решил попробовать по-лечиться этим фруктом — и вот уже год не вспоминаю о своей бо-
лячке.

Чтобы пользоваться плодами круглый год, покупаю 12 кг фейхоа, перекручиваю на мясорубке, раскладываю в 12 пакетов из расчета 1 кг на месяц на одного человека и кладу в морозильную камеру. Принимаю по 2-3 ч. ложки, добавляя в теплый чай.

Адрес: Феофанову Н.Ф., 354440 Краснодарский край, г. Анапа, ул. Чехова, д. 69.

ДЛЯ ТЕХ, КТО СЛАБ И БЛЕДЕН

Мне 83 года. Стараюсь не терять бодрость духа. Друзей много, общаемся по телефону, переписываемся. Живу в пятиэтажном доме. У нас зеленый двор, сажаем цветы, ведь они поднимают настроение.

В рубрике "Отзовитесь!" часто спрашивают, как вылечить энурез. Знаю один способ, который сама применяла, когда работала воспитателем в детском саду московского завода "Нефтегаз".

Детям до трех лет давала на ночь 1 ч. ложку меда, с трех до пяти лет — десертную, а с пяти до семи — 1 ст. ложку. Мед надо принимать на ночь, ничем не запивать и сразу ложиться в постель.

Для удаления лишних волос на лице возьмите 100 мл сока из свежих листьев молочая, смешайте с 50 г гашеной извести, добавьте 50 мл сока алоэ. Все перемешайте, настаивайте 2-3 часа. Смесь втирайте туда, где растут лишние волосы. Оставляйте не более чем на 5 минут. Тщательно смойте водой и смажьте кремом на основе алоэ или соком алоэ.

Давление снижаю, заваривая 1 ч. ложку семян укропа стаканом кипятка. Настаиваю, пока не станет теплым, и выпиваю в течение дня.

А этот рецепт для тех, кто слаб и бледен. Возьмите сырой желток, 2 ч. ложки сахарного песка, 1 ст. ложку мягкого сливочного масла и немного какао-порошка.

Состав тщательно разотрите ложкой и поставьте ненадолго в холодильник. Ешьте или как отдельное кушанье, или как десерт. Это питательное блюдо улучшит состояние организма, прибавит румянца и настроения.

В.Ф. Шустрова.

г. Москва.



У дочери два года держится температура 37,37,5°. Откликнитесь, кто сталкивался с такой проблемой.

Адрес: Скорохватовой Галине Владимировне, 142900 Московская обл., г. Кашира, Б. Посадский пер., д. 4.

Помогите избавиться от токсосокароста. Дочери 12 лет, беспокоят частые головные боли, головокружения, аритмия, аллергия на лекарства и пищу — это последствия болезни.

Адрес: Ивановой Ирине Петровне, 353561 Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Безымянная, д. 129а.

Подскажите народные рецепты лечения панкреатита. Болен муж.

Адрес: Нудиной Елене Юрьевне, 357000 Ставропольский край, с. Кочубеевское, ул. Куличенко, д. 52.

Страдаю витилиго. Как побороть этот недуг?

Адрес: Юлии, 432030 Ульяновская обл., г. Ульяновск, ул. Репина, д. 47, кв. 253.

Помогите избавиться от нежелательных волос. Можно ли вылечить шейный остеохондроз и восстановить зрение при миопии?

Адрес: Ольге Сергеевне, 663981 Красноярский край, г. Бородино, ул. Нагорная, д. 41, кв. 5.

Как с помощью трав справиться с полипами в толстой кишке?

Адрес: Белякову А.Н., 618400 Пермская обл., г. Березники, ул. Карла Маркса, д. 51, кв. 25.

Отзовитесь, кто знает народные средства, которые помогут восстановить слизистую носа после многолетнего применения сосудосуживающих средств.

Адрес: Сорокиной По-

лине Викторовне, 623780 Свердловская обл., г. Артемковский, ул. Полярников, д. 23, кв. 25.

10 лет страдаю базалиомой. Посоветуйте, как поступить?

Адрес: Кузьмину Валерию Николаевичу, 412311 Саратовская обл., г. Балашов, ул. Энтузиастов, д. 16, кв. 56.

Откликнитесь, кто смог вылечить хронический тонзиллит. Полоскания и ингаляции не помогают.

Адрес: Филимоновой С.В., 403114 Волгоградская обл., г. Урюпинск, ул. М. Песчаная, д. 29.

Прошу откликнуться тех, у кого есть опыт применения лечебного голодания при заболеваниях позвоночника и суставов.

Адрес: Тимофеевой Л.А., 428037 Чувашия, г. Чебоксары, до востребования.

У дочери возник гипоталамический синдром. Кто излечился от такого заболевания, откликнитесь!

Адрес: Сидоровой Вере Сергеевне, 396600 Воронежская обл., г. Россошь, ул. Пролетарская, д. 116, кв. 22.

Отзовитесь, кто сталкивался с фантомными болями. Отрезали ногу, но боль осталась. Помогите советом.

Адрес: Никитину П.И., 142300 Московская обл., г. Чехов, ул. Гагарина, д. 120, кв. 11.

Внуку 5 лет. Мальчик развивается нормально, но с трех лет сильно потеет по ночам, да и днем тоже. Стоит ему заснуть — подушка и маечка становятся мокрыми. Часам к трем ночи потливость прекращается. А днем стоит выпить чай — сразу выступает пот. На улице независимо от погоды и одежды потеет. ОРЗ болеет 2-3 раза в год, все-

гда с высокой температурой. Как помочь ребенку?

Адрес: Бронниковой Галине Николаевне, 610016 г. Киров, ул. Металлургов, д. 14, кв. 71.

Дочери моей подруги 28 лет, диагноз: пиелонефрит, II группа инвалидности. Беспокоит остеопороз, разрушаются кости таза. Помогите советом!

Адрес: Земченко Ф.Н., 111558 г. Москва, ул. Молостовых, д. 14, кор. 2, кв. 18.

На руках синеют пальцы (средний, безымянный и мезинец). Как избавиться от этой синевы?

Адрес: Медведеву Василию Васильевичу, 353915 Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Красина, д. 10/1.

Помогите справиться с пневмосклерозом. Мне 77 лет, больна около года.

Адрес: Юниной Е.Н., 462634 Оренбургская обл., г. Гай, ул. Челябинская, д. 111.

Дочери 9 лет, с рождения страдает постоянной рвотой (до 8 раз в сутки). До пяти лет кормили только протертой пищей. Диагноз: грыжа пищевода с забросом желудочного сока в пищевод. Как помочь девочке?

Адрес: Сагадюк Л.И., 612737 Кировская обл., Омутнинский р-н, пгт Черная Холуница, ул. Октябрьская, д. 83.

Много лет беспокоит экзема. Медикаментозное лечение не помогает. Год назад обнаружили описторхоз. Отзовитесь, кто знает народные средства лечения.

Адрес: Толстыкину Алексею, 630071 г. Новосибирск, ул. Фасадная, д. 10, кв. 31.

Дочери 27 лет. Нарушен менструальный цикл. До 20

лет месячные были регулярными, а после родов прекратились. Гормональные препараты, прописанные врачом, дочь принимать не хочет. Можно ли ей помочь народными средствами?

Адрес: Саврасовой Л.П., 150003 г. Ярославль, ул. Республиканская, д. 66, кв. 54.

Сын страдает грибком на ногах — онихомикозом. Мази, уколы не приносят желаемого результата. Помогите советом.

Адрес: Колесник Е.Ф., 385740 Адыгея, Майкопский р-н, пос. Краснооктябрьский, ул. Ленина, д. 147/1.

Беспокоит варикозное расширение вен. Не имеют ступни. Подскажите народные средства лечения.

Адрес: Петровой Тамаре Петровне, 650000 г. Кемерово, ул. Красноармейская, д. 140, кв. 7.

Перенесла рожистое воспаление левой руки (от плеча до пальцев). Болячки прошли, но остались отеки и коричневые пятна. Что можно предпринять?

Адрес: Соболевой Нине Степановне, 620137 г. Екатеринбург, ул. Советская, д. 41, кв. 130.

После перенесенного опоясывающего лишая возникла невралгия. Болезнь поразила грудь, левую руку, спину. Страшные боли в левой стороне туловища. Помогите советом.

Адрес: Романовой Екатерине Михайловне, 432048 г. Ульяновск, ул. Карсунская, д. 3, кв. 65.

Замучила перхоть. Мне 21 год. Посоветуйте, как поступить?

Адрес: Градобоевой Екатерине, 253250 Краснодарский край, Северский р-н, ст. Новодмитриевская, ул. Молодежная, д. 2.



Мне 16 лет, беспокоят синяки под глазами. Никак не могу от них избавиться. Как сделать это народными средствами?

Адрес: Архиповой Олесе Сергеевне, 249286 Калужская обл., Сухиничский р-н, дер. Соболевка, д. 23, кв. 2.

Мне 44 года. С детства часто болею простудными заболеваниями. Много лет держится температура 37,1-37,3°. Беспокоят насморк, боль и першение в горле, кашель. Только за один год переболела ангиной, пневмонией, бронхитом. Лечение антибиотиками и гормональными препаратами дают временный эффект. Посоветуйте, как поступить?

Адрес: Мосоловой Надежде, 123181 г. Москва, ул. Маршала Катукова, д. 25, кор. 1, кв. 178.

Долгое время страдаю обструктивным бронхитом, головными болями, шумом и звоном в голове. Как избавиться от таких недугов?

Адрес: Ивановой Ольге Алексеевне, 682774 Приморский край, г. Артем, с. Олений, ул. Силина, д. 38, кв. 54.

Мне 14 лет. На лице появилось множество родинок. Можно ли их вывести?

Адрес: Юрьевой Ю.И., 309853 Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Рубана, д. 20.

Мне 38 лет, три года назад обнаружили спонтанный пневмоторакс. Перенесла 2 операции. В итоге — буллезная эмфизема легких, осложненная рецидивом спонтанного пневмоторакса. Подскажите, как укрепить легкие? В 2006 году УЗИ показало миому матки, спаечный процесс. Мужу 45 лет, беспокоят постоянные боли в пояснице. Раньше у него выпадал пятый позвонок. Откликнитесь, кто может что-то посоветовать.

Адрес: Пустовитенко Елене Борисовне, 620012 г. Екатеринбург, ул. Машиностроителей, д. 31, кв. 110.

Мне 28 лет, но у меня страшный диагноз для женщины, желающей иметь детей: апоплексия яичников, ранний климакс. Помогите!

Адрес: Валиевой Наталье, 452600 Башкортостан, г. Октябрьский, 1-й пр-д Нефтяников, д. 7.

Кто смог вылечить контрактуру коленных суставов, откликнитесь.

Адрес: Семенихину Юрию Илларионовичу, 394088 г. Воронеж, ул. Генерала Лизюкова, д. 71, кв. 124.

Мне 54 года, инвалид II группы. Одна почка, послеоперационная грыжа (белой линии живота), больное сердце, отеки ног сердечного происхождения. От отеков на голени полопалась кожа, вытекает жидкость. На ногах появились болячки, похожие на язвы, мокнущие, зудящие по ночам. Отзовитесь, кто сталкивался с подобным.

Адрес: Коваленко Людмиле Ивановне, 730012 Узбекистан, Кашкадарьинская обл., г. Карши, 1-й мкр, д. 28, кв. 2.

Как вылечить отрыжку народными средствами? Мне 68 лет. В 2004 году перенесла дисбактериоз, до сих пор соблюдаю диету (постный суп).

Адрес: Юнусовой Кларе Гулямовне, 100171 Узбекистан, г. Ташкент, Хамзинский р-н, ул. Слонима, 1-й кв-л, д. 7, кв. 63.

Можно ли народными средствами избавиться от иридоциклита и хронического фарингита?

Адрес: Салимьяновой Валентине, 212005 Беларусь, г. Могилев, п/о 5, а/я 6.

Отзовитесь, у кого есть опыт очищения печени тиосульфатом натрия. Как почистить кровь в домашних условиях?

Адрес: Мышеловой Л., 301320 Тульская обл., г. Венев, Северный мкр, д. 34, кв. 32.

Мне 38 лет, диагноз: фиброзно-кистозная мастопатия. Можно ли вылечить такую болезнь без операции?

Адрес: Скрипник О.Б., 660125 г. Красноярск, п/о 125, до востребования.

Вылечилась от опоясывающего лишая, остались боли и температура 37,5°. Посоветуйте, как поступить?

Адрес: Гороховой Алле Александровне, 601443 Владимирская обл., г. Вязники, ул. Стахановская, д. 20, кв. 35.

Дочери 10 лет, диагноз: витилиго. На теле появляются белые пятна, увеличиваются. Чем помочь девочке?

Адрес: Захаровой Елене Степановне, 302040 г. Орел, ул. Лескова, д. 34, кв. 33.

На носу образовалось какое-то пятно. Чешется, краснеет (особенно на солнце) и разрастается. Диагноз: гиперкератоз. Посоветуйте, как поступить?

Адрес: Горбасенко А.Е., 352700 Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Красная, д. 138, кв. 13.

Беспокоят нежелательные волосы на лице и отсутствие месячных после родов (сыну уже 2 года). Гинеколог отклонений не нашел. Что можно предпринять?

Адрес: Бозовой И.В., 461980 Оренбургская обл., Первомайский р-н, пос. Первомайский, ул. Парковая, д. 3.

Сестра страдает полики-

стозом почек. Как поддерживать почки при таком заболевании?

Адрес: Куликовой О.И., 601563 Владимирская обл., Гусь-Хрустальный р-н, дер. Лесниково, ул. Лесная, д. 12, кв. 2.

Беспокоит бронхиальная астма в начальной стадии. Откликнитесь, кто сталкивался с подобным.

Адрес: Панкратовой Марии Владимировне, 624025 Свердловская обл., Сысертский р-н, с. Аверинское, ул. Советская, д. 49.

Мужу 45 лет. Почти год мучает бельмо на глазу. Врачи предлагают удалить операционным путем, но гарантии, что он будет видеть, нет. Существуют ли народные средства лечения?

Адрес: Шаталовой Натальи, 446113 Самарская обл., г. Чапаевск, ул. Севастопольская, д. 86.

Помогите избавиться от выпадения прямой кишки при дефекации. Операция нежелательна.

Адрес: Богинской Л.И., 692778 Приморский край, г. Артем, пос. Заводской, ул. Стрельникова, д. 44, кв. 2.

На правом запястье образовалась фиброма. Не болит, но постепенно увеличивается в размере. Можно ли от нее избавиться без операции?

Адрес: Серебренниковой С., 666032 Иркутская обл., г. Шелехов, 20-й кв-л, д. 88, кв. 42.

Более трех лет болею пояснично-крестцовым и шейным остеохондрозом. Также болит желудочно-кишечный тракт. Мне 50 лет. Посоветуйте, как поступить?

Адрес: Назину Вячеславу Михайловичу, 391964 Рязанская обл., г. Рязск, ул. Ямская, д. 10.

И ЕЩЕ ПРО ГЛУПЫХ ВОРОН

В "ЗОЖ" (№ 12 за 2006 год) Гонтарь Л.А. описала свои наблюдения за воронами. Я, как и она, также опровергаю точность пословицы "Глупая, как ворона". Осенью, гуляя по парку, я получила неожиданный удар по голове крепким орехом. Удивилась, ореховых деревьев здесь не было. Как орех с высоты упал на мою бедную голову? Присела на скамейку и увидела интересную картину. Ворона, зажав в клюве орех, с высоты бросала на асфальтовую дорожку. Орех раскалывался, что и требовалось. Дальше она без труда добиралась до вкусного ядра. Но где она берет орехи? Понаблюдав несколько минут за этой вороной, увидела, что ворует она эти орехи из дупла дерева, где белочки хранили свои припасы к зиме. Что удивило, ворона не бросала с высоты орехи на песчаные тропинки, а выбрала твердую асфальтовую дорожку. Вот сообразительная воришка!

Второй случай. Так распорядилась судьба, что уже 12 лет я хожу на могилу мужа и внука. Всякий раз, именно летом, я просто негодовала и проклинала неизвестного вандала. Цветы из вазонов всегда были с жестокостью выброшены. Однажды, поставив свежие цветы, я отошла в сторону — решила привести в порядок давно заброшенную могилку. И вдруг вижу: налетает стая из 5 ворон. Ожесточенно выбрасывают мои цветы и жадно пьют воду. Вот мои "вандалы". Они догадались, если свежие цветы, значит, там свежая вода. Стояла жара, и таким способом они утоляли жажду. Я стала ставить отдельно в наполовину срезанной 5-литровой бутылки воду, и с тех пор все лето мои цветы они не трогали. Ах, воришки, хулиганы, как я их, мягко выражаясь, недолюбливала. До тех пор, пока не прочла в

"ЗОЖ" (№ 5 за 2006 год) статью Кудрявцевой Ю.В. "Гнездо престарелых ворон", которая просто потрясла меня, и я по-новому пересмотрела свое отношение к этой неординарной птице. Воры, хулиганы, а как заботятся о своих старых предках. Вот уж пример для подражания нам — "человеку разумному". Поступая, как эти птицы, не бросали бы люди своих детей и стариков.

Адрес: Рудницкой Валентине Петровне, 344019 г. Ростов-на-Дону, ул. Кавани, д. 10, кв. 8.

ХОТЕЛИ БЫ ПЕРЕЕХАТЬ...

Постоянно читаю в вестнике рассказы о жизни в деревне. В основном положительные. Вот и хочу обратиться к зожевцам с просьбой. Помогите переехать из нашего города в небольшой поселок. К сожалению, везде цены на жилье такие, что не подступишься. А где взять деньги? Муж работает один, я сначала сидела с детьми, потом начались проблемы со здоровьем. Хотелось бы переехать в регион с мягким климатом, чтоб поселок был небольшой, лес, речка, но и работа чтоб была для мужа, ведь у нас нет еще пенсии, да и детей-подростков нужно учить. Муж у меня не пьет, да работник неплохой, стыдно не будет. Нам бы маленький домик, чтоб земля была и сад, да и цена доступная.

Адрес: Киселевой Светлане Анатольевне, 665710 Иркутская обл., г. Братск, ул. Пихтовая, д. 62, кв. 6.

КАК Я ПРОДАВАЛА РОМАШКУ

Родилась я в деревне и прожила в ней всю жизнь. Деревенскую работу усвоила хорошо. Люблю животных, поэтому двор у меня всегда полон: коровы, телята, птица. Как-то подарили жеребеночка. Лошадка была худенькая, неухо-

женная. А мне в радость ходить за ней, кормить с рук. Скоро моя питомица стала поправляться, похорошела и получила имя Ромашка.

Сейчас Ромашке 8 лет. А мне, одинокой пенсионерке, 70. Справляться с живностью стало трудно, еще труднее заготавливать корм для трех коров и лошади. Решила продать одну корову и Ромашку.

Как продала Ромашку, не находила места от переживания, сердце разболелось, все думы только о ней, моей лошадке. Дня через три выхожу во двор, а в кустах передо мной — голова Ромашки. Видно, уже мерещится от тяжких дум. И все же позвала ее

тихонько. Вмиг оказалась около меня. Как мы обрадовались друг другу!



И все же трудно, очень трудно одной. Опять продала лошадку. Только теперь подальше, не за десять километров, а за тридцать. И что? На другой же день прибежала моя Ромашка домой.

Решила больше свою лошадь не продавать, как-нибудь справимся. А недавно у Ромашки родился жеребеночек. Так и живем все вместе.

Адрес: Поповой Любови Григорьевне, 646812 Омская обл., Таврический р-н, Харламовское п/о, с. Лобково, ул. Лесная.

БЕГУТ ЧАСЫ: МИНУТА ЗА МИНУТОЙ

Многие рецепты "ЗОЖ" беру на заметку и лечусь,

особенно по Б.В Болотову. Летом, когда много всякой травы, настаиваю квасы. Банок 5-6 выпиваю. Еще делаю из овса напиток по Изотову, но не много усовершенствовала: кисель не варю, а взбалтываю и пью. И называю этот напиток "кумыс овсяный".

Делаю гимнастику для всего тела и для глаз. У меня врожденная близорукость. Посоветовали рецепт, с помощью которого держу свою близорукость в узде. Проращиваю пшеницу, промываю, прокручиваю на мясорубке, варю на молоке в течение двух минут и съедаю натощак.

Читая в вестнике про деревню, вспомнила свое детство, юность. Растрожило... Схватила ручку, бумагу и начала писать.

*Бегут часы: минута
за минутой,
Не спится мне, до утра
далеко.*

*А ведь когда-то,
в юности забытой
На ферму бегала
я каждый день.*

*Теперь живу в городе
прекрасном,
Везде решетки, словно
мы в тюрьме.*

*И вспоминаю,
как в далеком детстве
Мы с мамой спали летом
во дворе.*

Напоследок — рецепт от диабета.

Когда распустятся листочки, надо каждый день жевать и проглатывать 4 листика шелковицы (тутового дерева). Сахар будет в норме.

Ищу подругу Ольгу Зорченко (в девичестве Багрий). Оля, отзовись, вспомни хутор Восточный!

Адрес: Вольных (Стрельцовой) Валентине Ивановне, 352394 Краснодарский край, г. Кропоткин, ул. Коммунистическая, д. 38, кв. 61.

КРАПИВА ОСТАНОВИТ КРОВЬ

Что делать при частых носовых кровотечениях? Какие народные средства помогают?

г. Таллин.

Яблочковы.

Отвечает фитотерапевт, кандидат химических наук, академик народной медицины Дина БАЛЯСОВА.

— Причины частых носовых кровотечений могут быть разными: резкое повышение артериального давления (тогда сразу же надо принимать меры для его снижения), какая-либо патология в полости носа (например, вследствие травмы), повышенная проницаемость стенок кровеносных сосудов, гиповитаминоз с недостатком витамина С и даже дисбактериоз, когда кишечная флора не вырабатывает достаточного количества витамина К₂, необходимого для нормальной свертываемости крови.

При носовых кровотечениях сядьте, слегка наклонив

голову вперед. Ни в коем случае не запрокидывайте ее назад, как часто советуют не сведущие в медицине люди. Затем положите на переносицу что-нибудь холодное (лучше лед, завернутый в полотенце или плотную хлопчатобумажную ткань). Или прижмите ноздрю (сначала одну, потом другую) к носовой перегородке и втягивайте через нос соленую воду или воду с добавлением уксуса (на стакан воды 1 ч. ложка столового уксуса) или квасцов (1/3 ч. ложки квасцов на стакан воды). Можно также воспользоваться рецептами народной медицины.

Смочите в соке хвоща по-

левого или тысячелистника обыкновенного марлевую турундочку и осторожно введите в ноздри или в ноздрю, из которой течет кровь. Турундочку надо держать до остановки кровотечения, но не дольше часа.

Можно смочить турундочку в соке или настое крапивы двудомной: залить 2 ст. ложки измельченной травы стаканом кипятка, настаивать час, процедить. Вообще крапива чрезвычайно полезна. В весенне-летний период людям, страдающим частыми кровотечениями, ее надо есть как можно больше — добавлять в салаты и супы, готовить крапивные щи.

Стенки кровеносных сосудов укрепляют ягоды, фрукты и овощи с красно-фиолетовой окраской: черная и красная смородина, обыкновенная и черно-

плодная рябина, калина, ежевика, ирга, черная бузина, шелковица, вишня, слива, виноград темных сортов, краснокочанная капуста, красный болгарский перец и другие. Взрослому человеку необходимо съедать их не менее 500 г в день, причем большую часть в сыром виде.

Если есть подозрение на дисбактериоз, в течение 10-12 дней за полчаса до еды выпивайте по 0,5-1 стакану бифидока. Хорошее действие оказывает также яблочное пюре (свежие яблоки, очищенные от кожуры и семечек, разварить в небольшом количестве воды до однородного состояния). Яблочный пектин способствует выведению из кишечника патогенной микрофлоры и благоприятствует жизнедеятельности микрофлоры дружественной.

СНИЗИТЬ САХАР ПОМОГУТ ТРАВЫ

У меня обнаружили повышенный уровень сахара в крови. Хотелось бы попробовать справиться с этой проблемой народными средствами. Подскажите, как это сделать?

Марина Безукладова.

г. Челябинск.

Отвечает фитотерапевт, кандидат биологических наук Татьяна НИКОЛЬСКАЯ.

— При легких и средних формах сахарного диабета довольно успешно можно применять лекарственные растения, обладающие свойством понижать уровень сахара в крови. Следует также помнить, что каждое лекарственное растение обладает не одним или двумя целебными свойствами, а довольно широким спектром лечебного действия. Именно поэтому хочу не просто дать информацию о том, какие растения обладают сахаропонижающим свойством, но хотя бы вкратце упомянуть и о других наиболее важных возможностях этих трав, с тем чтобы каждый читатель, страдающий сахарным диабетом, мог подобрать наиболее оптимальные для себя с учетом того,

что есть и другие проблемы со здоровьем.

Брусника обыкновенная (лист) применяется также при отложении солей, артритах.

Клевер красный (соцветия) также улучшает работу сердца при сердечной недостаточности, применяется при лечении цистита.

Крапива двудомная (лист) повышает уровень гемоглобина в крови при анемии, улучшает работу сердца, обладает кровоостанавливающим действием.

Подорожник большой (лист) успешно используется для лечения хронических бронхитов, а также при желудочно-кишечных заболеваниях (в основном при пониженной секреторной функции желудка).

Малина обыкновенная

(лист) улучшает работу сердца, применяется при простудных заболеваниях.

Смородина черная (лист) применяется как витаминное средство.

Спорыш, горец птичий, (трава) используется для лечения миомы, фибромы, миофибромы.

Сушеница топяная (трава) применяется для понижения артериального давления.

Цикорий обыкновенный также хорошо понижает давление.

Черника обыкновенная применяется при расстройствах кишечника, а также как витаминное средство.

Фасоль (стручки).

Приготовьте сбор из перечисленных выше трав, взяв все компоненты в равном количестве. 2 ст. ложки сбора залейте 0,5 л крутого кипятка, настаивайте 2-3 часа, укутав в эмалированную посуду, процедите. Принимать в течение дня мелкими порциями.

Курс лечения — 5-6 недель, после чего следует сделать перерыв на 1-2 не-

дели, затем повторить курс.

Хочу привести пример успешного лечения сахарного диабета. Одна моя знакомая попросила составить ей сбор для снижения сахара в крови, уровень которого составлял 7,8.

В сбор были взяты следующие травы: крапива двудомная (лист), черника обыкновенная (лист), цикорий обыкновенный (трава), спорыш, горец птичий (трава), клевер красный (цветы), брусника обыкновенная (лист), сушеница топяная (трава).

Все травы были взяты в равном количестве, заваривались и принимались по вышеописанной схеме.

Уже после первого курса лечения уровень сахара снизился до значения 5,6.

Помимо трав хочу посоветовать включить в пищу очень полезный овощ — топинамбур, обладающий свойством снижать уровень сахара в крови. Употреблять его можно в любом виде: сырым, в салатах, жарить, как картофель, отваривать.

СТАРАЯ СОСНА

Упала старая сосна,
Скрипит, как плачет.
Сгнить на земле должна она,
А быть бы мачтой!
Держать бы парус кораблю,
Плыть на просторе,
Встречать вечернюю зарю
В открытом море.
Когда случится в море шторм,
Стоять – не гнутья,
В то время как лавины волн,
Бушуют, бьются.
Упала старая сосна,
Скрипит, как плачет,
Сгнить на земле должна она,
Не быть ей мачтой.
Ослабли корни, нету сил
Встать, распрямиться.
Ветвям, размахом
зеленых крыл
В лазурь не взвиться.
Лишь филин изредка над ней
Угрюмо ухнет,
Да ствол от проливных
дождей
Корою пухнет.

Адрес: Дроновой Л.М., 309276
Белгородская обл., Шебекинский
р-н, пос. Маслова Пристань,
ул. Морская, д. 18.

ЖИВУ НА ДАЧЕ

Хоть возраст мой солидный — 81 год
— и куча болезней, но все равно мне
на даче хорошо. Кажется, и недуги от-
ступают, когда в меру сил работаешь и
отдыхаешь на природе.

Летом я живу на даче.
Солнце светит каждый день.
Аппетит всегда хороший,
Напрочь исчезает лень.
Летом много витаминов:
Лук, укропчик, сельдерей
И петрушка поспевают —
Больше ешь и не болей.
Если горло заболело,
То календулу ищи.
Завари стакан отвара,
Горло чаще полощи.
Заболели вдруг суставы —
Это тоже не беда.
Смажь их соком чистотела —
Боль исчезнет навсегда.
Если сердце заболело
Так нехстати, невзначай,
То сорви скорей пустырник,
Завари и пей, как чай.

Адрес: Смирнову Вениамину
Ивановичу, 445036 Самарская
обл., г. Тольятти, б-р Курчатова,
д. 5, кв. 54.

НАШЕГО ПОЛКУ ПРИБЫЛО

"ЗОЖ" попал ко мне случайно: дала почитать коллега по работе. Читала весь вечер запоем. После была в каком-то приподнятом на-
строении, как будто со мной случилось что-то небывалое. Утром, про-
снувшись, подумала: "Что же вчера случилось такое радостное?" Сра-
зу вспомнила: "Ах, да, это же та потрясающая газета!" На следую-
щий день я подписалась на "ЗОЖ" до конца года. О себе. Мне 60
лет. 43 года проработала медсестрой. Имею звание "Почетный до-
нор СССР", сдала 52 раза кровь и продолжаю сдавать. Газету вашу и
нашу полюбила на всю жизнь. Все письма принимаю близко к серд-
цу. Когда их читаю, всегда смотрю на адреса авторов и словно вижу
бескрайние просторы России.

С детства пишу стихи. Посылаю вам одно из последних.

РОДИНА МОЯ МАЛАЯ

Стежки нехожены, травы некошены
В старой деревне, в глубинке заброшенной.
Старые домики смотрят на улицу,
В теплой пыли дремлют старые курицы.
Старый плетень повалился случайно,
В старых кустах спят забытые тайны.
Здесь я росла, наливалась силою
С папою добрым и мамою милою.
Вот он, наш дом, помню, как его строили.
Там были счастливы вместе с сестрою мы.
Дом был живой, жили смехом и песнями,
Ну, а теперь вместе с нами на пенсии.
Старый сарай еще пахнет коровою.
Маму ждала я здесь с кружкой литровою.
Вдоль по картошке тропинка упрямая,
Речка внизу, называется Стряпою.
Лавка под яблонькой в ряд со старушками,
Были они с моей мамой подружками.
Солнечный день, благодатная Троица,
Бабушки, пусть вам здоровья утроится.
Милый мой край, яркий в памяти всплеск,
Не умирай, мой родной Озеренск!

В деревне из 35 дворов осталось шесть. В ней живут глубокие стари-
ки и старушки. Очень скоро там никого не останется.

Адрес: Матюшенко Галине Андреевне, 216320 Смоленская обл.,
с. Глинка, ул. Партизанская, д. 5.

МАМИНЫ НАСТАВЛЕНИЯ

Наша мама... Если бы она была
жива, в нынешнем году ей исполни-
лось бы 100 лет. Она вышла из бед-
ной крестьянской семьи, где на 12
детей была одна шубейка и одна пара
лаптей. Закончив 3 класса церковно-
приходской школы, пошла работать,
но всю жизнь продолжала учиться.
Особенно увлекалась поэзией — лю-
била и знала Пушкина, Некрасова,
Шевченко...

Она и сейчас как бы следит за нами
строгим и любящим взглядом: пра-
вильно ли мы живем и воспитываем
себя, своих детей и внуков? Ее слова
западали в душу раз и навсегда.

- Иди к добрым людям: они и научат,
и помогут, и спасут.
- Явись не лицом, а улыбкой.

- Разум и труд дорогу найдут.
- Богатей не деньгами, а умом.
- Тот не наскучит, кто жизни научит.
- Не сиди сложа руки, так и не будет
скуки.
- Ленивый да сонливый всегда будет
сопливый.
- Поздняя пташка глазки продирает,
а ранняя — клювик прочищает.
- Не скажи подружке, а скажи подуш-
ке.
- Поработаешь до поту — и поешь в
охоту.
- Умри, а суп свари.
- Сперва улыбнись солнышку, потом
соседке, и Бог улыбнется тебе.

Адрес: Александровой Евгении
Петровне, 61111 Украина, г.
Харьков, ул. Тимуровцев, д. 70,
кв. 21.



«Он спал глубоко и спокойно, но ровно через 20 минут он проснется. Это тоже одна из привычек, выработанная годами...»

Кто из нас не помнит этой фразы из культового фильма «Семнадцать мгновений весны»? И кто, мучаясь от бессонницы, не мечтал выработать такую же полезную привычку к здоровому сну, как у Штирлица?

В РАЗВЕДШКОЛАХ УЧАТ... ЗДОРОВОМУ СНУ

ТЕПЕРЬ ЭТИМ ИСКУССТВОМ МОЖЕТ ОВЛАДЕТЬ КАЖДЫЙ

СПАТЬ КАК СЛЕДУЕТ – ОБЯЗАНЫ!

В разведшколах будущих разведчиков специально учат быстро погружаться в сон и управлять его продолжительностью, чтобы за короткое время они могли хорошо отдохнуть и снять нервное напряжение.

Этим искусством владеют и космонавты: например, Юрий Гагарин мог заснуть, не успев донести головы до подушки, а потом проснуться в заданное время и сразу же включиться в работу.

И хотя мы – не космонавты и не разведчики, такое умение очень бы нам пригодилось. Ведь современная жизнь – это сплошной стресс. Но, падая с ног от усталости, мы все равно засыпаем не сразу, а во сне бесконечно «прокручиваем» события прошедшего дня и просыпаемся разбитыми.

СКРЫТАЯ УГРОЗА

Хроническое недосыпание исподволь калечит нас каждый день. Его результат – это не только вялость, снижение работоспособности и ухудшение памяти. У того, кто плохо спит, в несколько раз увеличивается риск стать жертвой депрессии, заболеть диабетом, гипертонией, астмой, аллергией или ... растолстеть!

Снотворные препараты помогают заснуть, но не выспаться. Проблема в том, что они нарушают структуру сна, и человек весь день чувствует себя вялым и сонным. Кроме того, они вызывают привыкание, от которого нелегко избавиться. Так что же делать?

Сомнологи утверждают: для восстановления сил нам требуется всего 5-6 часов сна, но этот сон должен последовательно пройти все фазы, то есть быть физиологическим.

Эффект физиологического сна, который достигается профессиональными разведчиками с помощью тренинга, дают правильно подобранные лекарственные травы.

ШВЕЙЦАРСКИЙ СЕКРЕТ ХОРОШЕГО СНА

Например, швейцарские капли «Спокойной ночи», на основе шлемника и еще семи лекарственных трав, за короткое время погружают организм в глубокий, физиологический сон, который имеет четыре фазы.



Фаза 1. Засыпание – 20 минут.

Если нерешенные проблемы, предстоящие важные события не дают уснуть, на помощь приходит **мелисса**: в сочетании с традиционными «сонными» травами – **валерианой, пустырником, мятой и хмелем** – она успокоит, нормализует сердечный ритм и снимет мышечный гипертонус.

Действие **шлемника** еще во время Второй мировой войны оценили военные. Когда нечеловеческие перегрузки приводили к неврозам, шлемник помогал снять психическое и физическое напряжение. По некоторым данным, настойка шлемника широко использовалась нашими разведчиками.

Фаза 2. Медленный сон – 80-90 минут.

Во время медленного сна лучше всего происходит восстановление тканей тела. Лекарственные растения, из которых состоят капли «Спокойной ночи», снимают напряжение, нервозность и помогают нам погрузиться в спокойный, глубокий сон, а их биофлавоноиды очень хорошо действуют на сердечно-сосудистую систему.

Фаза 3. Быстрый сон – 15-20 минут.

В это время наш мозг как будто бодрствует, и если сон неполноценный, то в сновидениях мы «прокручиваем» жизненные ситуации и мучаемся кошмарами, которые могут привести к гипертоническому кризу и инсультам.

Сделать быстрый сон полноценным поможет **зверобой**. В 1998 году ВОЗ признала его антидепрессантом номер один, а ведь именно депрессия во многих случаях становится причиной нарушения сна. Зато если сон полноценный, то в этот период человек может найти решение сложной жизненной проблемы, заглянуть в будущее или... сделать гениальное открытие.

Во время полноценного быстрого сна Менделеев «увидел» Периодическую таблицу химических элементов, Грибоедов – фабулу комедии «Горе от ума», а Пол Маккартни услышал мелодию песни «Yesterday», которая признана одной из самых популярных в мире.

Фаза 4. Пробуждение.

Человек, заснувший с помощью капель на основе лекарственных растений, просыпается свежим и бодрым и может весь день плодотворно трудиться!

Информация к размышлению. В Швейцарии, где были созданы капли «Спокойной ночи», знают цену душевному равновесию и хорошему сну. Недаром средняя продолжительность жизни швейцарцев – самая высокая в Европе – 82 года.

СПОКОЙНОЙ ВАМ НОЧИ, ЛЕГКОГО ПРОБУЖДЕНИЯ И ДОЛГОЙ, СЧАСТЛИВОЙ ЖИЗНИ!

Подробную информацию можно получить по телефонам: Москва 678-13 10 530 02-37 456 45-79, 786 34 00 194-97-80, 911-28-43 731 64 91 165-25 30 614-57 58 Армавир 2-73-78
 Архангельск 29-07-94, 21-24-52 Барнаул 42-69-34, 47-25-47 36-56-02 Благовещенск 51-33-33, 55-55 55 Брянск 41-48 28 66 16 26 Великий Новгород 77 87-81 Владивосток 22-44 36,
 40-44-04. Владикавказ 54-82-86, 74-73-47 Волгоград 93-82-78, 93-82-79 Вологда 21-98-61 72 30-31, 51 98-61 Воронеж 39-02 82, 39 61-99 Екатеринбург 371 17 36, 374-79-59 371-45-25
 371-85 53, 375-85-70 355-37-67 Елизаветово 2-11-62 Зеленоград 535-55-10 Иваново 33-51-84 Ижевск 36-50-00, 50 55-05, 78-12-78 Иркутск 29-16-58 Йошкар-Ола 63-54-45 64-01-25 Казань
 253-09-93 Калининград 36-02-01, 99-14-77, 77-70-03, 35-37-16, 64-37-37 95-50-44 Кемерово 56-06-00, 53-90-90 Киров 54-54-45 Корсаков 2 14-14 Кострома 35-58 83 35-58 93 Котлас
 2-65-10, 3-06-96 Краснодар 259-73-37, 257-04-90, 270-44-37, 272-74-40, 257-04-90, 233-94-27 279-64 72, 279-64-73 255-78-04 Красноярск 52-94-77 65-10-23 Курск 59 05-24 2 74-04
 Ленинск-Кузнецкий 8-256-536-38 Махачкала 91-27-07, 61-66-65 64-67-79, 67-88-23 68-10-36, 67-55-01 Мурманск (8152) 45 72-68 Находка 69-22-99 69 22-44 Нижний Новгород 67 04 07
 67-96-38 77-98-20 78-66-82 Новокузнецк 8-23-54-77-72 Новосибирск 216-60-00, 33-81-80 Норильск 48-36-80 42-41-10 Омск 33-91-70, 23-00-71 23-00-59, 52-26 75 Оренбург 20 52 83
 20-52-93 Пенза 32-00-32 Пермь 233-48-44, 38-38-58, 28-08-18 49-44-44 Петропавловск-Камчатский 5-90-11 Псков 46-85-06 Пятигорск 32 13 08, 33 49-
 78 Ростов-на-Дону 291-62-71, 240-38-00, 269-79-89, Салават 6-18-26 Самара 242-33-28 228-76-43, 992-62-84, 228-04-04 279-21-21 279-20-50 270-54-04 996-00 60 Санкт-Петербург
 703-45 30, 603-00-00, 301-09-29, 545-23-72, 596-22-22, 517-66-33, 575-59-08, 327-04-76, 312-34-41, 347-75-01 786-71-88, 571-94-66, 380-68-13 336-40-76 571-15-19 227-59-61 Саратов
 23 07-47 Саратов 73-62-88 52-40-42, 28-22-66, 28-22-67 Свободный 2-26-05, 2-60-06 Сельцо 74-24-28 Смоленск 38-49 44 Ставрополь 95-65-82 29-33 57 28-24 70 Стерлитамак
 24 25-66 Тамбов 56-53-44 56-66-66 Тверь 32-06-84 Тольятти 50-88-50, 40-33-84, 38-00-38, 60-03-03, 37-64-33 Томск 52-44-52, 55-96-55 43-00-44 Тула 42 87 55, 47 68 00, 34 34 53
 35 19-48 Тюмень 37-34-40 Улан-Удэ 46-45-05, 43-44-59 Ульяновск 32-99-53, 52-43-43, 56-68-14 Уссурийск 33-95-08, 34-21-61 Уфа 79-86-05, 35-01-42, 52 43 45, 24 05 56 Хабаровск
 72 62 48 Якутск 35-82-15, 35-76-79, 42-05-61, 42-25-25 Днепропетровск 370-24-91 774-20-53 Донецк 345-37-36, 345-73-00, Запорожье 89-25-55 Ивано-Франковск 77 05-70 77 11-67
 Киев 501-04 98 237-00-36 Кировоград 067, 24-03-79, 24-97-03 Одесса 777-77-48, 22-01-75 Львов 67-09-70, Ровно 22-24-03 Севастополь 65-01-19 Симферополь 51-04 87 Ужгород
 257 16-01 Феодосия 4-04 37 Харьков 759-40-43 Черкасы 36-00-74 Ереван 53-12-24 Алма-Ата 71-02-22, 92-19-05, 79-26-66 Караганда 50-65 12, Костанай 54 16 65 54 78-86, 54 24 22
 Калининск 40-66 84, 40-66 85 Вильнюс 370-652-79-880 Доставка по почте наложенным платежом: 117451 Москва, а,я 4 тел. 398-21-82, e-mail post@area.com.ru
 а 300 ООО «Ареал» тел (812) 948-22-98 774-40-63 e mail postbook@area.com.ru

«ЛЮТЕИН-КОМПЛЕКС»: ДАЙТЕ ГЛАЗАМ ВСЕ СРАЗУ

Отец современной офтальмологии Гельмгольц как-то пошутил в том смысле, что человеческий глаз сконструировал бездарный механик. Переделать глаз, конечно, нельзя, но сохранить хорошее зрение до глубокой старости можно.

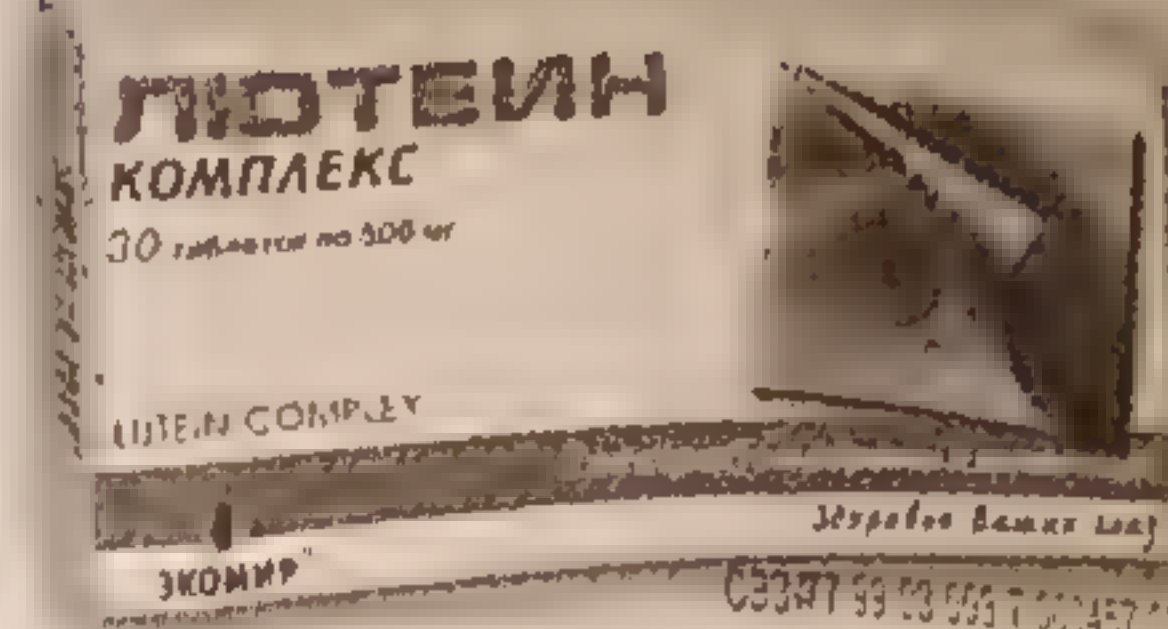
Как мы радуемся солнечным денькам! Глазам же ультрафиолет – первейший враг. Он негативно влияет на сетчатку глаза. Не зря, видно, говорят: все, что приятно, – вредно. Мы смотрим телевизор, а глазам достается вредное излучение, которое ничуть не лучше ультрафиолета. Еще одно «вредное» благо цивилизации – компьютер. Школьнику или студенту бесполезно твердить: «Не сиди часами, глаза испортишь!». Если вы сами проводите за монитором целый рабочий день, то отлично знаете, что такое синдром «усталых глаз». А еще свободные радикалы и, конечно, возраст. Вывод очевиден: глазам необходима защита. Ведь если катаракту можно прооперировать, то повреждение макулы необратимо. Оказывается, глаза неуязвимы, если с ними лютеин и зеаксантин.

Лютеин мы получаем с овощами и фруктами, а зеаксантин вырабатывает-

ся из лютеина уже в сетчатке. Они концентрируются в макуле и хрусталике и играют роль солнцезащитных очков глаза, а также являются мощными антиоксидантами. Так как же заручиться их поддержкой? Дело в том, что в овощах и фруктах лютеина очень мало. С пищей мы получаем лишь пятую часть необходимого нам лютеина. Биохимики искали выход и нашли! Ученым удалось выделить лютеин из растений, и сегодня мы можем получать его в виде биологически активной добавки.

Но неужели же, чтобы уберечь зрение, достаточно одного лютеина? Конечно, нет! Проконсультируйтесь с врачом, и он подтвердит: глаза нуждаются еще и в чернике, витаминах, микроэлементах... Сложно? Уже нет! Теперь у нас есть «Лютеин-комплекс» – препарат для глаз нового поколения. Что же это такое?

Во-первых, «Лютеин-комплекс» – это идеальный свободный лютеин. Во-вторых, в состав также входит и черника. Вы спросите: а витамины? Минералы? В «Лютеин-комплексе» все это есть. Мощнейшие витамины-антиоксиданты А, С и Е укрепляют стенки сосудов, ускоряют восстановление поврежденных



тканей, снижают риск возникновения катаракты, улучшают восприятие цвета и зрение в сумерках. Минералы цинк, селен, медь поддерживают и усиливают действие витаминов, улучшают питание глаз, защищают их от мелких кровоизлияний и свободных радикалов.

«Лютеин-комплекс» – это превосходная профилактика возрастных изменений в сетчатке, катаракты и осложнений, связанных с близорукостью. С «Лютеин-комплексом» вашим глазам не повредят ни солнце, ни телевизор, ни компьютер. Забудьте о синдроме «усталых глаз»! Все компоненты «Лютеин-комплекса» служат одной главной цели: сохранить полноценное зрение.

«Лютеин-комплекс» – смотрите на мир яркими глазами!

ВЫШЕЛ В СВЕТ

8-й номер журнала «Предупреждение Плюс» за 2006 год посвящен теме «Личный опыт». Как всегда, в нем подобраны письма читателей вестника «ЗОЖ» по темам: аллергия, болезни органов кровообращения, дыхания и уха, горла, носа, пищеварения, эндокринной системы и т.д. Рецепты комментируют врачи А.В. Печеневский и В.М. Костеров (к.б.н.), что само по себе – прорыв на пути соединения опыта народной медицины и знаний официальной медицины.

Наши подписные индексы – на первой полосе каждого номера вестника «ЗОЖ».

НАЛОЖЕННЫМ ПЛАТЕЖОМ ПУХОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ФАБРИКИ ПУХОВЫХ ПЛАТКОВ

Ажурные паутинки: 160x160 см – 1800 руб., 120x120 см – 1300 руб., 100x100 см – 800 руб. (цвета – белый, серый, голубой, сиреневый). Ажурные палантины: 160x70 см – 1400 руб. (цвета – белый, серый, голубой, сиреневый). Шали: 120x120 см – 2500, 2000, 1500, 800 руб. Цвет – темно-серый. (Цена зависит от класса используемого пуха.) 90x90 см – 1000 руб. (цвет – серый) 120x120 см – 800 руб. (цвет – белый). Шали с кистями: 150x150 см – 4000 руб., 120x120 см – 3000 руб. (цвета – белый, светло-серый, голубой). Джемперы мужские: 46-58р. – 1500 руб. (цвета – белый, серый); 2500 (цвет – серый). Безрукавки мужские: 46-58р. – 1100 руб. (цвета – белый, серый). Одежда пуховое, ткань х/б: 137x205 см – 2100 руб., 173x205 см – 2400 руб. Пряжа в мотках по 200 г – 250 руб. (цвета – белый, серый). Высылается при заказе не менее 2 мотков. Внимание: при заказе на сумму свыше 10000 руб. – скидки и постоянным клиентам ценные подарки. Обращаться: 460056 г. Оренбург, а/я 317.

КНИЖНЫЕ НОВИНКИ – ПОЧТОЙ

Малахов Г. Золотые правила питания 320 стр.	110 р.
Малахов Г. Худеем естественно и просто 160 стр.	71 р.
Малахов Г. Очищение организма и правильное питание. 192 стр.	71 р.
Малахов Г. Лучшие рецепты оздоровления 160 стр.	79 р.
Малахов Г. Укрепление здоровья в пожилом возрасте. 192 стр.	71 р.
Малахов Г. Полная энциклопедия оздоровления. 400 стр.	250 р.
Тартак А. Золотая книга или здоровье без лекарств 7-я книга	155 р.
Неумывакин И. Сода на страже здоровья 96 стр.	52 р.
Сытин Г. Мысли, творящие здоровое сердце. 256 стр.	110 р.
Воронцова Г. Кремлевские тайны питания и здоровья. 128 стр.	75 р.

Заказы не менее 100 руб. Почтовые расходы до 10 %. Заявки по адресу: 190000 г. С-Петербург, а/я 333, «Невский Почтовый Дом».

ПРИХОДИТЕ В «АКОНИТ»

«Объединение гомеопатических центров «Аконит-Гомеомед» уже более 15 лет помогает людям вернуть здоровье. За помощью обращаются со всех концов России, из-за границы, мы помогаем всем – и очень пожилым людям, и грудным детям! Причем чаще всего случаи непростые, те, когда обычная медицина не может предложить реальной помощи – лишь облегчение. Наши врачи – кандидаты, доктор наук справляются с различными сложными заболеваниями за 4-6 месяцев. Нет необходимости перечислять все заболевания, о которых наши бывшие пациенты уже давно забыли. И это не простые слова! В лечении болезней щитовидной, молочных желез, печени, почек, сосудов, сердца, суставов, позвоночника, аллергии – гомеопатии просто нет равных! Мы «рассасываем» узлы, кисты, аденоиды, миндалины, миомы без операций и гормонов. Все необходимые обследования и препараты – тут же на месте! Стоит все недорого – доступно любому! Есть скидки, льготы. Работаем без выходных с 9.00 до 21.00 уст. метро Сокольники и Братиславская. Тел. (495) 268-3343, 782-8138, 268-5813. www.gomeomed.ru Ждем вас! Скидка читателям «ЗОЖ» – 7%!

Ⓡ За содержание рекламы редакция ответственности не несет.

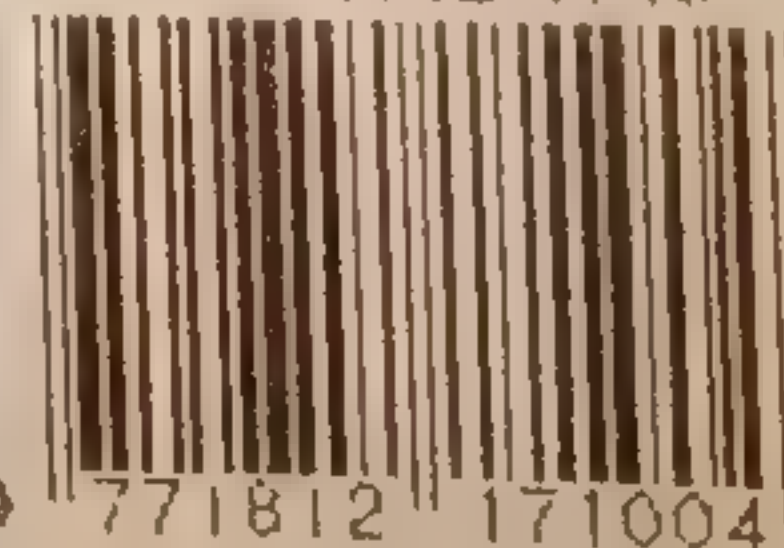
Редакция предупреждает: прежде чем применять читательские рецепты, посоветуйтесь с лечащим врачом.

Газета «Здоровый образ жизни» – вестник «ЗОЖ»
Главный редактор Анатолий КОРШУНОВ
Ответственный за выпуск Борис ЧЕРНЫШЕВ.
Учредители: ООО «Редакция вестника «Здоровый образ жизни», А.М. Коршунов, И.Н. Кочеткова
Издатель: ООО «Редакция вестника «Здоровый образ жизни»
Генеральный директор Анатолий Коршунов
Газета зарегистрирована в Министерстве печати и информации РФ.
Регистрационный ПИ № 7712424 от 15.04.02.
© ООО «Редакция вестника «Здоровый образ жизни», 2006
Использование материалов любым способом (включая доведение до всеобщего сведения через электронные сети) без письменного разрешения редакции не допускается.
Подлежит распространению только в РФ, странах СНГ и Балтии.
For distribution only in Russian Federation, CIS and the Baltic countries
Литературная обработка писем осуществлена редакционным коллективом.
Рукописи не возвращаются и не рецензируются.
Р- печатается на правах рекламы.

Номер отпечатан в ООО «ОИД «Медиа-Пресса»
125993, ГСП-3, Москва, А-40, ул. «Правды», 24.
Общий тираж 2.490.116 экз. Тираж «Медиа-Пресса» 822 432 экз
Заказ № 605217.

Адрес для писем: 101000 Москва, а/я 216. Вестник «ЗОЖ».
Адрес редакции: 101000 г. Москва, Армянский пер., д. 1/13/6
Контактные телефоны редакции и издательства
739-57-05, 687-06-45, 615-39-26, 687-06-50 682-50-03.
Отдел подписки 261-62-93
Издаётся с ноября 1992 г. два раза в месяц
Объем 5 п.л. Цена свободная.
Срок подписания в печать 24.08 2006 в 22.00. Номер подписан в 22.00.
Интернет: www.ZOJ.ru E-mail: mail@zoi.ru

ISSN 1812-1713



Июнь, 2003
№ 6 (87)

СОВЕТЫ ДОМАШНИМ
МАСТЕРАМ И МАСТЕРИЦАМ

ДЕЛАЕМ САМИ

Подписной индекс 63246

Толока

Сегодня в номере:

Ручной
водяной насос-
колонка

— стр. 2

Люстра
из тарелок

— стр. 5

Душ на даче

— стр. 6

Веялка
для зерна

— стр. 7

Батик

— стр. 8-9

Простейший
погреб

— стр. 10

Газовый
аккумулятор

— стр. 11

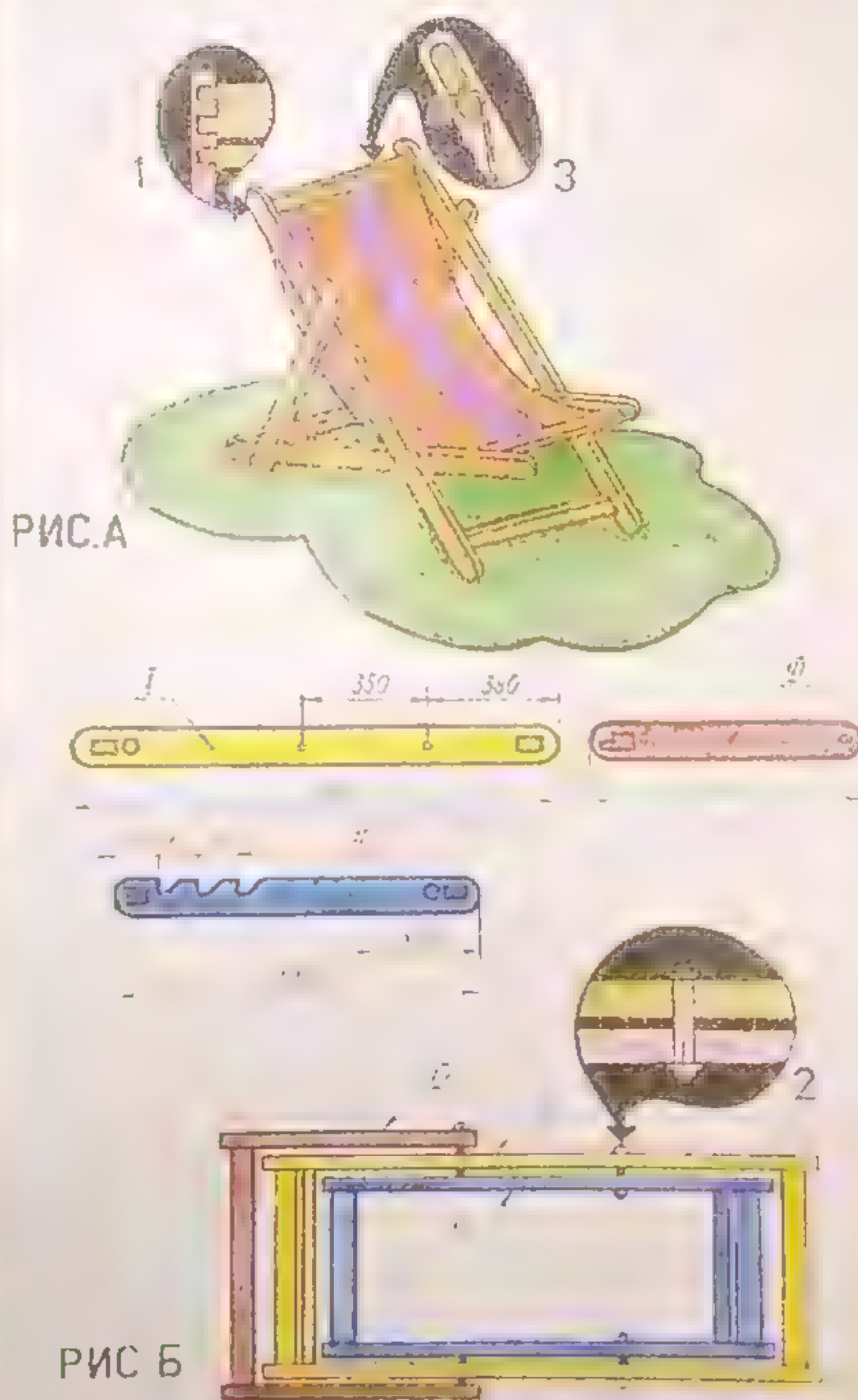
Универсальный
станок

— стр. 12

Отбиваем косу

— стр. 14

Шезлонг для дачи



Удобная вещь — шезлонг. Отдыхать в нем приятно на даче в саду, под развесистыми ветками деревьев и даже на обычном балконе. Места в сложенном виде он занимает немного.

(Читайте на стр. 14)

Внимание, конкурс!

«Операция «Тяпка»

В летнее время дел у огородников невпроворот. Казалось бы, только что завершена посадка поздних овощных культур, а на ранних посевах уже полыхает «зеленый пожар». Трудно перечислить, сколько существует способов борьбы с сорняками. Большинство избавляется от них при помощи обычной дедовской тяпки. Но, как показывает практика, тяпка тяпке — рознь. С одной работаете легко, другой — с трудом ковыряешь землю. А каким инвентарем пользуетесь вы при уходе за растениями? Может, у вас есть придуманное вами или усовершенствованное заводское приспособление, которое на ваш взгляд помогает быстро и эффективно вести прополку гряд и междурядий?

Одним словом, если вы считаете своего помощника самым незаменимым и полезным в работе, поделитесь секретами, как изготовить его самостоятельно.

О лучших образцах, присланных в редакцию (желательно с чертежами, рисунками или фотографиями), мы расскажем на страницах газеты. Победителем станет самый смекалистый огородник, который получит специальный приз.

Итоги конкурса будут подведены в сентябре. Пишите, ждем ваших предложений до 1 сентября.

И будет вода!

На дачных участках, в частных домовладениях наличие воды — дело далеко не последнее. Как ее добыть из земных недр? Интересную конструкцию ручного водяного насоса (а проще — колонки) предлагает «соорудить» Андрей КОЗЛОВ из д. Давыдовка Притобольного р-на Курганской области.

«Таким насосом, — пишет он — пользуются многие жители нашей деревни, т.к. он прост в изготовлении, не требует дорогих деталей.

Основными деталями насоса являются цилиндр и поршень. Цилиндром насоса служит обсадная труба. В нижней ее части с помощью гайки закреплено седло клапана. Снизу к тарелке клапана подклеено резиновое кольцо.

Поршень опускается на штоке почти до клапана, но так, чтобы при движении он не задевал за него. Нагнетательным клапаном служит резиновая манжета в поршне, закрепленная в конической расточке поршня с помощью втулки и гаек, навинчиваемых на шток поршня.

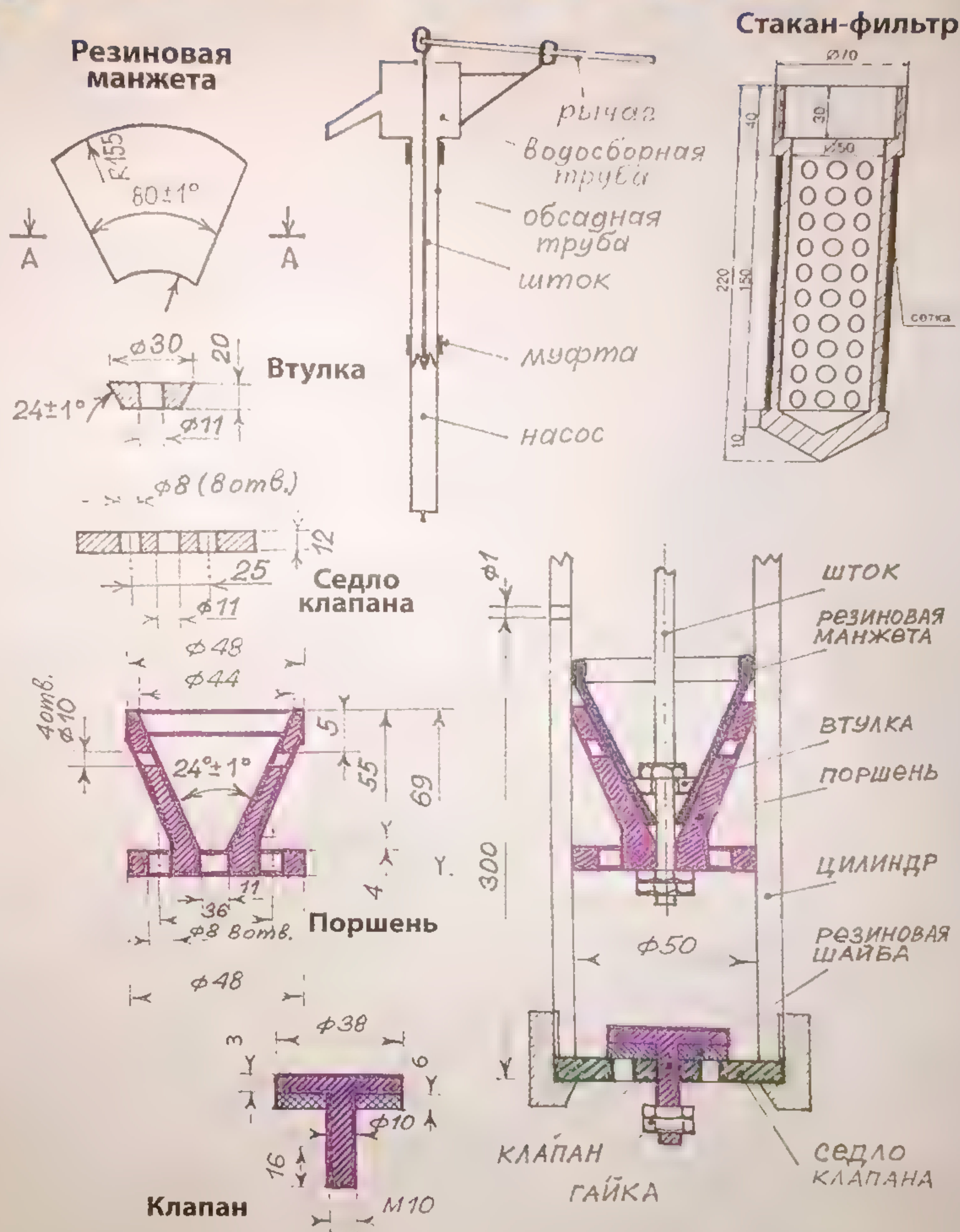
Водосборная труба по диаметру должна быть в два-три раза больше обсадной».

Конструкция и впрямь достаточно проста и неприхотлива (см. рисунки), но, по мнению нашего редакционного эксперта, инженера-конструктора Александра ВОЛКОВА, требует небольшой доработки:

— вместо гайки, крепящей седло клапана, необходимо изготовить стакан-фильтр (см. рис.), т.к. без него клапан будет забиваться песком, грунтом и быстро утратит работоспособность. Корпус фильтра изготавливают из стали и обваривают мелкоячеистой сеткой из нержавеющей стали;

— на авторском рисунке не указана толщина стенки конической части поршня. Начерченный в масштабе сборочный чертеж «подсказал», что она должна составлять 3 мм;

— целесообразно уменьшить высоту резино-



вой манжеты на 15 мм (вместо радиуса R 155 выполнить R 140).

После всех этих манипуляций, считает Александр Волков, насос будет работать как часы. А вы, соответственно, будете с водой.

Творите, желаем удачи. Будем рады вашим отзывам, а также ждем разнообразных «творческих» предложений, которые с удовольствием опубликуем на страницах «ДС».

Геннадий ЛЯХОВ.

P.S. В своем письме Андрей Козлов интересовался, где можно подробнее узнать о ветроэлектростанции, упоминавшемся в №1 «ДС» за этот год. Он в своей просьбе далеко не одинок. А посему сообщаем: этот и массу других интересных материалов вы найдете в брошюре «Мотоблоки и другие помощники дачника» серии «Мастерская на дому». Заказать брошюру можно по почте в редакции.

Для этого перечислите нужную сумму (стоимость 1 экз. простым письмом — 17,5 руб., заказным — 20 руб.) на адрес: ООО «Толока в России», 214000 г. Смоленск, ОАО «СКА-БАНК», р/с 40702810500630000614, к.с. 30101810600000000757, БИК 046614757, ИНН 6729013577. В графе «Для письменного сообщения» укажите название нужной брошюры, и редакция вышлет ее вам по указанному адресу. Тел. для справок в Смоленске: (8-0812) 61-19-80, 61-19-90.

Зажигалка для плиты

Для нее понадобятся: элемент (1) от обыкновенной зажигалки; две пробки (2) от пластмассовых бутылок; провод от кабеля, толщиной 0,5 мм (обязательно в оболочке!) (3); 2 кружка из

пенопласта (4): один толщиной 0,5 мм с отверстием 0,4 мм, второй — 10,4 мм; металлическая пластина (5).

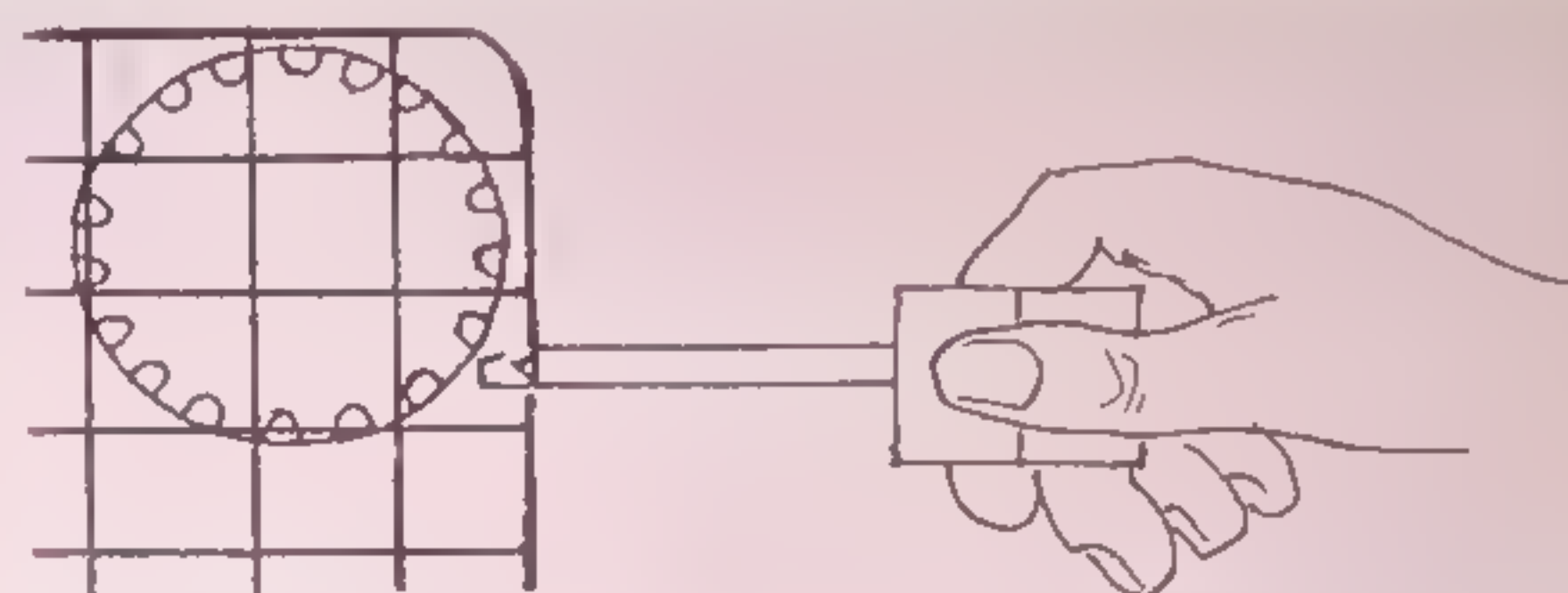
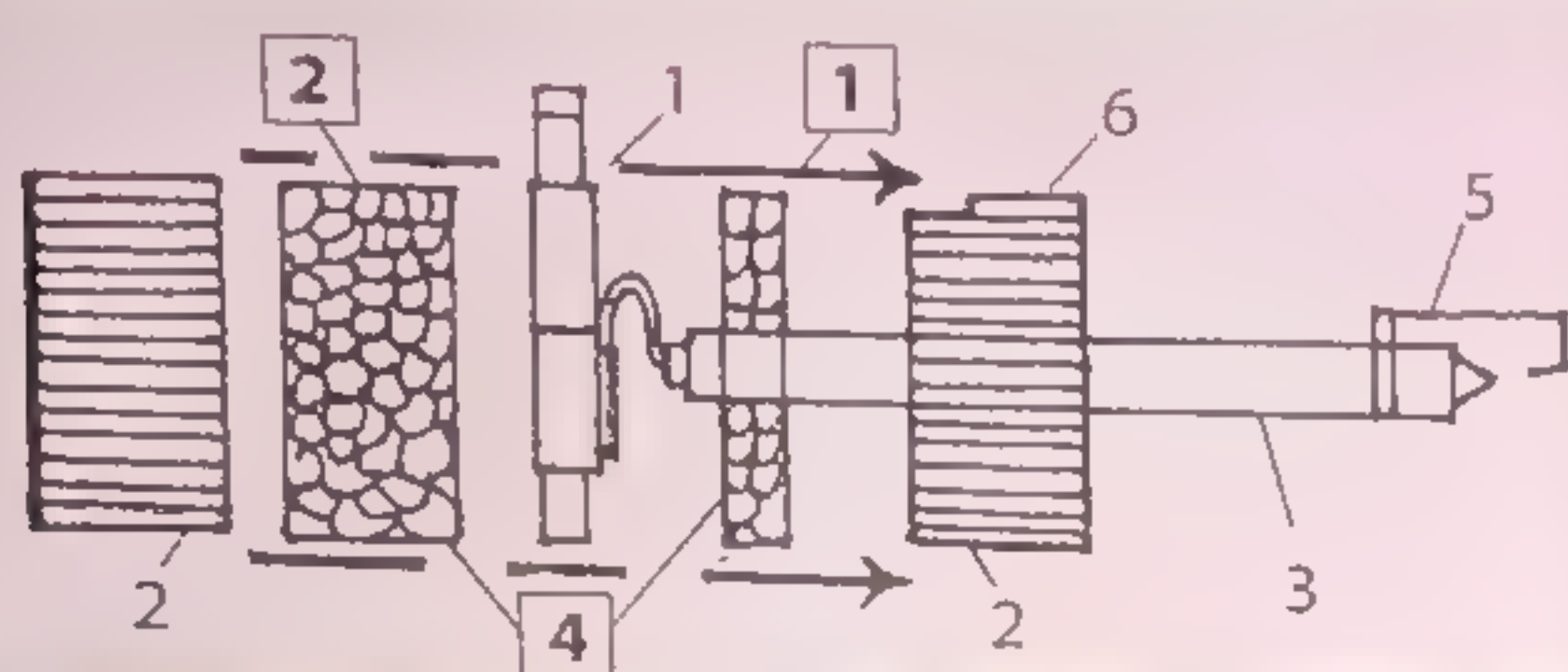
Провод включателя (1) припаивают к концу провода кабеля и закрывают обо-

лочкой. В первой пробке делают паз (6) и отверстие (0,5 мм) для провода. Металлическую пластину закрепляют на оболочке провода, и ее конец выводят к концу провода. Все собирают, как показано на ри-

сунке. Пробки спаивают между собой паяльником.

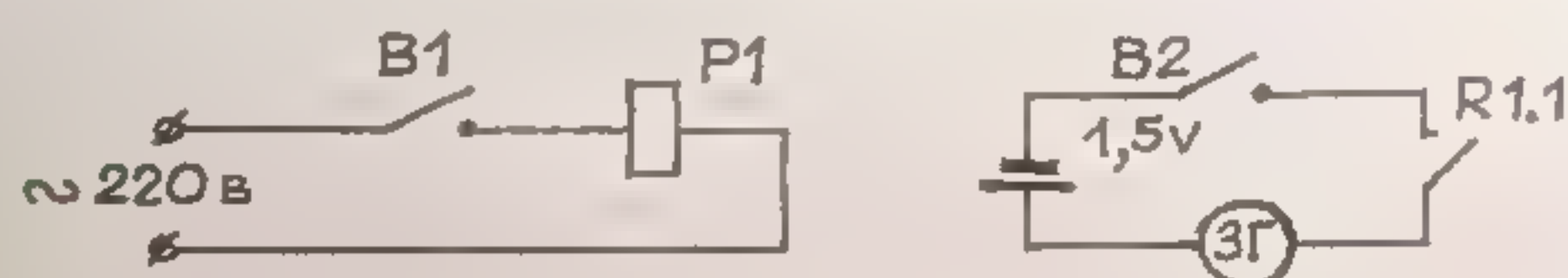
При нажатии кнопки на конце зажигалки образуется искра.

Петр ФЕДОРОВ,
с. Вольница
Ульяновской обл.



Сигнализация отключения напряжения

Однажды ночью на нашей лестничной площадке кто-то снял счетчики электроэнергии пяти квартир. Когда установили новые, я решил устроить сигнализацию, извещающую о том, что напряжение в квартире исчезло. Тем жильцам, у которых электросчетчики смонтированы на открытых лестничных площадках, можно воспользоваться моей схемой. Затраты невелики, неудобства соизмеримы с манипуляциями по установке будильника, и такая сигнализация вполне может помочь сохранить имущество, а возможно и задержать с помощью милиции воров.



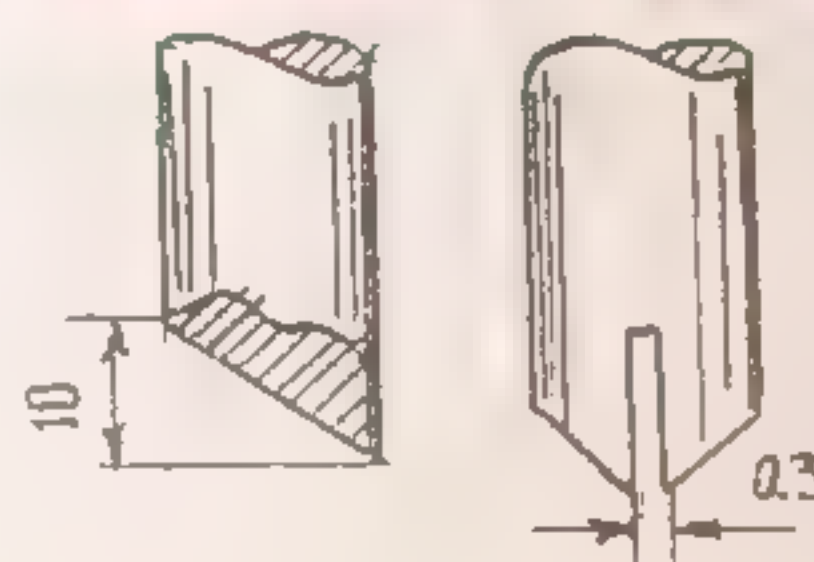
Принцип устройства несложен. В ждущем режиме сигнализация питается от сети, а с исчезновением напряжения тревожный сигнал подается от внешнего источника. Зуммер взят от старого электромеханического будильника. Главная деталь в этом устройстве — электромагнитное реле на переменное напряжение 220 вольт. В таком виде устройство получается очень компактным. Можно обойтись и другим реле, используя при необходимости понижающий трансформатор или выпрямляя питающее реле напряжение. В качестве питания тревожной сигнализации используется любой элемент на 1,5 вольта. Звуковой генератор включается в цепь нормально замкнутых контактов реле.

Перед отходом ко сну замыкается сначала выключатель В2 (проверяется работа звукового сигнала), а затем выключателем В1 запитывается реле, и контакты Р1.1 размыкают цепь зуммера. С отключением по каким-либо причинам электроэнергии сработает сигнализация. Утром необходимо выключатели перевести в разомкнутое состояние. Вместо В1 можно просто вынимать вилку из розетки.

Томас ПАНФИЛОВ,
г. Солигорск Минской обл.

Пропил в роли капилляра

Обычные паяльники не позволяют полностью снимать остатки расплавленного припоя с поверхности. А паяльник с отсосом припоя громоздок и сложен в изготовлении. Вместо него можно использовать паяльник с узким пропилом в жале, выполняющем роль капилляра, по которому излишки припоя поднимаются вверх. Освобождают капилляр от припоя легким встряхиванием паяльника.

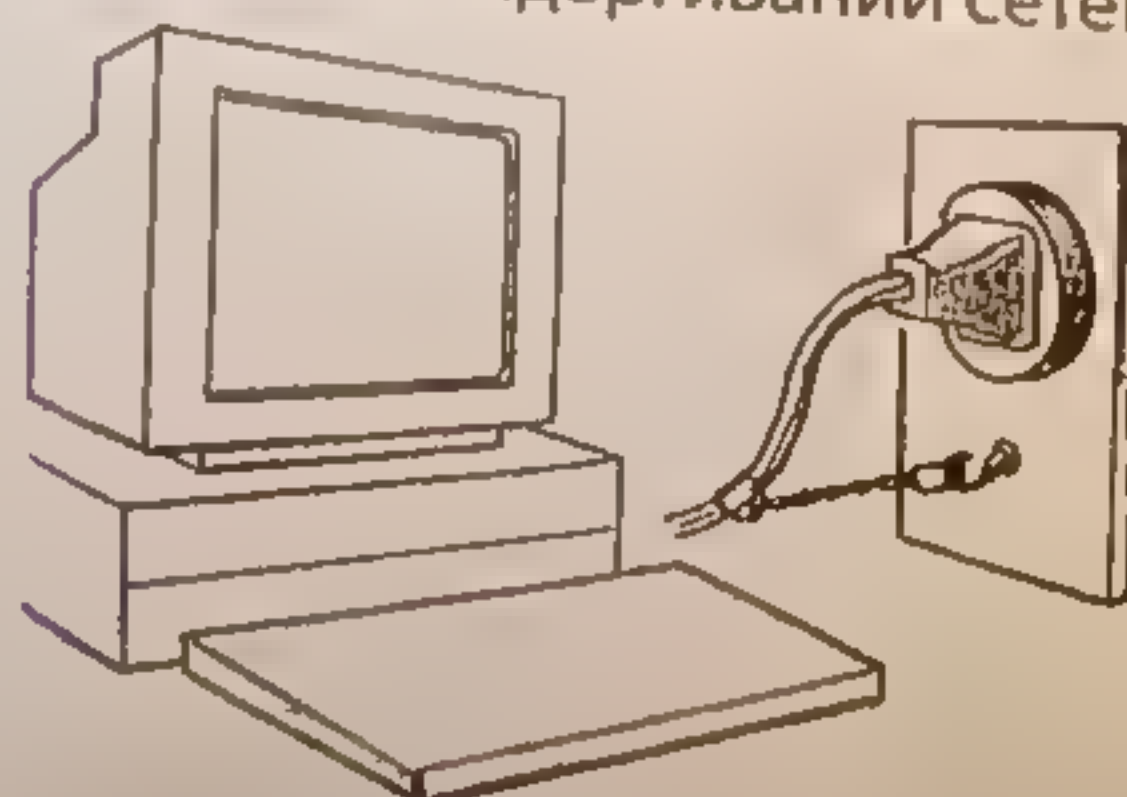


В основании жала делают пропил толщиной 0,3 мм. Если нет специальной тонкой пилочки, — обычной ножовкой по металлу, а затем вкладывают в него стальную пластинку толщиной 0,3 мм и молотком отбивают место пропила, обеспечив таким образом нужную толщину. Окончательно жало обрабатывают и придают ему нужную форму напильником.

Владимир ЛАТЫШЕВ,
д. Щибрин Гомельской обл.

Компьютер на цепи

Как известно, отключение электроэнергии очень часто приводит к потере информации, введенной в оперативную память персонального компьютера. И при этом в половине случаев такая неприятность происходит при случайном выдергивании сетевой вилки из розетки.



Чтобы такого казуса не произошло и с вами, оснастите электрошнур цепочкой с хомутиком на одном конце и колечком — на другом, а рядом с розеткой закрепите крючок — и ваш компьютер можно будет «посадить на цепь».

Утро начинается

Т. М. Петренко
со своим
семейством кукол.



Наверное, нет такого женского рукоделия, которое бы не умела делать Татьяна Марковна ПЕТРЕНКО — руководитель женского клуба «Спадчына» при Могилевском Доме культуры железнодорожников. Шьет и вяжет, плетет бисером, вышивает гладью и крестом,

делает ришелье и мережку. Вышивает народными узорами скатерти, ручки, покрывала на постель и дорожки на диван. Что касается вышивания картин, то она пытается создавать такие полотна, которые вышивали в прошлом наши бабушки и мамы. По их об-

разцам создает свои. Целая стена в доме, где живет эта удивительная женщина, украшена ее чудесной, неповторимой вышивкой. Попав к ней, вы словно возвращаетесь в далекие 30-е годы прошлого века. Такое впечатление создают ее работы «Аленушка», «Сосновый бор», «Охотники на привале»... А в последнее время Татьяна Марковна увлеклась изготовлением игрушек из драпа, букле, других материалов.

Посмотрите на изображенную на фото парочку — овечку и барана! Не правда ли, выполнены они безупречно — с фантазией и здоровым юмором автора? А большая грелка на заварочный чайник в виде огромной красавицы-куклы! Согласитесь, что само чаепитие покажется вам в этом случае гораздо восхитительнее и приятнее.

Или симпатичные домашние животные, которых так и тянет погладить! Или небольшая улыбающаяся кукла, которую Татьяна Марковна держит в руках.

— Это мой автопортрет, — смеется рукодельница. — Я тоже каждое утро на-

чинаю с улыбки — тогда все дела днем спорятся.

Читательницам нашей газеты эта очаровательная женщина предлагает самим сделать овечку — символ нынешнего года, который непременно принесет вам счастье.

Наталья НОВИКОВА.

Для туловища овечки понадобится драп букле или другой материал, похожий на овечий мех.

Для головы и ушей подойдут несypучие материалы: драп, фетр, сукно.

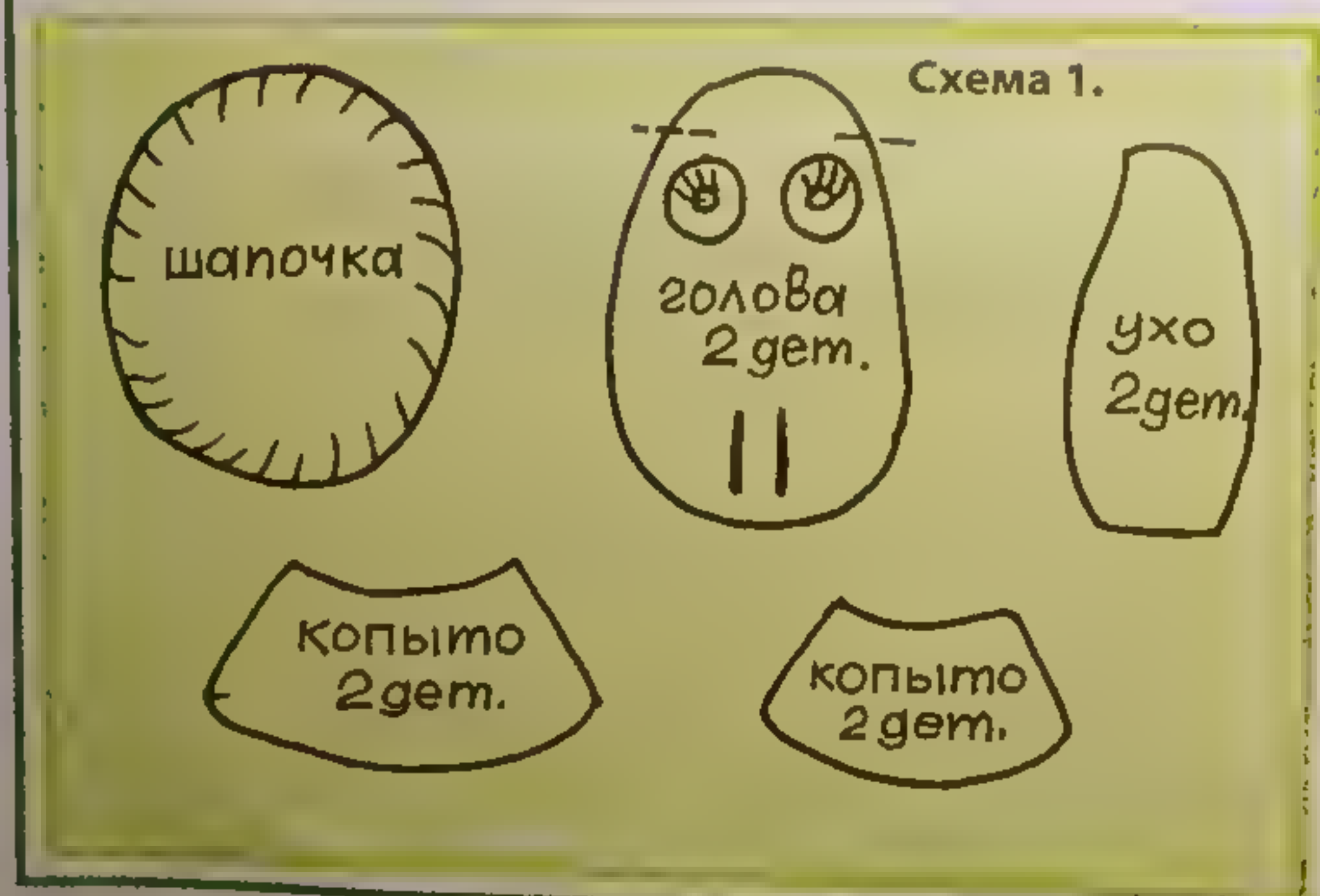
Детали головы и туловища сшить петельным швом. На мордочке вышить глаза, ноздри. Шапочку сшить из такой же ткани, как и туловище. Ткань собрать через край, стянуть, пришить к голове.

Пришить к голове уши.

Ножки выполнить из круглых шнурков. Задние ножки пропустить через туловище, а передние — пришить снаружи. Копыта вырезать из черного фетра или кожи.

Короткий хвостик сделать из ниток. Шапочку можно отделать цветочками из фетра или узкой ленточки.

Татьяна ПЕТРЕНКО.



с улыбки



«Друзья» на качелях.

Вышитое полотенце.



На дне морском.



Оригинальная, самодельная

Вот такую симпатичную люстру придумал Леонид Яковлевич Шерстобаев из деревни Боровица Могилевской области. Старый трехрожковый подвес он украсил узорами из фанеры и жести от консервных банок, а вместо плафонов использовал... обычные пластмассовые миски для холодных пищевых продуктов. Чтобы люстра смотрелась эффектнее, мастер дополнил ее потолочным украшением, вырезав из фанеры круг диаметром 50 см, а узоры для него — из липы. Резьбу прикрепил к кругу маленькими гвоздиками, проложив между ними золотистую фольгу. Потолочное украшение оттенил морилкой и покрыл лаком. Самодельная оригинальная люстра хорошо вписалась в интерьер дома Леонида Яковлевича.

Светлана ГОНЧАРОВА,
Фото автора.

Игрушка «Мухомор»

Вам понадобится: 20 г красной пряжи средней толщины, 20 г белой и 30-35 г зеленой, синтепон или вата, картон для каркаса, крючок № 2.

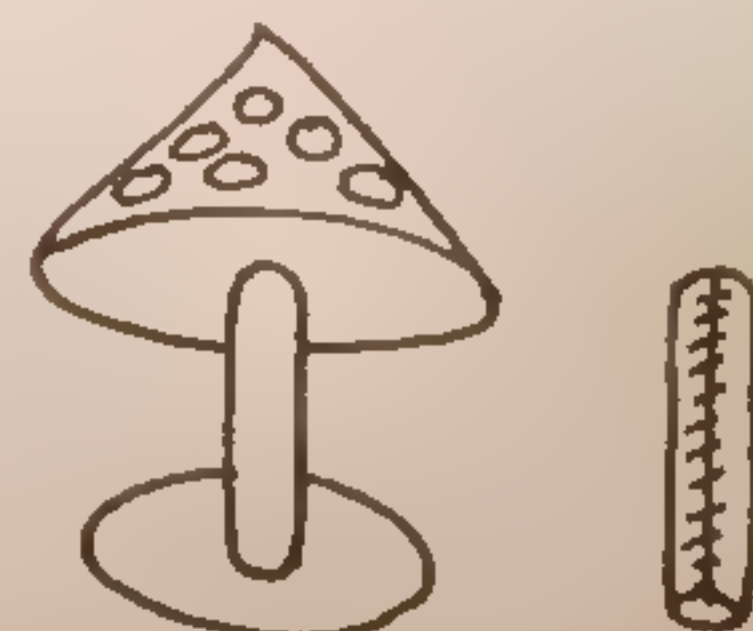
Основная вязка: столбики без накида.

Вяжите по кругу, начиная с центра шляпки. Когда шляпка «вырастет» до нужного размера (диаметр 9-10 см), набейте ее слегка, вставьте картонный каркас-круг и, сменив пряжу на белую и постепенно уменьшая число столбиков, свяжите ножку высотой 6 см. Роль подставки играет зеленая лужайка. В ножку гриба вставьте картонную трубку и пришейте его к лужайке. Белыми нитками вышейте на шляпке точки.

Описание вязания шляпки.

1. Цепочка из 4 в. п.
2. 6 ст. без нак.
3. 8 ст. б/н.
4. 10 ст. б/н.
5. 16 ст. б/н.
6. 22 ст. б/н.
7. 28 ст. б/н.
8. 34 ст. б/н.
9. 40 ст. б/н.
10. 46 ст. б/н.
11. 50 ст. б/н.
12. 56 ст. б/н.
13. 62 ст. б/н.

Катя ЦОЙ,
с. Цаца Волгоградской обл.



Обойдемся без бани

А поможет в этом любому дачнику в жаркий летний день разборная переносная душевая установка. Состоит она из поддона, легкой деревянной рамы, таза с краном, рамки под установку таза и пластиковой занавески (рис. 1). Поддон сгибают из жести (лучше оцинкованной) или сваривают из листовой стали (рис. 2). Можно изготовить поддон из дерева, но внутреннюю часть выстлать 2-3 слоями полиэтиленовой пленки, закрепив ее по верхнему краю гвоздями.

Раму изготавливают из деревянных реек или бруса 50x50 и скрепляют по углам дополнительно для прочности конструкции угольниками из листовой стали. Ширину рамы делают такой, чтобы поддон входил в нее с небольшим зазором. Длину рамы — в зависимости от длины поддона (поддон должен немного выступать из рамы). Высота рамы зависит от роста моющихся в душе.

Таз можно взять старый, который не жалко испортить. Емкость таза должна быть не менее ведра, так как ведра воды вполне хватает, чтобы вымыться взрослому человеку. В дне таза делают отверстие и ставят кран. Вместо таза, если есть возможность, можно сделать специальную емкость с большей вместимостью воды (рис. 3). Для установки такой емкости на раму уже не понадобится верхняя рамка.

Цветную, полупрозрачную занавеску прибивают к раме по внутреннему периметру, в верхней части. Нижняя часть ее свободно свисает, не доходя до пола на 5 см.

Виктор УТКИН,
пос. Правда Саратовской обл.



Рис. 1

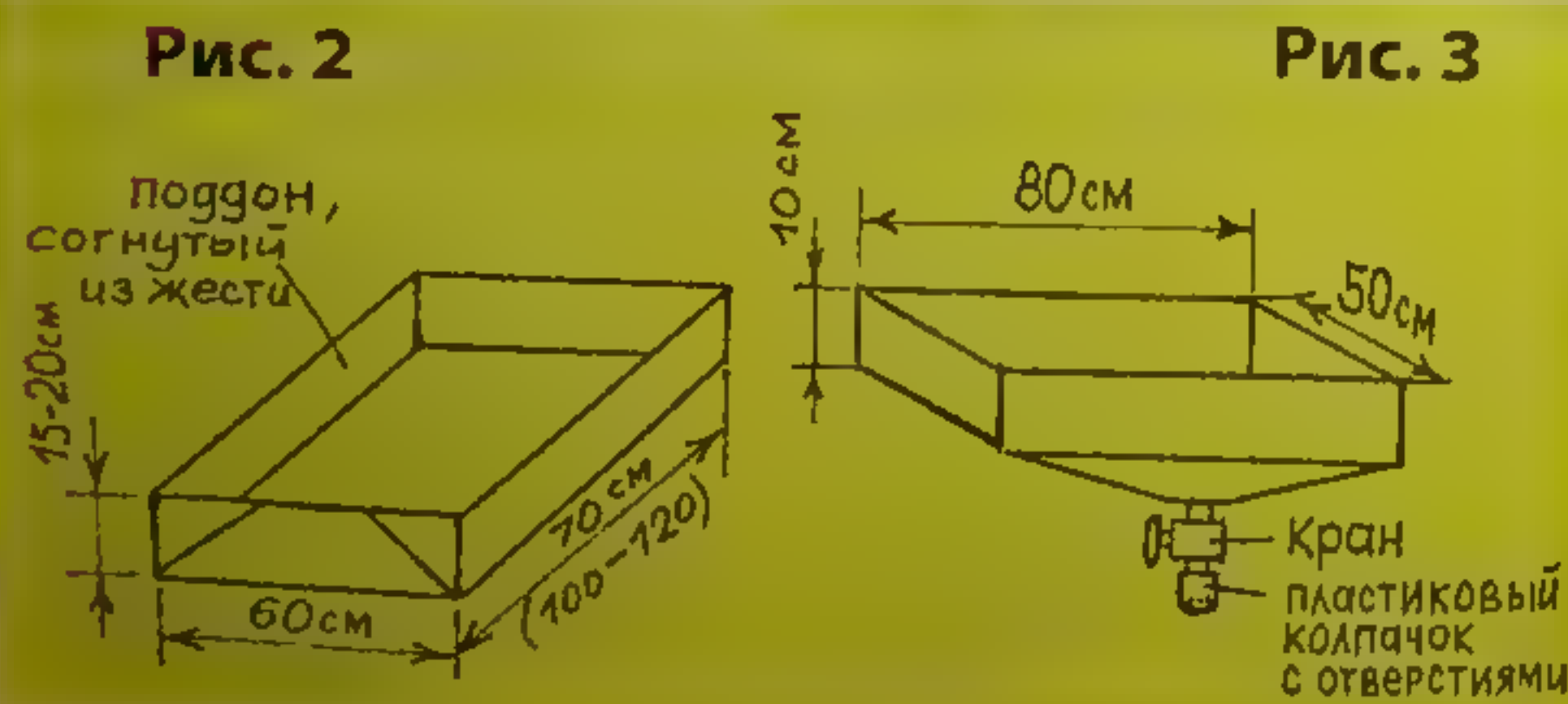


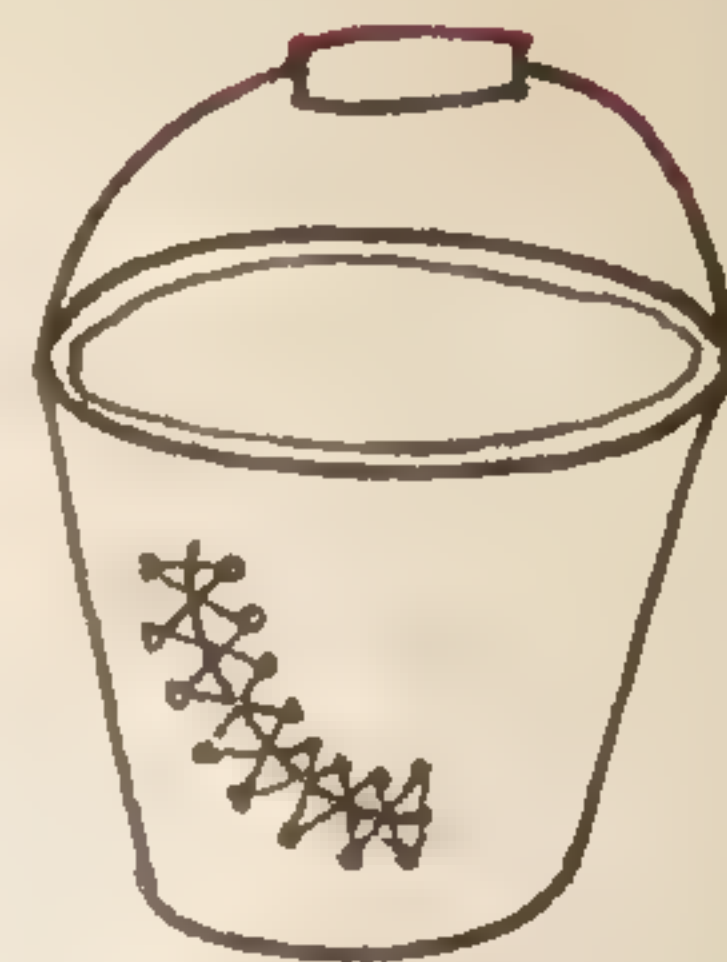
Рис. 2

Рис. 3

Треснувшему бочонку — вторую жизнь

Не спешите выбрасывать пластмассовую бочку, ведро или тазик, если они дали трещину или развалились на куски. Эти предметы домашней утвари можно починить, после чего они еще послужат вам не один сезон. Раскаленной проволокой или шилом сделайте отверстия по обе стороны трещины и «сшейте» шпагатом или мягкой тонкой проволокой.

Мария КОНОВАЛОВА,
г. Речица
Гомельской обл.



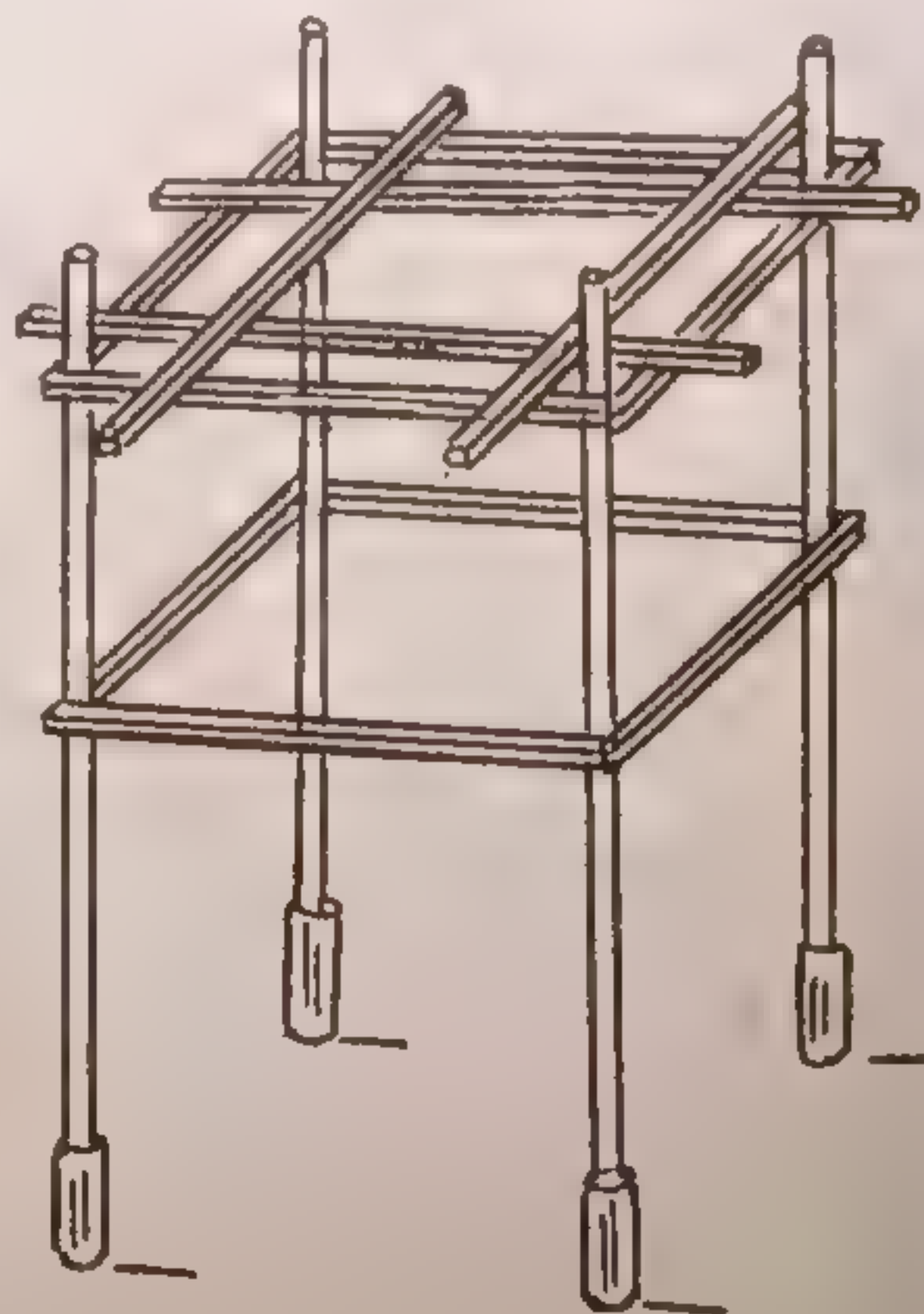
Надежная опора

Деревянную опору для защиты от поломок ветвей и веток у старых деревьев с раскидистой кроной можно изготовить на своем участке. Как показала собственная практика, такая опора очень надежна даже в сильные ветры и снегопады. При этом поломок никогда не бывает.

Состоит опора из деревянных жердей, установленных в металлические трубы. Внутренний диаметр труб 8-10 см. Глубина закапывания их в почву — 40-50 см. К жердям в горизонтальной плоскости прибиты прочные деревянные рейки или брусья в два-три яруса, на которые свободно, без крепления уложены деревянные рейки. При необходимости «плавающие» рейки можно перемещать влево и вправо, а также укладывать их по диагонали на каркас, слегка поднимая при этом опирающиеся на них ветви. Количество передвижных реек на каждом ярусе произвольное, в зависимости от ко-

личества ветвей, нуждающихся в опоре.

Чтобы избежать механических повреждений коры ветвей при сильных ветрах, под ветви укладывают полосы мягкой резины, поролона, картон и т.п. Для увеличения срока службы деревянных жердей их пропитывают отработанным автомобильным маслом, а сверху от дождя закрепляют по металлической банке. Теперь остается лишь изолировать от дождя место перехода жердей в трубы.

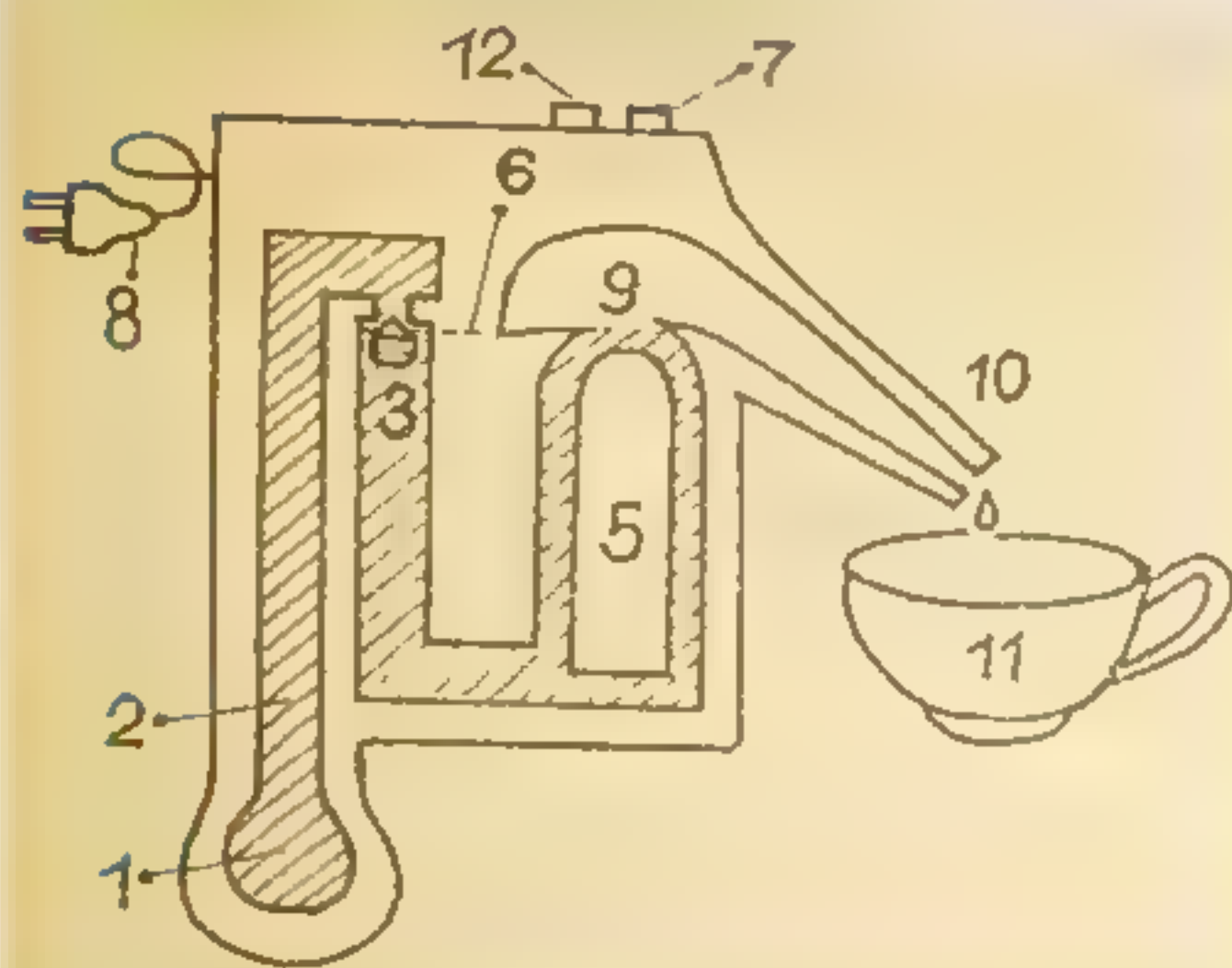


Анатолий КОЛОМЕЙЦЕВ,
г. Челябинск.

На конкурс «ДС» Экономный кипятильник

Чтобы вскипятить воду для чаепития в самоваре, необходимо налить ее три литра, как это обычно делается. Как правило, кипяток из самовара полностью не используется. А ведь на кипячение воды затрачена электроэнергия. Такое неэкономное расходование электроэнергии сплошь и рядом. Именно это натолкнуло меня на создание самого экономичного электрокипятильника, который можно использовать не только в домашних условиях, но и в столовых, кафе, ресторанах и других общественных местах.

На рисунке показана схема моего электрокипятильника. Он монтируется в водопровод 1, как обычный кухонный кран. Вода из водопроводной трубы попадает через патрубок 2 посредством пробкообразного или поплавкообразного клапана 3 в U-образную емкость, где на выходе второго колена емкости имеется электронагревательный элемент (ТЭН) закрытого типа 5. Суть работы данного устройства состоит в следующем.



Когда вода наполняет внутреннюю U-образную емкость, то, достигнув определенного уровня 6, т.е. уровня немного выше вершины нагревательного элемента 5, клапан 3 перекрывает проход дальнейшего

вливания в емкость воды. Тем самым прекращается подача из водопровода 1 в U-образную емкость 4.

Для того, чтобы получить кипяток, необходимо нажать на кнопку включения 7 пускателя или включателя электроэнергии 12 для подачи к электронагревателю 5 посредством разъемной вилки 8, вследствие чего электронагреватель 5 начнет нагреваться внутри окружающей его воды, и буквально сразу же вода начнет закипать. Это обусловлено тем, что количество воды, окружающей непосредственно элемент нагрева, минимальное, а сам нагревательный элемент имеет форму круга, тем самым образуя систему типа реактивного сопла. При кипячении воды образуется много воздуха, который под действием выталкивающей силы выбрасывается вверх, увлекая за собой через конусообразное отверстие 9 определенное количество кипятка, через носовое отверстие 10 выливающегося в чашку 11.

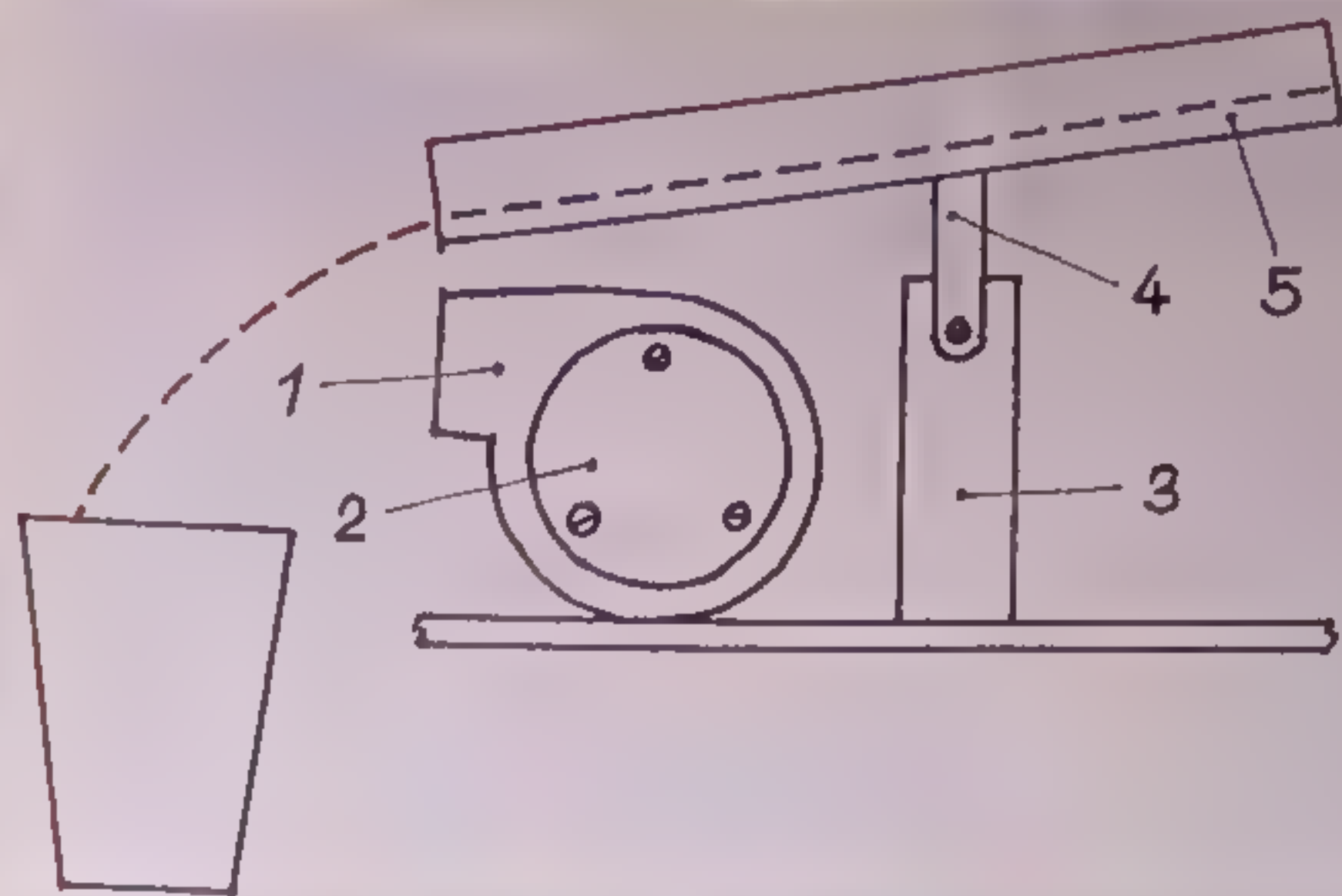
В связи с тем, что кипяток, увлекаемый порциями воздуха, переливается в чашку 11, уровень воды в U-образной емкости или полости уменьшится, это приведет к открытию поплавкового клапана, вследствие чего будет подаваться новая порция воды из водопровода 1. Таким образом будет происходить непрерывная подача воды, ее кипячение и сливание наружу. При получении необходимого количества кипятка устройство отключается кнопкой 12 (кнопки могут быть и две).

Это кипятильное устройство, или электрокипятильник, может выдавать кипяток практически в любое время и в любом количестве. Затрачиваться электроэнергия будет столько, сколько ее необходимо для кипячения ровно того количества воды, которое требуется на данный момент.

Такой электрокипятильник может иметь вариант чайника, самовара или другой декоративной емкости, находящейся непосредственно на кухонном столе, с определенным запасом воды.

Кроме всего этого, установив пароотвод, можно дополнительно получать дистиллированную воду без дополнительных затрат.

Юсуп ГЕЛАЗОВ,
с. Б.-Чирклей Ульяновской обл.



Веялка для зерна

Однажды я столкнулся с проблемой очистки зерна с приусадебного участка после обмолота.

Поинтересовался, как другие крестьяне делают это.

Одни провеивают на ветру, другие просеивают через сито, встряхивая его вдвоем и убирая мусор. Получается довольно трудоемкая работа, зависящая от погоды и времени суток.

Поскольку я был занят весь световой день на работе, такой способ очистки мне не подходил.

Подумав, нашел выход из положения. На вал электродвигателя выточил насадку и закрепил на ней роторный вентилятор от системы отопления автомашины. Вентилятор поместил в кожух от системы отопления трактора ДТ-75. Над кожухом укрепил лоток, по которому сыпалось неочищенное зерно. Вентилятор создавал поток воздуха, чистое зерно сыпалось в ведро, а сорняки выдувало за пределы ведра. Теперь я мог работать в любую погоду в сарае, а также при свете переноски.

Сделанной установкой доволен. Электродвигатель у меня 220 в 80 W, 2800 об./мин.

Можно приспособить любой другой электродвигатель, желательно, высокооборотистый.

На схеме это выглядит так:

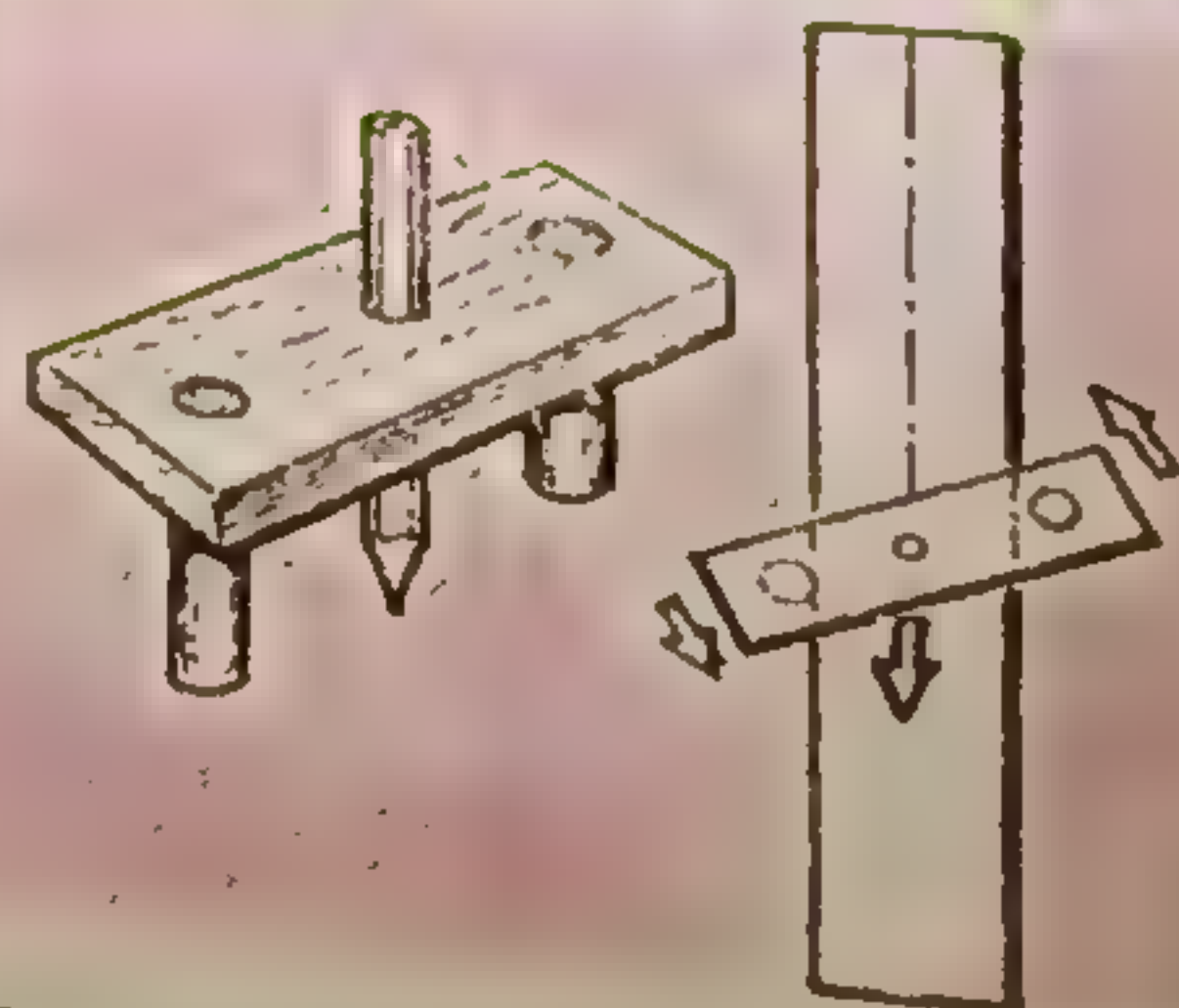
- 1 — кожух,
- 2 — крышка кожуха,
- 3 — деревянный брус,
- 4 — шарнир для регулировки желоба,
- 5 — желоб

Размеры произвольные, в зависимости от материалов и деталей.

Мечислав ЛАСТОВСКИЙ,
д. Карменево
Витебской обл.

Размечаем осевую

Провести осевую линию на заготовке поможет приспособление, показанное на рисунке.



Живая мелодия

Этот удивительный, до конца неосознанный мир колорита красок и непредсказуемых эффектов! Еще далеко до настоящей работы в стиле батик — будущего панно, картины, нарядного платья — а они, словно первые трепещущие аккорды музыки, волнующие стихотворные строки, уже живут в тебе, зазывно зовут и будоражат душу.

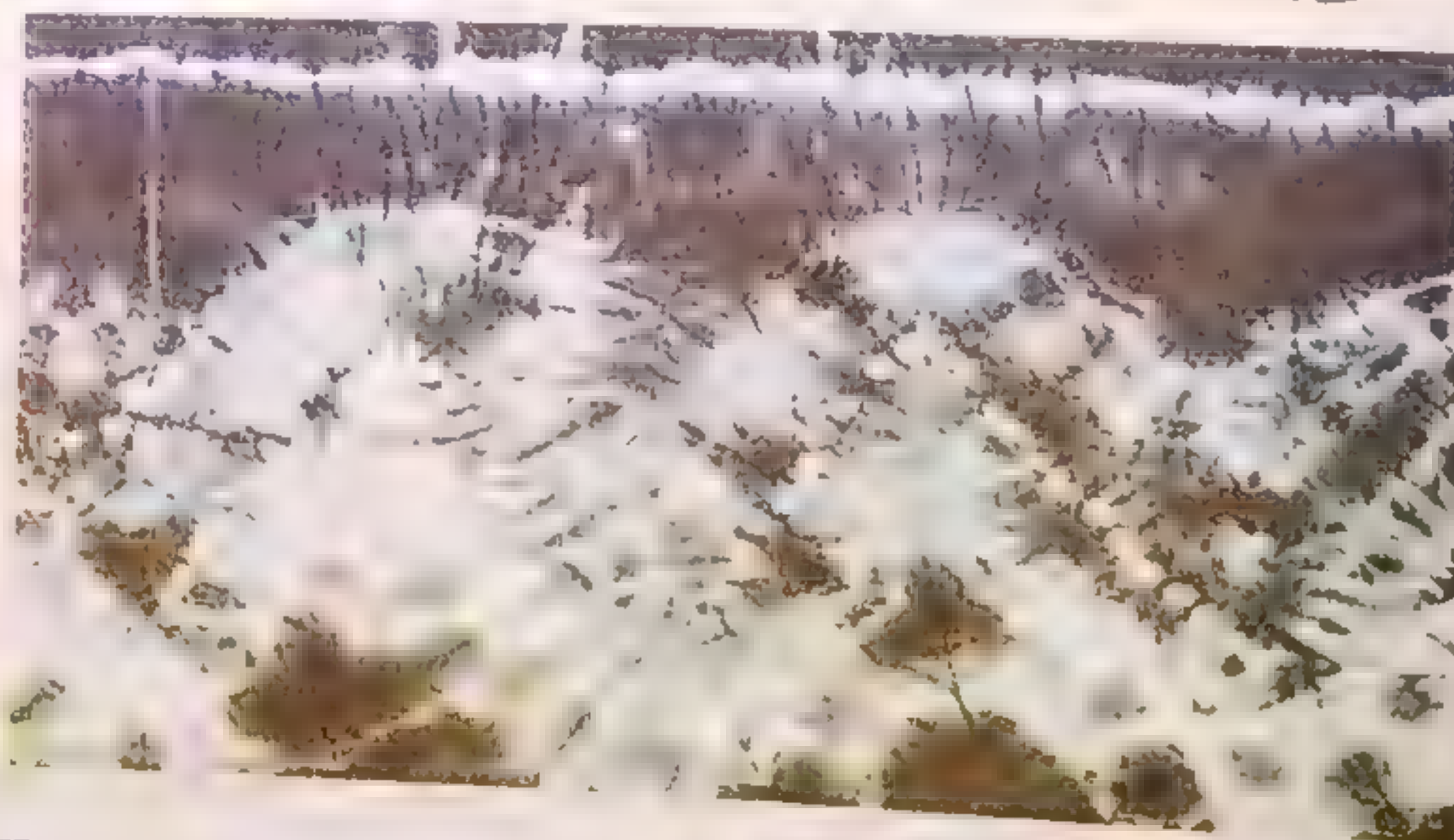
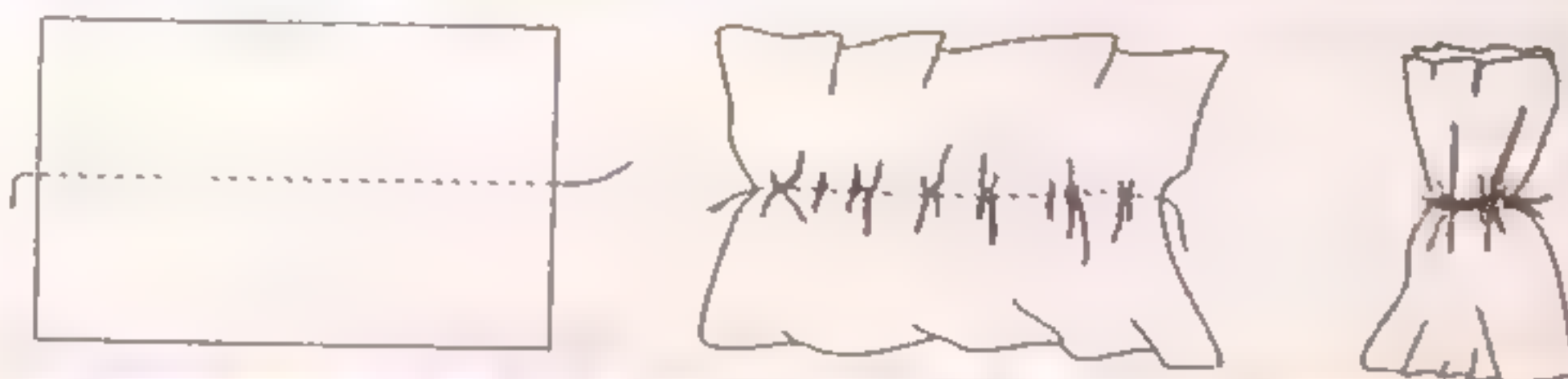
Татьяна Леонидовна Фомина — преподаватель Могилевского училища культуры им. Крупской, так и не может определенно сказать, когда впервые появилось это всегда неповторимое ощущение игры цвета, фантазии и реального мира. Может быть, в далеком детстве, сотканном из ярких и солнечных воспоминаний — красок южного городка, в котором она родилась, а скорее всего, когда, впервые переступив порог художественно-графического факультета Витебского пединститута (ныне университет), познакомилась с

технологией древнейшего восточного искусства.

О батике можно сказать двумя словами — роспись по ткани. Постичь батик до конца, считает Татьяна Леонидовна, невозможно, настолько он многогранен. Каждая новая композиция получается единственной и неповторимой.

Из многочисленных направлений художница выбрала для себя два: создание картин, панно и роспись одежды. Творить приходится как по зову души, так и выполнять заказы близких людей. Но в обоих случаях постоянным остается единственное — творческий поиск: от стихийного эскиза до завораживающего пейзажа, шикарной интерьерной шторы, оригинального шарфа или блузки.

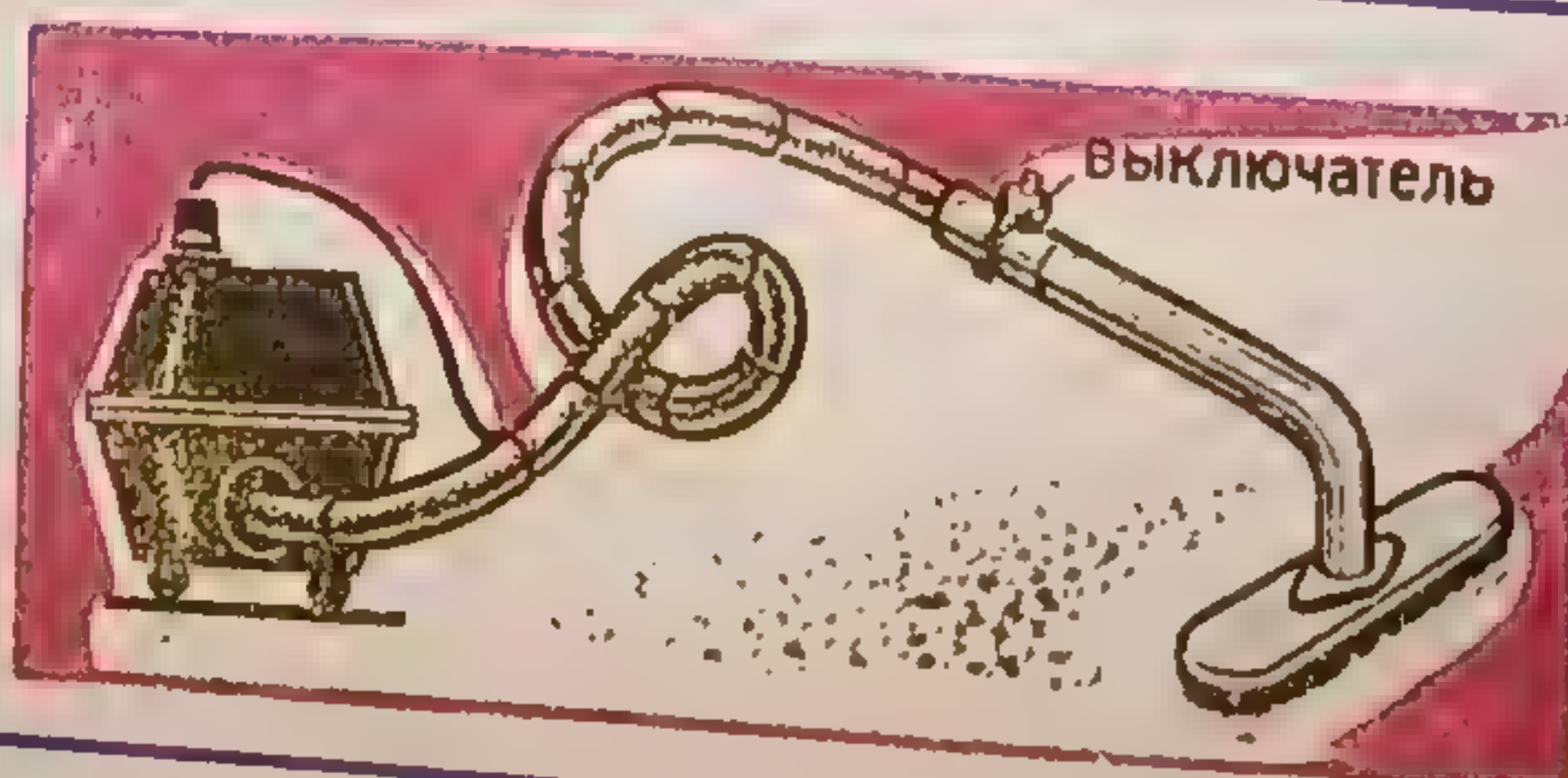
Ее работы, как и, кстати, само искусство батика, всегда неповторимы и оригинальны. В каждой из них остается теплота души и рук, нежность и особый блеск.



Без холостого хода

Смонтируйте на шланге пылесоса дополнительный выключатель, и работать станет удобнее. Кроме того, сэкономится электроэнергия и продлится жизнь двигателя, так как ему не придется вращаться на холостом ходу.

Кабель от кнопки выключателя крепится к шлангу липкой лентой, а на корпусе пылесоса оборудуется дополнительная розетка.



Красок



Как известно, батик пришел к нам с Востока, из Индонезии, которая славилась своими хлопковыми и шелковыми тканями. Простейшие рисунки в виде кругов, полос, пятен складывались в замысловатые филигранные узоры.

Техника батика сама по себе несложная, и освоить ее при желании может любой. Сначала на ткань, закрепленную на подрамнике, наносят карандашом рисунок. Затем, используя так называемый резерв, приготовленный из горячего воска, специальной трубочкой обозначают границу между цветовыми пятнами, вернее, обводят рисунок. Ткань окрашивают краской, которой заполняют непокрытые воском части.

Начинать творить в стиле батик Татьяна Леонидовна советует с несложных вещей. Учтя, что залитое солнцем лето уже начинается, художница предлагает один из видов вашей легкой одежды, в частности, маечку, раскрасить самостоятельно с использованием техники «узелковый батик».

Если вы решились действовать, надо знать, что

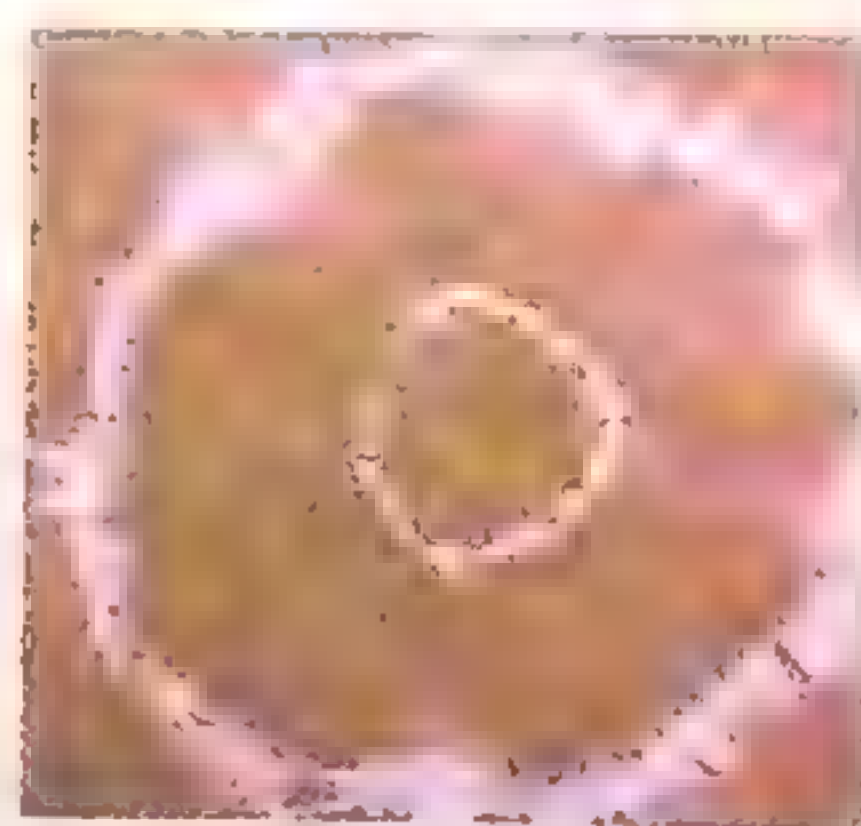
для домашнего крашения лучше использовать хлопчатобумажные ткани, льняные, изделия из тонкой шерсти, шелк, вискозу. Сложнее окрасить изделие из искусственных волокон, тут нужно экспериментировать. В хозяйственных отделах придется купить красители для ткани (они дешевые), лучше универсальные — для всех типов тканей. На пакетиках есть инструкция по их использованию. Поскольку батик назван узелковым, понадобятся прочные х/б нитки (№10, 20) и разнообразные по толщине х/б и льняные веревки, шнуры для завязывания узлов. Важным условием успешного окрашивания являются очень крепко обмотанные и связанные узлы.

Режим окрашивания указан на пакетиках с красителями. На 100 г сухой ткани понадобится 2-4 л воды. Краситель разводим в банке с горячей водой, выливаем в просторную эмалированную посуду. Нагреваем примерно до 45 град. и опускаем в него намоченную, уже обвязанную узлами ткань или изделие. Красим 20-30 мин., доводим до кипения и кипятим еще 20-30 мин. Перед крашением добавляем в раствор для х/б тканей соль (2 ст. л. на 3-5 л воды), для шерсти и шелка 1 ст. л. уксуса на 4-5 л воды.

Закончив крашение, оставляем в растворе до остывания (60 град.), полощем в теплой, затем в холодной воде и развязываем, обрезаем узлы, полощем еще несколько раз. Можно добавить в последнее полоскание 1-3 ст. л. уксуса.

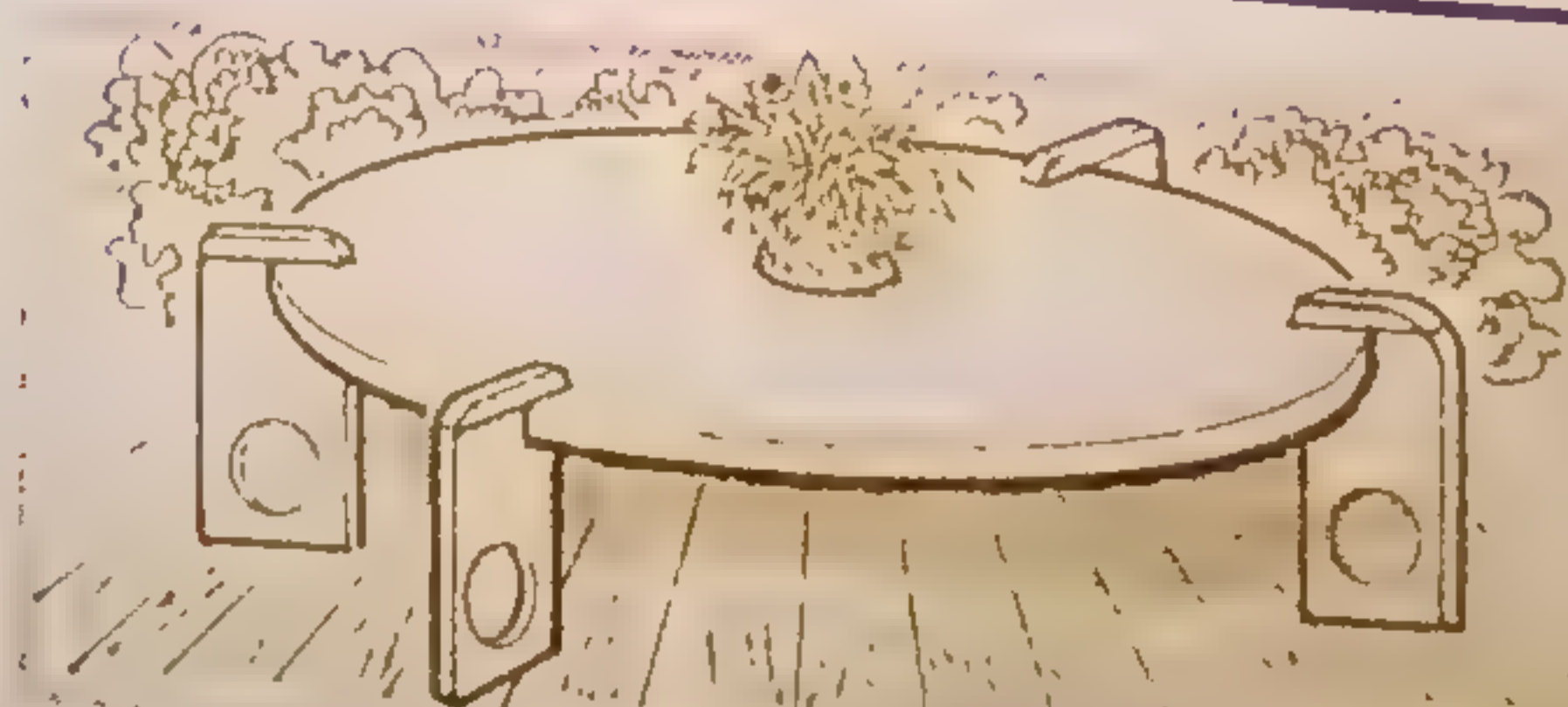
Осталось высушить и выгладить изделие. Татьяна Леонидовна уверена, что вам понравится собственноручное творение, и предлагает несколько вариантов завязывания узлов.

Владимир КАПУЗА.



В современном стиле

Приобретая новую мебель, круглые столы нередко отправляют на свалку. Однако это вряд ли оправдано. Чтобы убедиться в этом, достаточно взглянуть на рисунок — четыре доски плюс круглая столешница от старой мебели — вот и все детали оригинального журнального столика, который прекрасно впишется в самый современный интерьер.



Можно воспользоваться таким рецептом. Примерно в двух литрах воды развести 30 граммов карбофоса или хлорофоса. Полученный раствор нанести на поверхность мебели. Если краска или лак на мебели водоустойчивы (например, эпоксидный лак), мебель можно полностью покрыть раствором карбофоса или хлорофоса. В противном случае раствор наносится только на неокрашенные поверхности — как внешние, так и скрытые. Раствор можно наносить садовым опрыскивателем или пульверизатором от пылесоса (это желательно делать на открытом воздухе). Можно воспользоваться также кистью или влажной тряпкой. В течение лета это надо

сделать несколько раз. После высыхания на поверхности остается тончайший слой карбофоса или хлорофоса. Карбо- или хлорофос, конечно, насекомое не

слом или хлорофосом.

Аналогичная защита применяется, если древесная моль завелась в частях здания. Здесь нужно обязательно использовать са-

Жук-точильщик. Как с ним бороться

убьет, но снизит его плодовитость. При кладке яйца попадают на поверхность, покрытую карбофосом или хлорофосом, и если из них разовьются личинки, то они уже не смогут сверлить дерево. Применение карбофоса или хлорофоса резко прерывает цикл развития мебельной моли. Причем, результаты будут тем эффективнее, чем тщательнее мебель покрыта карбофо-

довый опрыскиватель или пульверизатор для краски, чтобы опрыскать бревна стен, потолочные балки и др.

Если жук-точильщик обнаружен в бревнах стены, нужно удалить обои и опрыскать бревна карбофосом или хлорофосом. Снаружи нужно обработать химикатами промежуток между стенкой и обшивкой. Так можно спасти дом

от разрушения.

Для уничтожения древесной моли можно использовать также гексахлоран и др. в виде порошка, водной суспензии или масляной эмульсии. В магазинах продаются разные средства для уничтожения древесной моли с инструкциями по их применению.

Техника безопасности.

При работе с карбофосом и хлорофосом нужно помнить, что их растворы ядовиты не только для насекомых, но и для человека. Поэтому при опрыскивании ими следует пользоваться респиратором. После работы с ядовитыми веществами надо тщательно вымыть руки, а ящики и шкафы тщательно протереть.

Анатолий ИГНАТЬЕВ.

Погреб для овощей и фруктов

Сберечь выращенный урожай поможет простейший погреб. Лучше всего построить полуподземный, который показан на рисунке. Вырыв котлован, его дно хорошо выровняйте и утрамбуйте, а затем насыпьте слой крупнозернистого песка или щебня толщиной 8-10 см. На щебень уложите (чтобы защитить погреб от грунтовой воды) хорошо промятую жирную глину слоем 2-3 см.

На высохшую, затвердевшую глину уложите два слоя рубероида на горячей битумной мастике или чистом битуме. Рубероид должен быть такой длины, чтобы его концы можно было завернуть на стену. Для дальнейшей гидроизоляции нанесите на пол цементный раствор толщиной 10-15 см (одна часть цемента марки 300-400 и три части песка), а сверху присыпьте слоем сухого цемента толщиной 1 мм. Когда он пропитается влагой, заглайте поверхность

кельмой.

Стены погреба можно сложить из камня или хо-

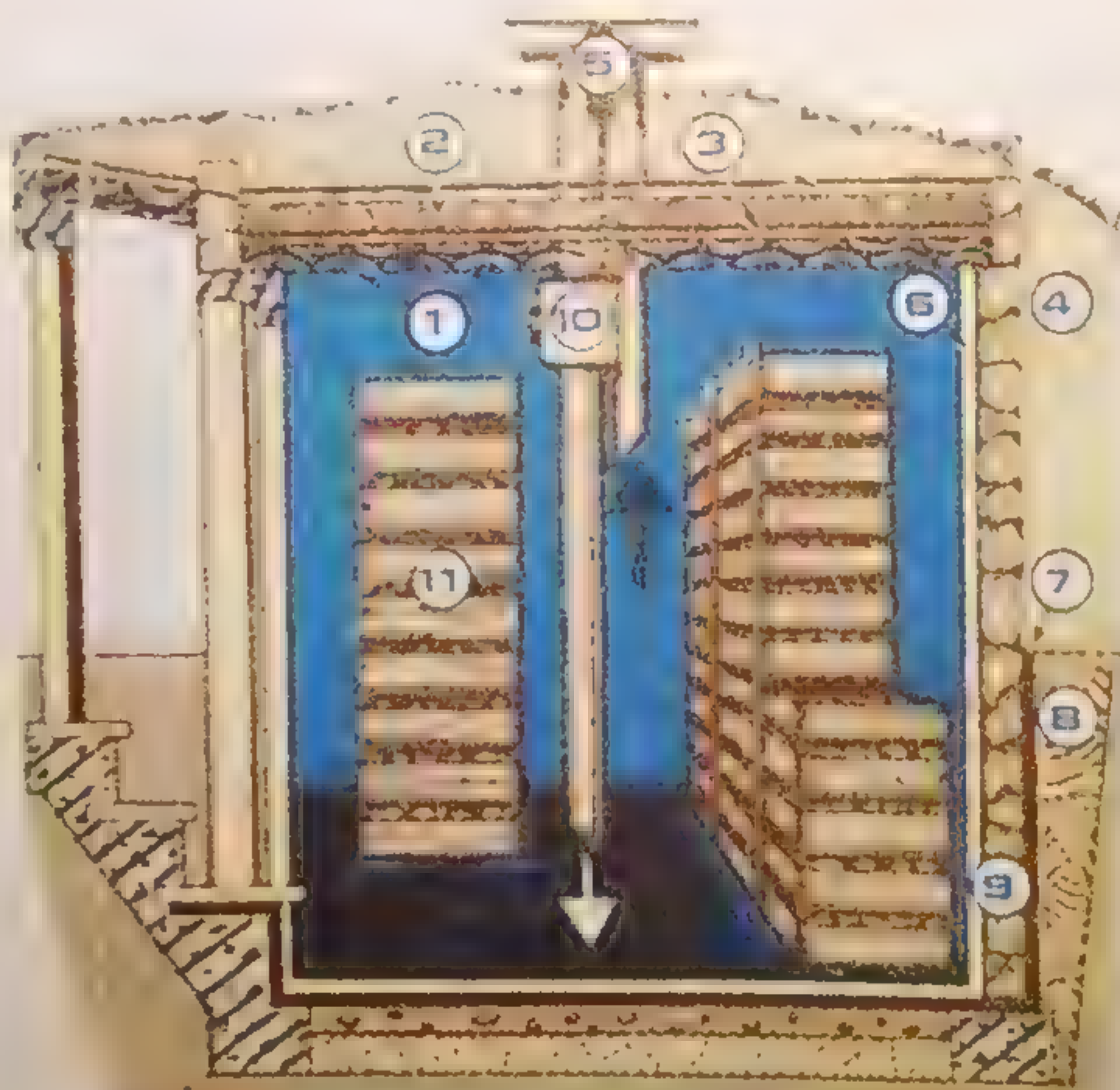
рошо обожженного кирпича, а потом оштукатурить цементным раствором (со-

став 1:3). После просушивания стены желательно оклеить двумя слоями рубероида или битумной мастикой, а затем сделать глиняный замок.

Перекрытие погреба можно сделать из бревен, толстых досок или горбыля, покрытых двумя слоями рубероида и обмазанного глиняной смазкой (глина с добавкой соломенной сечки, 1-2 см лесного мха или рубленой минеральной ваты). Для лучшей теплоизоляции накат засыпьте сверху землей. Это предохранит погреб от перегрева летом и переохлаждения зимой.

Для проветривания погреба надо сделать две вентиляционные трубы сечением 200х200 мм, сложенные из тщательно подогнанных досок. Трубы устанавливают на разных уровнях: одну у потолка, другую — около пола. Если труба одна, то расположите ее под потолком.

Подготовил
Валерий БАЛЫЦЕВИЧ.



На рисунке: 1 — горбыль; 2 — глина с добавкой соломы; 3 — глиняная смазка; 4 — насыпной грунт с посевом травы; 5 — вентиляционная труба; 6 — цемент-мастикой; 7 — обмазка горячей битумной; 8 — глиняный замок; 9 — стена погреба (камень); 10 — вентилятор; 11 — ящики.



Газовый аккумулятор

Преимущество газового аккумулятора — простота устройства и высокая экономичность. Для его изготовления не требуются цветные металлы и дорогостоящие материалы. Эксплуатационные

качества весьма высокие, его можно долго хранить как в заряженном, так и в разряженном состоянии, и это не отразится на работоспособности. Он допускает большой зарядный ток, что уменьшает время зарядки. Даже при длительных замыканиях пластин между собой, он хоть и разряжается, но без необратимых процессов. Конструкция самодельного газового аккумулятора показана на рис. 1. В емкость 1 налит электролит 2. В электролит опущены два электрода, которые состоят из стержня 3 и мешочка 4 с активированным углем 5. Предохраняет мешочки от смещения перегородка 6, которая изготавливается из любого электроизоляционного материала. Емкость закрыта крышкой 7.

Мешочки изготовьте из старого капронового чулка плотной вязки. Шов можно сделать капроновой нитью или паяльником на круглой болванке. Один конец мешочка завяжите капроновой нитью наглухо, а во второй, открытый, вставьте

свяжите их в пучок, поместите в железную банку и засыпьте сухим песком. Положите банку в печь или на газовую плитку и прокалите, пока из банки перестанут выделяться газы. Дайте песку остыть, после чего извлеките обуглившуюся чурки, измельчите их и используйте.

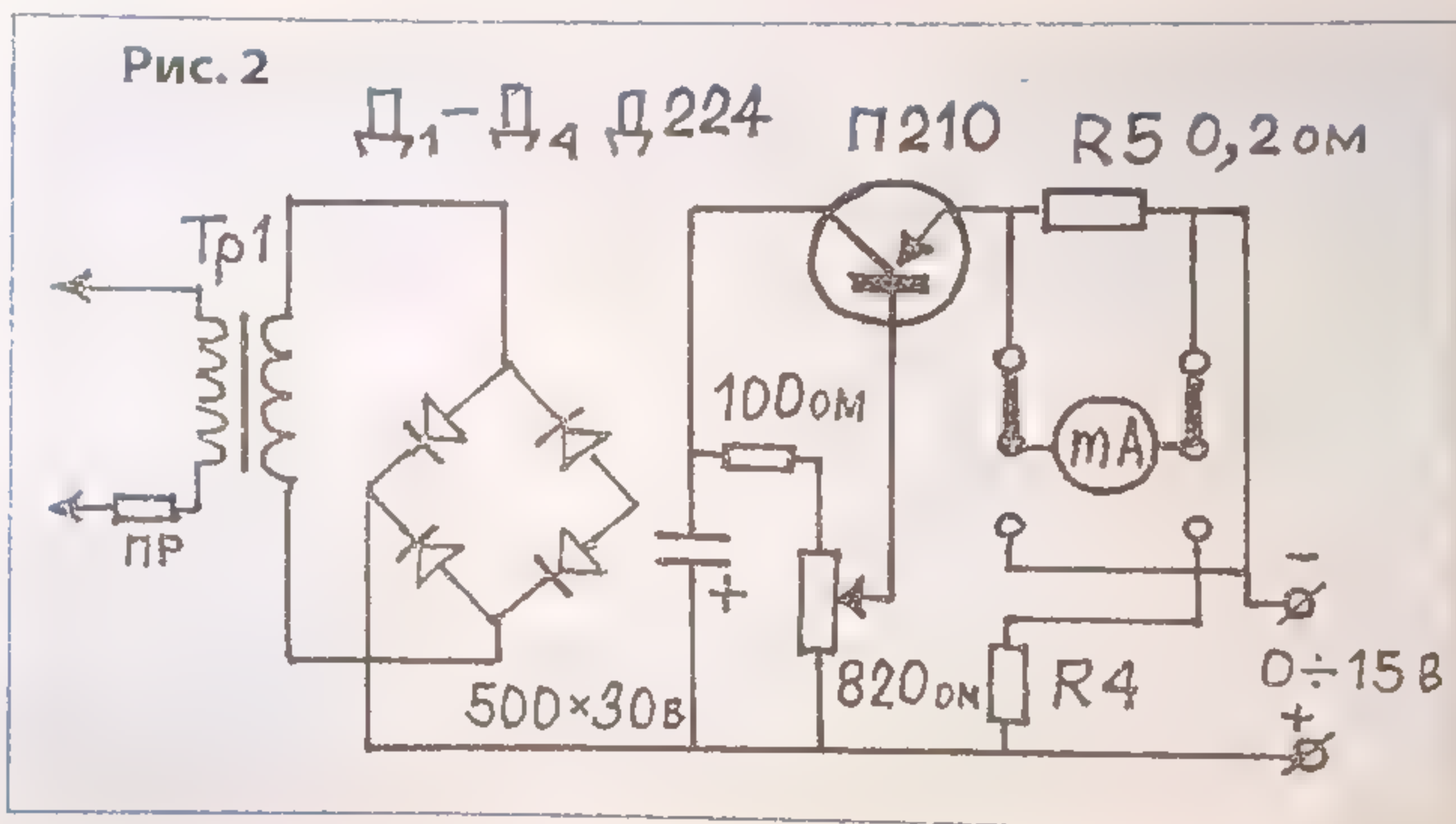
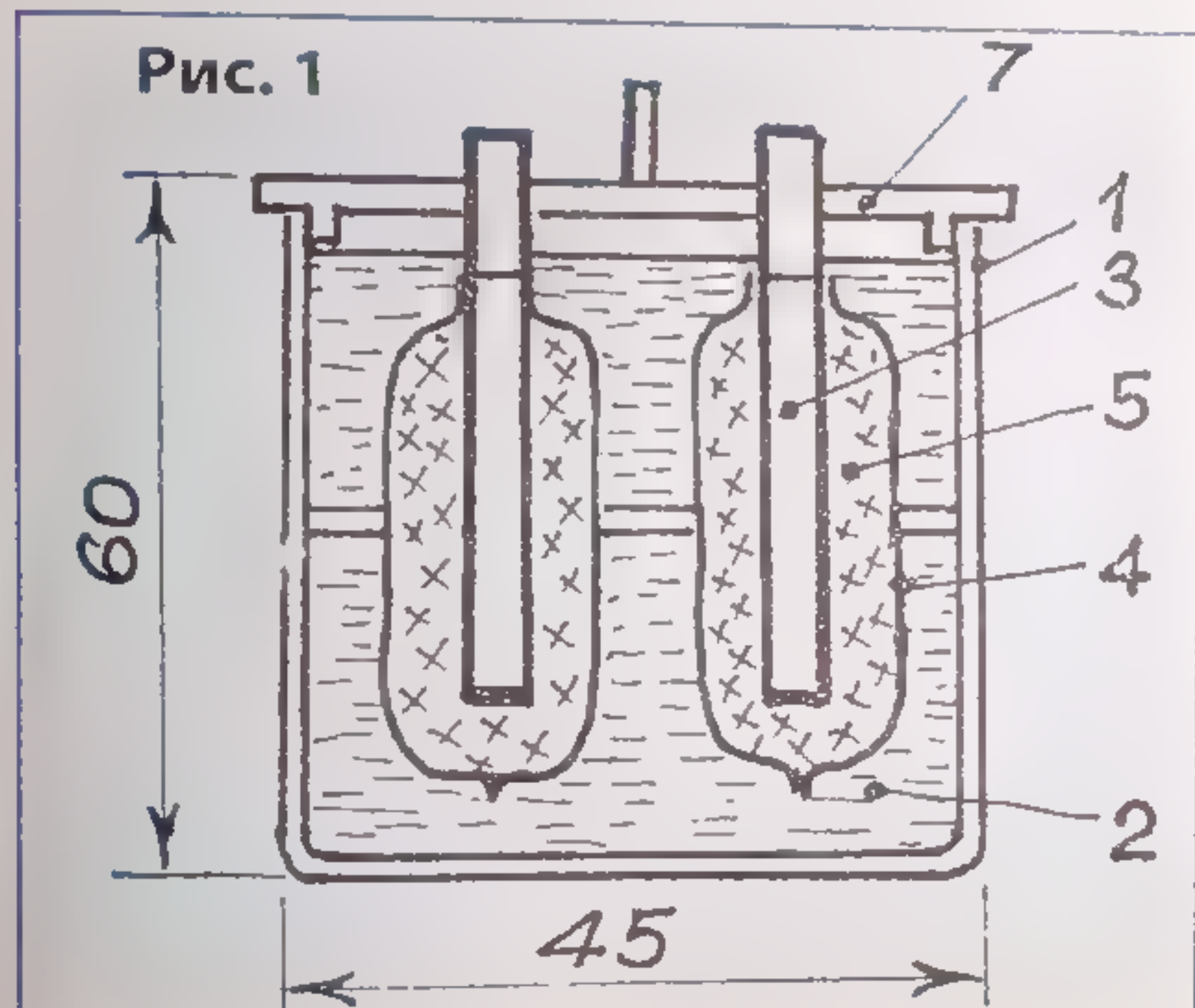
Для получения от аккумулятора емкости в 1 ампер/час потребуются 50-90 г активированного угля.

Для разбавления электролита лучше всего взять

мо менять не реже одного раза в неделю. Такая замена нужна только для электролита, составленного на основе поваренной соли. Можно применять и другие электролиты (щелочные, кислотные), но тогда придется немного изменить конструкцию аккумулятора, при этом значительно возрастет емкость.

Для зарядки аккумулятора можно собрать несложное зарядное устройство (рис. 2).

Силовой трансформатор можно использовать



качества весьма высокие, его можно долго хранить как в заряженном, так и в разряженном состоянии, и это не отразится на работоспособности. Он допускает большой зарядный ток, что уменьшает время зарядки. Даже при длительных замыканиях пластин между собой, он хоть и разряжается, но без необратимых процессов. Конструкция самодельного газового аккумулятора показана на рис. 1. В емкость 1 налит электролит 2. В электролит опущены два электрода, которые состоят из стержня 3 и мешочка 4 с активированным углем 5. Предохраняет мешочки от смещения перегородка 6, которая изготавливается из любого электроизоляционного материала. Емкость закрыта крышкой 7.

В качестве емкости газо-

угольный стержень от батареек карманного фонарика. Наполните мешочки активированным углем, хорошо уплотнив его, это очень важно. Загибая края мешочков, обвяжите их капроновой нитью вокруг стержня плотными витками. Чем больше сделано витков, тем лучше контакт порошка со стержнем, меньше внутреннее сопротивление аккумулятора, больше его емкость. Электроды нужно укрепить в крышке, а к выходящим наружу концам стержня приделать клеммы.

Лучше всего использовать медицинский уголь, который продается в аптеках, или уголь выбракованных противогазов. В крайнем случае, его можно приготовить самому. Для этого возьмите палочки диаметром 5-10 мм, длиной 100 мм (любой породы дерева),

дистиллированную воду, которую можно приобрести в хозяйственном магазине или, в крайнем случае, водопроводную или колодезную, предварительно прокипятив около получаса и остудив.

На каждый стакан воды всыпьте 1-1,5 столовой ложки поваренной соли марки «Экстра». Заполните сосуд электролитом и накройте крышкой, проследите, чтобы электроды были полностью погружены в электролит. Промаркируйте какой-либо яркой краской положительный электрод, нанеся на крышку метку +. При повторной зарядке придерживайтесь полярности зарядных токов. Нормальный зарядный ток 0,2 от емкости аккумулятора. Размеры даны как вариант. При постоянной работе аккумулятора электролит необходи-

от старого радиоприемника или телевизора.

Потенциометром можно регулировать напряжение от 0,5 до 15 В и силу тока 0-5А. Величина R 5 и R 4 зависит от чувствительности прибора. Транзистор Т1 и диоды нужно монтировать на теплоотводящих панелях или радиаторах.

Газовый аккумулятор был изобретен в 1955 г. советским инженером А. Пресняковым. По непонятным причинам он не освоен промышленностью, хотя по своим энергетическим данным превосходит щелочные аккумуляторы.

Если кого-либо заинтересуют аккумуляторы большей емкости, можете обратиться ко мне за консультацией.

О. БЕЗРУКОВ,
222213 Минская обл.
Смолевичский р-н, д. Усяжка.

Самодельный универсальный

Идея построения станка возникла по случаю удачного приобретения трехфазного электродвигателя на 10 Ватт и дающего 1750 оборотов в минуту. На его вал диаметром 6 мм изготовлен переход с конусом Морзе (рис. 1) под патрон типа 6-B10. Все остальные детали, кроме перехода, представляют собой фигуры элементарных форм, что значительно упрощает технологию изготовления станка. Его можно использовать в первом варианте (фото 1) как сверлильный. Он позволяет сверловку отверстий от 0,5 до 6 мм. Во втором варианте (фото 2) — как заточной, шлифовально-полировальный, распиловочный и фрезерный. При этом можно использовать фрезы диаметром до 50 мм и толщиной 0,5-0,8 мм. Заточной и шлифовальный круги — также до 50 мм и шириной до 10 мм. При этом рабочий орган можно зажимать как через оправку в патрон, так и (перевернув переход) на его цилиндрическую часть между шайбами.

Основная область применения — ремонтно-поделочные работы с предметами ювелирной, очковой и подобной мелкой техники.

В конструкции станка применены две стальные плиты-основания (поз. 1), размерами 100x120x10 мм со сквозным отверстием 10 мм посередине большей стороны на расстоянии 10-12 мм от края. Против этих отверстий в торцевой стороне просверлены резьбовые отверстия М5 для фиксирующих винтов. Эти плиты закрепляются винтами на концах стальной штанги (поз. 2) длиной 40 и диаметром 10 мм. Посередине, на платформе (поз. 3) крепится электродрель (поз. 4). Платформа двигателя фиксирует-

ся в нужном положении винтом со штурвальчиком (поз. 5). Вверху, на уголке крепежной площадки двигателя закреплен 3-позиционный переключатель (поз. 6), позволяющий реверсировать направление вращения вала двигателя.

При сверловке используется инструментальный столик, выполненный отдельным съемным узлом (рис. 2).

Все размеры деталей, кроме конуса Морзе, произвольные. Важно лишь обеспечить перпендикулярность сверловки отверстий 10 мм в деталях станка и в основании инструментального столика.

Схема включения электродвигателя приведена на рис. 3.

Конструкция станка позволила путем незначительных доработок выполнять на нем токарные и распиловочные операции.

Виктор ЮНОШЕВ,
г. Могилев.

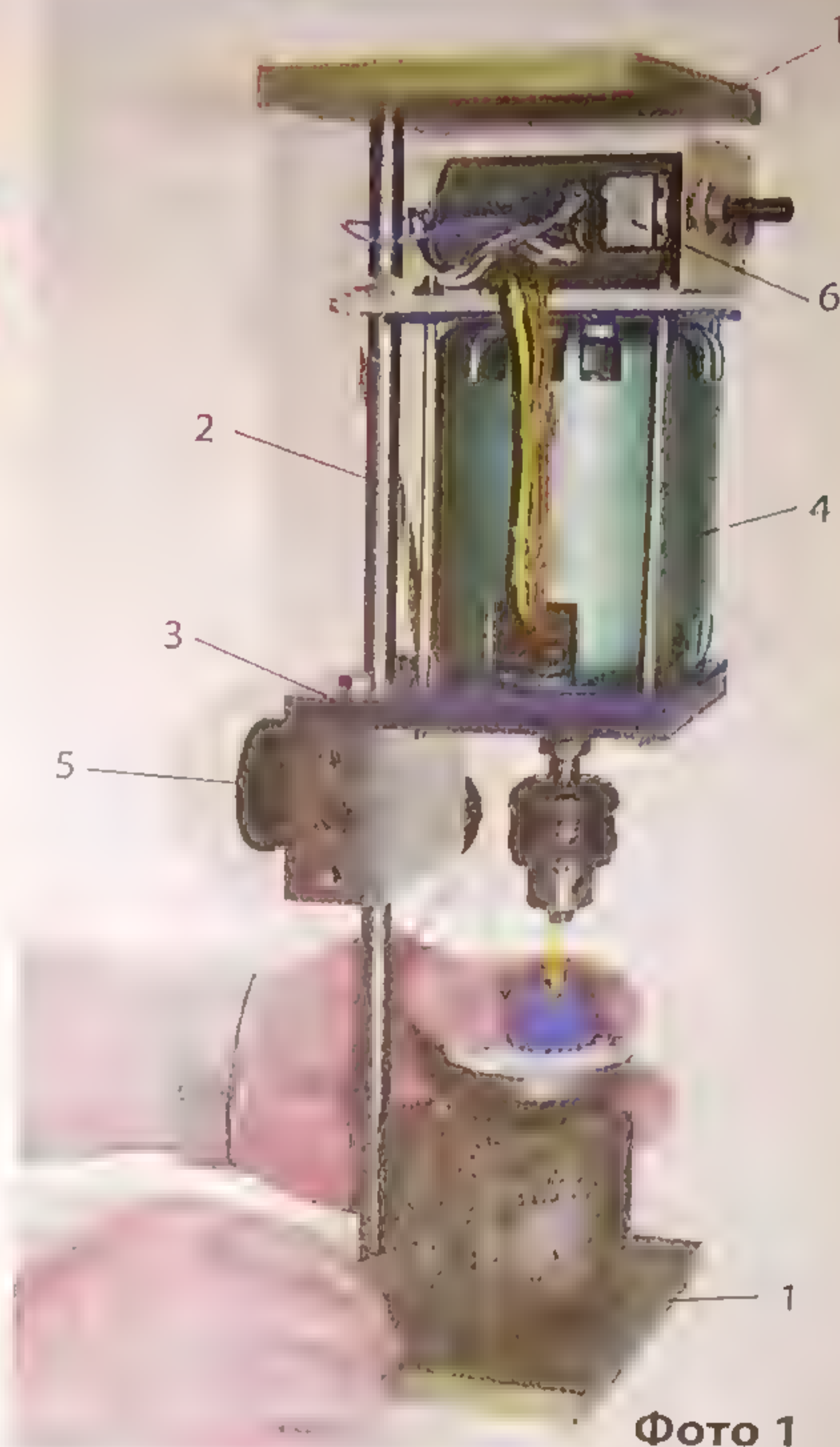


Фото 1

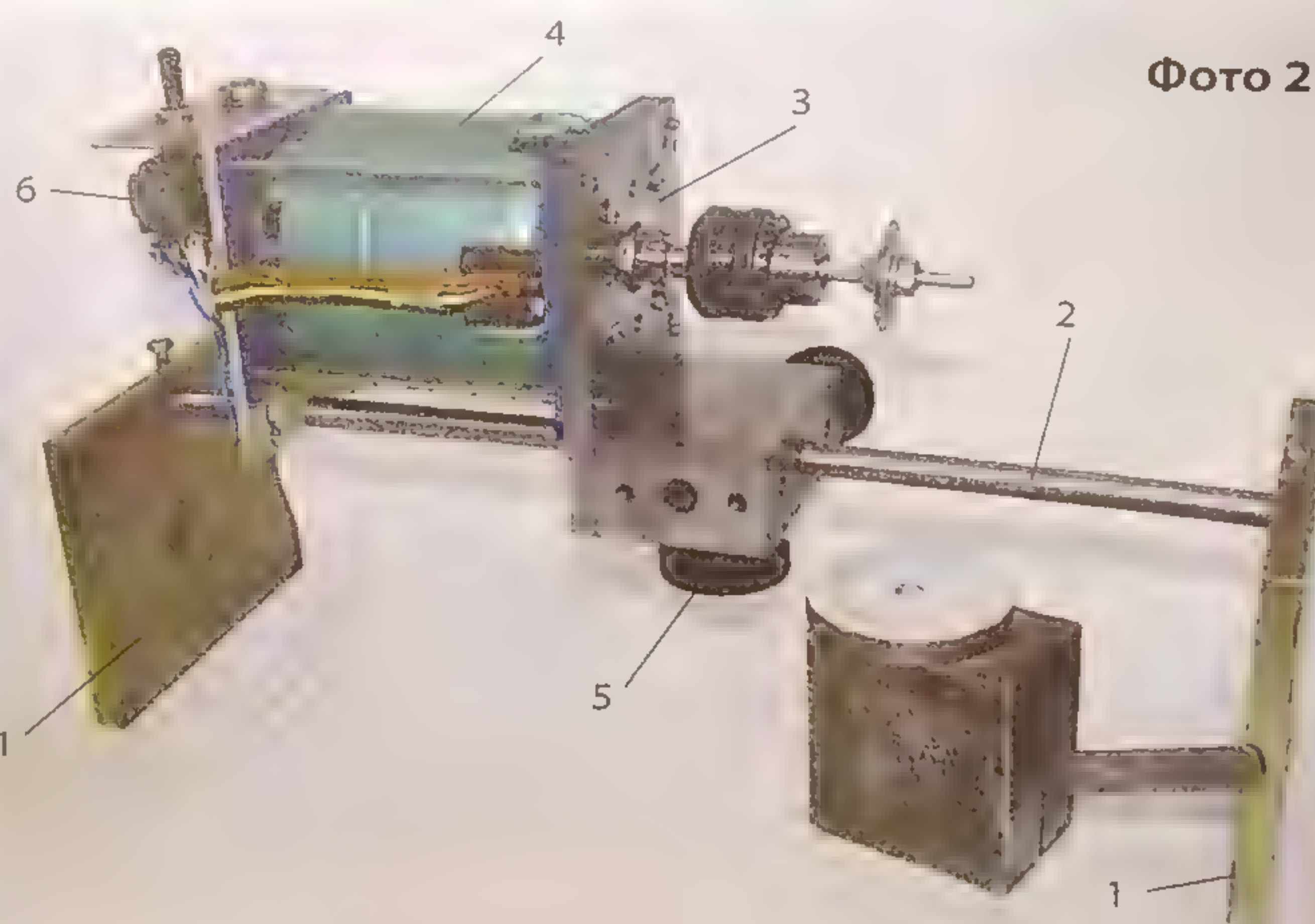


Фото 2

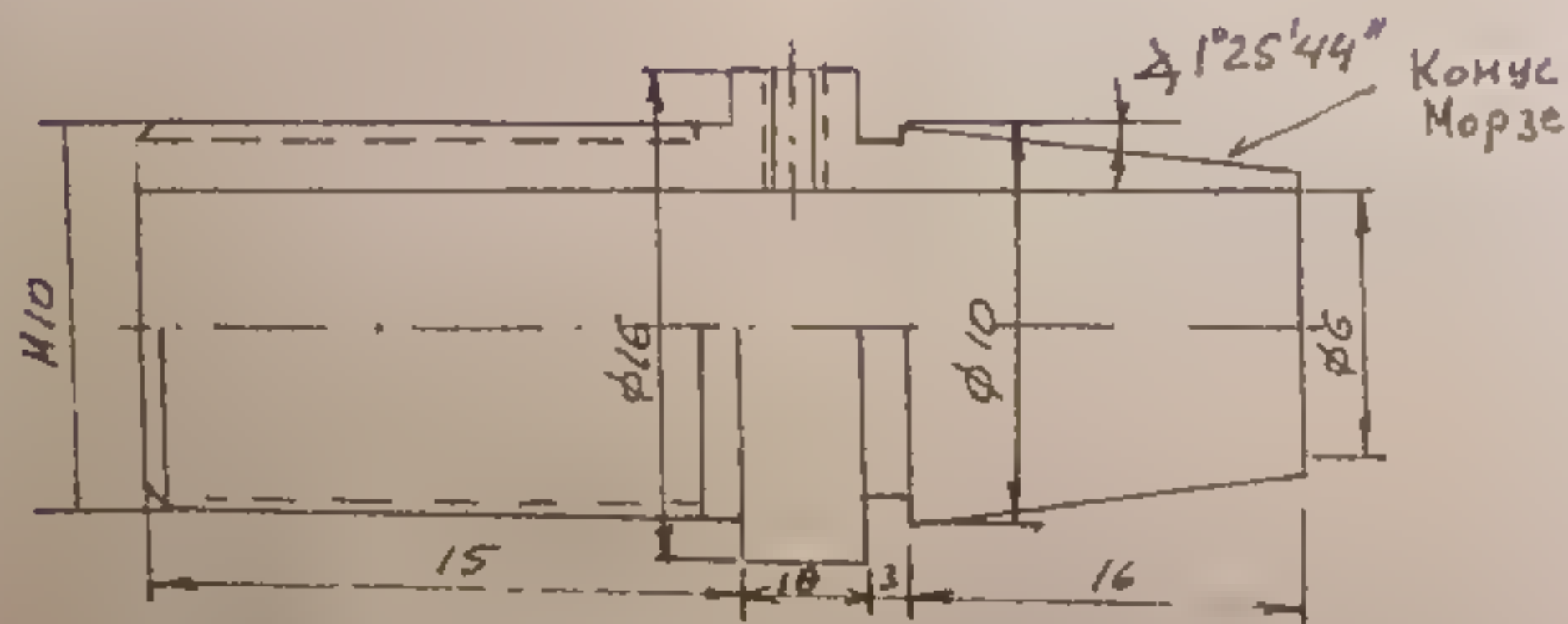


Рис. 1

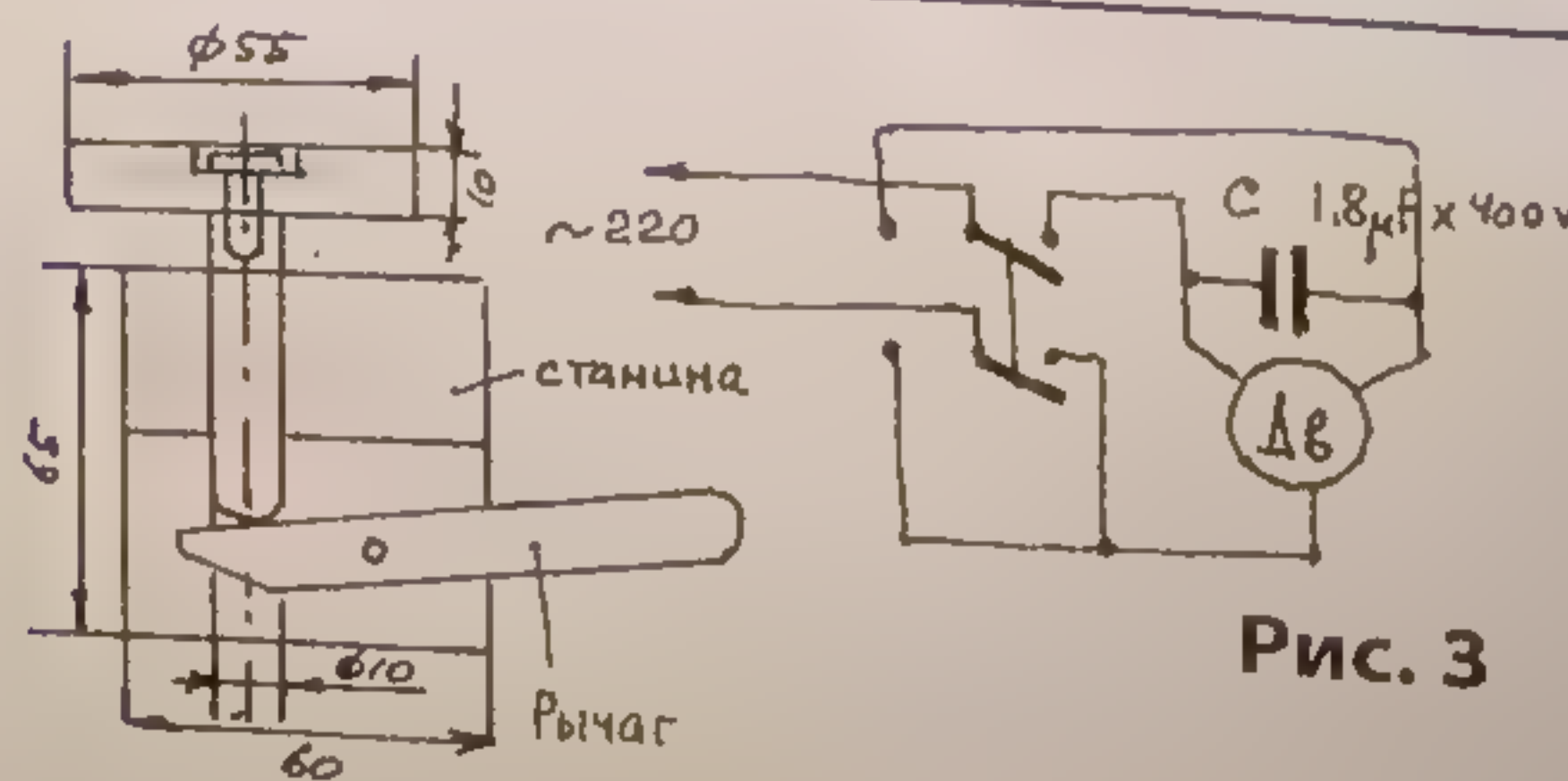


Рис. 2

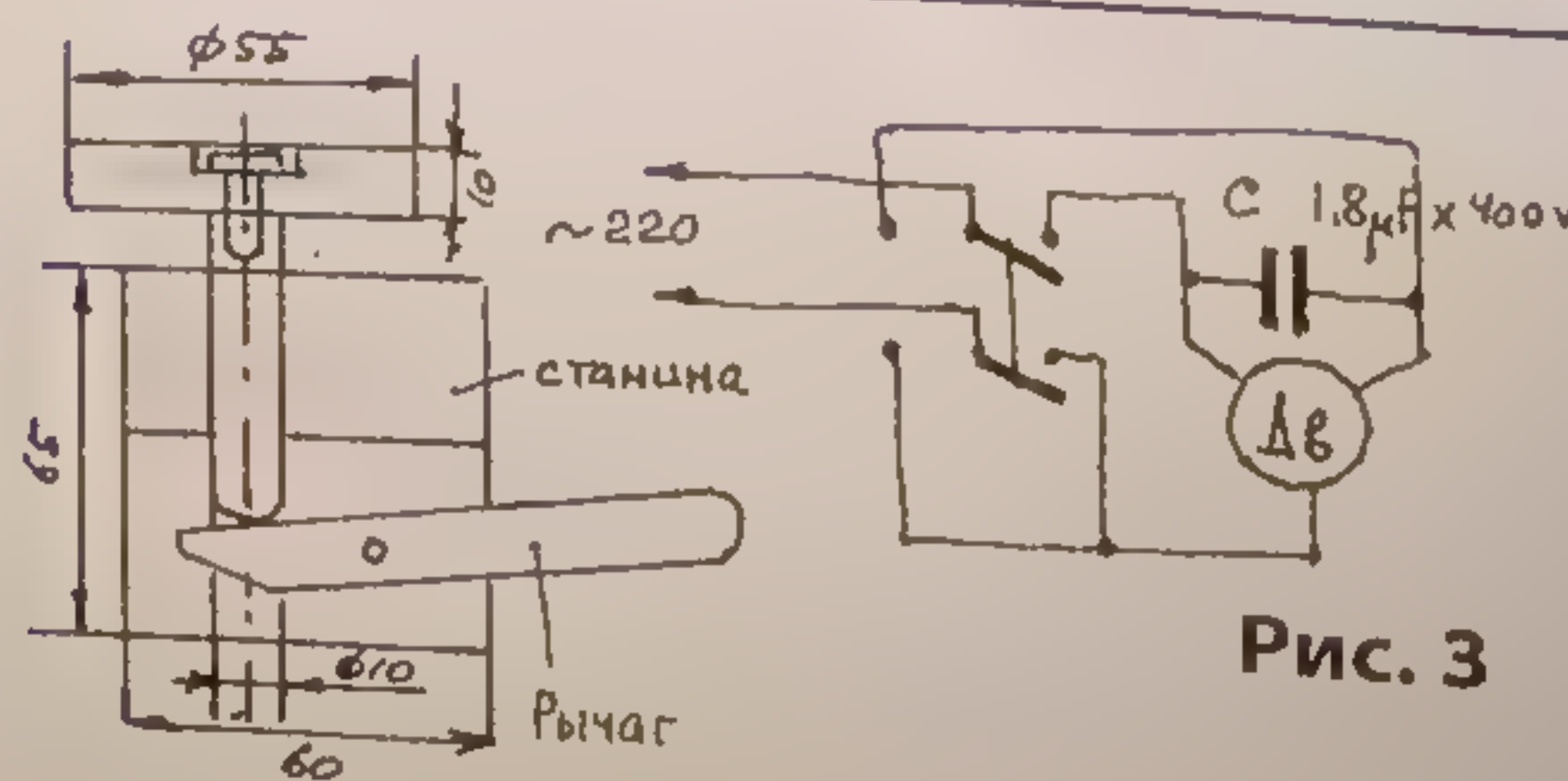


Рис. 3

Подписка на 2-е полугодие 2003 г. на газету «Делаем сами» заканчивается 18 июня.

С 19 июня можно подписаться, но получать газету вы будете уже с августа.

Столярный клей. Работая с клеем, надо выполнять несколько основных правил. Прежде всего, склеиваемые поверхности (за исключением бумаги, картона) должны быть ровными и шершавыми. Шершавость достигается при помощи шкурки, напильника или рашпиля. Клей должен наноситься тонким ровным слоем.

Склеенные детали сушат под грузом в теплом месте. Для приготовления столярного клея пользуются клееварками, которые

можно сделать и самим из консервных банок. Берут одну банку побольше, другую поменьше. У большой банки сверху по бокам делают несколько отверстий диаметром 5-6 мм. К маленькой банке к верхней кромке припаивают металлические скобы, с помощью которых она держится в отверстиях большой банки. Сухой клей замачивают (10-12 часов, до набухания) и кладут в маленькую банку, в большую наливают воду и ставят на огонь. Когда вода закипит, клей растопится, и им можно будет пользоваться. Для приготовления клеевой пасты при склеивании дерева с металлом, стеклом, бетоном и т.п. в горячий столярный клей добавляют мелко просеянную древесную золу, чтобы получилась густая паста.

Для получения водостойкого клея в горячий столярный клей добавляют натуральную олифу или льняное масло (1 часть олифы или масла на 4 части клея).

Чтобы получить синтетикон (универсальный клей) нужно приготовить состав: 120 г сахара, 30 г

(белковое вещество молока) остается на бумаге. Его промывают в мягкой (дождевой, дистиллированной) воде, потом, завязав в тряпочку, кипятят в воде, чтобы удалить жир. После этого казеин раскладывают на бумаге и сушат при комнатной температуре.

Для приготовления клея 10 весовых частей казеина и 1 часть буры замешивают в 2 частях воды до получения теста, затем прибавляют еще 2 части

воды. Полученный клей годен к употреблению в течение 2-3 часов, после чего он затвердевает.

Казеиновый клей можно приготовить, добавляя к творогу по каплям нашатырный спирт, пока не получится студенистая прозрачная масса. Этой массой и смазывают склеиваемые детали. Для большей прочности смазанным клеем поверхностям дают просохнуть, потом покрывают тонким слоем известкового теста и уже после этого соединяют склеиваемые детали.

В готовый казеиновый клей добавляют несколько капель формалина или раствора алюминиевых квасцов для получения водостойкого клея.

Игорь ГОРБУНОВ,
г. Гомель.

Сами варим, сами клеим

гашеной извести, 120 г столярного клея и 400 мл воды). Сначала растворяют сахар, потом примешивают известь и нагревают, помешивая, в течение часа. Прозрачный раствор сливают и добавляют в него кусочки столярного клея. Когда клей набухает, его варят, как обычно, пока клей полностью не растворится.

Казеиновый клей. Употребляют для склеивания различных материалов, в т.ч. фаянса, пластмассы и др. Отличается большей влагоустойчивостью, чем столярный. Казеин обычно продается в виде порошка, но его легко можно приготовить самим. Для этого обезжиренное молоко ставят в теплое место, чтобы оно закисло. Затем его процеживают через фильтровальную бумагу. Казеин

Обновим книжки

● Если вы нечаянно посадили на одну из страниц книги жирное пятно, воспользуйтесь горячим утюгом. Положите на пятно промокательную бумагу и гладьте ее утюгом до тех пор, пока бумага не впитает весь жир.

● Застарелые жирные пятна удаляют смесью нескольких капель очищенного бензина и порошка магнезии.

● Плесень удаляют с книг нашатырным спиртом, следы от мух — уксусом.

● Следы от пальцев смывают мылом, которое затем нужно легко снять влажной тряпочкой. После этого можно просушить страницу между двумя листами промокательной бумаги.

● Некоторые любители книг ремонтируют порванные страницы, наклеивая на них полоски папиросной бумаги. Не советуем применять такой метод ремонта — хорошего качества не добьетесь. Лучше сделайте так: положите под порванную страницу папиросную бумагу, а под нее — фольгу. Заостренной спичкой смажьте клеем края разрыва и, соединив их, потрите ногтем, а затем уже покройте шов папиросной бумагой и фольгой. Через сутки, вынув книгу из-под прессы, снимите прокладки и лезвием бритвы счистите со шва приставшие волокна.

● Если требует ремонта книга, сброшюрованная на клею, на корешке ножовкой по металлу делают пропилы, в которые вкладывают прочные нитки и заливают эластичным клеем. После высыхания нитки обрезают — и книжка готова.

Подготовил
Кирилл БОЙКО.

Бордюры из ... бутылок

У каждого, видимо, имеются в наличии пластиковые бутылки. Использовать их можно в качестве бордюра-ограждения на дачном участке. Вдоль дорожки по краю грядки (клумбы) прорываем бороздку-канавку. Пластиковые бутылки заполняем песком и вставляем горлышком вниз так, чтобы заглубить их примерно на две трети. С помощью досочки доньшки нивелируем по высоте на один уровень. Затем канавку засыпаем зем-

лей (лучше песком) и трамбуем. Бутылочный бордюр получается устойчивым, прочным и полностью отвечает своему назначению. Ограждение может быть любой конфигурации, по форме грядки или клумбы. Если размещать доньшки бутылок на разной высоте, чередовать различные по диаметру, можно претендовать на оригинальность.

Регина СМЕРНОВА,
г. Минск.





Чтобы садовая лейка не ржавела, просверлите у верхнего края с тыльной стороны небольшое отверстие, и в лейке не остается ни капли влаги.



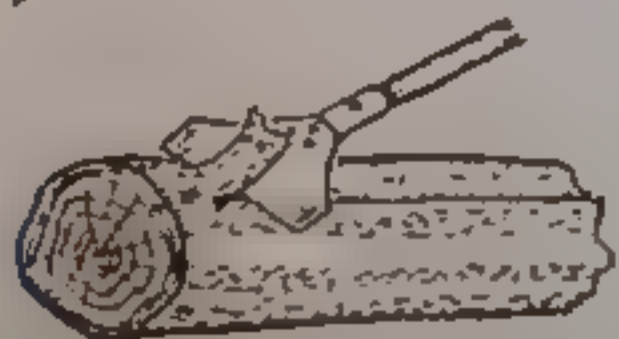
Разболтавшаяся резиновая груша будет плотно прилегать к кромке сливного отверстия, если вставить внутрь нее шарик для настольного тенниса.



Легко и быстро протаскать шерстяную нить в игольное ушко поможет петелька из обычной нити.



Скребок, которым дворники счищают лед с тротуаров, очень удобно использовать для удаления коры с бревна. Работать таким инструментом можно, почти не сгибаясь. Заточенный скребок, к тому же, легко срезает мелкие сучки.



Веники становятся прочными и не ломаются, если их перед употреблением, пока новые, замочить на 2-3 часа в горячей соленой воде.

Подготовил
Халит ХАКИМЬЯНОВ.

Шезлонг для дачи

(Начало на стр. 1)

Шезлонг, который показан на рис. А, вполне можно сделать в домашних условиях. Главное — соорудить каркас, на который натягивают ткань. На рис. Б вы видите шезлонг в сложенном виде — все составляющие его рамки уложены в одну плоскость. Рамок всего три: длинная — I, короткая — II и незамкнутая — III. Кроме того, используют еще два бруска квадратного сечения с закругленными гранями для заправки ткани.

В фабричных условиях рамки шезлонга собирают на плоских шипах. Домашнему мастеру сделать это трудно, поэтому мы рекомендуем собирать рамки на круглых шипах и клее. Это прочное соединение, а выполняется просто и обычными инструментами: шипы — пилой и рашпилем, а гнезда — дрелью или коловоротом.

Прежде всего надо заготовить долевые бруски — их размеры указаны на чертеже. Поперечные бруски изготавливают с

учетом ширины второй рамки (между долевыми брусками) — 500 мм, а также с учетом сечений брусков (25х60 мм). Бруски квадратного сечения — 16х16 мм.

Шипы делают во всех поперечных брусках. Их диаметр — 12 мм, длина 22 мм. В прямоугольных брусках — по 2 на соединение, в квадратных — по 1 (узел 1, рис. А). Гнезда высверливают в продольных брусках по шипам, выполненным в поперечинах.

И первую, и вторую рамки собирают из двух долевого, двух поперечных брусков и бруска квадратного сечения. Щель между брусками прямоугольного и квадратного сечения не должна превышать 10 мм (рис. Б). Третью рамку собирают из двух долевого и одного поперечного бруска со скошенной кромкой.

Связав рамки, приступают к сборке шезлонга. Удобнее это делать на полу. Вторую рамку вкладывают в первую, следя за тем, чтобы бруски квадратного сечения находились в противоположных местах (рис. Б). Совмещая отверстия для осей, продевают болты с шайба-

ми под гайкой и между рамками (узел 2, рис. Б). Дальше стягивают соединения и закернивают гайки. Третьей рамкой охватывают первую рамку (рис. Б).

Совмещая отверстия для осей, продевают болты с шайбами, стягивают соединения и закернивают гайки. После этого устанавливают каркас в рабочее положение и замеряют длину ткани. Раскраивая ткань, надо иметь в виду, что на концах должен образоваться замкнутый контур диаметром 25 мм.

Ткань продевают в щель между прямоугольным и квадратным брусками сиденья и спинки и в замкнутый контур ткани продевают бруски квадратного сечения, таким образом ткань будет закреплена (узел 3, рис. А).

Бруски для шезлонга лучше изготовить из бука, дуба, ясеня или березы и покрыть их мебельным лаком. Для осей потребуются болты диаметром 8-10 мм.

Работу выполняйте самым точным образом, тогда ваш шезлонг будет прочным и послужит много лет!

Т. РУСАК.

В разгаре косовица трав. Хороший хозяин не только заготовит в достатке сена своей буренке, но и всегда содержит подворье в чистоте и порядке от буйства сорняков. Разумеется, здесь не обойтись без косы. И чем она острее, тем легче, да и приятней косится.

Существует десятки рецептов, как лучше отбить косу, начиная от импровизированной наковальни в виде обуха топора или обрезка рельса и кончая извечной дедовской так называемой «бабкой».

Отбивка косы — операция несложная, но требующая особой сноровки, внимания и терпения. Прежде всего «бабку» вби-

вают в какой-либо чурбан из твердого дерева. Отбойный молоток желательно иметь с узким, гладким и закаленным бойком. Отбивку начинают от пятки и ведут смо-

До остроты бритвы

ченным в воде носком молотка. При отбивке очищается место удара, в результате чего на полотне появляется светлая полоска (примерно 5 мм), указывающая на ход отбивки косы. Удары наносят параллельно лезвию полотна. Шаг перемещения молотка составляет около 1 мм на удар. Удары должны быть не сильными, но равномерными. Нельзя наносить удары много раз подряд по одному и тому же месту полотна, так как лез-

вие от этого растягивается и делается волнистым (коробится), а при значительном короблении на полотне возникают изгибы — так называемые «цедилки», или

«хлопотушки», в результате чего коса при косьбе начинает хлопать и может оказаться непригодной к работе. Поэтому

лучше не стремиться отбить косу за один проход молотка. Для более тщательного оттягивания лезвия косу отбивают второй раз.

Грамотная отбивка позволяет сделать лезвие косы тонким и острым по всей длине полотна. Есть в продаже и специальное приспособление для отбивки косы. Закладываешь в него лезвие косы и бьешь — все очень просто.

Владимир КАПУЗА.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 5
ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 5. Лауреат. 6. Мутация. 9. Нефер-
 тити. 12. Брасс. 13. Опека. 14. Антон. 17. Елена. 18. Пилог.
 19. Инжир. 20. Зиген. 25. Даная. 26. Сенаж. 27. Сенат. 30.
 Никарагуа. 31. Азнавур. 32. Разград.
ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. Кафедра. 2. Валет. 3. Муфта. 4. Пи-
 рогов. 7. Беппу. 8. Атака. 10. Вселенная. 11. Онтогенез. 15.
 Индия. 16. Ринит. 21. Лактоза. 22. Медан. 23. Саган. 24. Са-
 рафан. 28. Минус. 29. Судан.

Раевни Юшкевича

Андрей Андреевич Юшкевич, житель дер. Головачи, что в Гродненском районе, является пчеловодом-любителем уже полувека. За это время он накопил богатый опыт содержания и ухода за пчелиными семьями, которых у него постоянно 10 ульев. Все пчелиные семьи ежегодно дают хороший медосбор. У него есть необходимые механизмы для изготовления ульев и других деталей для пчел: циркулярка, строгальный станок. Опытным содержанием пчелиных семей и ухода за ними Андрей Андреевич охотно делится с другими.



закреплен шпагат, с помощью которого ящик переносится.

Заслуживает внимания сделанная его руками раевня из фанеры. Ящик высотой 35, шириной 30 см, а длиной — по размерам сотовой рамки. Внизу ящика квадратное отверстие произвольных размеров заставлено сеточкой, чтобы через него проходил воздух в раевню, когда сверху он будет закрыт крышкой. В середине ящика по диагонали помещается сотовая рамка и закрепляется. Почему по диагонали? Чтобы не падала набок. С боков на самом центре ящика

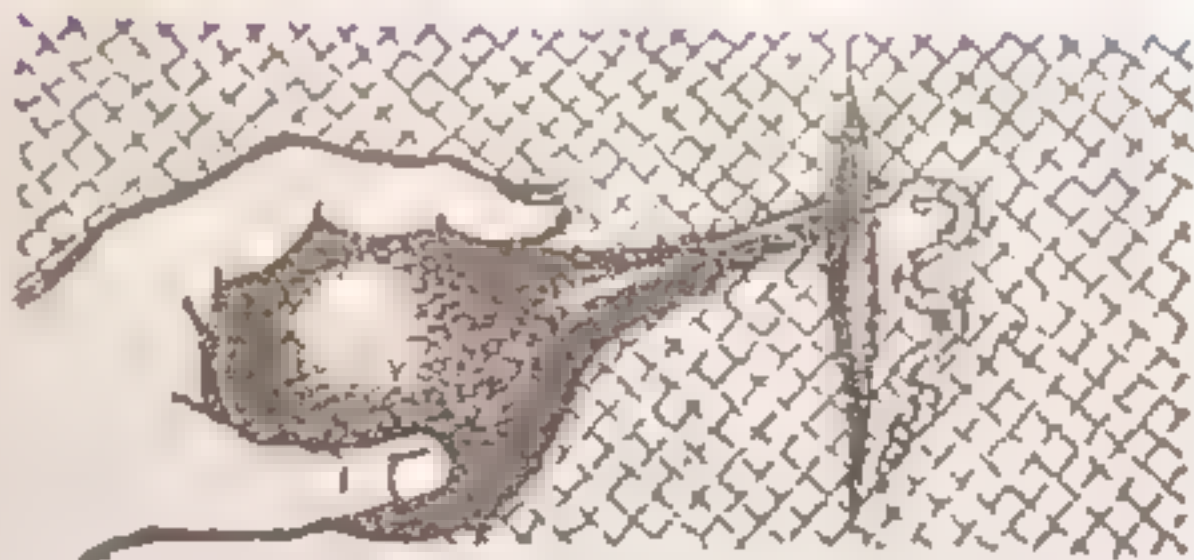
Вторая раевня, которой пользуется Андрей Андреевич, изготовлена из ткани: она высотой до метра, снизу дно округлой формы по диаметру — 55 см. Дно из досок липы. Когда рой пчел будет снят в раевню, верх ткани сжимается. Ткань должна иметь поры для свободного прохождения воздуха в раевню.

На снимке: А. А. Юшкевич с раевнями собственного изготовления.

Илья БОРИСОВ,
г. Скидель Гродненской обл.
(Фото автора).

Клей по капле

Если под обоями образовался бесклеевой пузырь и это место пришлось разрезать, воспользуйтесь медицинской грушей: наполненная клеем (казеиновый, ПВА и др.), она поможет впрыснуть его непосредственно в щель. Теперь останется лишь плотно прижать отслоившийся участок и, сняв



излишки клея мягкой тряпочкой, дать просохнуть. Грушей удобно пользоваться и при реставрации мебели.



Узелки на память

● Полированную мебель можно обновить, протерев ее поверхность сначала сухой тряпкой, а затем натерев фланелью, смоченной в политуры. Через несколько минут «пройди-

тесь» по поверхности мебели чистой фланелевой тряпочкой, и она будет блестеть, как новая.

● Если стекло в книжном шкафу или серванте с трудом перемещается в деревянном пазу, смажьте слегка нижнюю грань подвижного стекла вазелином.

Сегодня также вышли газеты:

«Народный доктор»,
«Цветок»,
«Толока в России»,
«Воскресная газета»,
«Зоохобби».

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведенных фактов.

В выпуске, кроме собственных, использованы материалы из журнала «ЮТ» и других изданий.

В связи с вводом в действие Налогового, Трудового кодекса выплата гонорара будет производиться только при указании номера страхового свидетельства по пенсионному фонду, даты рождения, паспортных данных, адреса прописки.

«Толока. Делаем сами»

№ 6 (87)

Выходит 1 раз в месяц.

Редактор Николай КОМЛЕВ.

Тел. (8-10-375-222) 32-71-02.

Учредитель и издатель — ООО «Издательский Дом «Толока».

Свидетельство о регистрации ПИ № 77-11635

Индекс 63246 «Пресса России»

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 214000 г. Смоленск,
ул. Тенишевой, д. 4 «а».

Тел. (8-0812) 64-75-65, 64-75-64, т/факс 64-75-47

E-mail: toloka@sci.smolensk.ru

ДЛЯ ПИСЕМ: 214000 г. Смоленск, Главпочтамт, а/я 488.

Цена свободная

Подписана в печать 13. 05. 2003 г. Время подписания в печать 16.00

Тираж — 50 850 экз.

Отпечатана в ФГУП Смоленский полиграфический комбинат (214020 г. Смоленск, ул. Смольянинова, д.1).

Заказ № 6273

Газета набрана и сверстана в компьютерном центре «Толоки».

Издаётся с марта 1996 г.

Следующий номер газеты выйдет
15 июля 2003 г.

Советы домашним мастерам и мастерицам

Делаем Асами

ТОЛОКА

Наш сайт
в Интернете:
www.toloka.com

№ 13 (130)
Июль,
2006

Основана 12 июня 1996 г. Выходит 2 раза в месяц | Подписные индексы: 63246 кат. «Российская почта» 35730 кат. агентств «Роспечать» 12660 кат. «Почта России» 13246 (в Казахстане).

ЛЕТНИЕ МОТИВЫ НА КУХНЕ

Предлагаю сшить подарочный набор «Подсолнухи» — он понравится любой хозяйке.

Все, что понадобится, — это 0,5 м ситца в мелкий горошек и 0,5 м ситца желтого цвета, синтепон для прослойки прихваток.

Из ткани в горошек вырезаем по 2 круга диаметром 23 см для каждой прихватки, 2 круга диаметром 30 см для салфетки и 2 круга необходимого размера для фартука. Из желтой ткани — лепестки, тоже по две детали для каждого.

Татьяна ГОРЛОВА,
с. Парусное Воронежской обл.
На фото — автор.



В НОМЕРЕ:

И стол,
и кровать

— стр. 5

Укладываем
плитку

— стр. 6-7

Воздушный
змеи

— стр. 12-13

Парец
вышитый
лапками

— стр. 14

Подставки
для
"мобильника"

— стр. 16

Школа
бисерного
рукоделия

— стр. 18-19

Вяжем
купальник

— стр. 21

Электроника
на велосипеде

— стр. 22-23

ISSN 1812-0733



9 771812 073001

Ваш выбор верный!

Уважаемые читатели!

Мы рады приветствовать всех, кто в очередную подписную кампанию на периодические издания сделал свой выбор в пользу газеты «Делаем сами». Это значит, что в ваших душах горит огонек творчества и созидания, что вы предпочитаете действовать, а не быть равнодушными потребителями готовых благ. А такие качества, скажем прямо, в наше время встречаются все реже.

Для тех, кто держит нашу газету в руках впервые, сообщаем, что на ее страницах вы найдете самую разнообразную информацию — для мужчин, женщин и детей. Так что серьезные электротехнические самоделки здесь мирно соседствуют с детскими игрушками и прочими милыми рукодельными вещицами. Вы тоже можете поделиться с читателями газеты своими

идеями по обустройству дома, дать практические советы, в полезности которых убедились на собственном опыте — иными словами, научить других тому, что умеете делать сами.

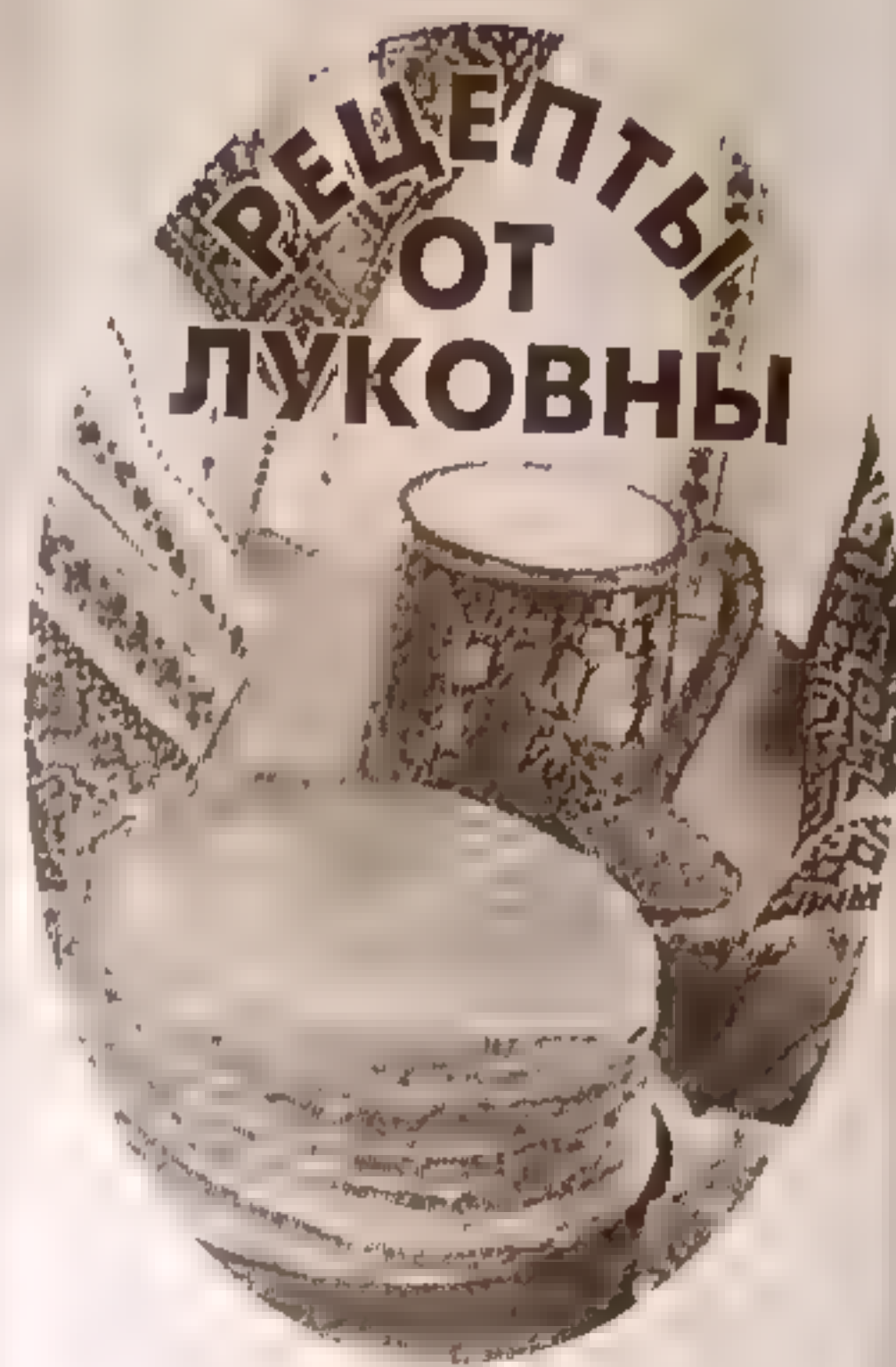
Еще раз напомним основные требования редакции к присылаемым статьям.

Свои изделия старайтесь описывать так, что-

бы это было понятно другим читателям, не упуская важных деталей. Чертежи должны быть выполнены на белой бумаге (не в клеточку!) простым карандашом или черной гелевой ручкой. Фотографируйте свои изделия при хорошем освещении на контрастном, но не пестром фоне.

Впервые отправляя письмо в редакцию, не забудьте указать свое полное имя и обратный адрес, серию и номер паспорта, кем и когда он выдан, дату рождения, номер свидетельства пенсионного страхования, ИНН (если есть).

Ждем ваших писем!



Паста орехово-чесночная

Вам понадобится полстакана очищенных грецких орехов, 3-4 зубчика чеснока, 2-3 ломтика черствого белого хлеба, сок 1 лимона, 100 г рафинированного растительного масла, соль, перец — по вкусу.

Цвет пасты зависит от того, насколько сильно поджарены орехи (главное — не сжечь их!).

Поджаренные орехи пропустите через мясорубку, чеснок — через чесночницу. Белый черствый хлеб замочите, после отожмите и пропустите через мясорубку. Все тщательно перемешайте, добавьте соль и специи и дайте пасте постоять не меньше часа.

На ломтик черного хлеба намажьте слой пасты, сверху положите ломтик соленого огурчика, дольку помидора или зеленый лучок.

Приятного аппетита!

Надежда ПАСТУХОВА,
д. Прибор
Гомельской обл.

ДЛЯ ВАС, ДАЧНИКИ, СЕЛЬЧАНАЕ

Ягоды защитит сетка

В период созревания на дачных участках садовой земляники огромный вред урожаю наносят птицы. Пугала, блестящие ленты и прочие средства, как правило, не дают нужного результата. Я укрываю грядки сеткой, изготовленной из магнитной ленты от старых катушечных магнитофонов.

Сетку сплела наподобие рыболовной. Для этого изготовила иглу-челнок из деревянной дощечки

толщиной 5 мм (рис. 1). Выбрав нужную ширину сетки, намотала на челнок магнитную ленту. Закрепив один конец ленты, другой отвела горизонтально вправо на ширину сетки и снова закрепила (рис. 2). На натянутую ленту, как на основу, нанизала справа налево репсовые узлы (учитывая размер ячейки) — получился первый ряд сетки (рис. 3). Чтобы связать второй ряд, отступила вниз от начала первого на расстояние, равное ширине ячейки, закрепила ленту и нанизала горизонтальные репсовые узлы, цепляя их за середину петель предыдущего ряда (рис. 4). Дальше плела сетку по такому же принципу.

Получилась она достаточно легкой и прочной, хорошо колеблется и блестит даже при слабом ветре, а потому надежно защищает урожай от пернатых.

Людмила КОЧНЕВА,
г. Остров
Псковской обл.

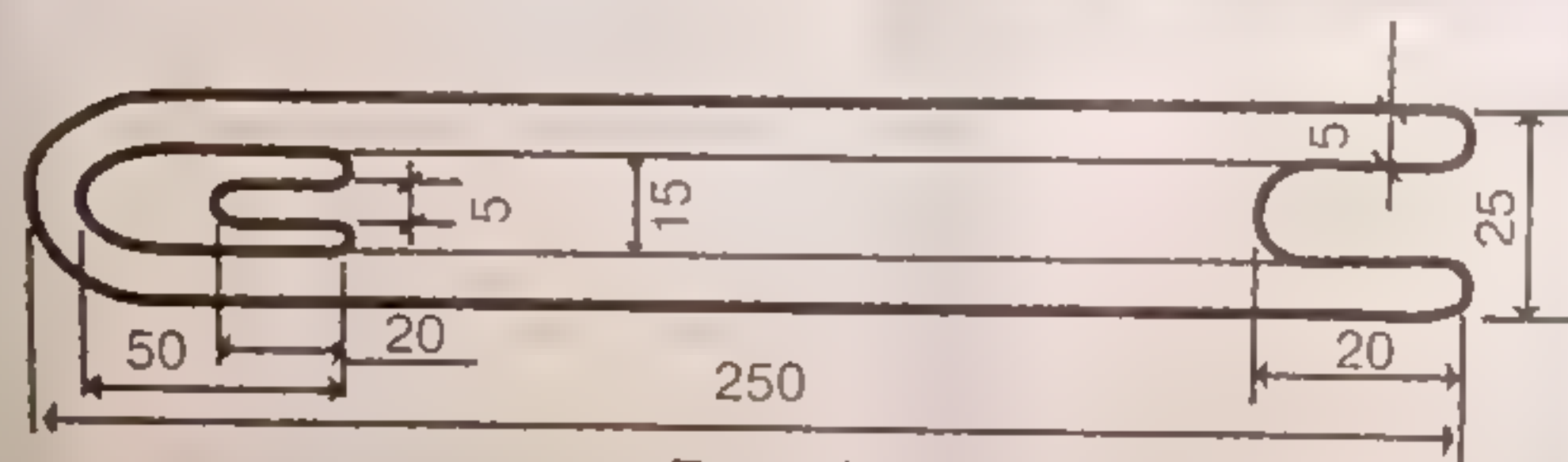


Рис. 1

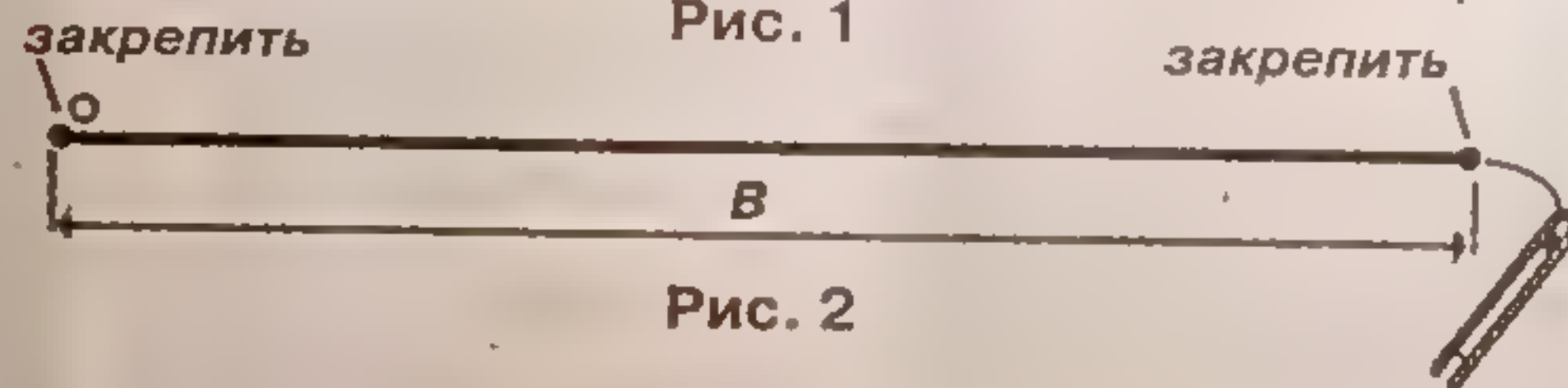


Рис. 2

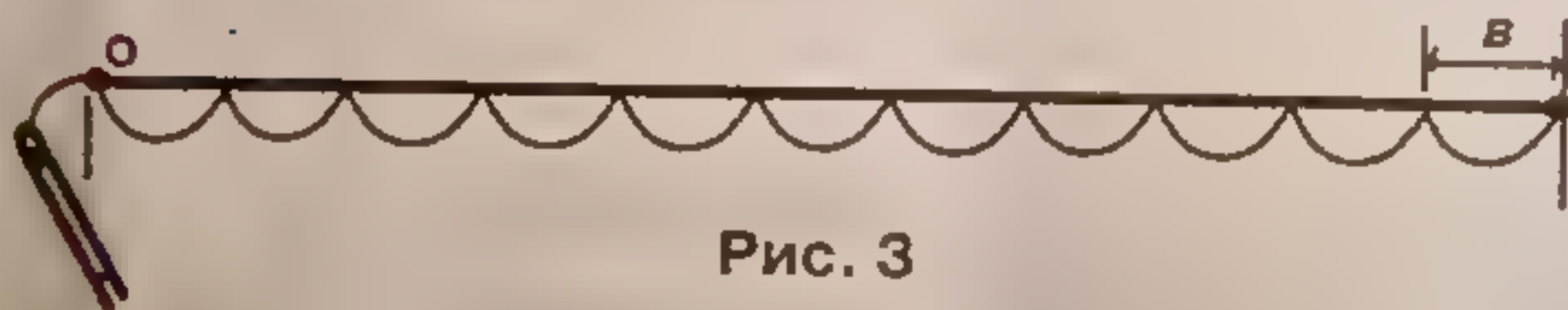
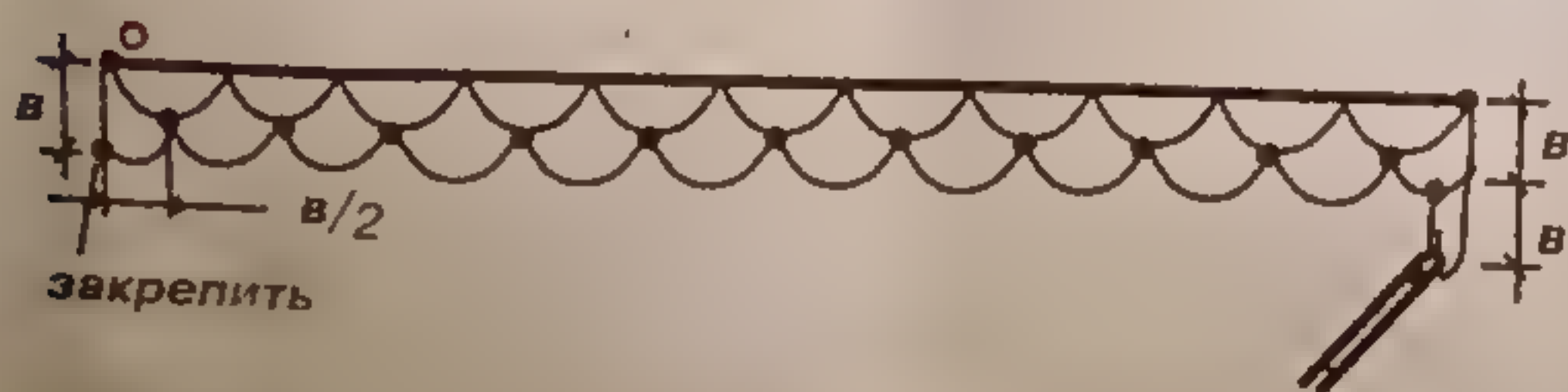


Рис. 3



А ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЕ — ЛУЧШЕ

В ПРОДОЛЖЕНИЕ ТЕМЫ

Прочитал статью «Тепличный «водопровод» (№ 10, 2006 г.) и хочу сказать, что похожей системой наша семья пользуется шестой год. Против фитофторы томаты не обрабатываем вообще! Хотя наш водопровод имеет некоторые отличия.

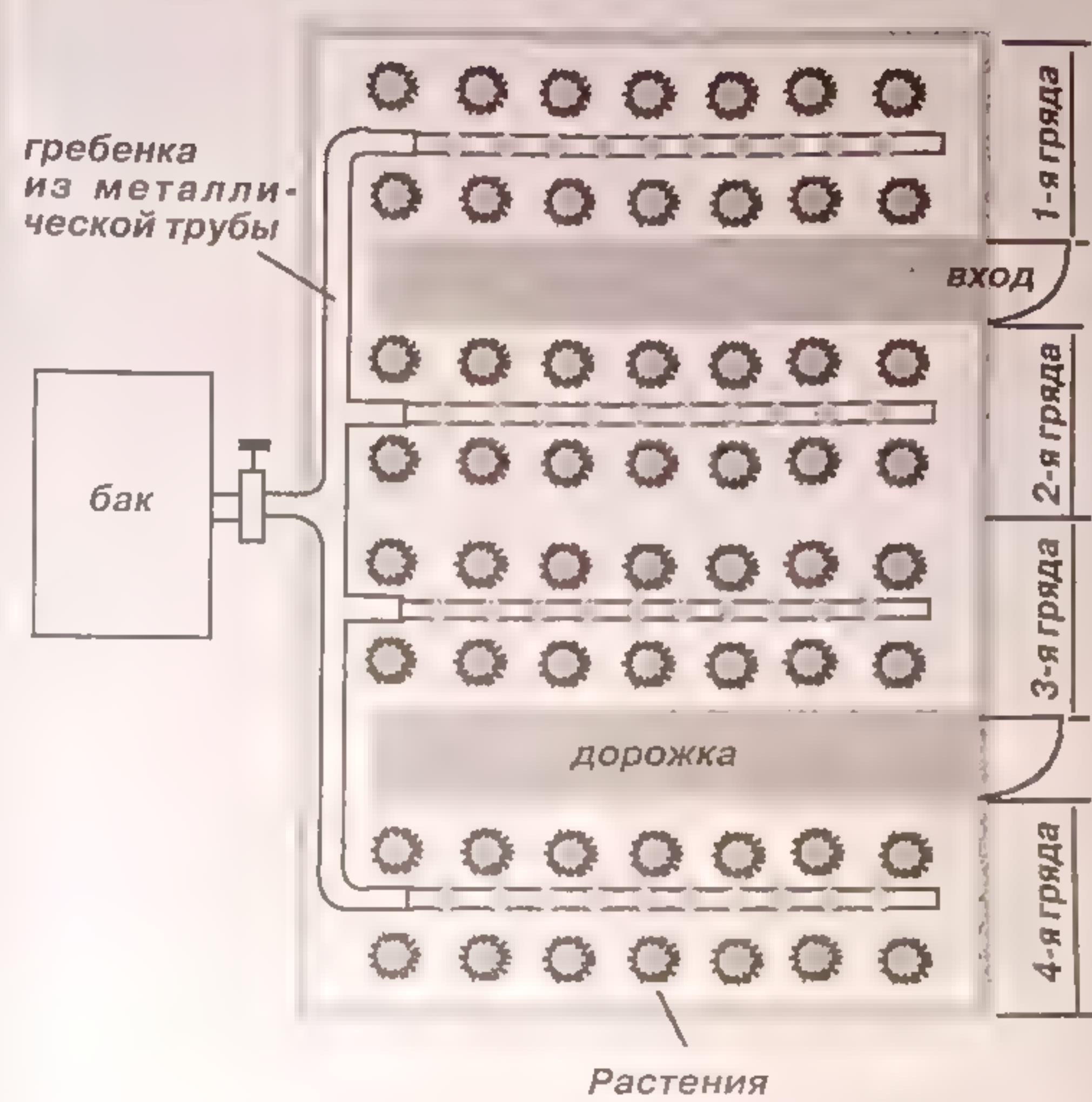
Замечу, что металлические трубы лучше не использовать: отверстия в них заржавеют за одну зиму, так что придется все разбирать и прочищать. Траншеи для укладки труб шириной в полтора штыка лопаты и глубиной на штык я выкопал посередине каждой гряды, дно выстилал пленкой в 3 слоя (можно старой). В траншеи уложил полиэтиленовые трубы диаметром менее 25 мм с проделанными по бокам отверстиями 2-3 мм с шагом 50 мм. Накрыв трубу полоской стеклоткани (можно взять другой водопроницаемый, но

не подверженный гниению материал). Если этого не сделать, трубы забьются песком за один сезон.

Полиэтиленовые трубы надел на «гребенку» из стальной трубы диаметром 1/2 дюйма, предварительно подержав контактирующие концы над пламенем.

А вот с утверждением автора статьи, что на парник площадью 30 кв.м. хватает 200 л воды, не согласен. У меня такая же теплица, в которой растет 100 кустов томатов, а бак емкостью 460 л.

Яков ЛИСОВСКИЙ,
г. Витебск.



Поможет степлер

ПЧЕЛОВОДУ

О секретах натягивания проволоки на рамки в литературе по пчеловодству писалось много. Главная проблема — как устранить прорезание проволокой боковых планок рамки вдоль волокон. Я за 15 лет перепробовал почти все известные советы. Натягивал проволоку, продевая ее через два отверстия в боковой планке; устанавливал скобочки под проволоку, как советовал Шалагин (см. журнал «Пчеловодство» №2, 1993 г.). Затем лет пять проблему удавалось решать установкой в отверстия пустотелых заклепок. Я использовал латунные заклепки, которые применялись для ремонта печатных плат. Хотя у данного способа есть определенные недостатки, прорезание боковых планок рамки удавалось устранить.

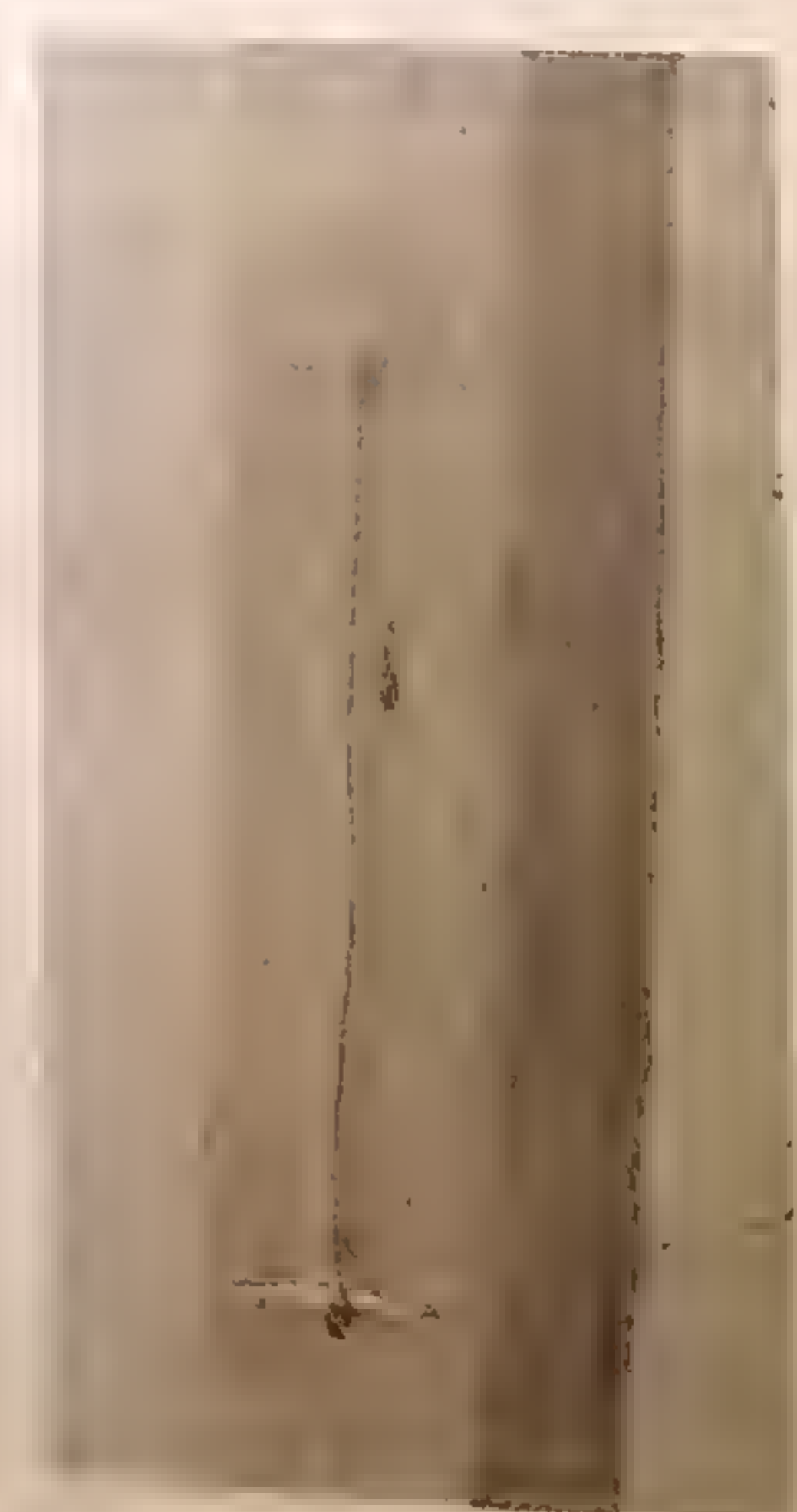
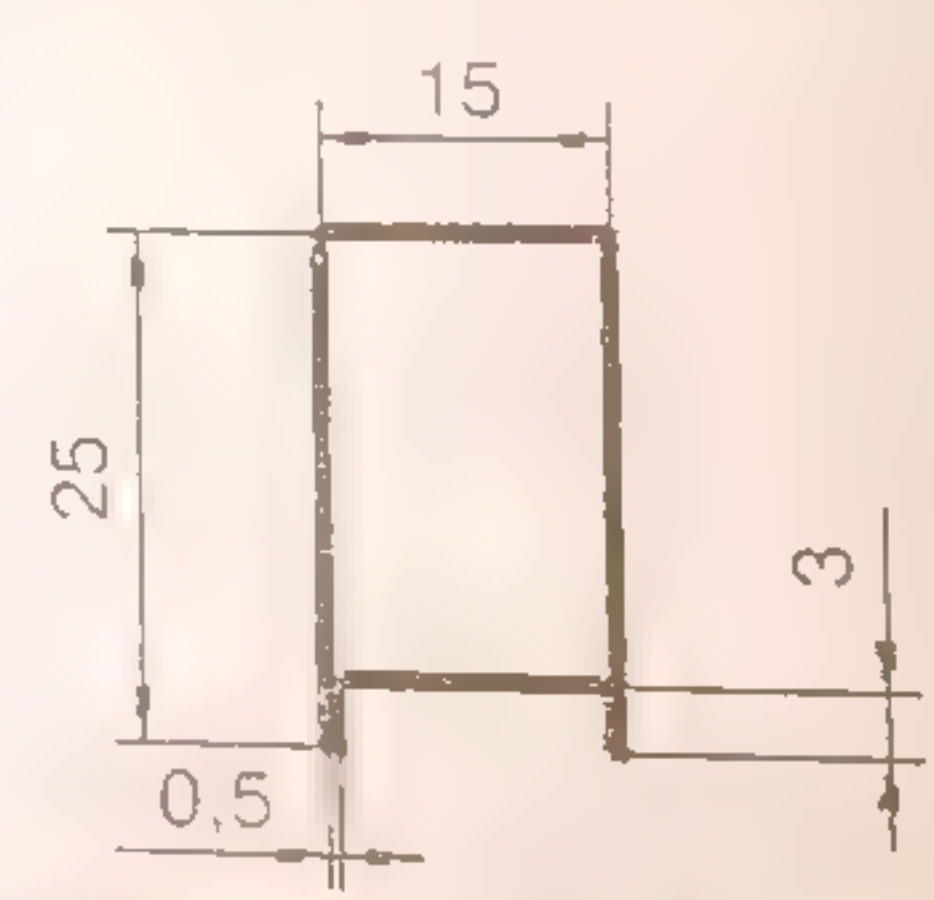
Но недавно запас заклепок закончился. Пишущих узлов исписанных стержней шариковых авторучек, которые также можно было бы использовать, в приемлемом количестве не оказалось. Пришлось искать иное решение. Оказалось, что хороший степлер с легкостью пробивает боковые планки рамок. При этом отпадает надобность в использовании молотка, шила и плоскогубцев. Надо только подобрать степлер, чтобы он раскрывался на 180 град., что позволит использовать

его и по прямому назначению — скреплять бумаги.

Тем же, кто по каким-то причинам не использует степлер, но будет использовать скобочки, рекомендую простое приспособление для разметки под установку скобочек. Назовем его вилочкой (см. рис.). Вилочку лучше всего изготовить из пружинной стали, но подойдет и оцинкованное железо толщиной 0,5 мм, хотя вилочка в данном случае прослужит значительно меньше. С помощью вилочки и молотка пробиваем два углубления в рамке под будущее место установки скобочки и затем молотком окончательно осаживаем скобку на положенное ей место. Натягиваем проволоку, чтобы она опиралась на скобочки, препятствующие прорезанию планок рамки (см. фото).

Теоретики изобретательства говорят, что самый кардинальный способ решения проблемы — устранить саму причину появления проблемы. Если считать причиной прорезания древесины наличие отверстия, то, устранив его, действительно, можно избавиться от описанной проблемы, но это будет уже другая история... И другая рамка.

Григорий МИЩЕНКО,
пчеловод-любитель,
г. Молодечно.
Фото автора.



И УГОЛОК — как НОВЫЙ!

Хорошее дело — заменить старую мебель на новую. Вот только не всем по карману такое удовольствие. Семья Мягих из д. Рованичи Минской области решила эту проблему по-своему: сделали переобтяжку старого мягкого уголка новой тканью и несколько видоизменили форму с помощью подручных материалов.

Старую обивку дивана и кресел мы не стали снимать, но подлокотники решили сделать более объемными. Воспользовались ватином от ненужных курток и пальто, нашив его прямо на старую обивку боковых спинок.

Для начала выкроили пробную обивку из старых простыней. Приложили простыню к сиденью дивана, перенесли на нее линии швов старой обивки. Таким же образом перевели на выкройку другие состав-

ные части дивана. Детали вырезали с большими припусками, чтобы можно было безбоязненно сделать подгонку по размерам дивана. После примерки распорили пробный вариант обивки, по деталям выкроили из обивочной ткани новые, с припусками на швы 1-2 см.

Сначала стачали детали сиденья и спинки, натянули на диван, сделав подгибку и прибили ткань гвоздями с подкладками из фольги. Потом аналогично обтяну-



ли подлокотники.

По такому же принципу заменили обивку на креслах. Для съемных подушек из поролона сшили новые чехлы. В качестве наполнителя для подушек использовали детский тьюфак,

разделив его на 4 части (по количеству подушек).

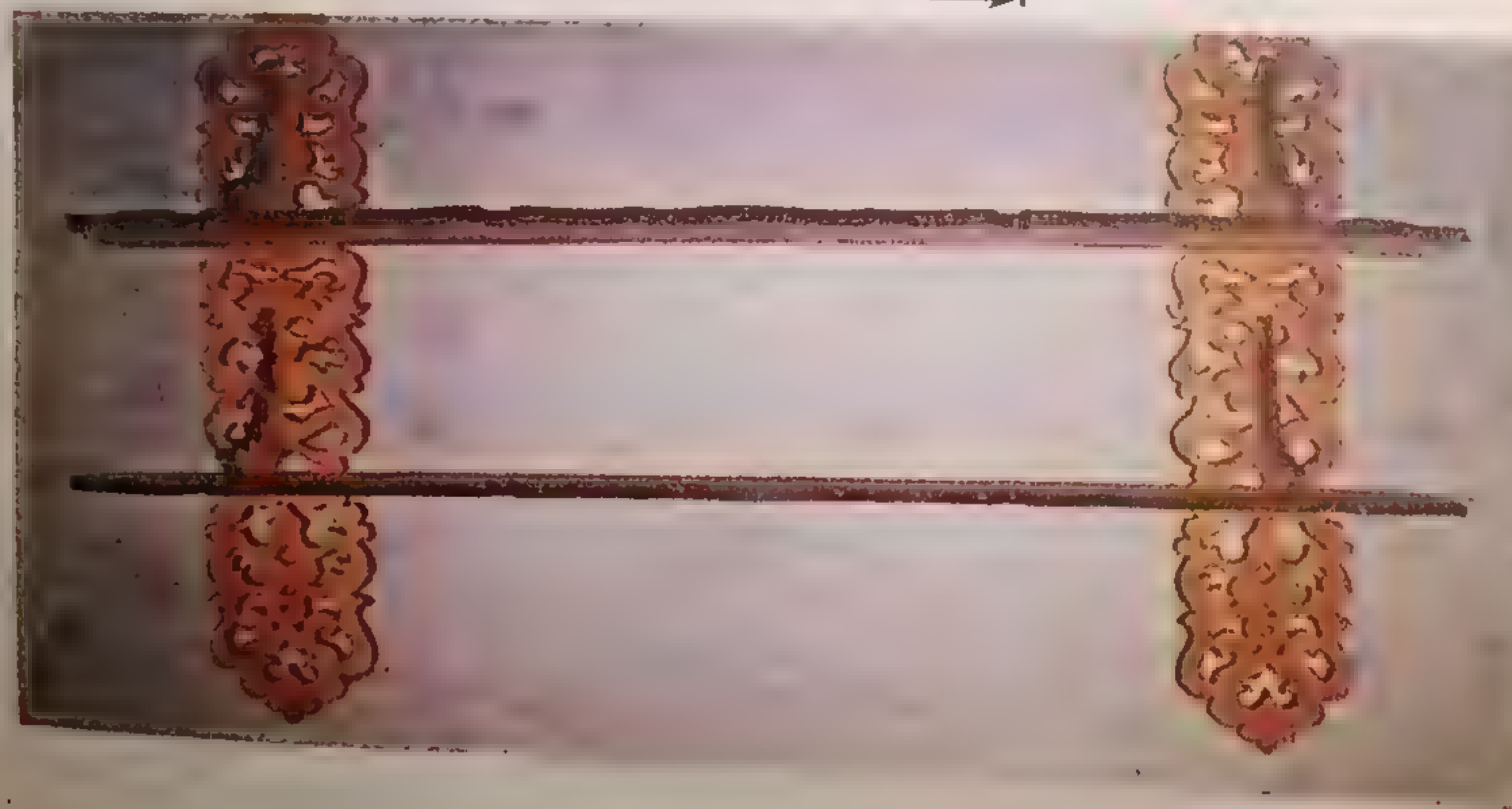
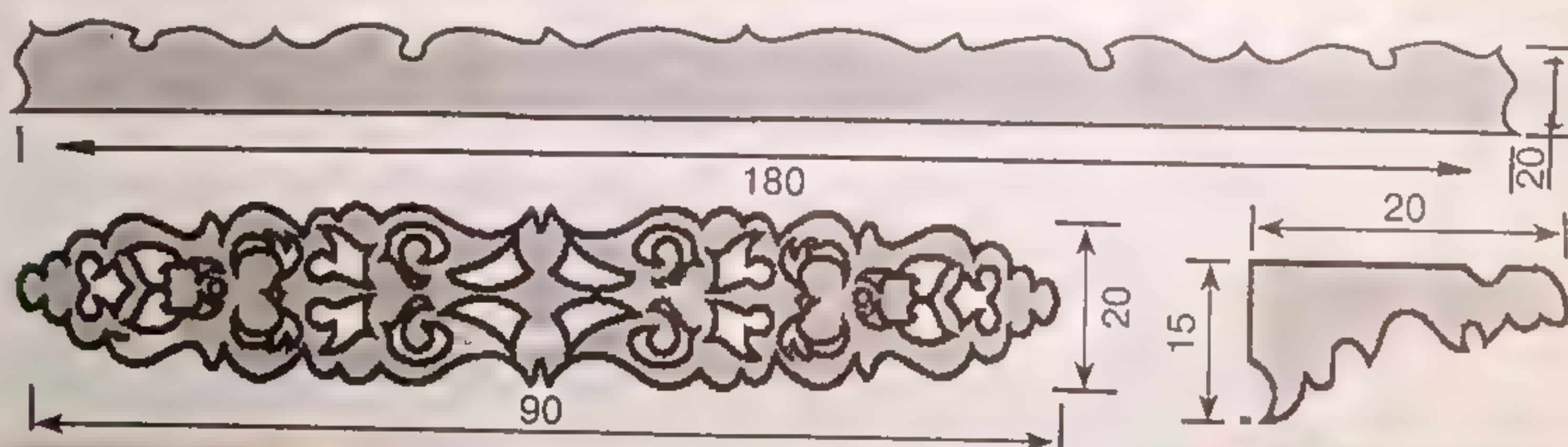
Для дивана сшили два подголовника в виде валиков, в торце стянутых резинкой.

Галина МЯГКАЯ,
д. Рованичи Минской обл.
Фото автора.

Полка для игрушек

Эту полку я сделал своему сыну для мягких игрушек. Использовал сосновые доски 18х200 мм. Узор выпилил нихромом. Готовое изделие покрыл лаком.

Игорь МЕЛЬНИКОВ,
д. Михальки Гомельской обл.
Фото автора.



Подставка под горячее

Подставки под горячее я сделала из металлических пробок от пивных бутылок и остатков пряжи.

Взяла 6 пробок. Крючком столбиками без накида обвязала каждую так, чтобы она оказалась внутри. Соединила все кружки с пробками в единое полотно.

Галина ЛАПИНА,
с. Ломово Белгородской обл.

ПЕРЕПИСКА

Обращаюсь к мастерицам, увлекающимся вышивкой крестом сложных красивых картин. Найти новый интересный сюжет, даже несмотря на обилие схем в продаже, бывает сложно. А вышитые схемы лежат без дела. Вот я и предлагаю обмениваться ими. Заинтересовавшиеся — пишите.

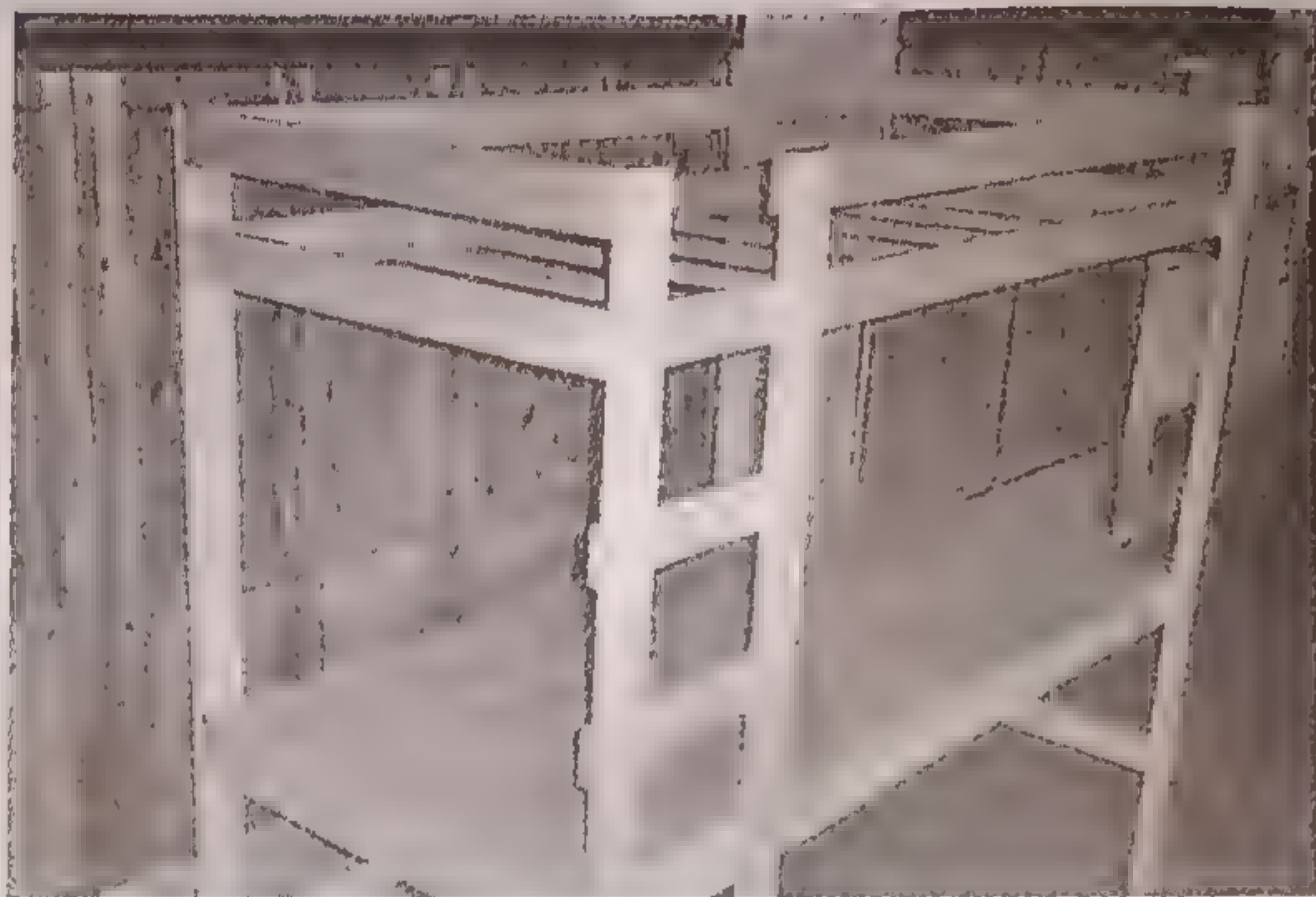
ВИНОГРАДОВА
Галина Дмитриевна,
683902
г. Петропавловск-Камчатский,
ул. Блюхера, д. 33, кв. 54.

И стол, и кровать

Если детская комната слишком мала, чтобы разместить в ней отдельно стол и кровать, можно их скомбинировать, как это сделал Владимир Шелехов из г. Рогачева, когда столкнулся с похожей проблемой.

Основой конструкции послужили сосновые доски 100х25 мм, обработанные рубанком, а затем шлифовальной шкуркой средней зернистости. Кровать-стол состоит из следующих деталей:

- стойки 1780х100х25 мм — 5 шт.;
- продольные доски 1900х100х25 мм — 5 шт.;
- поперечные доски 900х100х25 мм — 8 шт.;
- доска безопасности 1575х100х25 мм — 1 шт.;
- перекладины лесенки 425х100х25 мм — 4 шт.;
- столешница 1900х900х22 мм — 1 шт.;
- рейки основания под матрас 900х100х25 мм — 9 шт.;
- продольные опорные бруски А, поддерживающие столешницу и рейки основания под матрас, 1900х20х20 мм — 4 шт.;
- поперечные опорные бруски В, поддерживающие столешницу и рейки основания под матрас, 900х20х20 мм — 4 шт.;



Для сборки необходимы шканты 40 мм, клей ПВА, болты с потайной головкой: 45х10 мм — 100 шт., 38х8 мм — 58 шт.

Виктория ШАРИКОВА.
Фото автора.

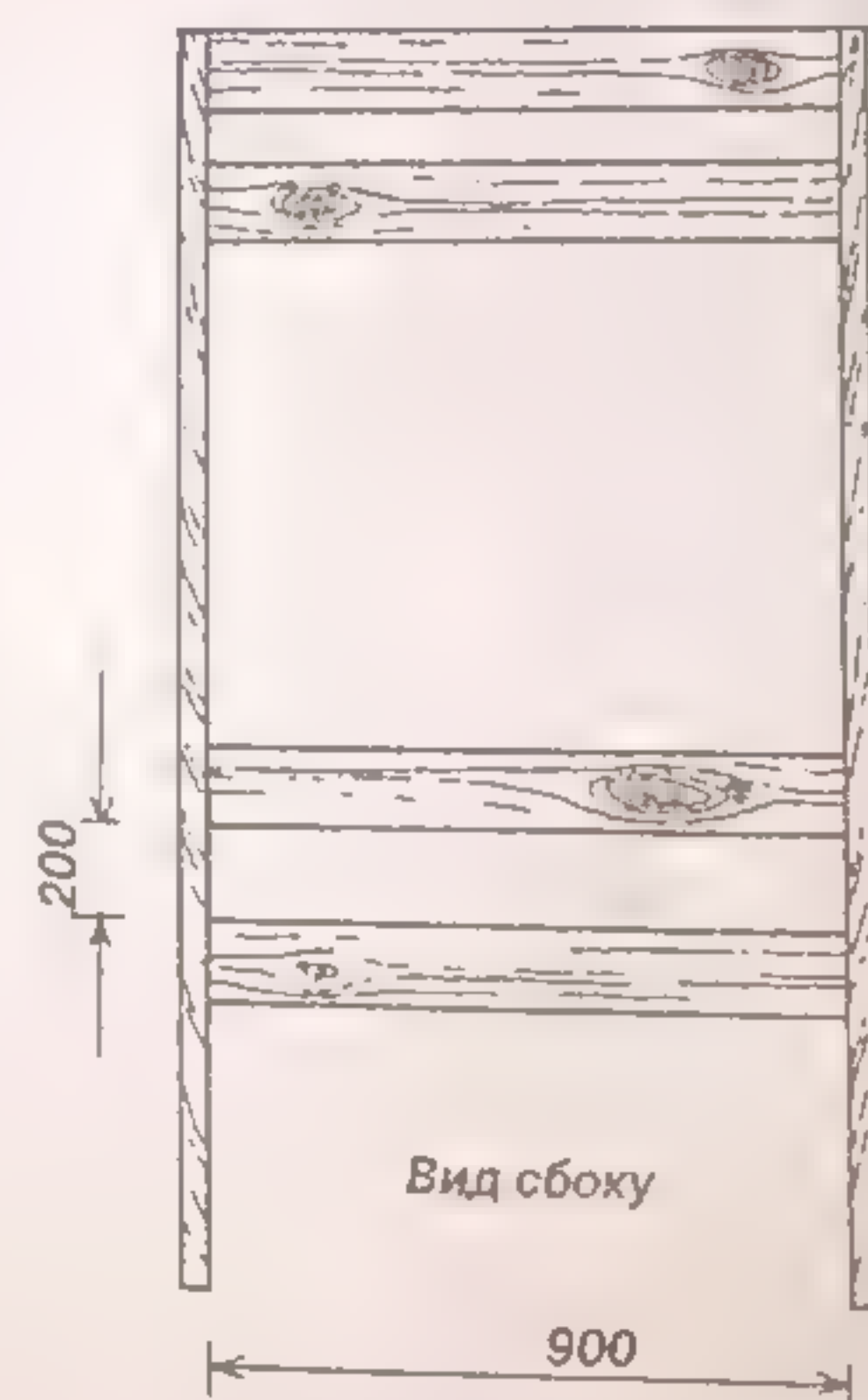
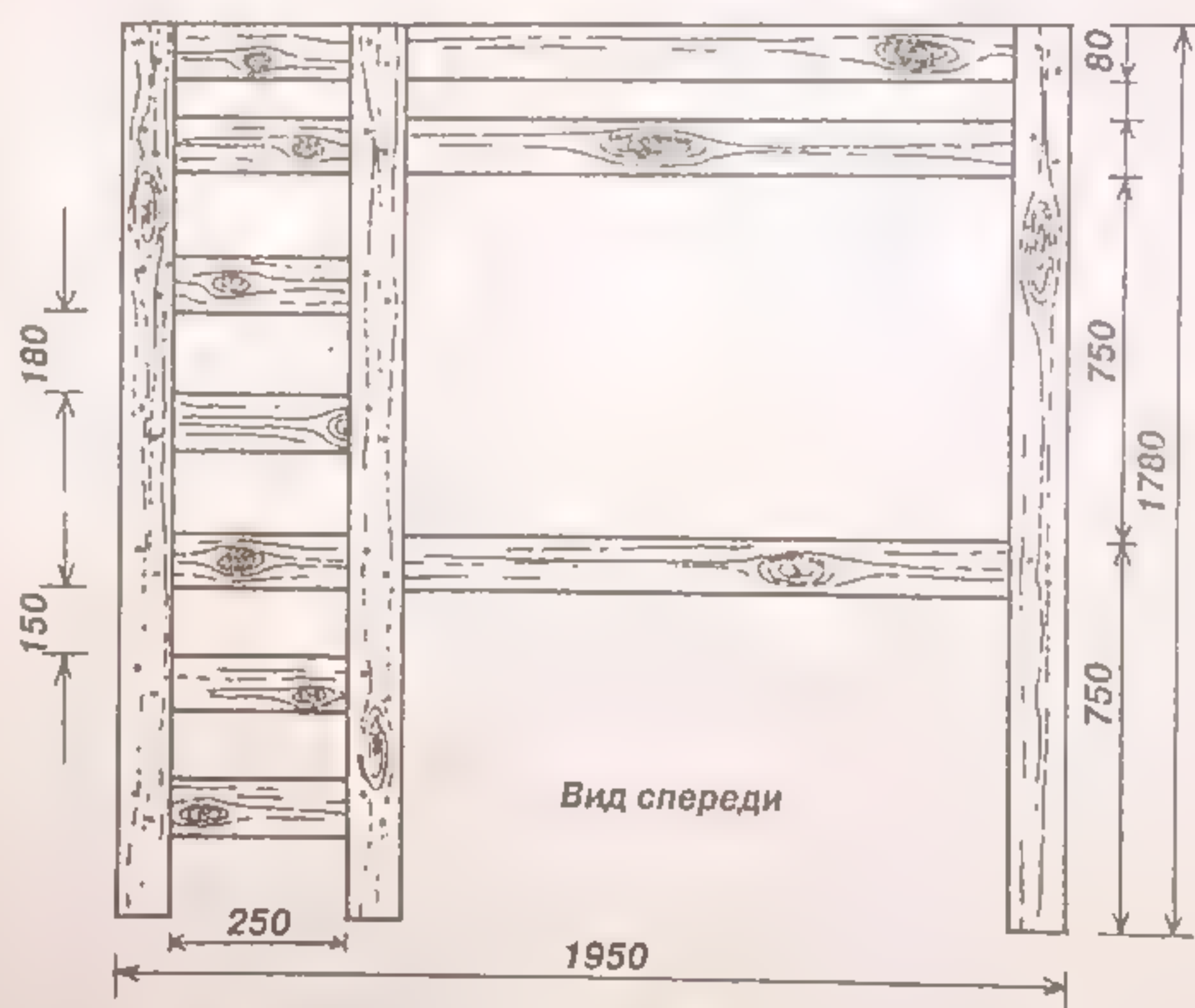
КТО ПОДСКАЖЕТ?

Как связать небольшую хозяйственную сумку, но не из пряжи (будет растягиваться) или бумажного шпагата (жестко и недолговременно). Слышала, что подходящий материал — полиэтиленовый (или целлофановый) шпагат. Где его можно взять?

КОНЯШИНА
Зинаида Петровна,
119415 г. Москва,
пр-т Вернадского, д. 49, кв. 20.

Как прикрепить дверцы мебельной «стенки» из ДСП, если пазы для крепежа расширились и болты в них не держатся? И как заделать пол в ванной комнате, чтобы вода не просачивалась вниз к соседям?

ВАСИЛЬЕВА Л. А.,
606034 Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 31.



В № 12 газеты мы затронули «плиточную» тему — роль и место керамической плитки в современном интерьере. Сегодня продолжим разговор с менеджером салона «Керама» Владимиром Провоторовым — рассмотрим практическую сторону дела, ведь даже самая красивая и дорогая плитка может «потеряться», если она не на своем месте.

Для начала поверхность очистите от грязи, пыли и отслоений. Далее займитесь разметкой и распределением плиток.

Если собираетесь облицевать пол, натяните направляющий шнур посередине помещения параллельно стене. Первый ряд плиток выровняйте по нему: шнур должен лежать или на шве между двумя плитками, или проходить через середину плитки (рис. 1).

На стене нижний, так называемый цокольный ряд, укладывают обычно так, чтобы он перекрывал край напольной плитки (она, как правило, тверже, толще и дает при обрезке более неровные края).

Середину стены отметьте отвесом и выровняйте плитки по нему. Крайние должны быть не меньше половины собственной ширины. В зависимости от этого, как и в случае с полом, шнур может лежать или на шве между двумя плитками, или проходить через середину плитки.

Если высота облицовки не определена (например, вы собираетесь обложить всю стену, а не какую-то ее часть), начинайте снизу целыми плитками. Если высота облицовки определена, то начинайте сверху целыми плитками и заканчивайте внизу отрезанными (рис. 2).



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

Укладываем

Выступы у кромок начинайте целыми плитками и заканчивайте в углах разрезанными (рис. 3).

У ниш, выступов начинайте с краев целыми плитками (разрезанные — посередине) или сначала облицуйте центр целыми, затем разместите разрезанные плитки по обеим сторонам (рис. 4).

Если плитка на полу и стене одинакового размера, то швы на полу должны совпадать со швами на стене (рис. 5).

Подготовка поверхности

Поверхность обработайте грунтовкой. Вид грунтовки выберите в зависимости от свойств поверхности (впитывающая вода, гладкая и плотная). На места, подверженные прямому попаданию влаги, нанесите гидроизоляцию.

Выровняйте поверхность с помощью штукатурных смесей или непосредственно плиточным клеем так, чтобы все отклонения не превышали 5 мм. Все места, где был нанесен выравнивающий раствор, после его затвердения обработайте грунтовкой. При этом нужно соблюдать время высыхания не менее трех часов.

Обозначьте на стене горизонтальную линию и

прикрепите в этом месте деревянную или алюминиевую рейку, по которой будете выкладывать первый ряд плитки. Определяя высоту прикрепления рейки, учтите высоту цокольной плитки и величину швов над и под ней.

Облицовка стен

Замешайте необходимое количество клея. На подготовленное загрунтованное основание поверхности гладкой стороной зубчатого шпателя нанесите клеевой раствор (фото 1) и распределите до получения одинаково ровной и гладкой поверхности (размер поверхности необходимо выбирать, исходя из возможности укладки на нее плитки в течение 20 минут).

Затем «прочешите» слой раствора зубчатой стороной шпателя (фото 2), при этом в области верхней границы расположения плиток выполните горизонтальную протяжку приблизительно на высоту одной плитки. Размер зубцов шпателя должен быть таким, чтобы при укладке плитки контакт ее обратной стороны с клеевым раствором составлял не менее 80%.

Плитку уложите на клеевой слой и прижмите с легким сдвигом (фото 3). Корректировать положение уложенной плитки мож-

но в течение 10 минут. Для получения равномерного расстояния между плитками используйте крестики для швов.

Заполнение швов на стене

Шовную массу наносите резиновой затиркой для швов и растирайте по диагонали (фото 4).

Как только шовный раствор на покрытии начнет тускнеть и затвердевать на швах, начинайте чистку. Влажной губкой или затиркой с губкой выровняйте раствор по кромкам и сотрите его с поверхности плиток (фото 5). После полного высыхания поверхности дополнительно очистите ее мягкой тряпкой и отполируйте.

Облицовка полов

Для получения ровной основы выровняйте ее плиточным клеем (фото 6). Затем на чистую и сухую основу кистью или малярной щеткой нанесите грунтовку (фото 7). Соблюдайте время высыхания (3 часа).

Метром снимите размеры помещения и отметьте его середину. По ней выровняйте керамические плитки, перед наклеиванием проверьте, сколько плиток вмещается в ряд.

Клей равномерным слоем нанесите на пол шпателем, при этом следите, что-

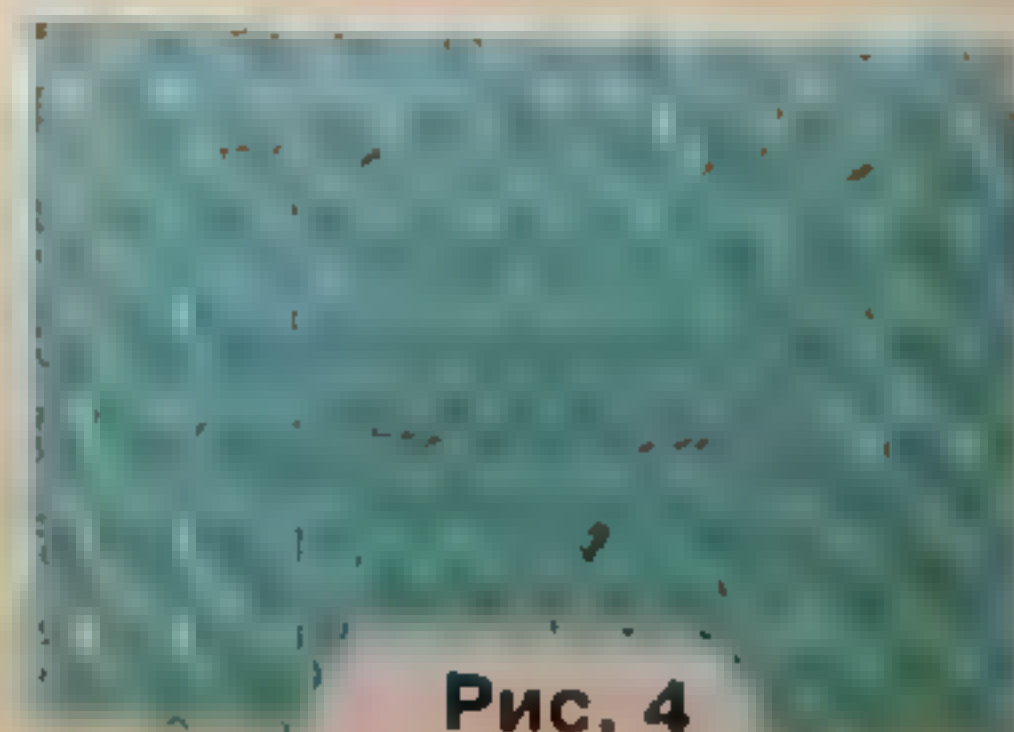
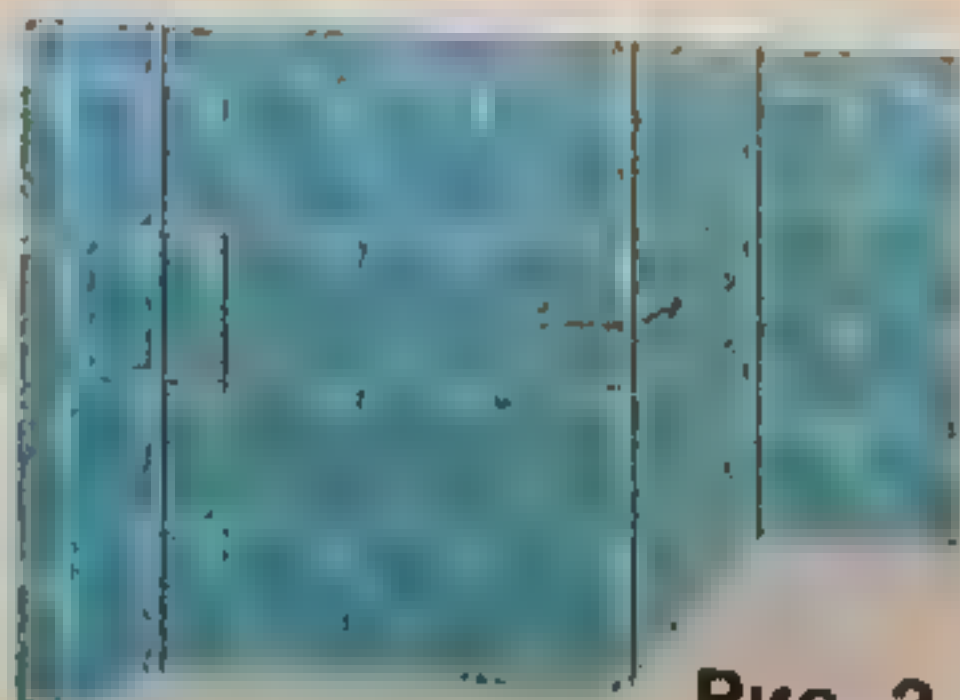
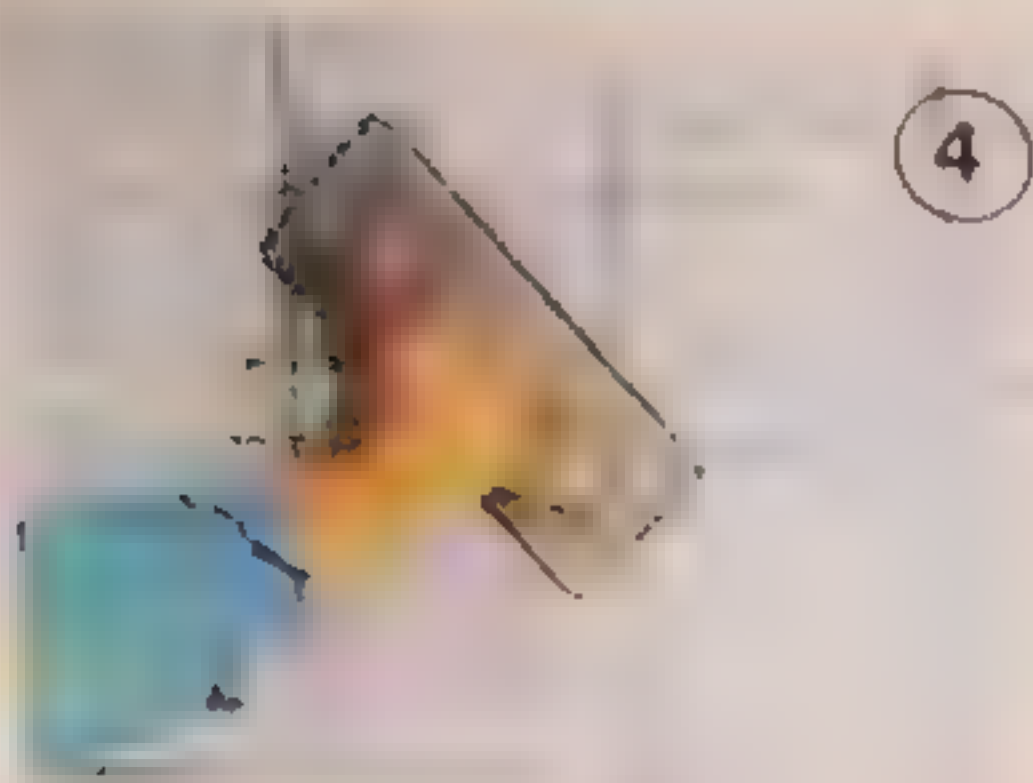
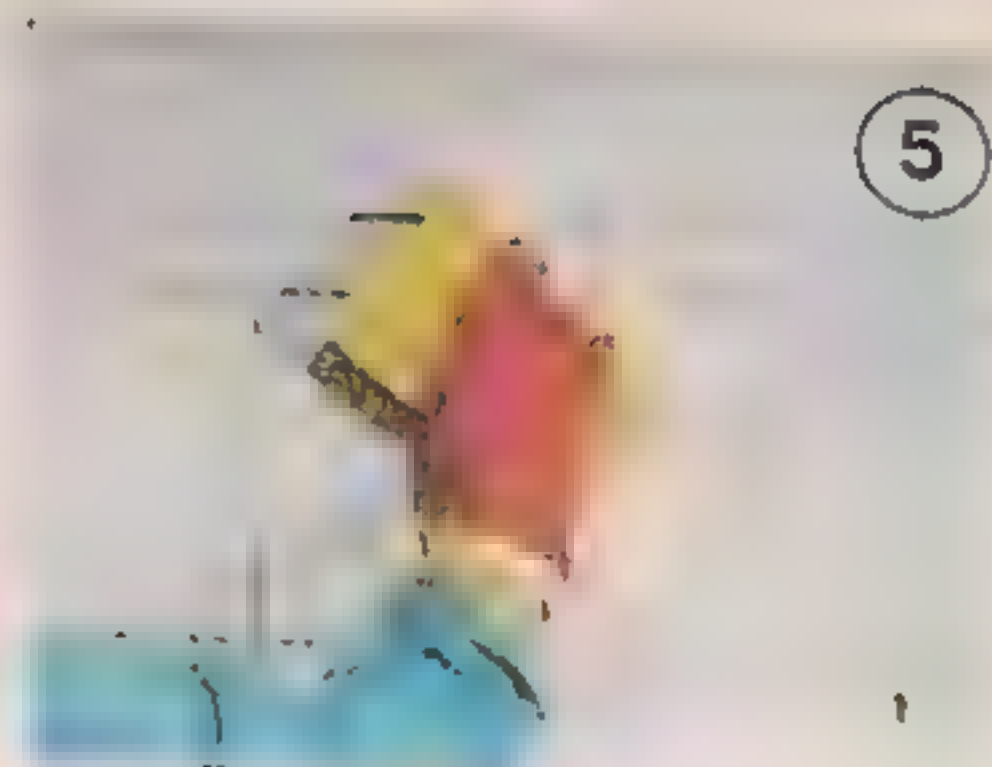


Рис. 4





4



5



6

ПЛИТКУ

бы клея было нанесено на такую поверхность, какую вы сможете обработать до начала его высыхания (около 20 минут).

«Прочешите» слой раствора зубчатой стороной шпателя. Первую плитку уложите от стены и по ней выровняйте первый ряд (фото 8).

Сильно вдавите керамические плитки в слой клея и постучите по ним резиновым молотком (фото 9).

Для качественного выравнивания керамических плиток в первом ряду положите по одной плитке слева и справа. Закрепите по этим плиткам направляющий шнур. Следующий ряд плиток выравнивайте вдоль направляющего шнура. Последующие ряды кладите таким же образом.

Заполнение швов на полу

Для затирки швов используйте затирочный раствор соответствующего цвета. Готовый раствор вылейте на пол. Шовную массу распределите резиновой затиркой диагонально по отношению к швам. После того, как все швы равномерно заполнены, остаток материала снимите резиновой затиркой (фото 10).

Заполнение компенсационных швов

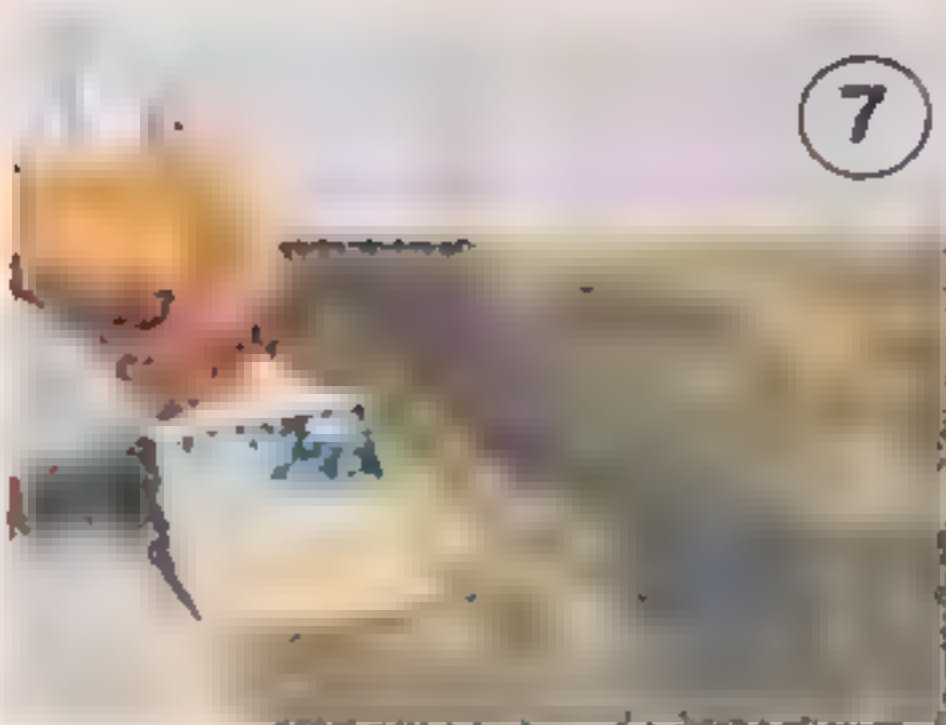
Для предотвращения



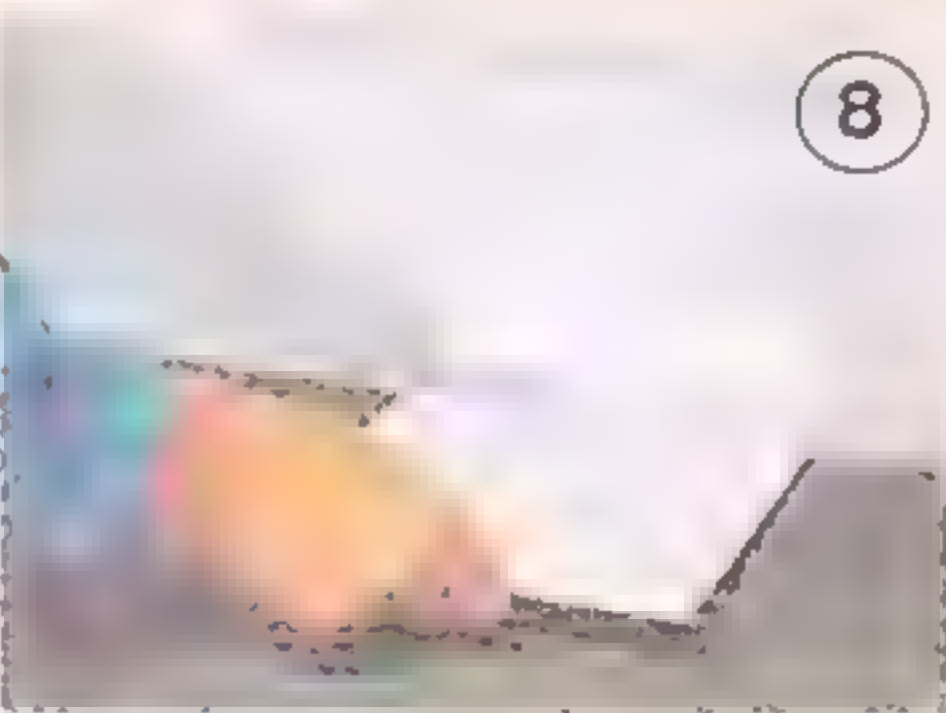
12



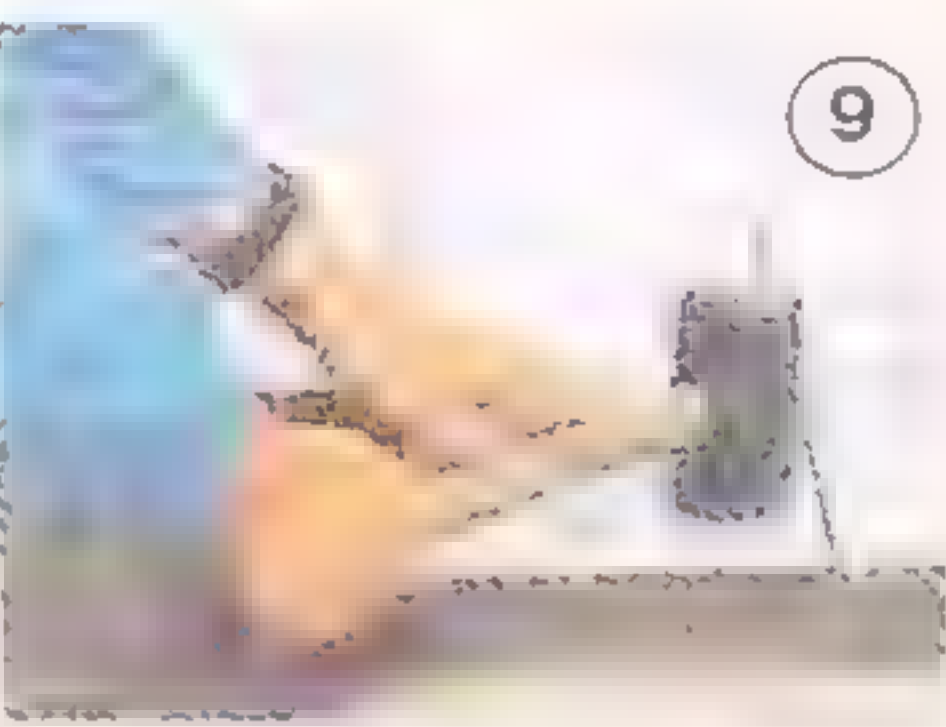
13



7



8



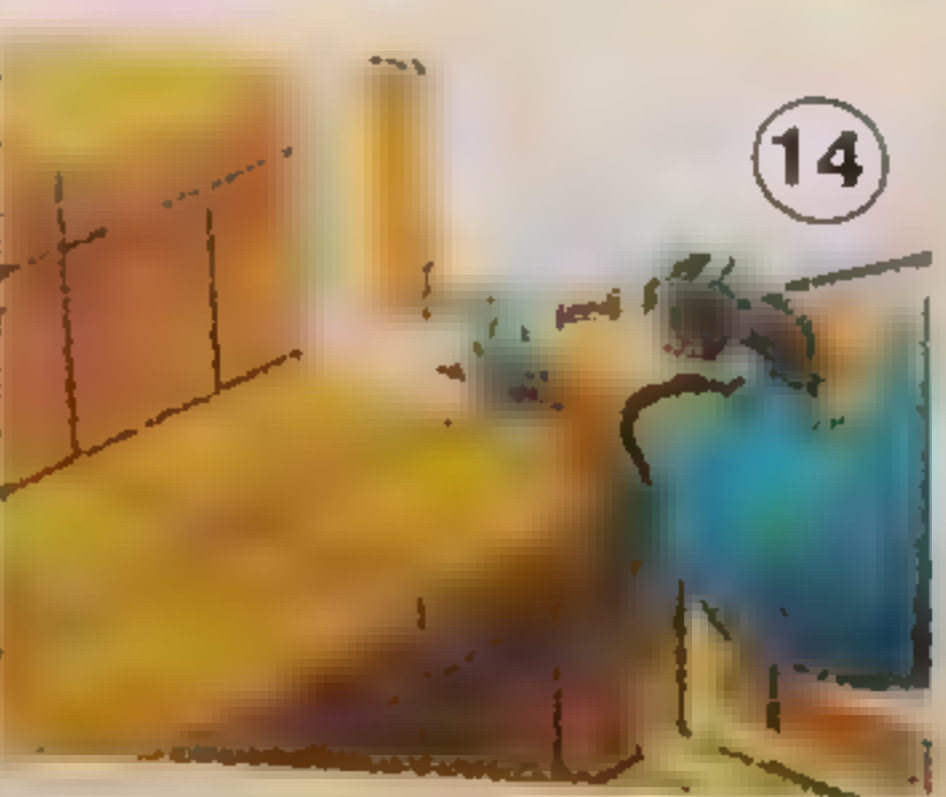
9



10



11



14

ПЕРЕПИСКА

Пусть сантехники подскажут!

У меня центральные краны чугунные, и они «залипли», т.е. вентили не вращаются. Если нужно починить кран на кухне, надо перекрыть воду центральным вентилем, а он не работает. Слышала от людей, что есть какая-то жидкость, что размягчает ржавчину и растворяет соли. Хотелось бы узнать, что это за жидкость и где ее можно приобрести.

БАРЧЕНКОВА

Нина Егоровна,

214018 г. Смоленск,

пр-т Ю.Гагарина, д. 12-Б, кв. 41.

Досталась печка по наследству...

Мне по завещанию матери достался дом в деревне. А в нем огромная печь, вся потрескавшаяся. Хотелось бы сделать вместо нее меньшую, а как — не знаю. Может, кто поделится несложным вариантом печи?

АЛЕКСЕЕНОК

Эльвира Васильевна,

211440 Витебская обл.,

г. Новополоцк,

ул. Комсомольская, д. 15, кв. 32.

«Сим-сим, откройся!»

Мое хобби — радиотехника. И вот появилась задумка — сделать автоматически открывающиеся двери (такие бывают в аэропортах, вокзалах и т.п.), когда к ним приближается человек. Мне нужна полная электросхема автомата открытия и закрытия дверей на основе фотоэлементов с использованием лазерной указки.

ДУБИНИН

Валерий Александрович,

352389 Краснодарский край,

г. Кропоткин, ул. Шаумяна, д. 62.

Вероятность невелика, но все-таки...

16 мая этого года по каналу РТР «Планета» в 21.25 в программе «Вести Санкт-Петербурга» была показана ветроустановка местного «Кулибина» мощностью до 10 кВт оригинальной конструкции. Возможно, кто-либо из читателей видел эту программу и запомнил фамилию умельца. А может, даже знает его. Напишите мне или в редакцию. Уверен, вам будут благодарны сотни дачников.

РАГУЛЯ И. Л.,

225903 Брестская обл.,

г. Малорита,

ул. Несенюка, д. 1, кв. 64.

Облицовка лестниц

Начните укладку со специальных кромочных плиток для ступенек (фото 13), после чего остальными плитками полностью облицуйте поверхность.

Для водонепроницаемости тщательно уплотните компенсационные, угловые и соединительные швы между лестницей и стеной силиконовым герметиком (фото 14).

Виталий ЗАБЛОЦКИЙ.

ПОЧТОВЫЙ ЯЩИК «С МУЗЫКОЙ»

Для кого-то почтовый ящик — незаметный пустяк, но для большинства людей, особенно жителей глубинки, он пока еще остается единственной возможностью иметь связь с родными и остальным внешним миром.

С почтовым ящиком у меня до недавнего времени были проблемы. Многое мы с ним перетерпели от вандалов, пока его совсем не стало. А все потому, что мой почтовый ящик оказался самым новым и привлекательным. Покупать другой, такой же, я не стал — решил, что сделаю почтовый ящик собственной конструкции, с сигнализацией и установлю его на входной двери.

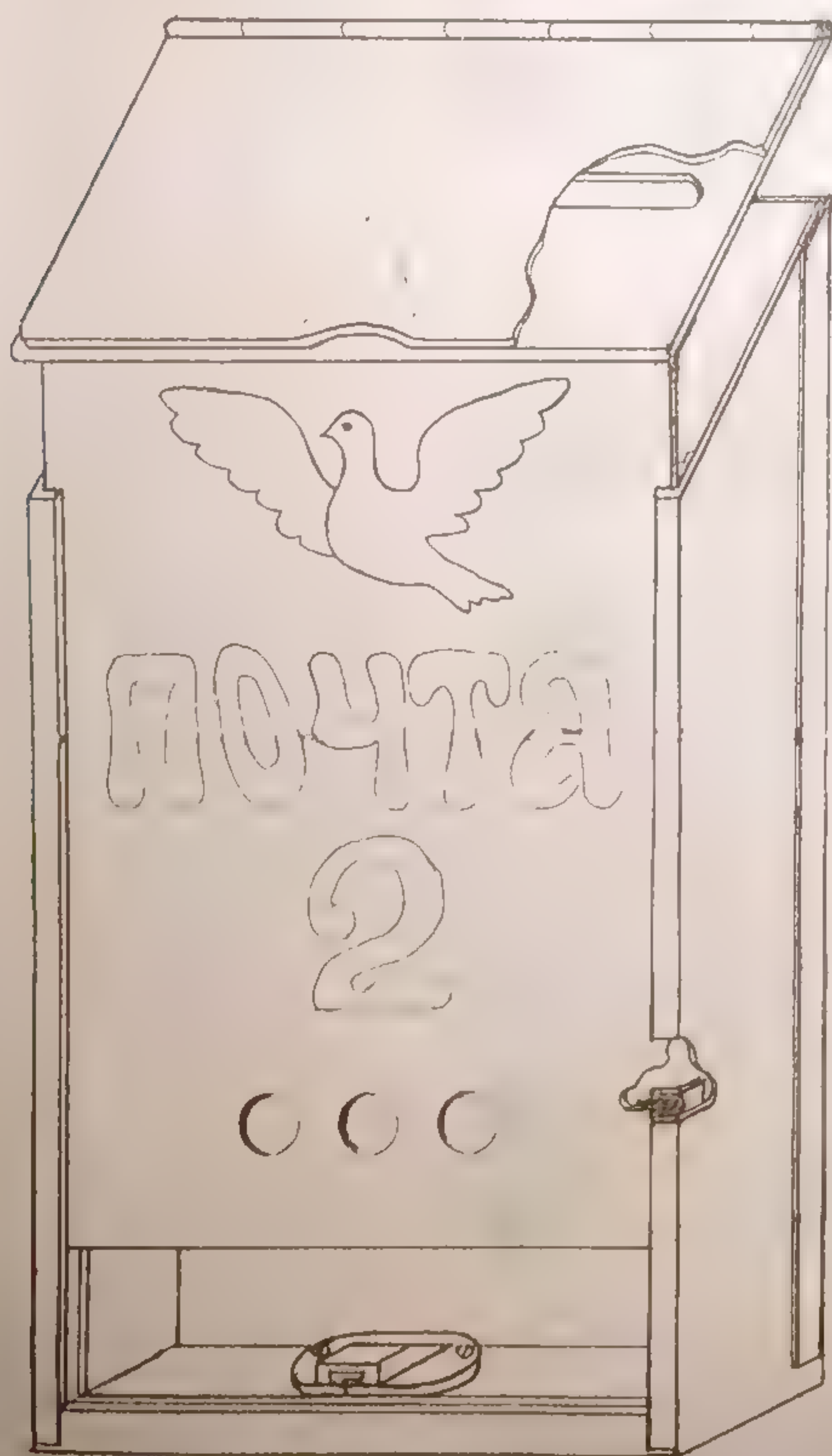


Рис. 1. Внешний вид деревянного почтового ящика в полураскрытом состоянии.

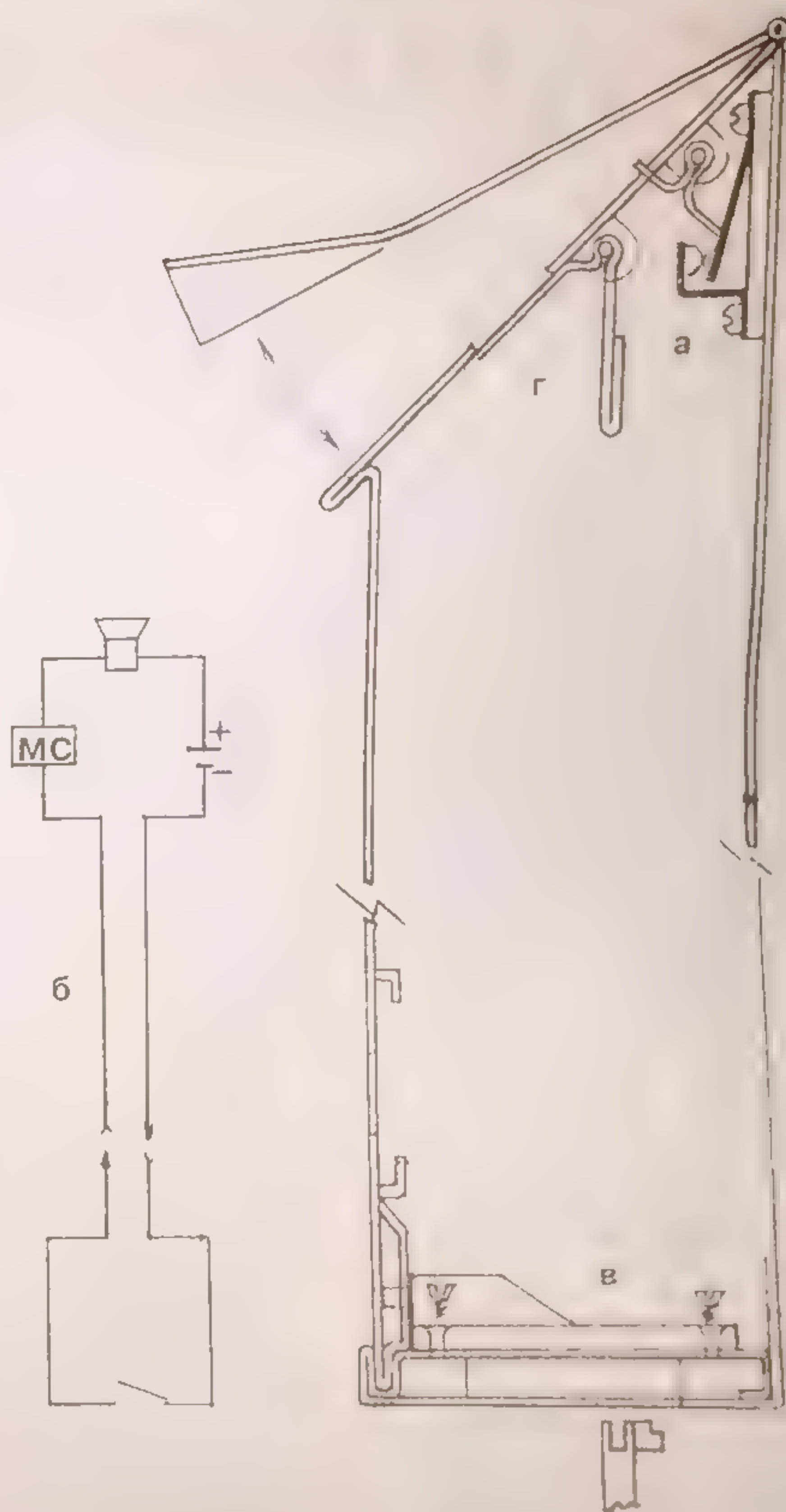


Рис. 2. Почтовый ящик (вид сбоку):
а — клеммы сигнального устройства в положении замкнутой цепи; б — электрическая схема сигнальной системы; в — вариант крепления замка; г — внутренний защитный клапан.

Почтовый ящик (рис. 1) я сделал из дубовой доски шириной 80 мм, толщиной 17 мм и фанеры толщиной 3 мм, хотя предпочтительнее было бы иметь металлический. А с помощью установленного звукового сигнала мне удалось уличить хулигана, который не раз просовывал в новый ящик окурки и конфетные фантики.

Дело в том, что как только кто-либо открывает верхний защитный клапан — сразу же срабатывает звуковой электрический сигнал в квартире. Он состоит из малень-

кой электросхемы от музыкальной открытки. Источником питания служит обычная пальчиковая батарейка 1,5 В, а контактные клеммы устроены в самом ящике. Услышав знакомую мелодию, домочадцы спешат открыть почтовый ящик, который снизу снабжен надежным мебельным замочком (от тумбочки швейной машинки).

Корпус ящика — из рейки с пазом 5x4 мм, находящимся в 5 мм от края доски. Передняя панель ящика выдвижная. Замок встроен внутри ящика снизу, замочная скважина выходит наружу под дно.

Контактное устройство на металлическом почтовом ящике (вид сбоку) и электросхема музыкального сигнала даны на рис. 2.

Отсек для вкладывания корреспонденции расположен под углом 45 град. и сверху снабжен защитным клапаном, который сопряжен через маленький молоточек с контактными клеммами внутри ящика. Когда почтальон открывает клапан, клемма пружинит вверх и замыкает электрическую цепь звукового сигнала. Установленный над клеммой проволоочный молоточек очень легкий и благодаря отверстию в крышке ящика свободно реагирует на движение верхнего защитного клапана. Внутренний защитный клапан, закрывающий отверстие для почты изнутри (рис. 2), в данном случае носит декоративный характер, но при желании его можно снабдить слабой пружиной, так как он работает за счет своего противовеса.

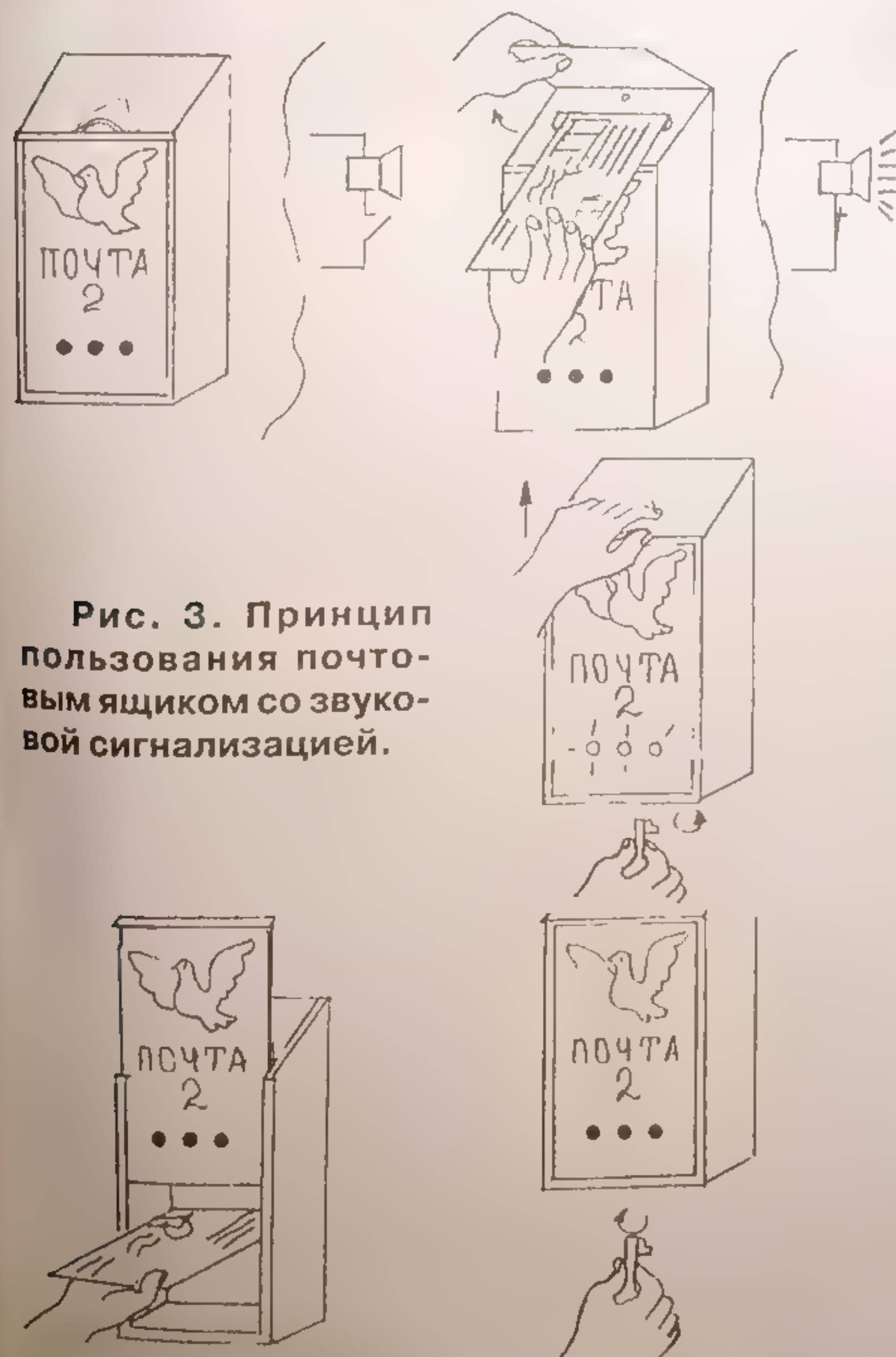


Рис. 3. Принцип пользования почтовым ящиком со звуковой сигнализацией.

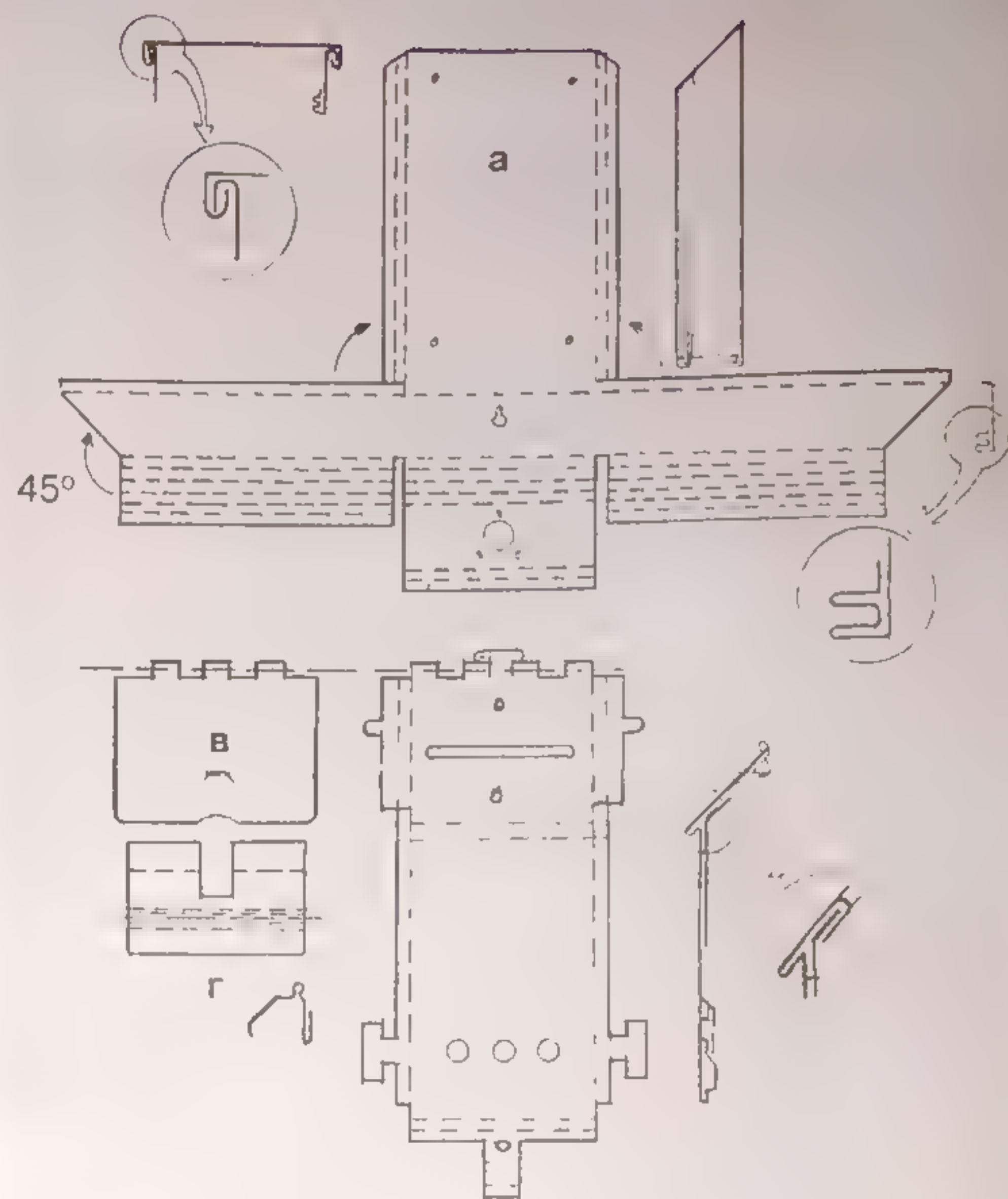


Рис. 4. Вариант металлического почтового ящика:

а — корпус; б — выдвижная дверца с деталями для крепежа внутреннего защитного кожуха, собачкой для замка и смотрового стекла; в — наружный защитный клапан с лепестками для соединения с выдвижной дверцей в виде рояльного навеса; г — внутренний защитный клапан.

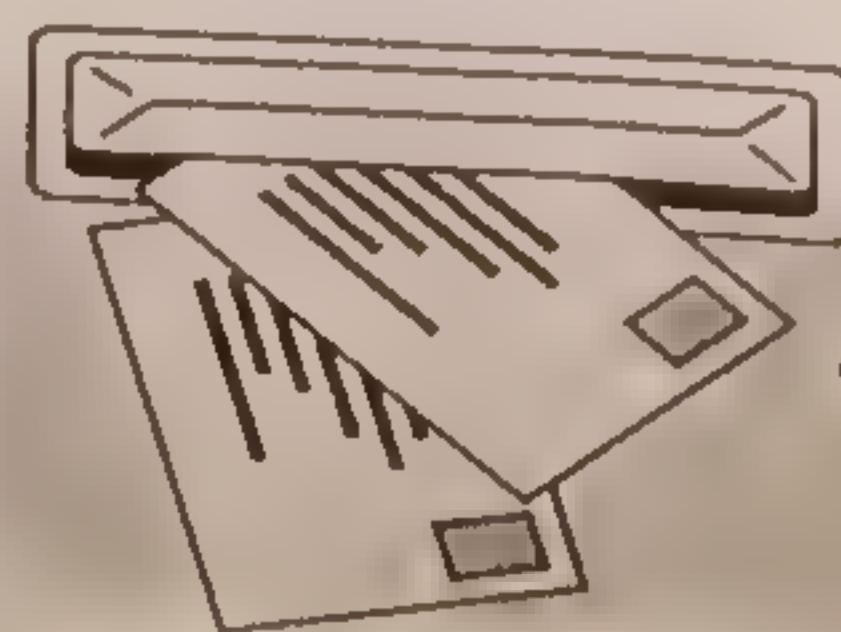
Смотровые отверстия внизу ящика я защитил стеклом.

Прежде чем смастерить деревянный почтовый ящик, я собирался обзавестись металлическим, поэтому сделал необходимые чертежи (рис. 4). Так что желающие могут взять их за основу своего металлического музыкального почтового ящика. Хотя он более сложен в изготовлении, чем деревянный.

Целесообразно использовать стальной лист или оцинкованную жести толщиной 1-1,5 мм. На рисунке пунктиром обозначены места сгиба, но предварительно нужно сделать насечки с внутренней стороны листа.

Для звукового сигнала можно использовать любое низковольтное устройство от китайских будильников, музыкальных открыток или купить обычную простую «пищалку» в магазине радиотоваров. Для клемм своего музыкального сигнализатора я использовал разъемные контактные клеммы от старого телефонного аппарата.

Виктор ГОРЕ,
п. Аюта Ростовской обл.



"Почтовый ящик
5+"

Для перемотки нити

Иметь вязальную машину — большое подспорье хозяйке. Но главная проблема, с которой сталкиваешься, — перемотка ниток. Пряжа для ручного вязания продается в мотках небольшого веса, она гораздо толще, чем требуется для машинной вязки.

Бобины с нитками для машинного вязания весом более килограмма, нить же хоть и в два кручения, но очень тонкая. Вязать приходится нитью в несколько сложений, а перемотать нитки на 3-4 бобины вручную — трудоемкое занятие. Чтобы облегчить этот процесс, муж сконструировал мне вот такую перемоточную машинку (фото 1).

Перемоточное устройство собрано на основании из ДСП размером 300x270x20.

Сборка барабана раскладки нити

В корпус подшипника (рис. 6) вставить подшипники 202 (2 шт.), надеть на вал (рис. 5) и поместить в барабан (рис. 3), зажать винтами М10 во избежание прокручивания.

На одном торце барабана раскладки нити закрепить боковую крышку-шкив (рис. 7), на другой — крышку (рис. 8).

Установить барабан раскладки нити (рис. 3 и 4) на стойках 1 и 2 (рис. 1 и 2) гайками М 10.

На боковой крышке-шквиве и шквиве электродвигателя, равных по диаметру, сделать канавку под клиновой ремень (он надевается с натяжением, которое регулируется перемещением электродвигателя).

К стойке 1 и в отверстие диаметром 12 мм при помощи рычага (рис. 9), выполненного из двух со-

единенных клепкой или сваркой пластин, прикрепить шпулержержатель. Рычаг присоединить к стойке шарнирным соединением.

Сборка шпулержержателя

На левый конец вала шпулержержателя (рис. 10) надеть подшипник 202, на правый — распорную втулку (рис. 11) и второй подшипник 202, закрепив их гайкой М10.

На всю длину штока (рис. 13) надеть пружину, в паз вставить и заклепать язычок (рис. 14) для крепления шпуль (бобин) на шпулержержателе. Язычок должен вращаться на оси.

В корпус шпулержержателя (рис. 12) вставить шток с пружиной и вал в сборе (рис. 10), закрыть крышкой (рис. 15) и закрепить в отверстии диаметром 10 мм к рычагу (рис. 9).

На передний торец основания пластинами прикрепить металлическую площадку со скобой, натяжными дисками и направляющим штырем для



заправки нити (рис. 16).

Пустую шпулю (бобину) надеть на шпулержержатель, для этого за язычок оттянуть шток (рис. 13) и поворотом язычка на 90 град. прижать шпулю к шпулержержателю.

Перематываемую бобину установить под площадкой, вручную заправить нить через нитеводитель и барабан

раскладки нити, сделать несколько витков вокруг пустой шпули и включить тумблером электродвигатель. В качестве электропривода можно использовать любой электродвигатель на 220 В мощностью 60-120 ватт 1400 об/мин.

Галина КАПУСТИНА,
г. Могилев.
Фото автора.

Листая прошлого страницы — 2004 год

№ 1
Стеллаж с подсветкой для рассады, стр. 1-2
Секатор. Он же ножницы, стр. 9
Ковры набивные и иные, стр. 12-13
Печь для гаража и теплицы, стр. 16
№ 2
Скамья комбинированная, стр. 7
Ткацкие станки лепельского мастера, стр. 8-9
Печка научной конструкции, стр. 12
№ 3
Циркулярка из бензопилы, стр. 3
Журнальный столик из шкафа, стр. 6
Дармовой утеплитель (пластиковые бутылки и картонные упаковки), стр. 19
№ 4
Такая лебедка и тонну осилит, стр. 11
Как обшить дом вагонкой, стр. 14-15

Джинсовая кепка-бейсболка, стр. 18
№ 5
Сажалка, стр. 2
Чудо-лопата, стр. 3
И вода будет всегда, стр. 19
№ 6
Сборный бассейн, стр. 8
Лопата-компостер, стр. 16
Каменка для сауны, стр. 20-21
№ 7
Изготовление и установка косяков, стр. 7
Лети, ягодка, в кузовок, стр. 9
Машинка для нарезки, стр. 18-19
Домашняя молотилка, стр. 22
№ 8
Декоративная перегородка с арочными окошками, стр. 7
Усовершенствовал тяпку, стр. 13
Розы из металла, стр. 22

№ 9
Печь для бани, стр. 9
Токарный станок по дереву, улучшенный, стр. 10-11
Коттедж из соломы, стр. 14-15
№ 10
Компрессор с приводом от бензинового двигателя, стр. 6
Двухколесная помощница, стр. 10
Подсолнухи из бисера, стр. 24
№ 11
Для развода зубьев пилы, стр. 6
Стол резной, расписной, стр. 20
Сани, которые можно свернуть, стр. 23
№ 12
Сцепка плуга с мотоблоком, стр. 10
Почтовый ящик с подсветкой, стр. 12-13
Из юбки — платье, стр. 18.

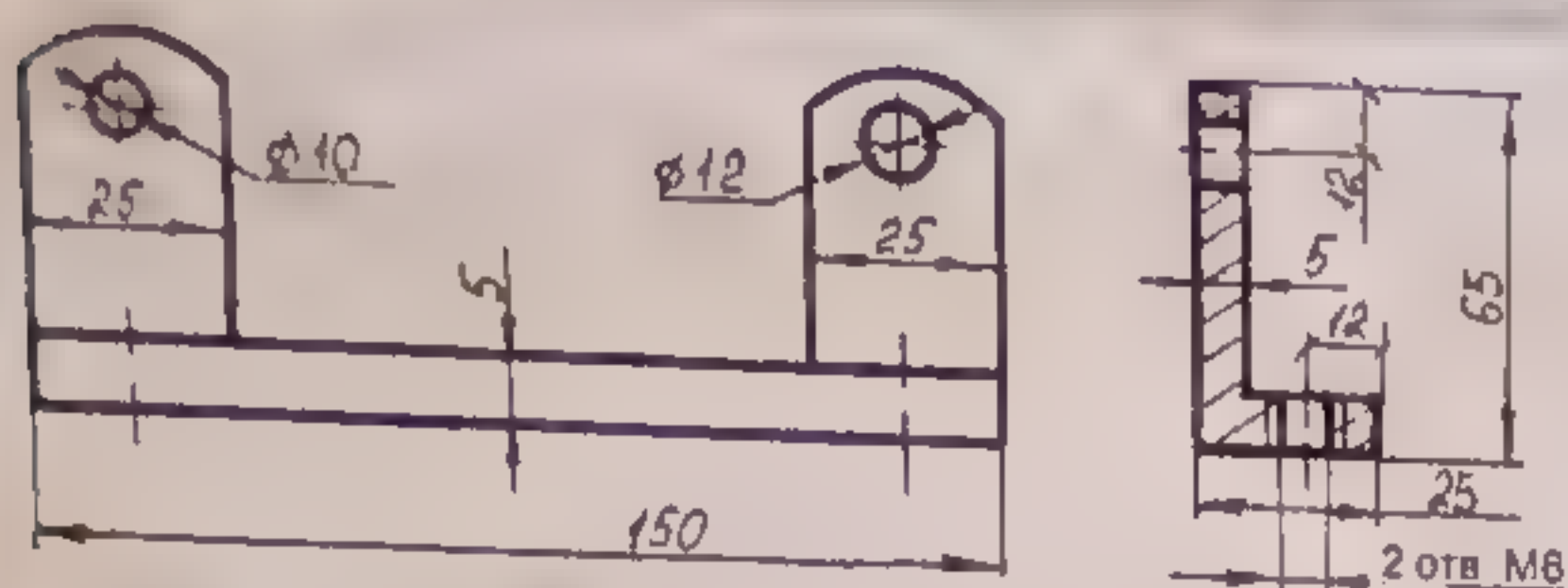


Рис. 1. Стойка 1

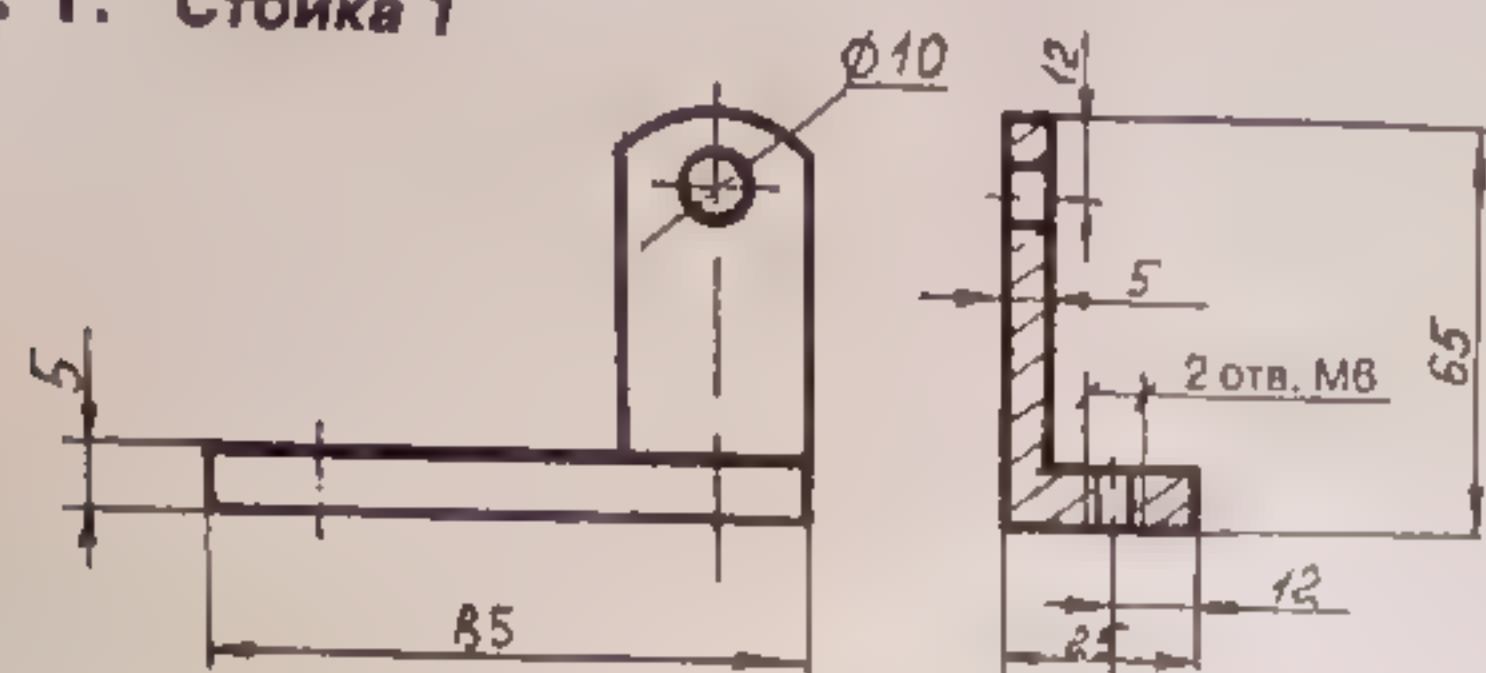


Рис. 2. Стойка 2

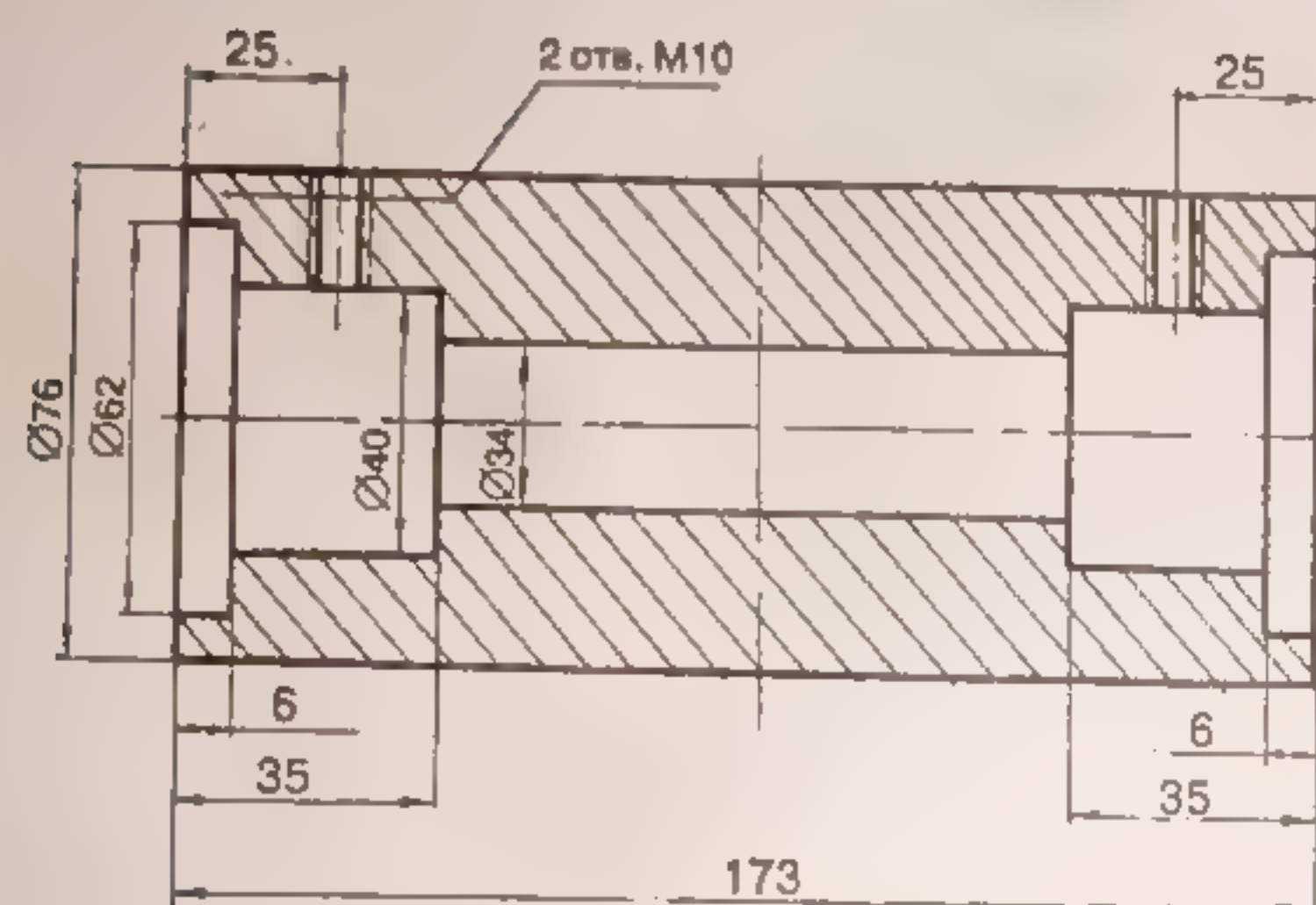


Рис. 3. Барабан раскладки нити (винипласт)

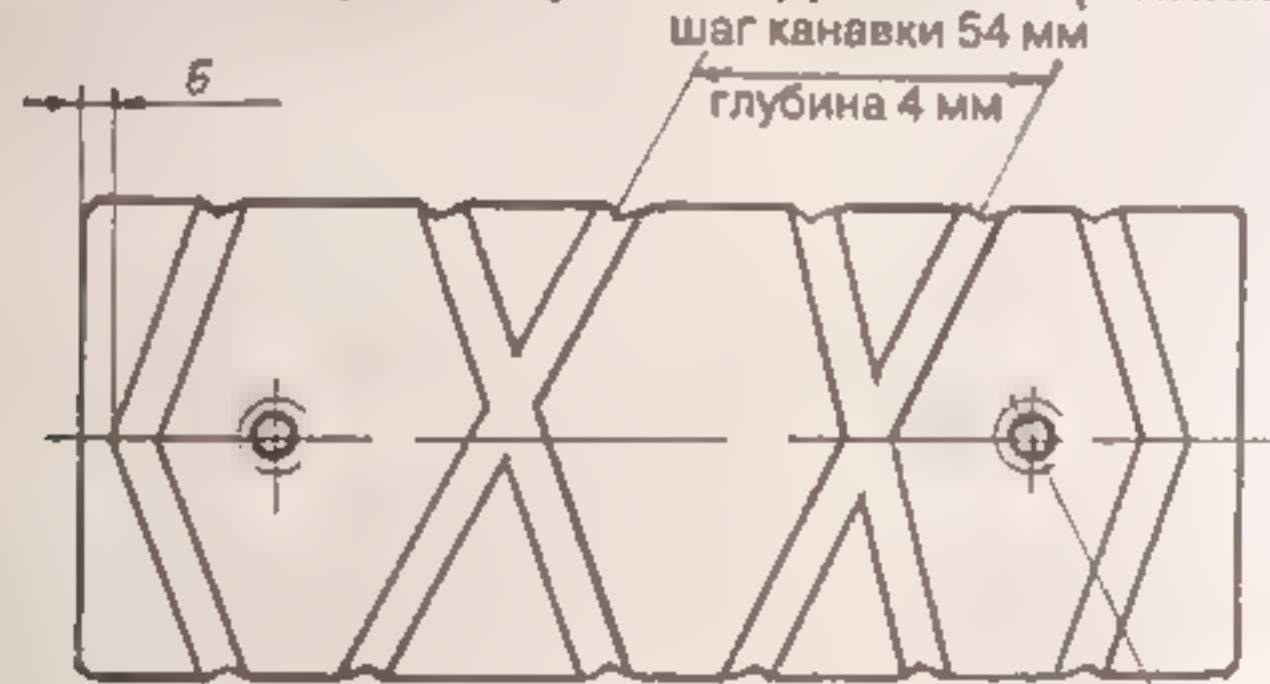


Рис. 4. Барабан раскладки нити, внешний вид

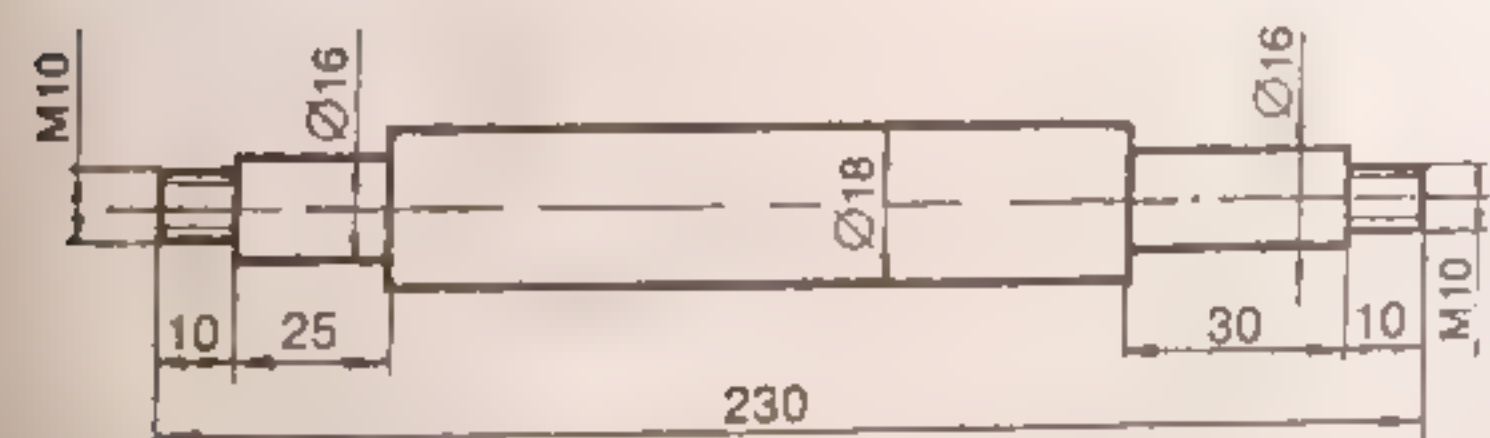


Рис. 5. Вал барабана раскладки (Ст3)



Рис. 6. Корпус подшипника барабана раскладки (Ст3, подш. 202—2 шт.)



Рис. 7. Боковая крышка-шкив барабана раскладки нити (винипласт)

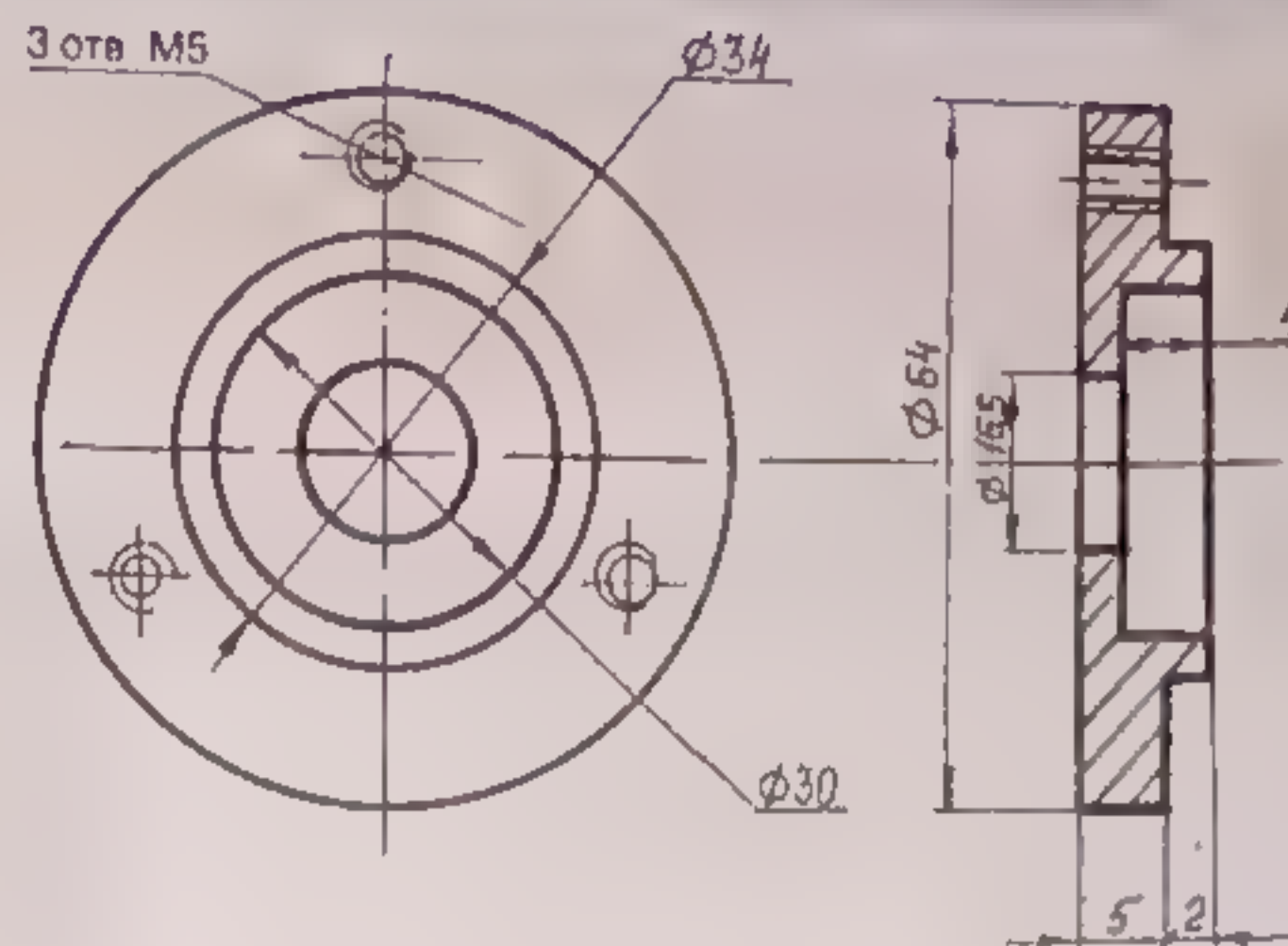


Рис. 8. Боковая крышка барабана раскладки нити (винипласт)

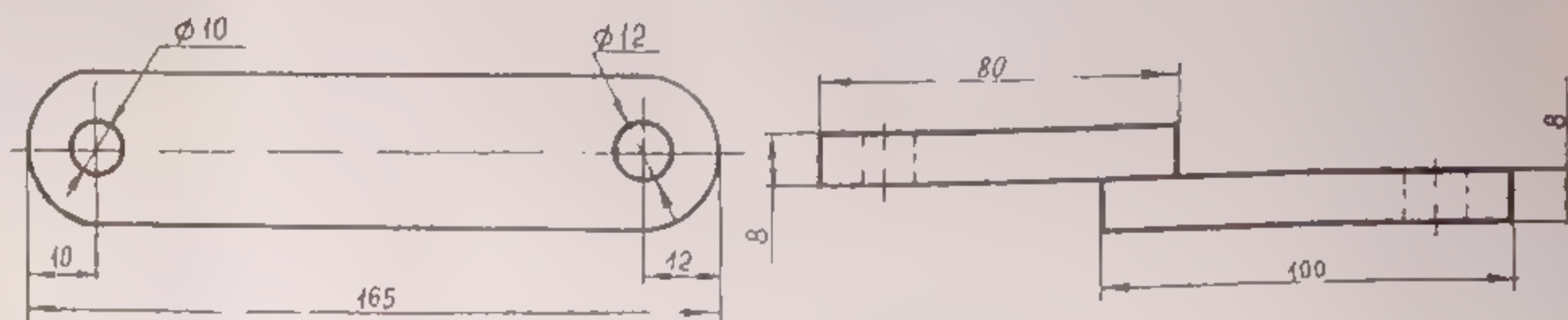


Рис. 9. Рычаг

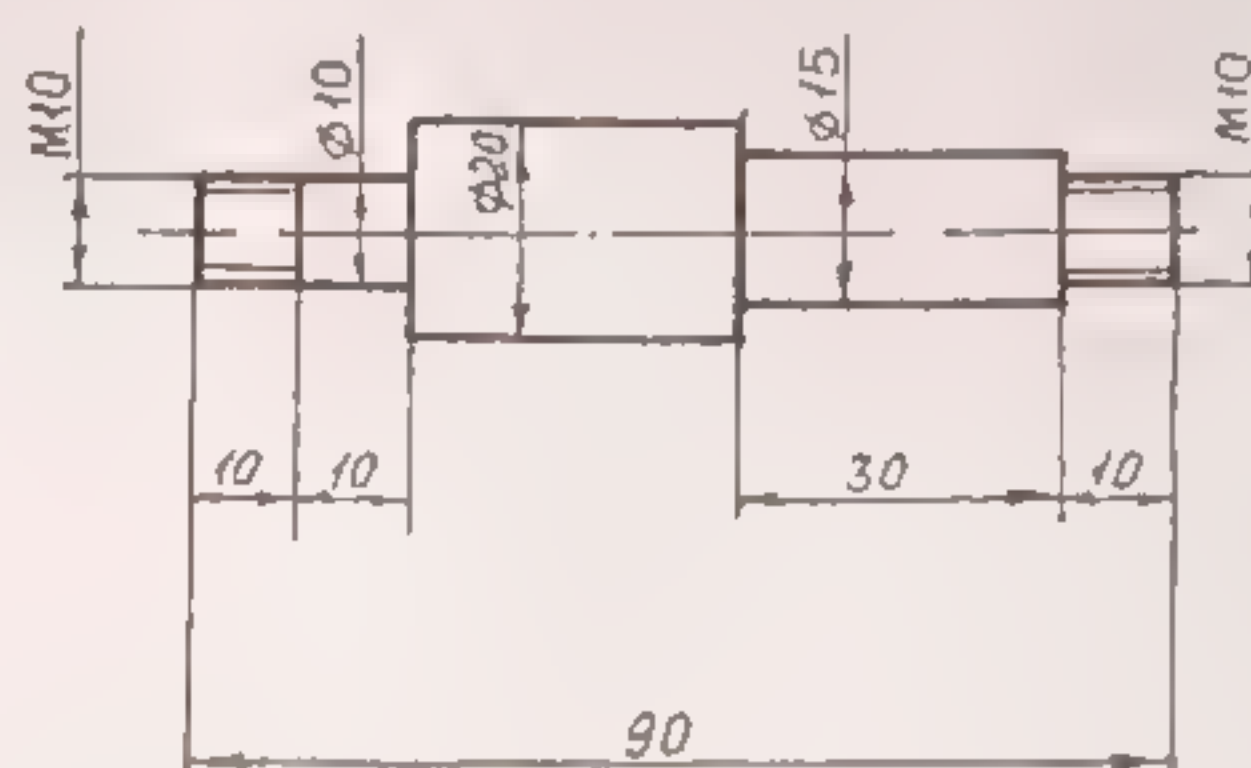


Рис. 10. Вал шпулержалителя (Ст35)

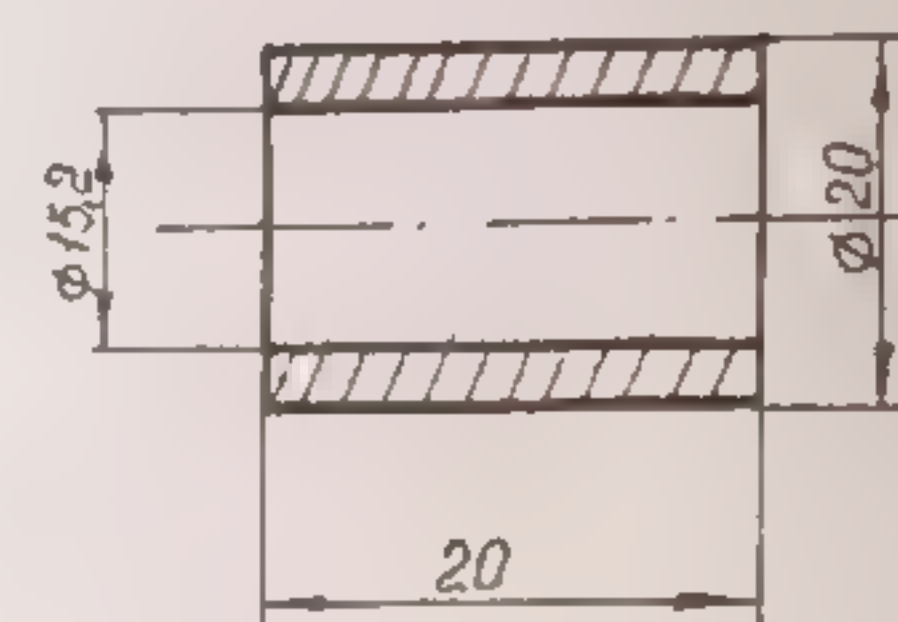


Рис. 11. Распорная втулка (Ст3)

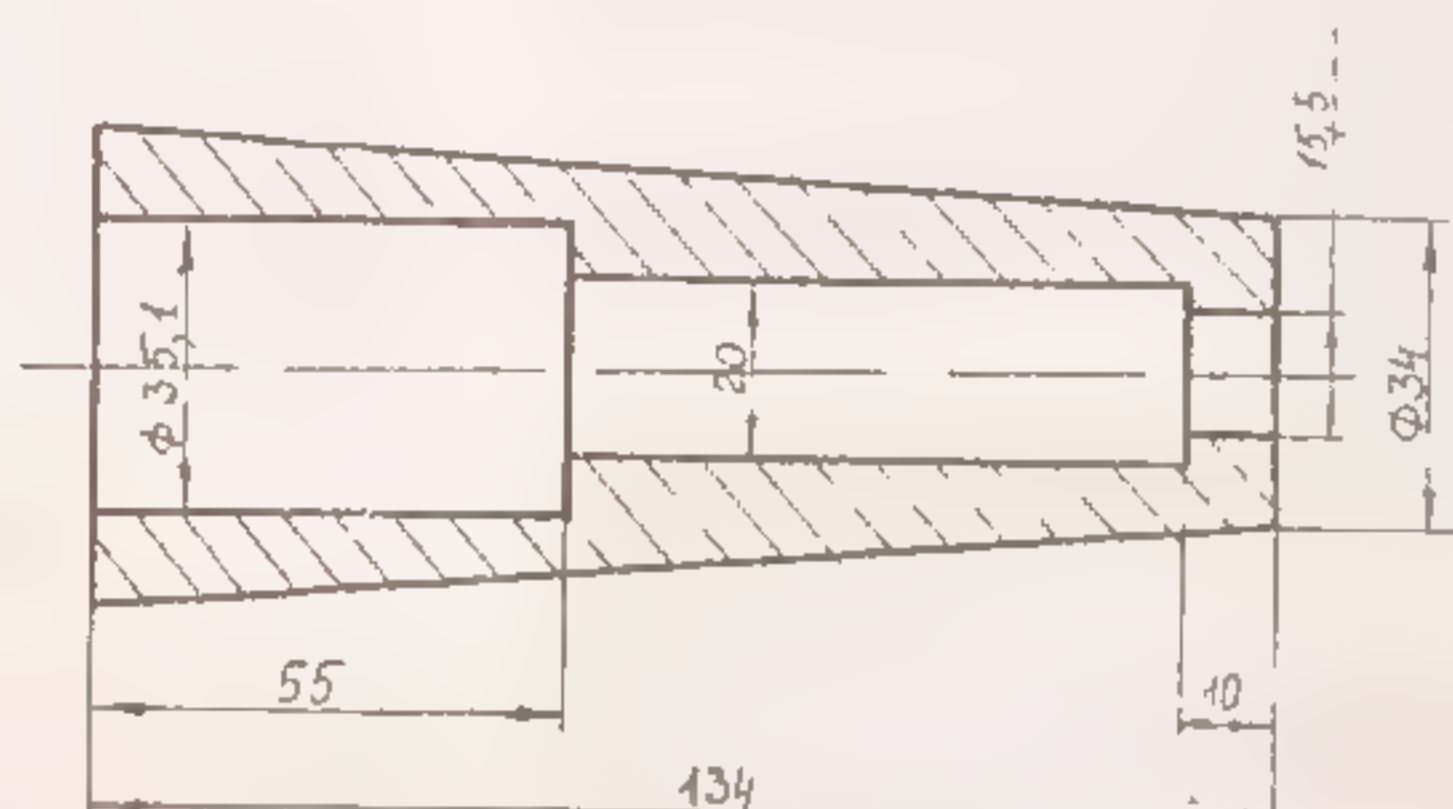


Рис. 12. Корпус шпулержалителя (винипласт)

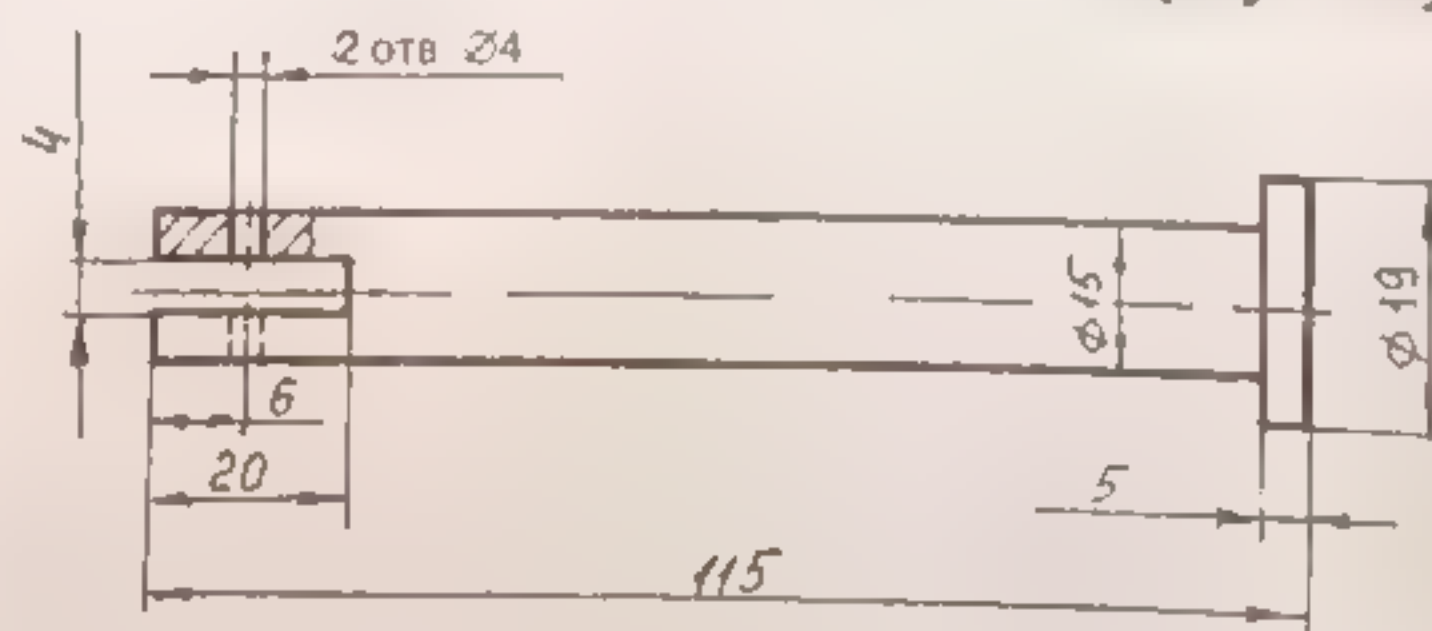


Рис. 13. Шток (Ст35)

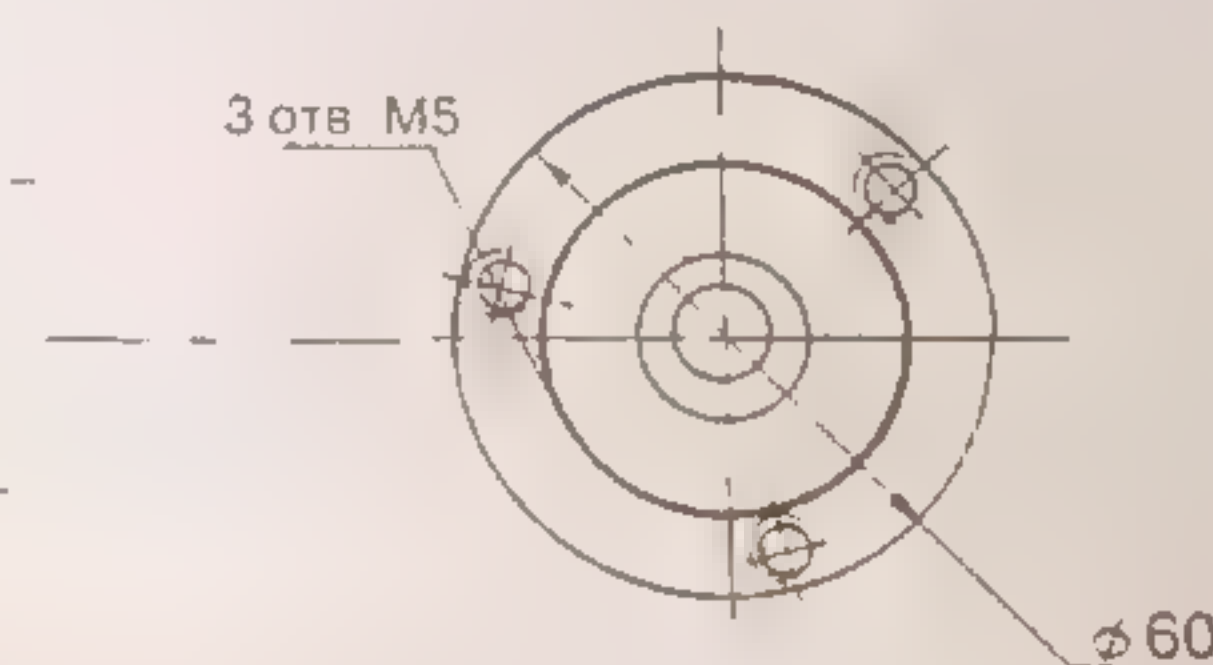


Рис. 14. Язычок (Ст3)

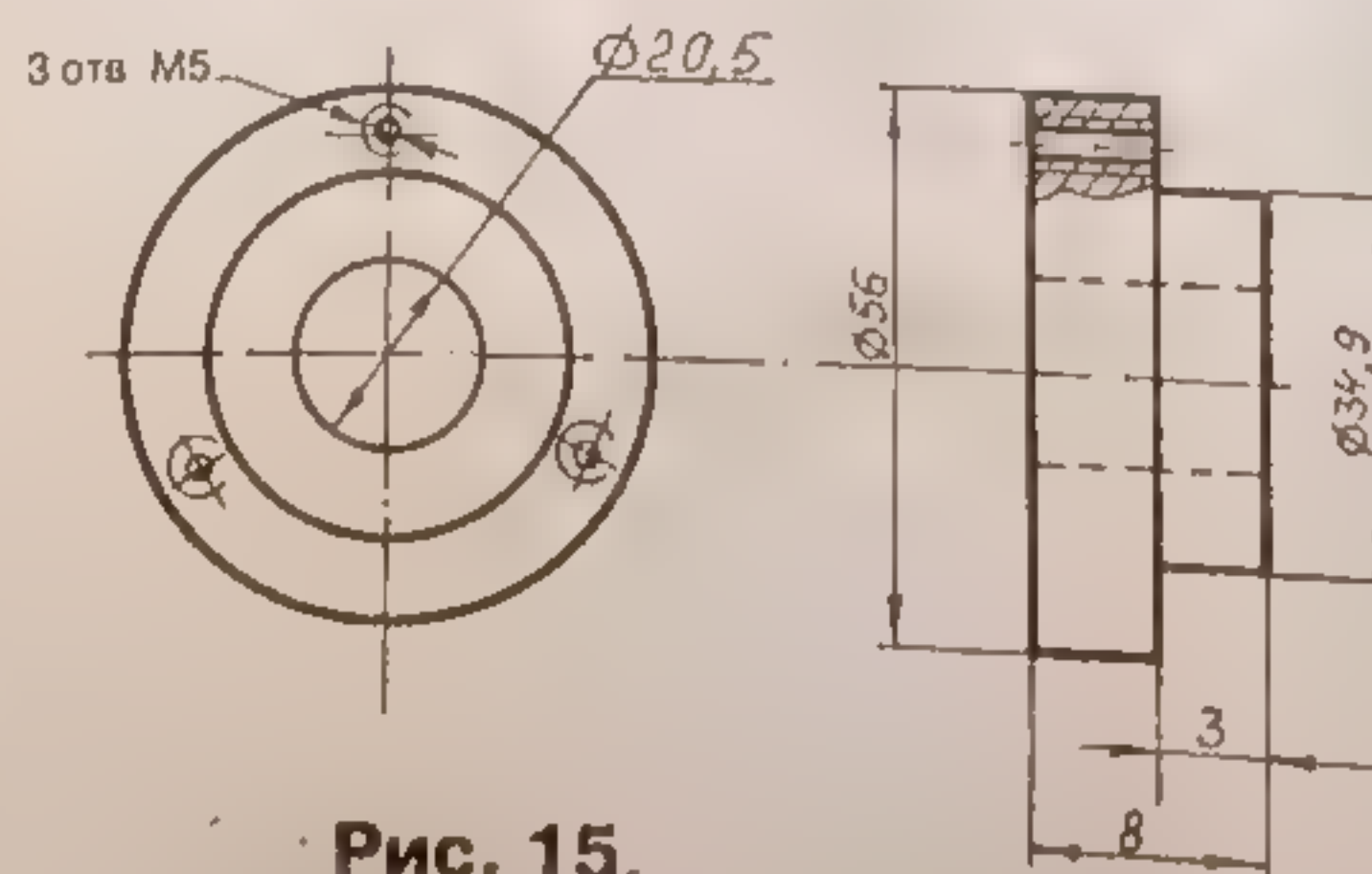


Рис. 15. Крышка (винипласт)

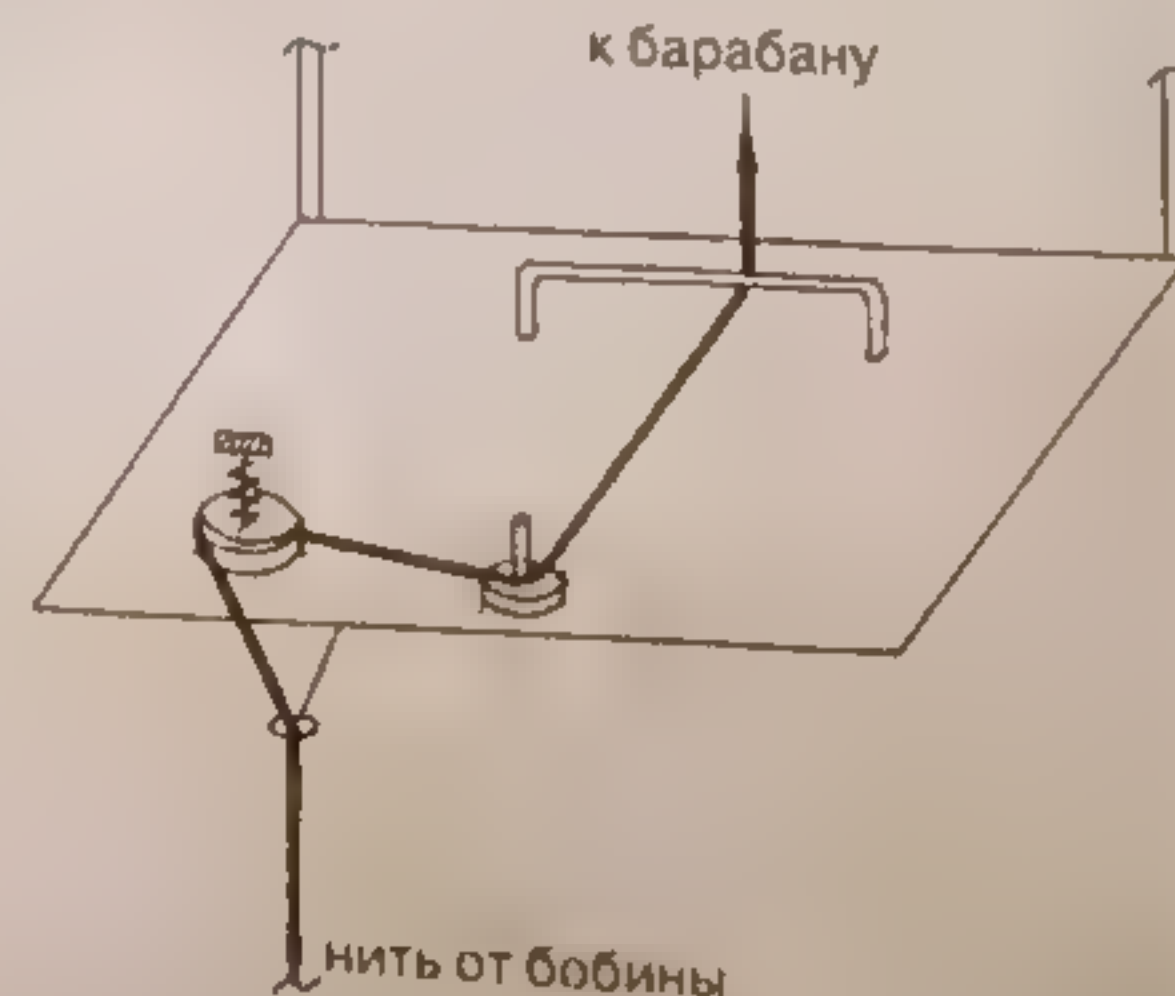


Рис. 16. Заправка нити

ВОЗДУШНЫЙ ЗМЕЙ

Подскажите, пожалуйста, несложную конструкцию воздушного змея, которого можно сделать вместе с детьми.

Тамара ОСИПЕНКО, г. Борисов.

Просьбу читательницы мы не стали «откладывать в долгий ящик» (лето ведь такое короткое), но поскольку в редакционной почте статьи на эту тему не нашлось — решили смастерить воздушного змея своими силами. Удался он «на все сто», причем, процесс изготовления прошел весьма увлекательно. И, конечно же, самое приятное то, что наш змей (фото 1) действительно может летать!

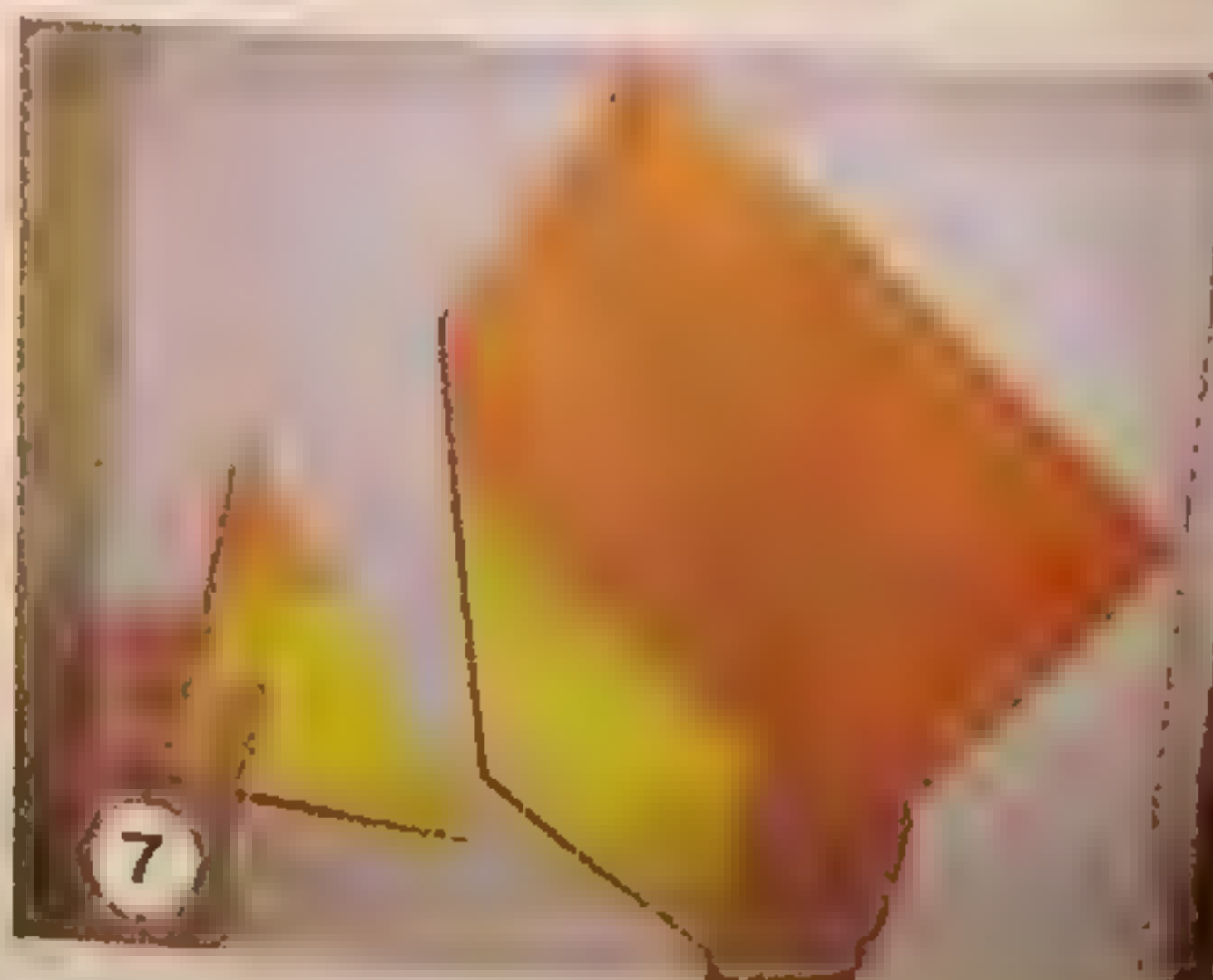
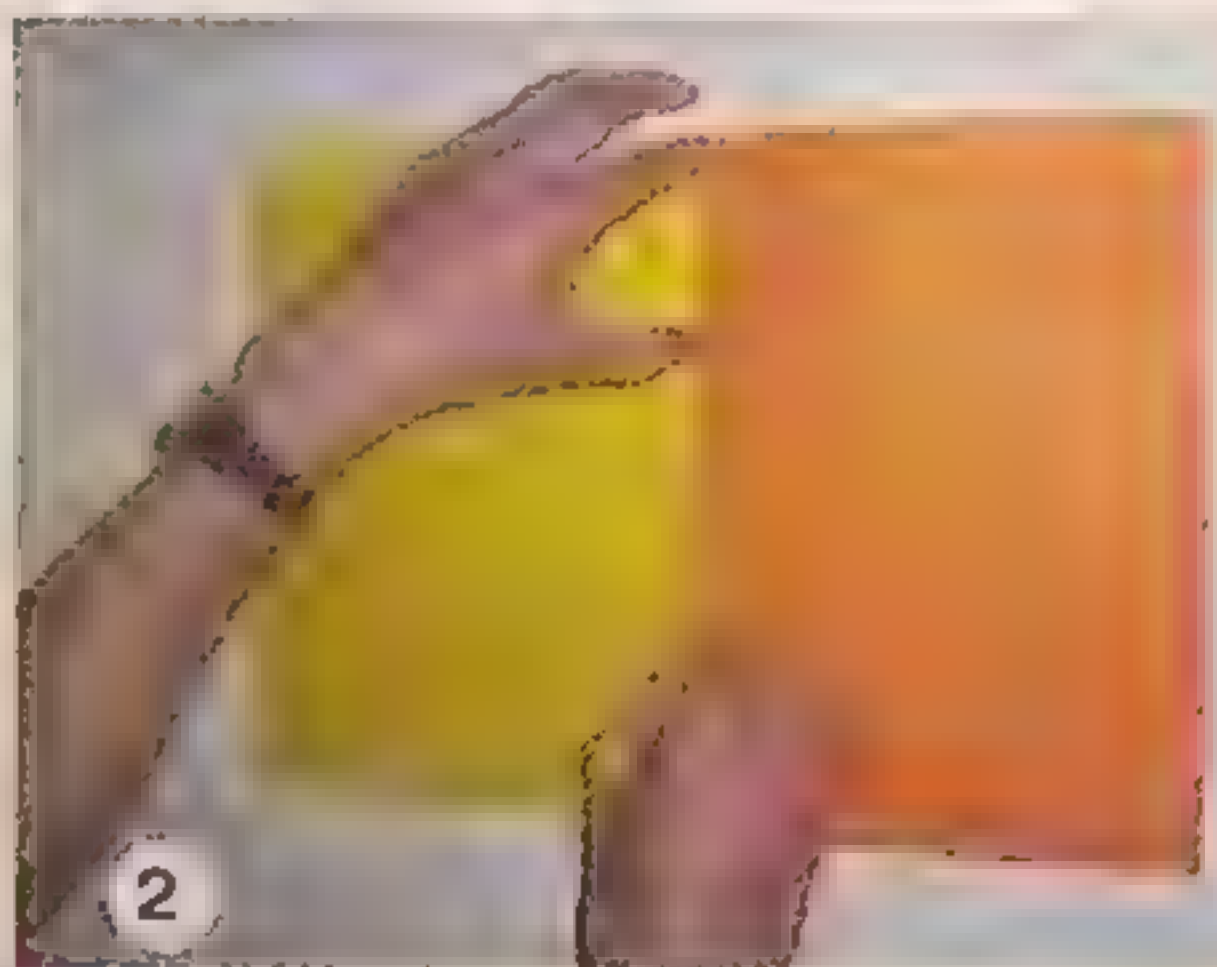
Для изготовления воздушного змея мы взяли два листа цветной бумаги формата А4, склеили их скотчем (фото 2). Угол полученного прямоугольника загнули, как показано на фото 3. Выступающий край отрезали — получился квадрат (фото 4). Сложили его по диагоналям (фото 5). Вершину одного угла загнули к центру квадрата и отрезали (фото 6, 7). На изнаночной стороне змея закрепили скотчем каркас

из спиц зонтика (можно из бамбуковых палочек или тонких реечек, но таковых под рукой, увы, не оказалось) (фото 8). Особенно тщательно зафиксировали каркас по краям и в центре. К вершине квадрата, противоположной линии отреза, приклеили треугольник (фото 9). А к нему — «хвостик» из соединенных в длину полосок от отрезанного ранее прямоугольника (фото 10, 11). Для надежности приклеили к изнаночной стороне изделия вторую такую же заготовку, скрепив их края скотчем (фото 12). В центре змея проделали шилом два отверстия, протянули в них крепкую нить и завязали несколько узлов (фото 13). И змей готов (фото 14). Нить привязали к катушке, чтобы при желании его можно было отпустить выше в небо.

Анна ГАЕВСКАЯ.
Фото автора.



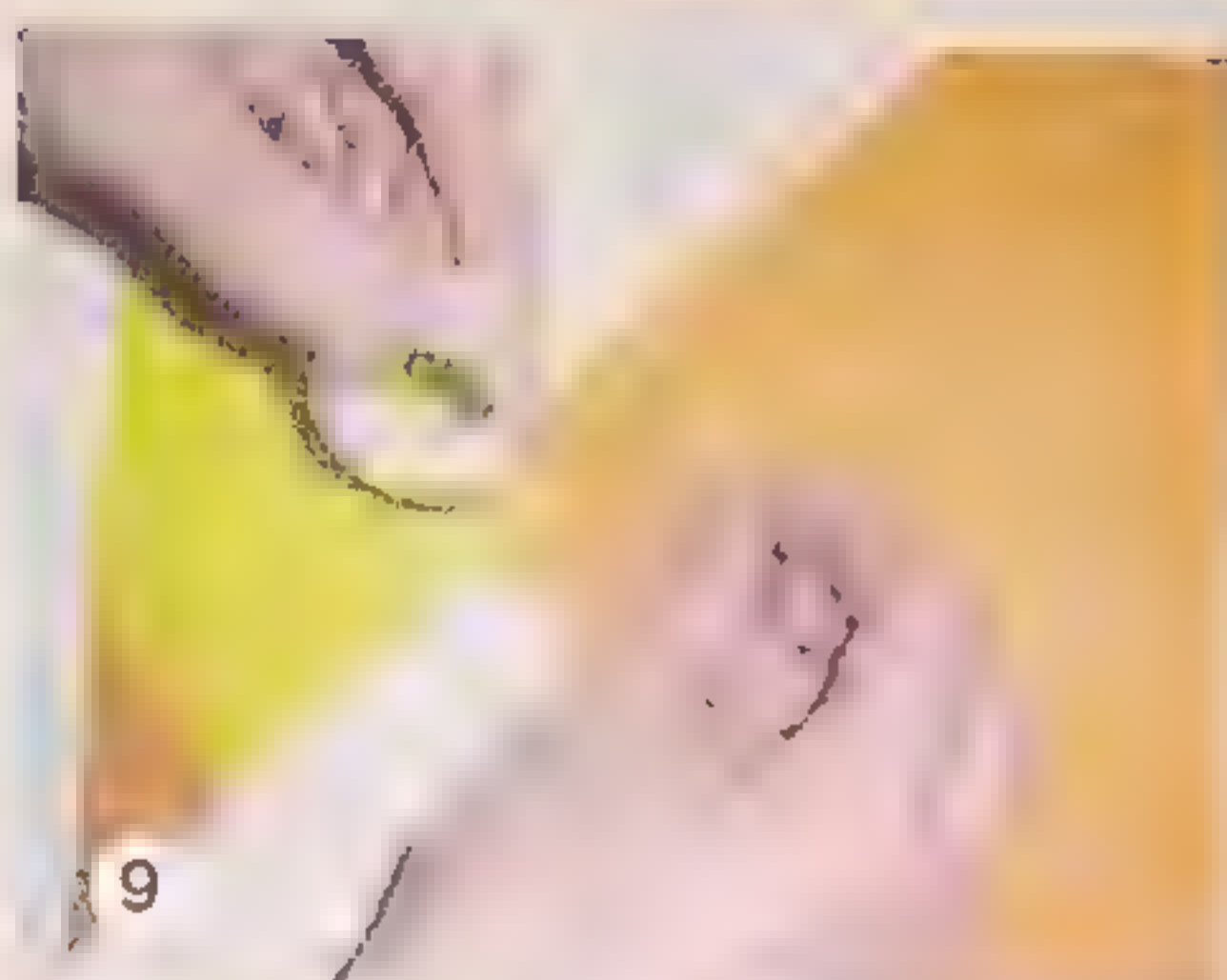
1



би
те
ча
на
но
ско

«1
«7
«В
«3

В св
гонорар
свидетел
ных, адре



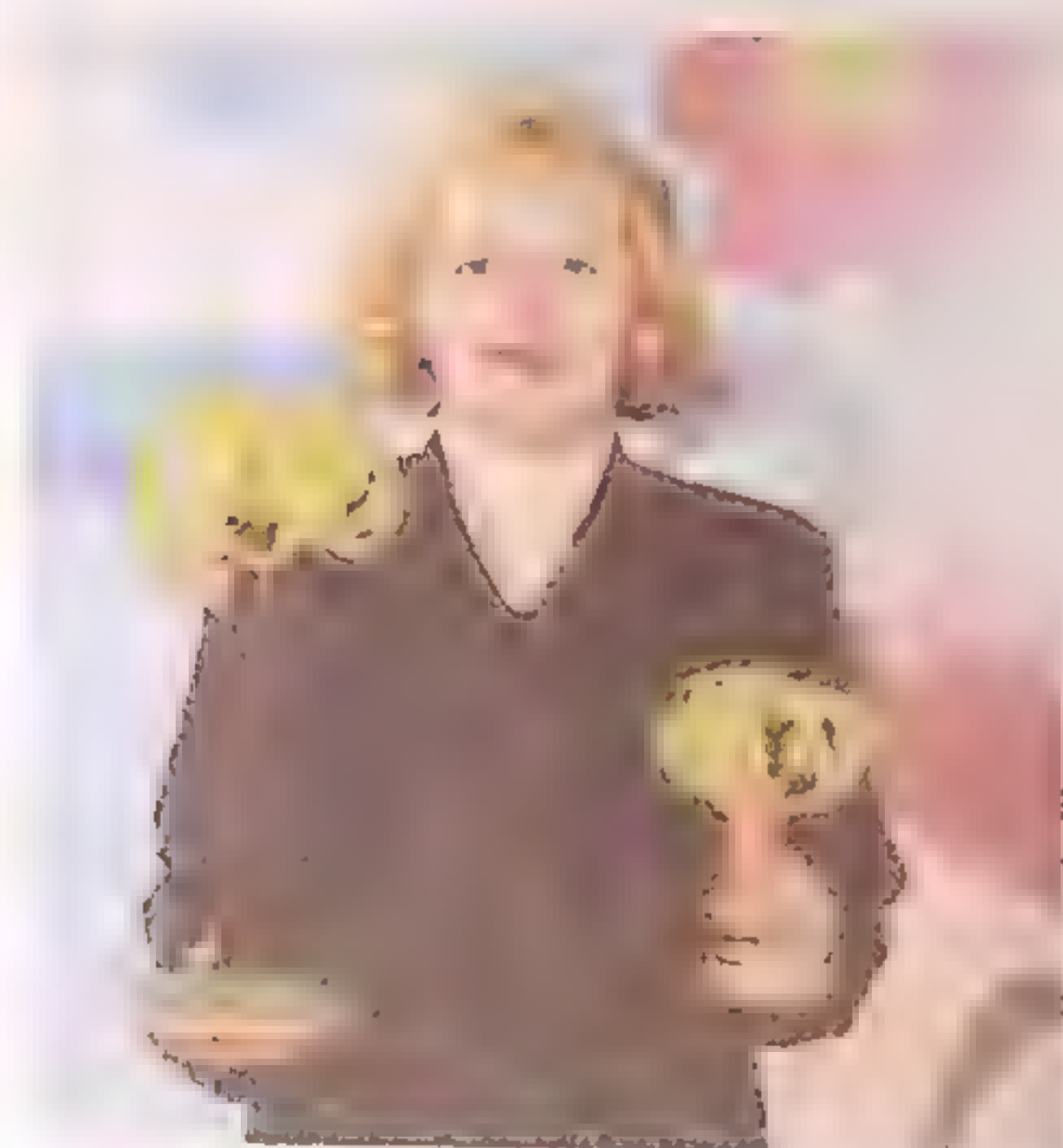
ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Пальмочки

У маленькой пальмы ствол состоит из пробок от пластиковых бутылок, вставленных друг в друга и взятых на клей. Крона — из перьев. У большой пальмы ствол из картона, обмотан коричневым бархатом. Подставка — крышечка от банки из-под майонеза. «Зелень» — мелко нарезанное полотно пластиковой бутылки.

Надежда ГАЛАНИНА,
с. Новокопылово Алтайского края.

На фото — автор со своими работами.

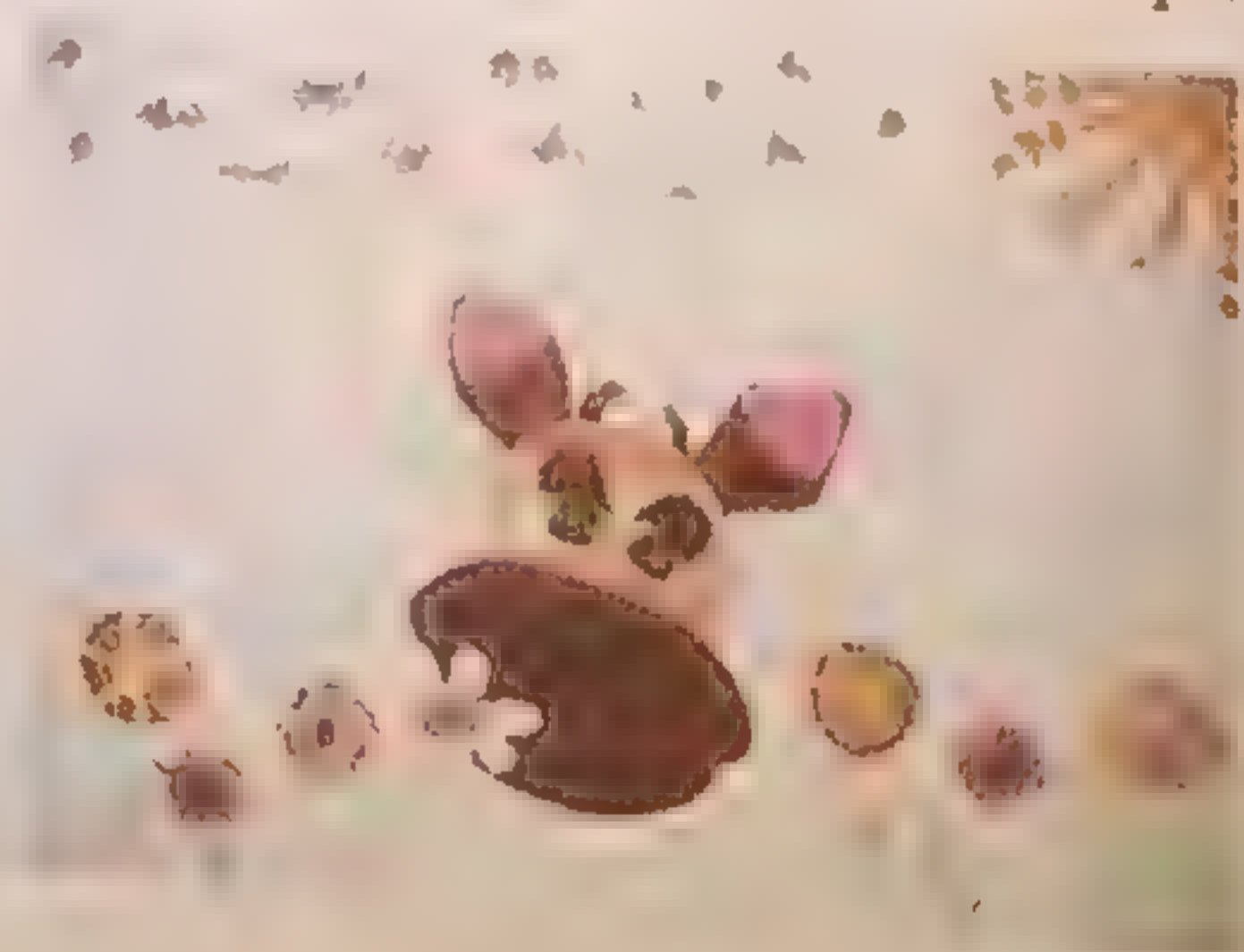


Мозаика из карандашных стружек

Все, что нужно — это набор цветных карандашей, лист бумаги, клей ПВА, точилка и фантазия. Дальше — и рассказывать нечего. Достаточно взглянуть на нашу совместную работу с дочкой.

А сюжеты подскажет само лето!

Виталий ЗАБЛОЦКИЙ.
Фото автора.



ПЕРЕПИСКА

Я люблю заниматься рукоделием — шью, вяжу спицами и на машине «Нева-5». Когда-то закончила курсы машинной вышивки, но, к сожалению, навыки забылись. Буду рада, если кто-нибудь из читателей даст несколько уроков машинной вышивки и пришлет рисунки. Возможно, у кого-либо сохранились старые журналы по вязанию на «Неве-5» — куплю.

ЛАПИНА Галина Павловна,
309204 Белгородская обл., Корочанский р-н,
с. Ломово, ул. Дорожная, д. 34.

Подписаться на газету
можно с любого месяца!

На закуску

Ларец, выпиленный лобзиком

А — передняя и задняя стенки;
Б — боковые стенки (2 шт.)
В — дно ларца (с отверстиями для
крепления стенок);

Г — крышка с орнаментом (без от-
верстия для крепления стенок);

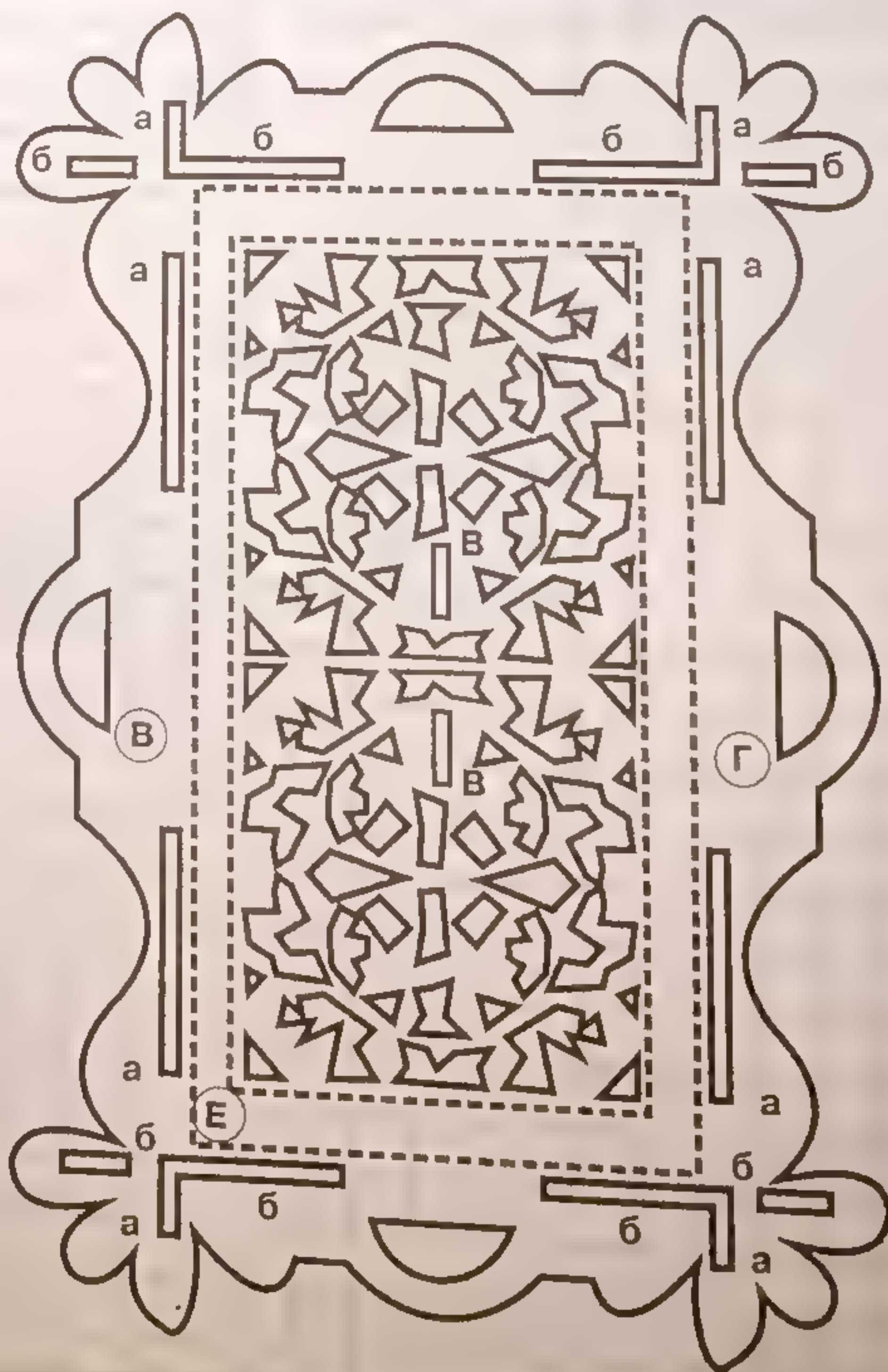
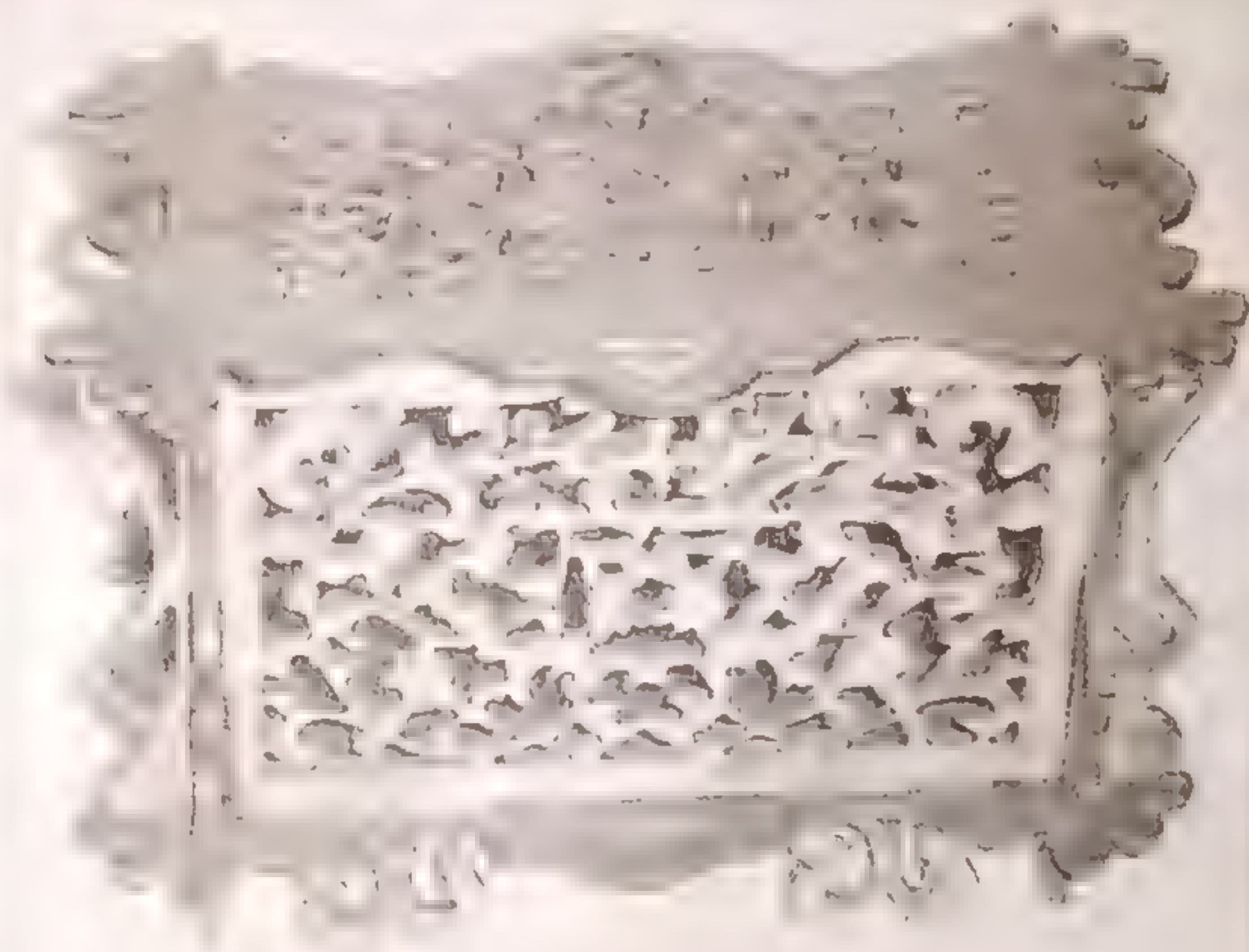
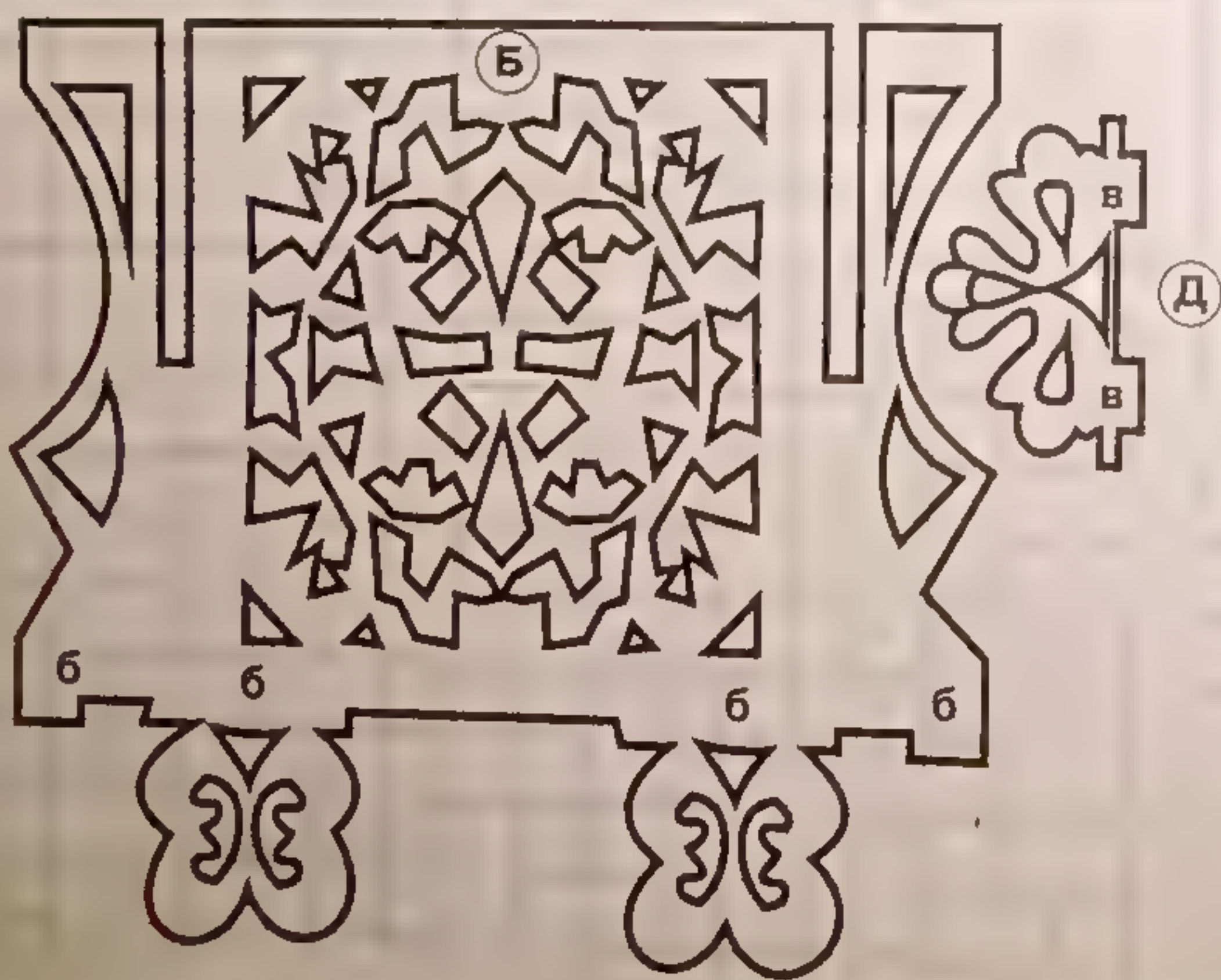
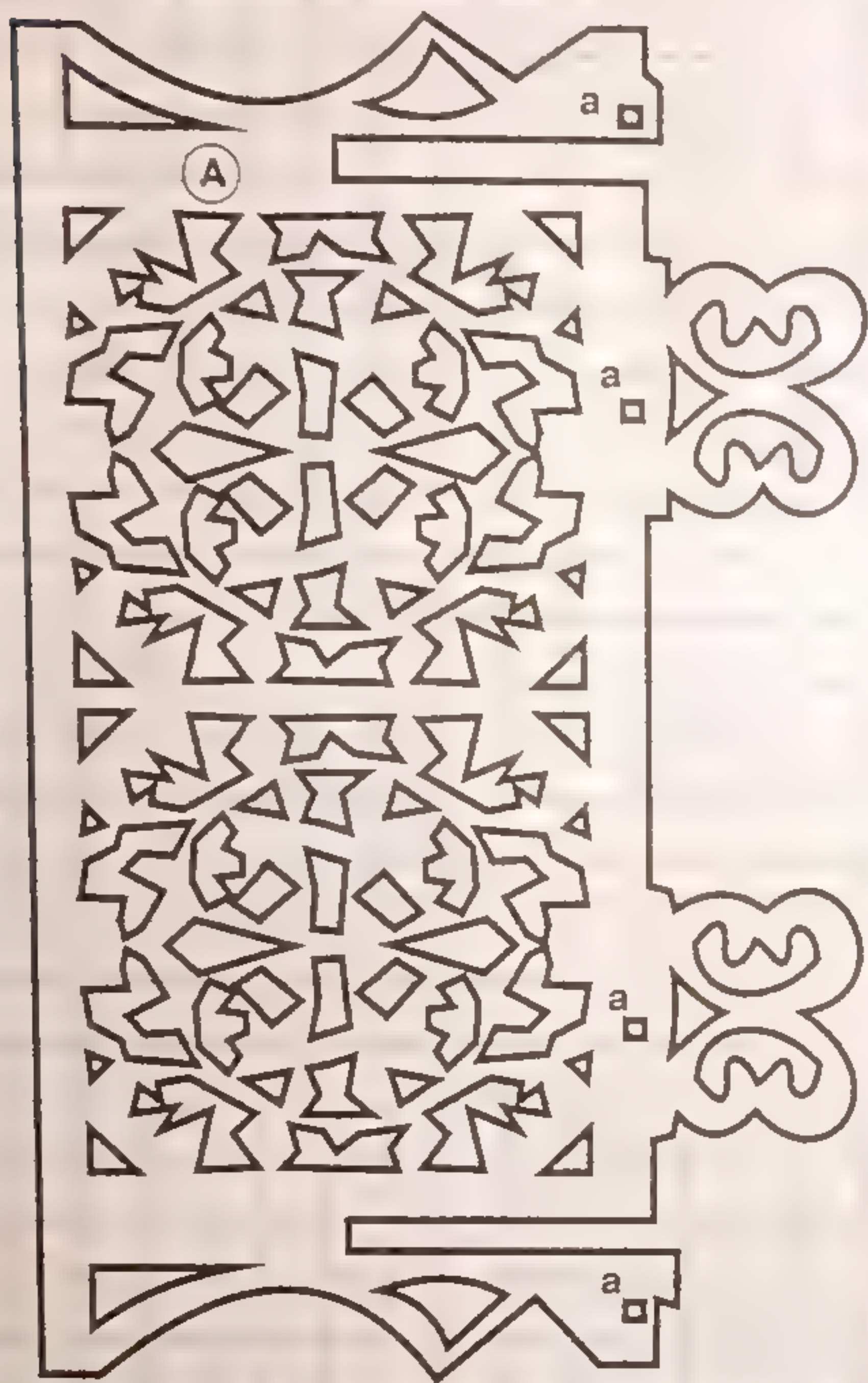
Д — ручка крышки;

Е — прямоугольник (приклеить

снизу к крышке ларца);

Стенки по углам соединить в «за-
мок»

Анатолий ЛЕОНЕНКО,
д. Домовицк Минской обл.
Фото Анны ГАЕВСКОЙ.

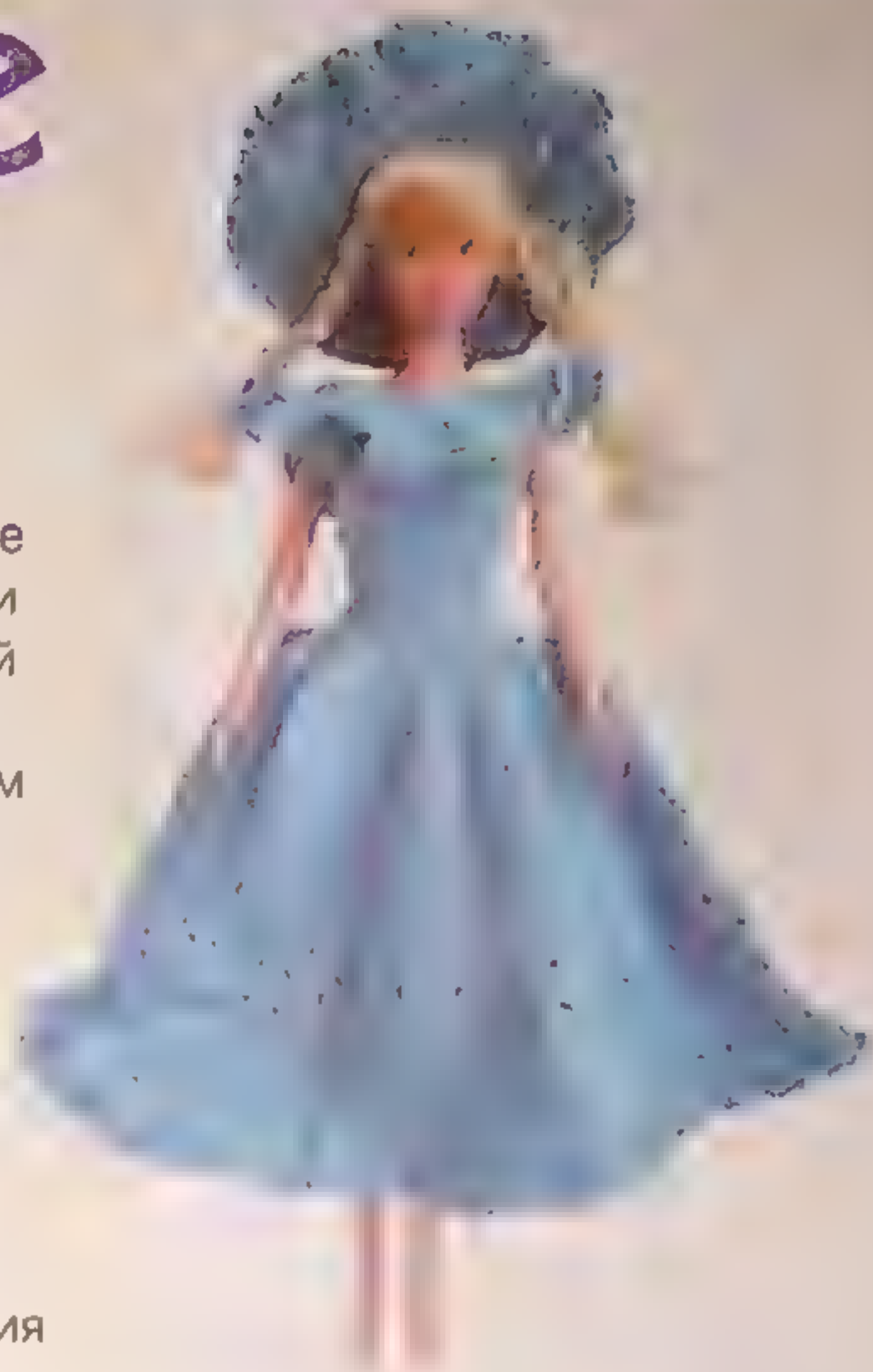


Е
Т
Ч.
Н
НС
СК

«Т
«Ц
«Тс
«Вс
«Зс

В связи
гонорара
свидетельс
ных, адреса

Голубое платье и шляпка



Вам понадобится 60 г голубых ниток, крючок № 1, спицы № 2.

Плотность вязания (лицевая гладь): в 1 см — 4 ряда, в 1 см — 3 петли.

ПЛАТЬЕ (рис. 1)

Юбка. Вяжите снизу вверх. Наберите на спицы 150 п. нитью любого другого цвета (не голубого), провяжите 2 ряда лицевой гладью. Продолжите работу пряжей основного цвета (голубого), вяжите лицевой гладью 8 рядов. 9, 11, 13-й ряд вяжите * 2 п. вместе лицевой, накид*. 10, 12, 14-й ряды — все п. изнаночные. 28 рядов провяжите лицевой гладью. В 43-м ряду провяжите лицевыми по 2 п. вместе, кроме кромочных.

Лиф. В 44-м ряду (изнаночном) провяжите по 2 п. вместе изнаночными, кроме кромочных (=39 п.). Вяжите 4 ряда без сокращений. В 49-м ряду равномерно убавьте 12 п., провязав 12 раз по 2 п. вместе (=27 п.); затем вяжите 2 ряда без сокращений.

В 52-м ряду (лицевом) отсчитайте справа от начала ряда 8-ю п. и прибавьте из протяжки перед 8-й и после нее 1 п., в этом же ряду отсчитайте слева от конца ряда

8-ю п. и прибавьте из протяжки перед и после 8-й п. 1 п. 53-й ряд — изнаночный.

Далее в каждом последующем лицевом ряду отсчитывайте справа и слева от начала и конца ряда на 1 п. больше, т.е. в 54-м ряду = 8+1 =9-я петля и делайте от нее прибавления по аналогии с 52-м рядом. 55-й ряд — изнаночный. И так вяжите до 65-го ряда включительно. На спицах должно быть 55 п. Затем снимите с обеих сторон на булавки по 14 п. и закройте их крючком. Продолжите вязать середину лифа на средних 27 п.

66, 68-й ряды — лицевые. 67, 69-й ряды — после кромочной в начале ряда и перед кромочной в конце ряда провяжите изнаночной 2 раза по 2 п. вместе. 70-й ряд — лицевой (=19 п.), 71-й ряд — изнаночный, 72-й ряд — лицевой. Закройте петли верха лифа.

Разверните платье спинкой к себе. Продолжите вязать верхнюю часть лифа следующим образом: 9 ст. б/н, бретель из 13 в.п., присоедините ее к передней части лифа сбоку, 12 ст. б/н, бретель из 13 в.п., присоедините ее к задней части лифа сбоку, провяжите 9 ст. б/н до края спинки лифа. Обвяжите верх лифа и бретели одним рядом ст. б/н. Выполните задний шов юбки, оставив незашитым сверху 2,5 см. Вертикальные стороны спинки лифа обвяжите 2-мя рядами ст. б/н. Пришейте кнопки.

Обвязывание низа юбки. Распустите цветную нить начального ряда и наберите все петли на 1 спицу. Постепенно снимая петли со спицы, вяжите крючком: * 2 п. вместе, 3 в.п.* и так до конца ряда.

Далее обвяжите низ юбки, затем бретели и вырезы горловины переда и спинки кружевом по **схеме 1**. Первый ряд кружева вяжите за наружную сторону косички верха лифа и бретелей.

ШЛЯПА

Свяжите цепочку из 3-х в.п. и замкните ее в круг; вяжите 5 рядов ст. б/н, равномерно делая прибавления так, чтобы получился круг (донышко шляпки); вяжите 5 рядов ст. б/н без прибавлений (для тульи); далее вяжите 6 рядов ст. б/н, равномерно делая прибавления в каждом ряду так, чтобы получились поля у шляпы. Обвяжите край шляпы кружевом по **схеме 1**.

Рубрику ведет автор и исполнитель моделей
Варвара СКОРОДУМОВА.
г. Воронеж.
Фото автора.

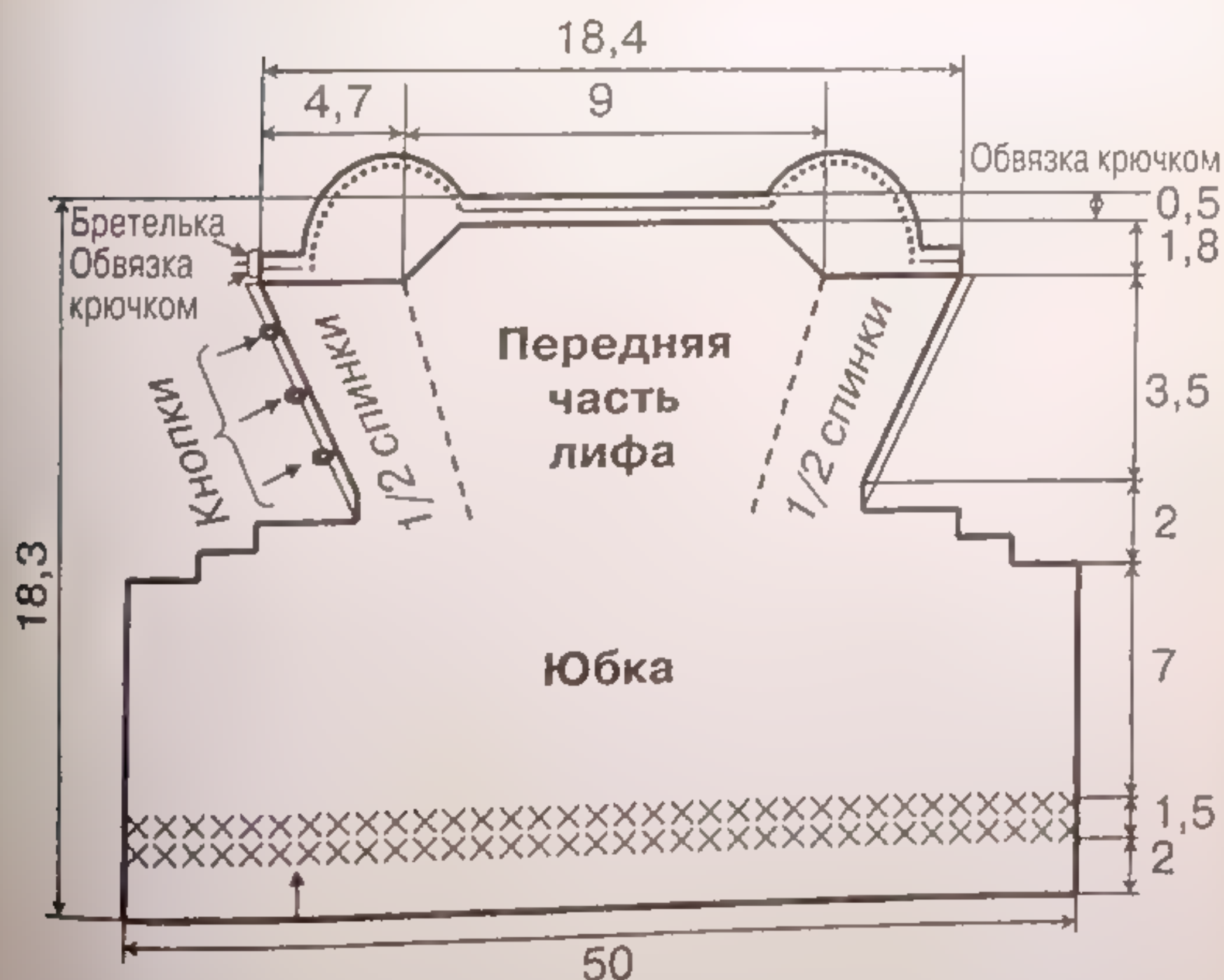
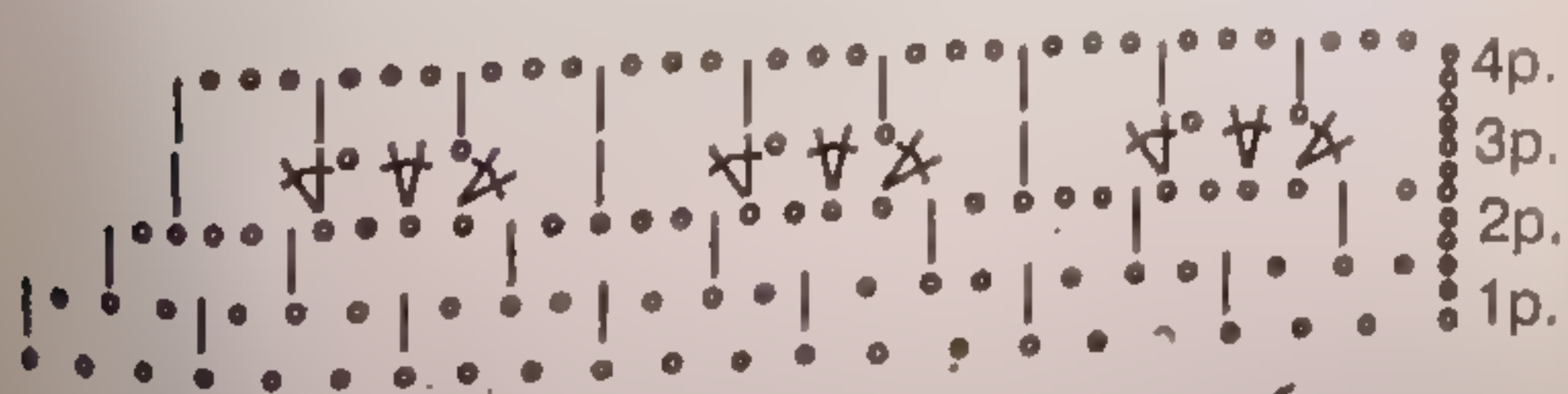


Рис. 1

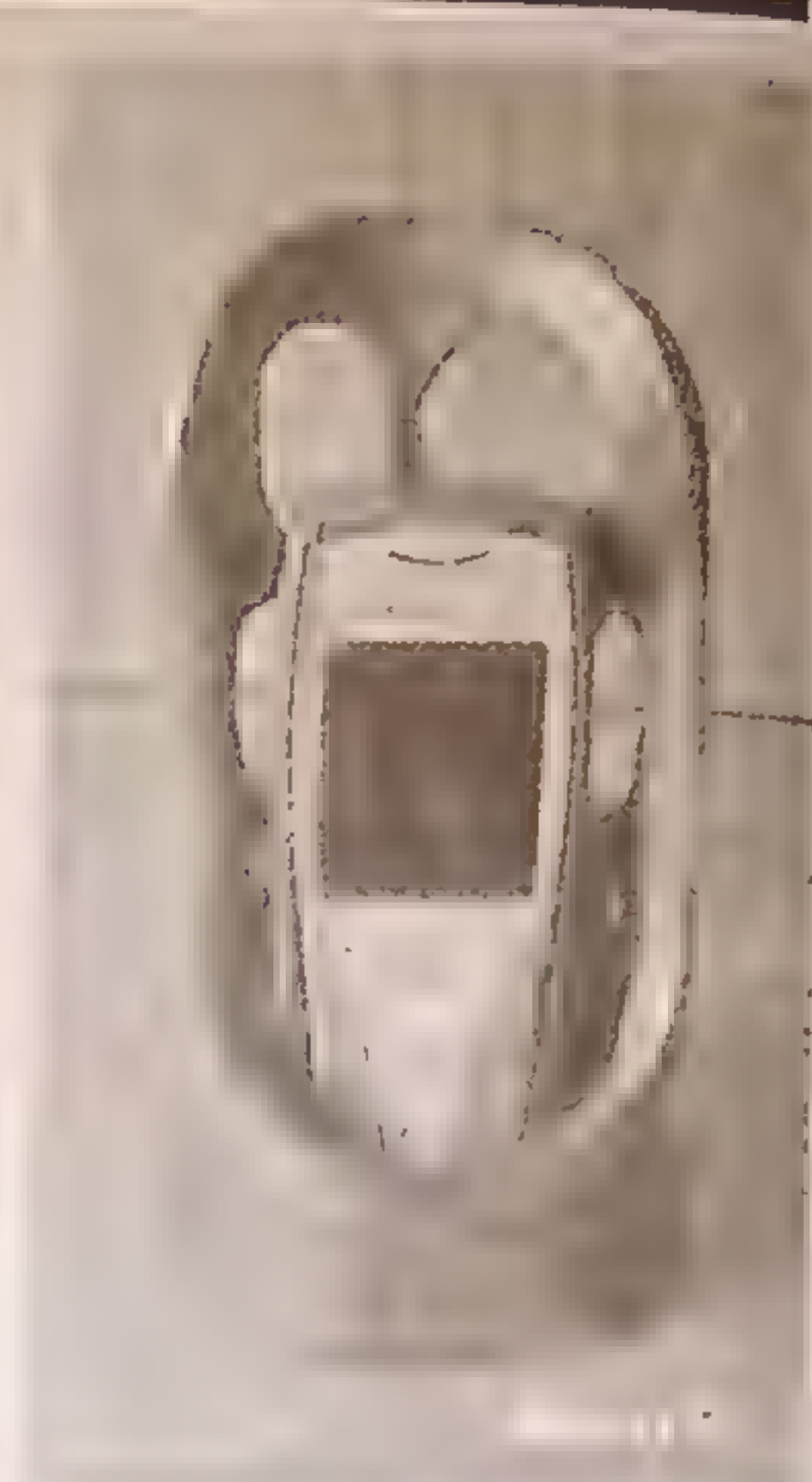
Все размеры приведены в см.



Условные обозначения:

- — воздушная петля
- столбик без накида
- ⊕ — столбик с накидом

Схема 1



Подставка для "мобильника"

Сейчас уже никого не удивишь мобильным телефоном. А вот оригинальная подставка для него способна подчеркнуть вашу индивидуальность. Причем, смастерить ее не составит особого труда.

Эти подставки из дерева (фото 1) мы изготовили вместе с участниками школьного кружка, которым я руковожу. При этом старались сделать их красивыми, легкими, малогабаритными, устойчивыми и оригинальными.

Подставку «Плетенка» (фото 2) изготовили из сухой чурки диаметром 80 мм, спилив нижнюю часть под небольшим углом (под большим углом подставка будет неустойчивой, под прямым — заготовку нужно брать большей толщины). Длину заготовки определили по высоте телефона. Верхняя часть подставки может быть

прямой или с сучком, что только подчеркнет ее оригинальность.

Из картона сделали шаблон изделия. Кнопками прикрепили его к заготовке и нанесли разметку. Зажав чурку в слесарных тисках (можно в зажимах столярного верстака), сделали внутреннюю черновую выборку древесины острой полукруглой стамеской. Внутреннюю часть дна выбрали стамеской-клюкарзой. При отсутствии таковой нужно тщательнее обработать все места наждачной шкуркой.

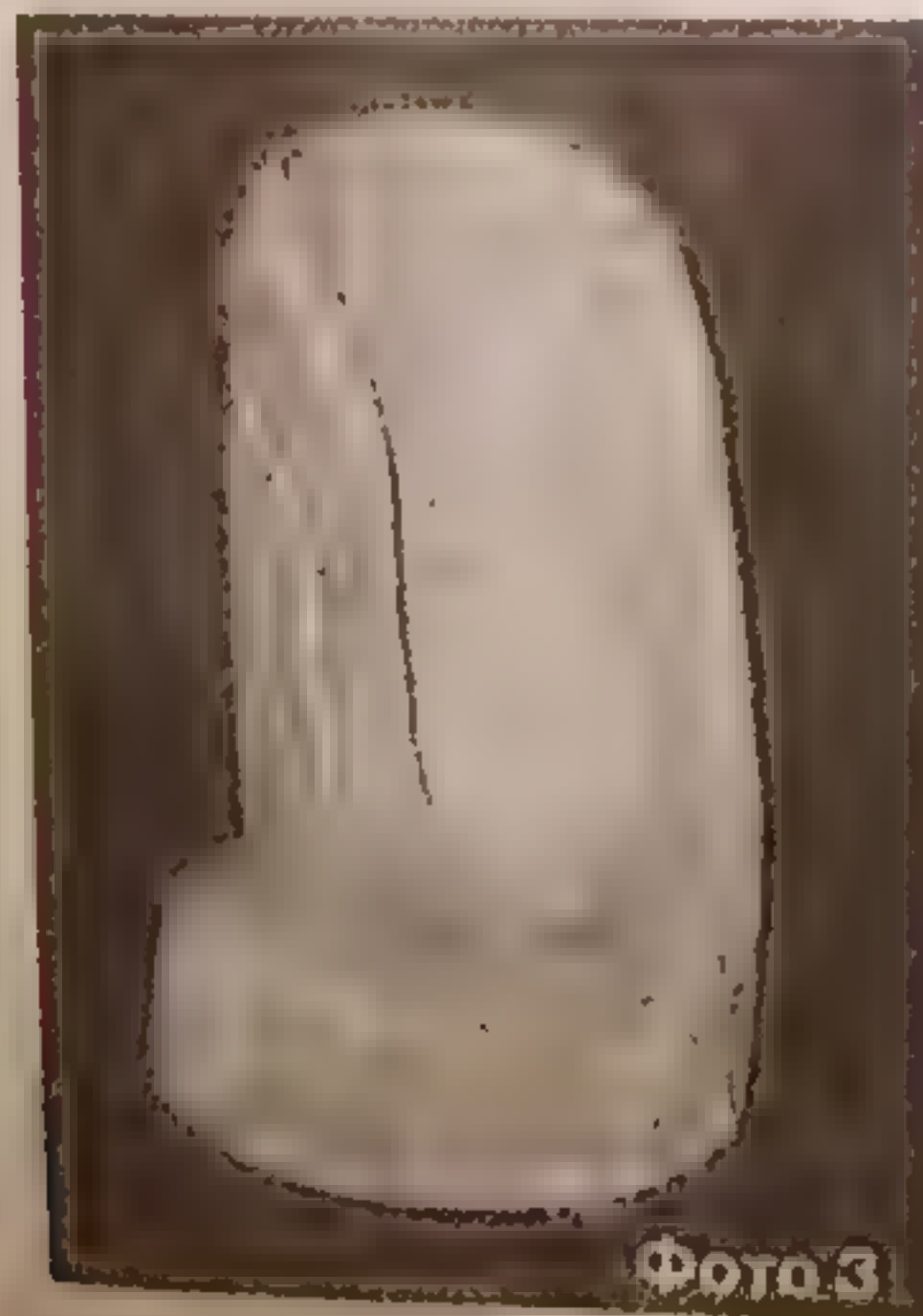
Размеры углубления для телефона, его наклон и устойчивость в будущей подставке проверили на практике. Внешнюю сторону заготовки выбрали полукруглыми стамесками, ножами-косяками и ножами-резаками. По внешнему диаметру стенка

подставки должна быть одинаковой по всей длине заготовки, по внутреннему — плавно утончаться от дна кверху с небольшим «припуском» на ободок (фото 3).

Сформировав ободок, опилили и зачистили его наждачной шкуркой (фото 4).

Для оформления резной стенки подставки рисунок плетенки нанесли сначала на шаблон (переплетающиеся элементы не должны быть слишком узкими). Внутренние части трафарета вырезали ножом-резаком и перенесли рисунок на заготовку. Между переплетениями просверлили несколько отверстий на небольшом расстоянии друг от друга. Чтобы при выходе сверла с внутренней части подставки не было сколов и для защиты элементов противоположной стороны подставки, внутрь вставили чурку соответствующего диаметра, закрепив ее в тисках. Затем перерезали ножом-косяком тонкие перегородки между отверстиями, удаляя внутренние элементы плетенки. Напильниками и надфилями опилили ажурные отверстия и зачистили их наждачной шкуркой. Для устойчивости подставки снизу в ее основании сделали небольшое сферическое углубление. Готовое изделие покрыли морилкой, а затем лаком.

Алексей ПАРХОМЕНКО,
г. Могилев.
Фото автора.



Кружковцы!
Мы ждем ваших
писем

Кольца из проволоки

Металлические кольца могут понадобиться при изготовлении или ремонте различных предметов домашнего обихода (карнизов, для связки ключей), мебельных ручек, опорных прокладок, шайб, цепей на колеса автомобиля (в зимнее время) и пр.

Предлагаю схему устройства, позволяющего изготовить кольца с внутренним диаметром 12-27 мм из стальной (или другой) проволоки диаметром 2-5 мм.

Корпус устройства я изготовил из куска швеллера сечением 40x80 мм и длиной 25-30 см (рис. 1). В боковых гранях просверлил по одному отверстию диаметром 12-13 мм и сделал прорезы для распиловки проволоочной спирали на отдельные кольца. Ручку изготовил из стального прута диаметром 12 мм и длиной 40-50 см, изогнув его. В основании ручки просверлил сквозное отверстие диаметром 5 мм, в которое заправляю проволоку. Третий элемент

конструкции — набор трубок длиной 55-65 мм, свободно входящих одна в другую.

Корпус закрепляю в тисках. Вставляю в его отверстия необходимое количество трубок (в зависимости от требуемого диаметра кольца) и продеваю через них ручку. Совмещаю отверстия на трубках и ручке, затем

вставляю в них проволоку. Вращаю ручку, придерживая проволоку рукой и добиваясь равномерного укладывания витков.

Переворачиваю корпус и закрепляю его прорезями вверх. Ножовкой по металлу перепиливаю витки, вставив полотно ножовки в прорези. Извлекаю обрезок проволоки из отверстия ручки и вынимаю ее из корпуса. Затем снимаю витки колец с трубок. Закрепляю каждый виток в тисках и с

помощью пассатижей совмещаю его концы до образования кольца.

За один цикл работы (рис. 2) можно изготовить 10-15 колец. Для придания должного вида их можно разогреть над пламенем газовой горелки и остудить в воде, предварительно влив в нее растительное масло. Если понадобится, изготовить цепь из колец (желательно заварить их срез).

Дмитрий МАМИЧЕВ,
д. Шаталово
Смоленской обл.

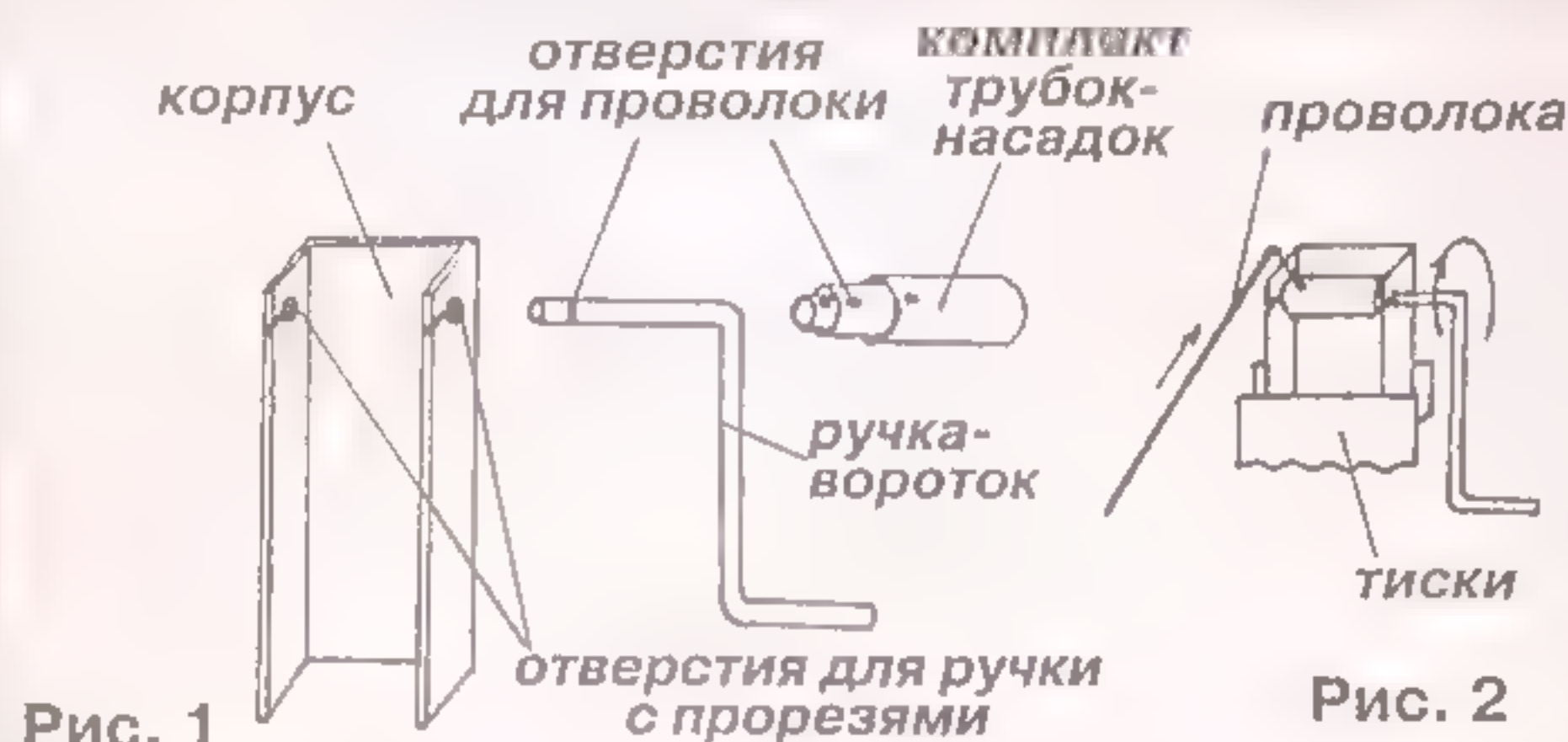


Рис. 1

Рис. 2

ЧУДО-СТИРАЛЬНАЯ МАШИНКА НА ЛАДОНИ

- Лидер продаж!
- Суперминиатюрная ультразвуковая машина, вес всего 200 г.
- Может перестирать горы белья в емкостях любого объема. При любой температуре воды!
- Просто положите машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно будет чистым!
- Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- Сверхэкономична: потребляет электроэнергии 3 Вт, что в 30 раз меньше, чем электролампочка, и в 300 раз меньше, чем любая стиральная машина!
- Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при пользовании только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком, без механической деформации белья!
- Очищает ткань изнутри волокон, обновляя ее цвет.
- Любой степени загрязненности, любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду)!
- Отправляясь в поездку, на дачу или в деревню, возьмите машинку с собой!

Не имеет мировых аналогов. Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий.

**КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ
СООТВЕТСТВУЕТ
МИРОВОМУ
СТАНДАРТАМ.**

Цена с оплатой при получении на почте - 1490 руб. При заказе от 2 шт. - цена 1390 руб. за шт.!



КАК ДЕЛАЮТ ДЕНЬГИ?

Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает 100 наименований оборудования для малого бизнеса, для производства:

- Облицовочной и потолочной плитки.
- Стоимостью от 2 тыс. руб.
- Стеновых, строительных и фундаментных блоков (себестоимость 5 руб., при цене реализации до 50 руб.), черепицы, заборов, кирпича, брусчатки (фигурной тротуарной плитки) для строительства, утепления и благоустройства коттеджей, садовых и дачных домов, гаражей и т. д. из местного сырья!

НОВОЕ !!!

Установка «Гефест» (для производства блоков) стоимостью всего 8960 руб.! Вес 20 кг, габариты 41 x 43 x 20 см! Работа на данной установке обеспечивает доход более 100 000 руб. в месяц! Разместить производство можно даже в обычном гараже, а от +5С под открытым небом.

Стоимость от 7 до 37 тыс. руб.
**КАЧЕСТВО ПОДТВЕРЖДЕНО
СЕМЬЮ ПАТЕНТАМИ РФ!**

- Витражей росписи по стеклу 950 руб.
- Плазменный аппарат для резки и сварки ЛЮБОГО ЗЕМНОГО МАТЕРИАЛА - 19900 руб.
- Аппарат для нанесения бархата от 500 руб.
- Коптильни для продуктов от 2300 руб.
- Мини-фабрика - выращивание грибов - 800 руб. Оборудование доставляется по почте (цены с доставкой).

Организовать эти производства по силам каждому. Это подтверждает открытие сотен производств по всей России, от самых малых семейных, до крупных производственных предприятий!

А ВЫ ХОТИТЕ ПРОЖИТЬ БОЛЬШЕ 120 ЛЕТ?

Российский изобретатель В. Фролов заявляет, что проживет во здравии до 120 лет, а то и более: «За 2 года тренировок на изобретенном мною специальном дыхательном тренажере я добился больших результатов: кожа стала эластичной, исчезла седина... Исследование моего организма... повергло в шок ученых: мой биологический возраст соответствовал возрасту 20-летнего спортсмена, а мне уже 65 лет. Но настоящее чудо произошло тогда, когда один за другим такого же результата стали достигать мои знакомые, их знакомые и соседи...»

- При использовании тренажера улучшается работа ВСЕХ органов человека! Исчезает седина, начинают расти волосы, повышается работоспособность, улучшается жизненный тонус, происходит омоложение организма.
- Тренажер рекомендован при ишемической болезни сердца, после инфаркта, инсульта, при гипертонии, атеросклерозе, астме, сахарном диабете, язвах ЖКТ, простатите, остеохондрозе, ослабленном иммунитете и т. д.

Всего 20 минут простых занятий на тренажере Фролова в день в течение 2 месяцев, и Вы не заметите, как у Вас откроется

«второе» дыхание, вернется отличное настроение,

здоровый сон, прекрасное самочувствие.

Цена с оплатой при получении на почте - 995 руб., при заказе от 2 шт. - цена 920 руб. за шт.

ТОВАР XXI ВЕКА!

Цена с оплатой при получении на почте - 995 руб., при заказе от 2 шт. - цена 920 руб. за шт.

www.ksin.ru

**КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ
ДОСТАВКИ ГАРАНТИРОВАНА!**

ООО «Киров-Стройиндустрия» г. Киров, ул. Попова, 61, ОГРН 1034316323537

Сделать заказ на товары и каталоги вы можете по телефонам:

8(8332) 30-01-71, 40-98-05. Или написав по адресу: 610000,

г. Киров, а/я 30, отдел 90. Проконсультироваться по оборудованию вы можете по телефонам: 8(8332) 56-30-29, 57-31-24, 63-05-92,

покупая у нас, вы защищены от подделок!

**ТЕПЕРЬ И
В КРЕДИТ
ПО РОССИИ!**

На закуску

Комбинирование техник бисерного рукоделия

Сложные изделия из бисера практически невозможно выполнить в одной технике. В зависимости от формы изделий приемы выполнения прямых участков, скосов (наружных и внутренних), скруглений, переходов от одной ширины к другой отличаются друг от друга. Составляя схему изделия, важно правильно комбинировать техники его изготовления.

Для начала попробуем комбинировать две техники для изготовления сложного изделия.

Бутоньерка (фото 1)

Понадобятся бусины диаметром 3 мм и пластмассовый шарик диаметром 30 мм. Для оплетения шарика используйте две техники — низание вертикальными рядами и квадратами (подробное описание в ДС № 4, 2005 г.). Для низания центральной части сделайте 32 ряда по 4 бусины желтого цвета. Верхнюю макушку тоже низайте бусинами желтого цвета, а нижнюю — бусинами зеленого цвета.

После оплетения шарика присоедините к нему лепестки и листочки.

Первый ряд лепестков выполните на первом ряду центрального пояса в технике низания квадратами (схема 1а). Для этого закрепите нить на первом ряду пояса и выйдите из бусины слева направо, наберите на иглу две бусины красного цвета, пройдите иглой через две бусины пояса и выйдите из нанизанных бусин.

Если на одном ряду делать по 4 лепестка ($32/4=8$), каждый нужно присоединить к 8 бусинам пояса.

Низание лепестка продолжайте по схеме. Поскольку лепестки присоединяются по внешнему ряду шарика, он будет длиннее центрального ряда на шарике. Поэтому в первом

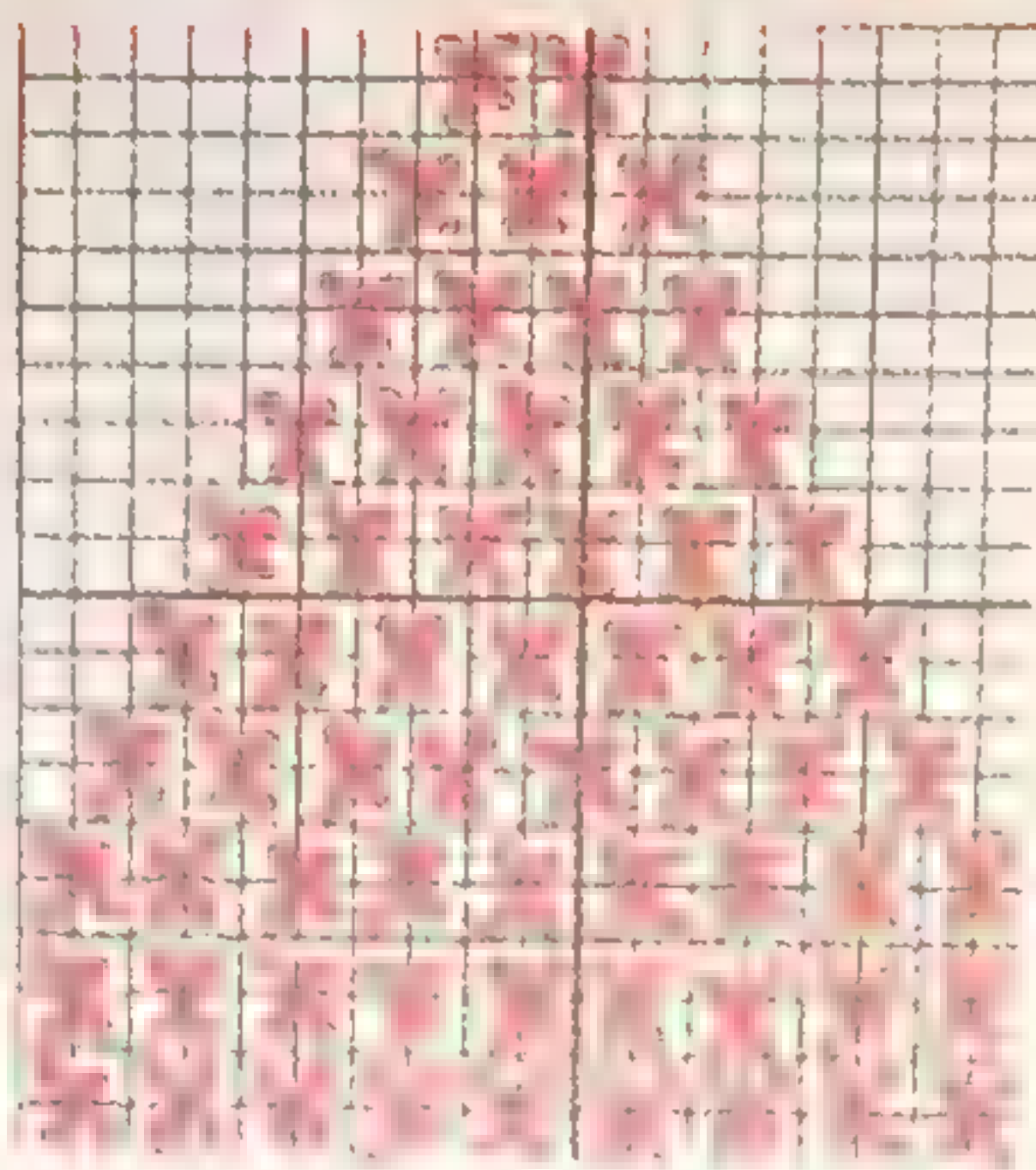


Схема 1а

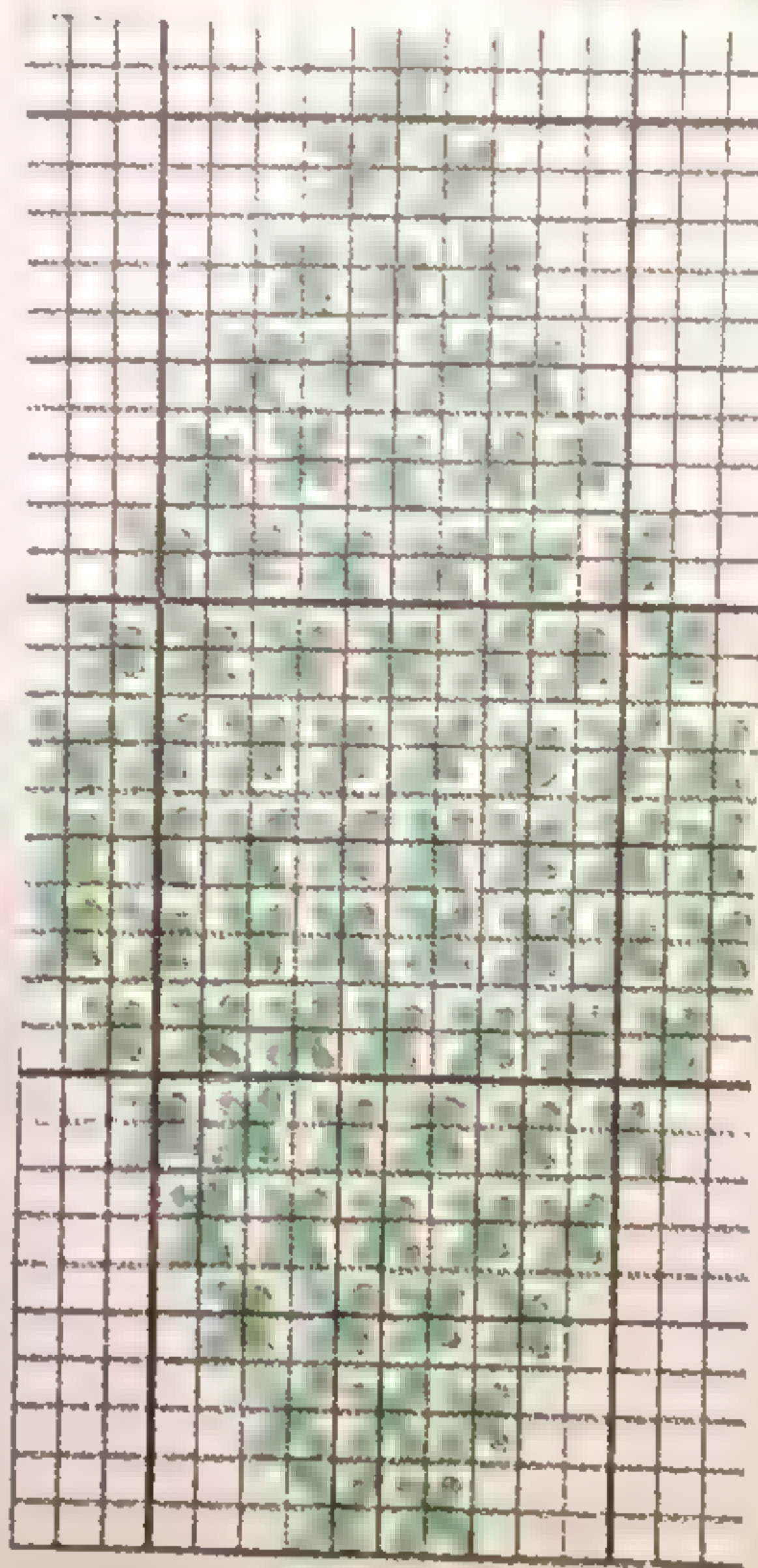


Схема 16

ряду лепестка наберите на одну бусину больше ($8+1=9$): над одной бусиной ряда шарика нанижите две бусины лепестка.

Сделав первый ряд, поверните изделие и низайте второй ряд лепестка (подробное описание в ДС № 12, 2006 г.). Закончив первый лепесток, закрепите нить и низайте следующий лепесток на первом ряду шарика. Последовательно выполните по четыре лепестка на четырех центральных рядах шарика.

Далее сделайте 8 листиков зеле-

ного цвета на одном из рядов нижней макушки шарика по **схеме 16**. В первом ряду листика 2 бусины. Поэтому в том ряду макушки, к которому присоединяются листики, должно быть не менее 16 бусин ($8 \times 2 = 16$). Количество лепестков и листиков зависит от размера шарика.

Паспарту для фотографии

Паспарту — бисерная рамка (**фото 2**), выполненная в тех же техниках низания, что и бутоньерка.

Сначала начертите схему рамки (схема 2). Выбрав бисер или бусинки, сделайте небольшой образец, чтобы выяснить, сколько бусин и рядов вмещается на 1 см.

Окошко рамки со всех сторон должно быть на 1 см меньше фотографии. В каждом ряду наберите четное количество бусин (это необходимо для низания вертикальными рядами).

Поскольку для рамки выбраны бусины диаметром 3 мм, схему делайте на сетке с квадратными ячейками. В нашем случае в рядах по 10 бусин. Вертикальные стороны рамки низайте квадратами, горизонтальные — вертикальными рядами.

Для рамки можно сделать любой орнамент, например, с вашим именем или названием города.

Работу начинайте с левой стороны рамки. Нанижите 49 рядов по 10 бусин по схеме. Выйдя иглой из последнего ряда, сделайте первый ряд горизонтальной стороны рамочки, присоединяя его последовательно к 10 бусинам вертикальной стороны рамки. 61-й ряд сделайте по схеме в технике низания горизонтальными рядами. Выйдя из последнего ряда, сделайте 39 рядов по схеме в технике низания квадратами — это будет вторая вертикальная сторона рамки.



Фото 1



Фото 2

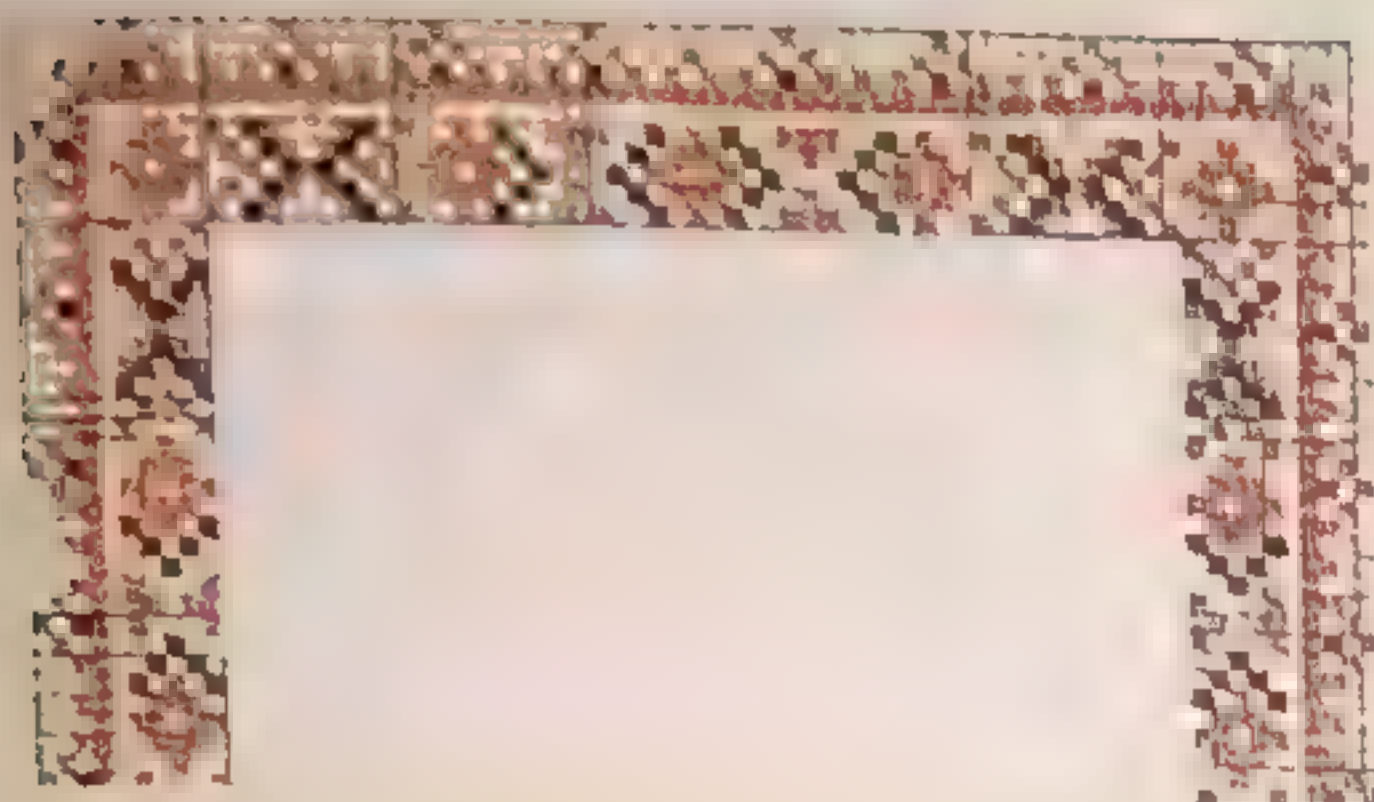


Схема 2

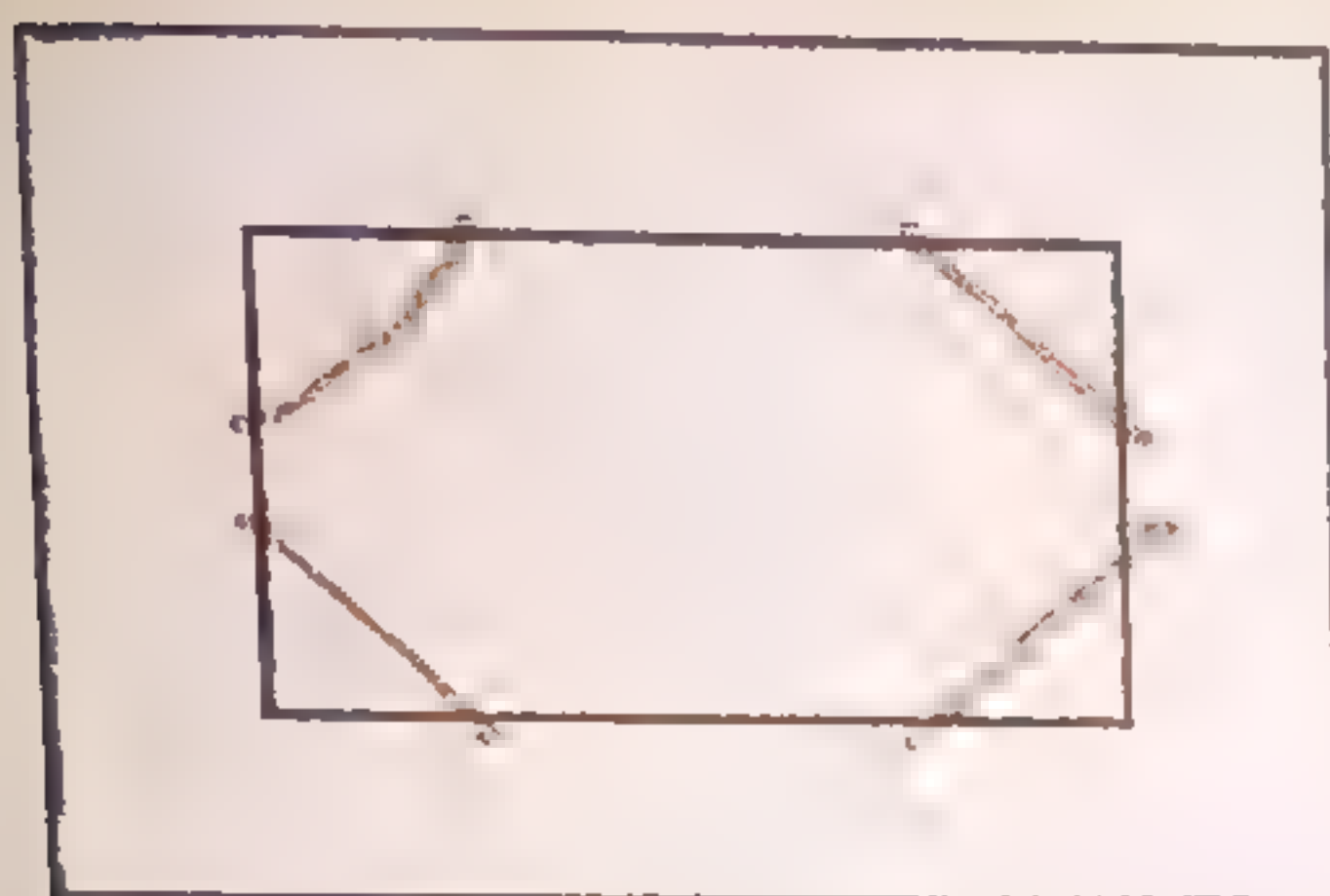


Рис. 1а

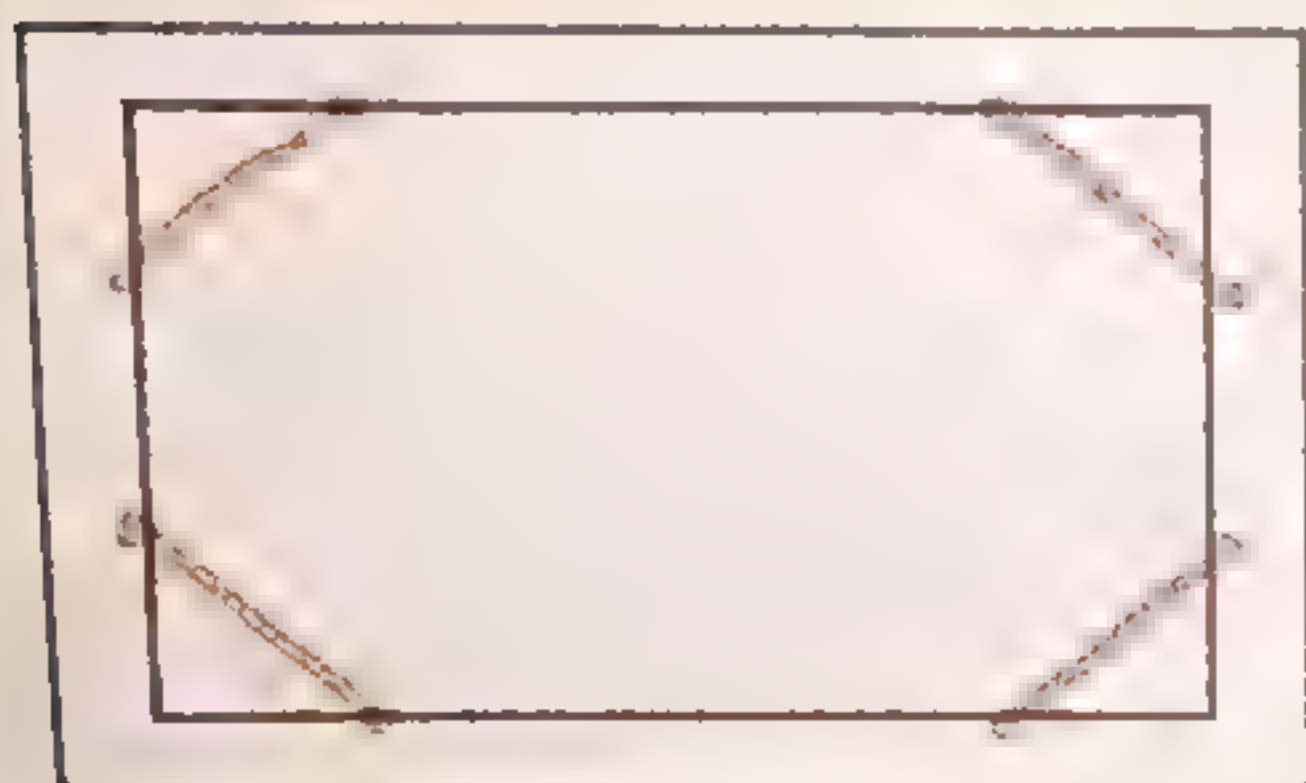


Рис. 1б

Снизав 51 ряд вертикальными рядами, последний присоедините к вертикальной стороне рамки.

Закончив низание рамки, сделайте на ней с изнаночной стороны уголки из шляпной резинки. Для этого приложите фотографию к рамке и наметьте места крепления резинки (рис. 1а). Затем вденьте резинку в иглу с большим ушком и, подхватывая видимую нить рамки, сделайте четыре угла резинкой. Концы ее свяжите.

Чтобы рамка была жестче, можно изготовить для нее картонную стенку, чуть меньшую по размеру, чем сама рамка. Для картонной рамки уголки сделайте из резинки, как и для фото-

тографии (рис. 1б). Затем последовательно вставьте фотографию и картонную стенку. Паспарту с фотографией вставьте в подставки или (при их отсутствии) в две закладки «крабики» для волос.

Газетница

Газетница (фото 3) изготовлена из бусин диаметром 4 мм в двух техниках — низание вертикальными рядами и низание квадратами.

Переднюю стенку газетницы выполните в виде сетки из вертикальных и горизонтальных полосок бусин. Схема 3 такая же, как и для паспарту, только в каждом ряду по 4 бусины.

Сначала нанижите нижнюю рамку передней стенки. Последовательность выполнения указана черными стрелочками: начиная с левого верхнего угла схемы, низание квадратами чередуйте с низанием вертикальными рядами. Когда внешняя рамка будет готова, пройдите иглой 10 рядов (размер ячейки сетки) верхней полоски рамки. Проходя последовательно каждый ряд (на схеме зигзаг красного цвета), выйдите из 15-го ряда и нанижите первую вертикальную полоску (на схеме красные стрелочки), а затем вторую. После чего пройдите через ряды внешней рамки по верхней стороне (на схеме зигзаг зеленого цвета), а затем по боковой стороне рамки. Снизав 10 рядов первой горизонтальной полоски (на схеме стрелочки зеленого цвета), присоедините в нужном месте последний ряд к вертикальной полоске и выйдите иглой с другой стороны полоски и т.д., пока не будет готова передняя стенка газетницы.

Затем продолжите боковые полоски передней стенки, снизав 35 рядов по 4 бусины в каждом.

Для жесткости газетницы к верхнему и нижнему краям передней стенки можно присоединить деревянные палочки. Для этого заднюю

стенку газетницы сделайте из кожи или кожзаменителя, наклеив их на картон. К коже с картоном прикрепите нижнюю деревянную палочку. Закрепив на ней удлиненные боковые полоски передней стенки газетницы, прикрепите палочку к верхней части задней стенки газетницы с учетом того, что размер передней стенки должен быть на несколько сантиметров больше задней стенки (для свободного вкладывания газет). К верхней деревянной палочке присоедините веревочку-подвеску из бусин — и газетница готова.

Бисерный волан

Образец волана (фото 4) выполнен из мелкого бисера нескольких цветов в двух техниках: нижняя полоска — низание квадратами, а ажур-

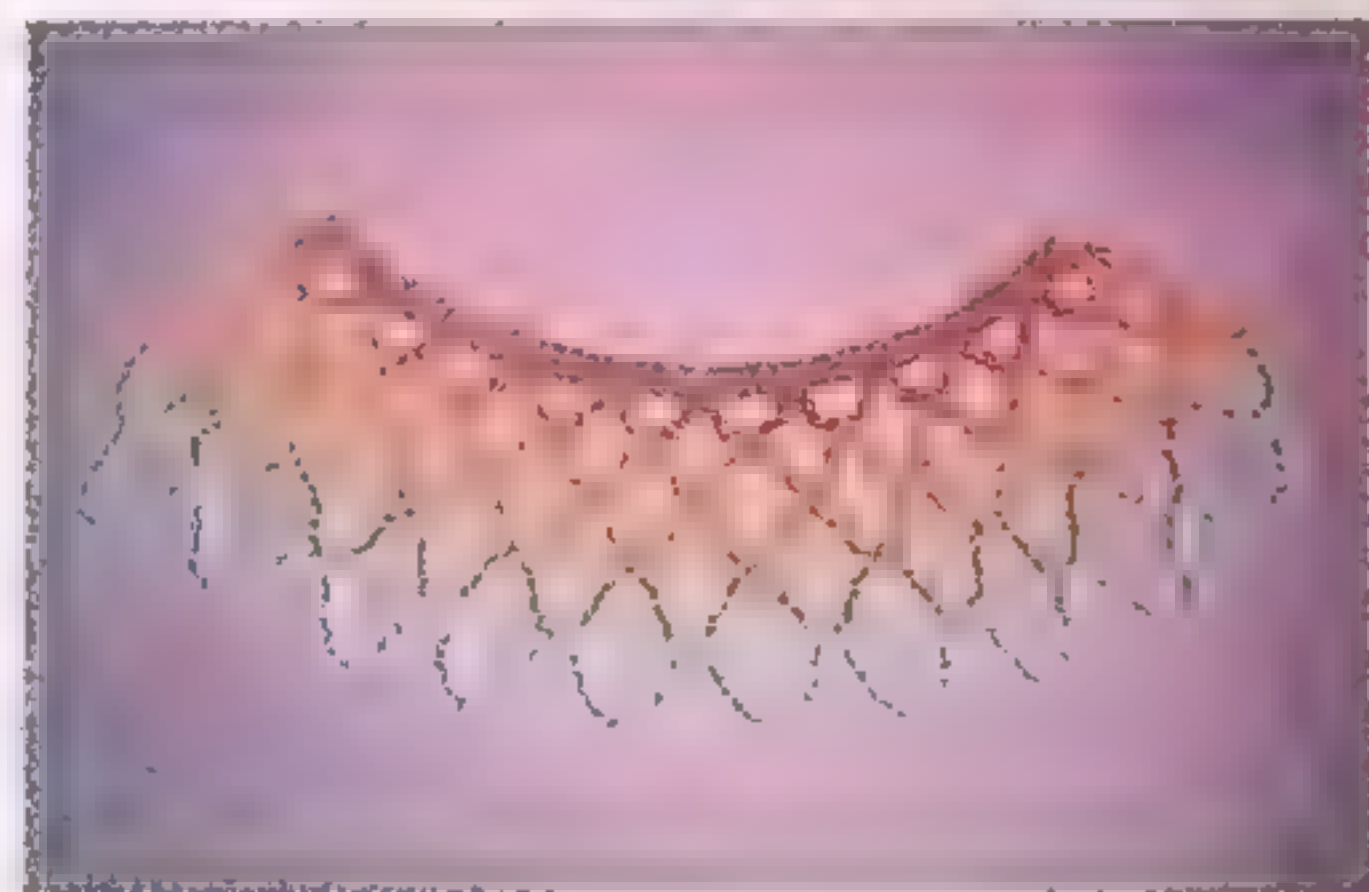


Фото 4

ный волан — сетчатое низание (ДС № 5, 2006 г).

Такой волан можно пришить к низу юбки, использовать как отделку кокеток, карманов, воротника, горловины и др.

На нужную длину волана нанижите полоску из рядов по 3 бисерины.

Выйдя вниз из последнего ряда полоски, наберите на нить бисер для первой ячейки первого ряда ажурной части волана (5 бисерин основного цвета, 1 бисерина-связка и 5 бисерин основного цвета) и войдите иглой в пятый ряд полоски снизу вверх, после чего выйдите иглой из ряда полоски сверху вниз (три бисерины полоски пропустите для формирования ячейки) и т.д. до конца ряда. Если полоска не замкнута по кругу, в конце ряда наберите бисер для полужайки (иначе каждый ряд будет уменьшаться на одну ячейку).

Повернув изделие, приступайте к следующему ряду. Наберите на иглу бисерины первой ячейки второго ряда и пройдите иглой через первую бисерину-связку первого ряда и т.д. В ячейках второго и последующих рядов можно прибавлять по 2 бисерины.

Размер ячеек и количество рядов ажурной части волана — по вашему желанию.



Фото 3

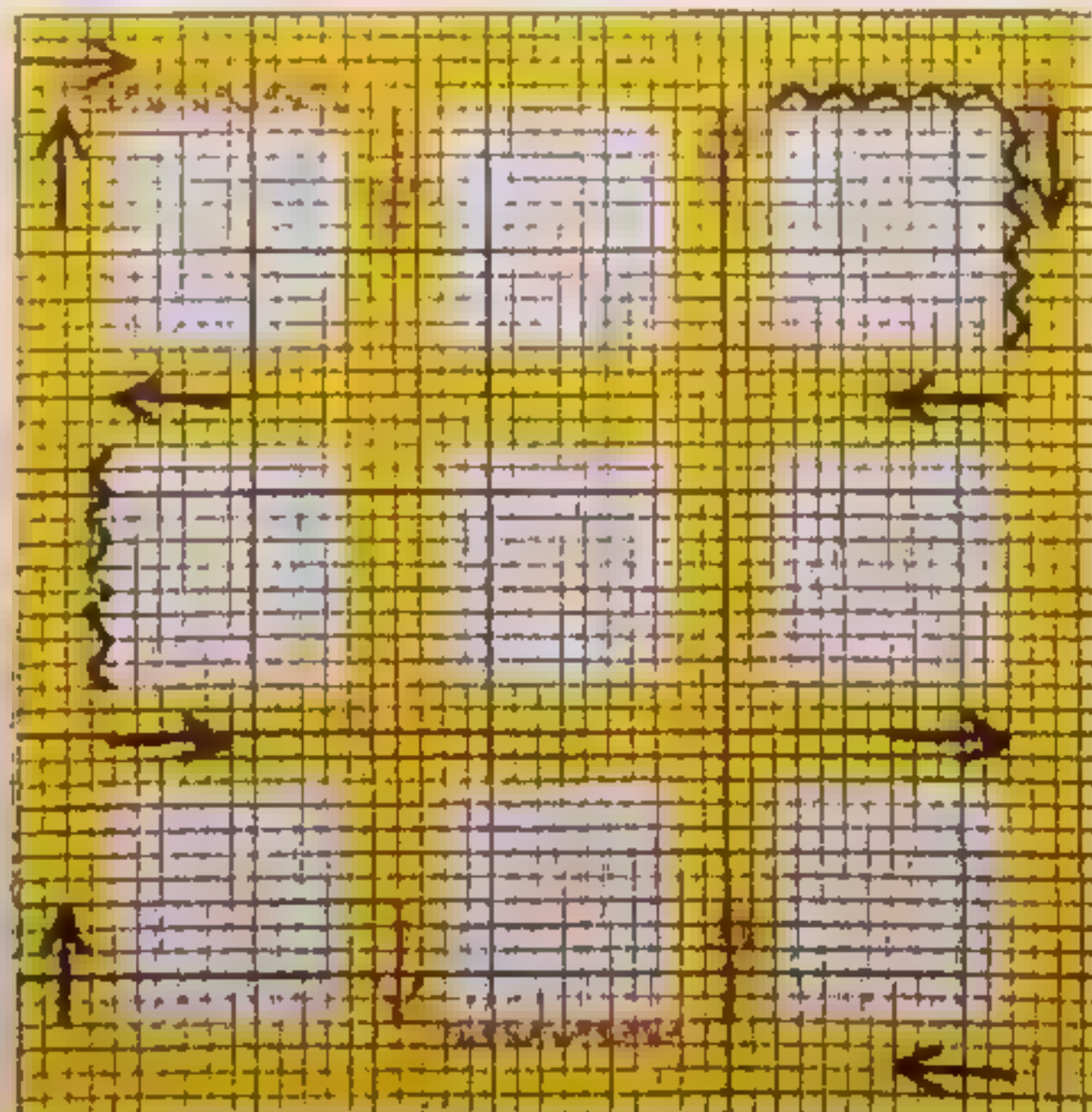


Схема 3

Под ушко — подушку

Маленькие диванные подушки многие рукодельницы украшают вышивкой, а я делаю на них аппликации. Представляю на конкурс самые любимые — подушки «Утро» и «Пузырь».

«Пузырь» сшила из гладкой подкладочной ткани, а для аппликации на другую подушку взяла кусочки ворсистого материала.

Края деталей аппликации обметала петельным швом, затем приметала на место и прострочила, отступив от края 0,5 см.

Подушка «Утро» получилась более нарядная, зато на мягком, гладком «Пузыре» так приятно прикорнуть на диванчике!

Людмила МЫТНИКОВА,
г. Калинковичи Гомельской обл.
Фото автора.



Золотые купола

Мне 33 года, я инвалид I группы. На конкурс представляю храмы из спичек. Когда-то давно, будучи в больнице, научился делать кубики из спичек. И неожиданно для себя увлекся этим рукоделием.

Все, что надо для таких поделок, — спички и клей ПВА. Купола храмов я сделал из теннисных шариков.

Андрей БОКАРЕВ,
с. Никулино Тюменской обл.
На фото — автор со своими работами.



Уважаемые друзья, конкурс «А вам слабо?» продолжается. Ждем ваших писем с фотографиями интересных работ. Напоминаем, что главные призы конкурса — набор инструментов (в области технического творчества), штора для кухни (в области художественного и декоративно-прикладного творчества) и фотоаппарат (в области детского и юношеского творчества). Дерзайте!

Закажите в редакции!

Дорогие друзья!

Газета «Делаем сами» рада поделиться с вами добрыми и полезными советами мастеров-умельцев.

В копилке Самоделкина в ограниченном количестве имеются следующие номе-

ра нашего издания:

2001 год — 12;
2002 год — 4-6, 11, 12;
2003 год — 1-6, 8-12;
2004 год — 1-6, 8-12;
2005 год — 1-12;
2006 год — 1-10.

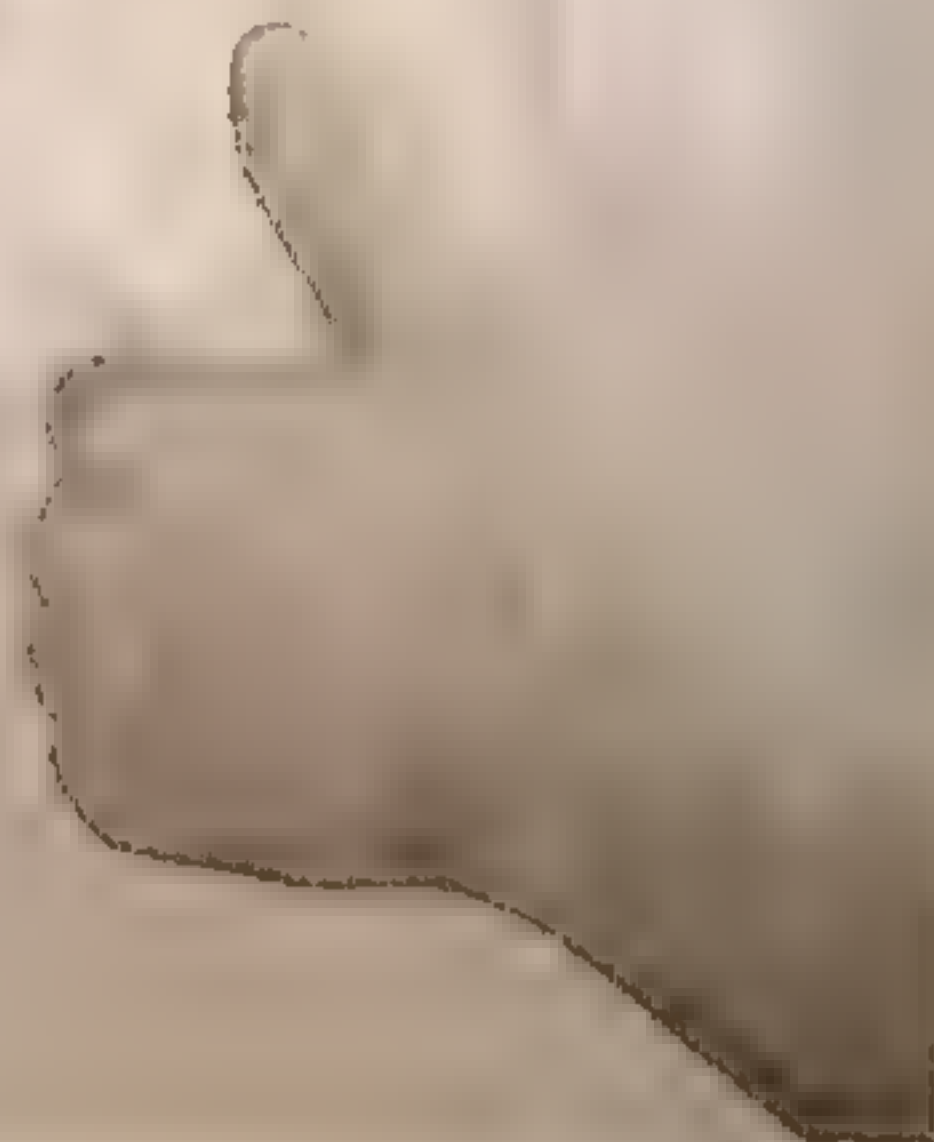
Оплата при получении.

Свой заказ вы можете направить по адресу:

ООО «ИД «ТОЛОКА»,
214000 г. Смоленск, г/п, а/я 488,
или по тел. (4812) 64-75-65, т/ф (4812) 64-75-47.
E-mail: elena@smolensk.toloka.com

Читайте в следующем номере:

- Мал котел, да удал!
- Сверлильный станок
- Рак-усач, выпиленный лобзиком
- Викторина «Кое-что о пчелах»
- Нормы расхода ткани
- Летнее платье с буфами для девочки
- Ажурный топ, связанный крючком
- Художественные композиции из пластиковых бутылок



Купальник С ОТДЕЛКОЙ КРЮЧКОМ

Потребуется около 10 г пряжи с лайкрой черного цвета и нитки мулине светло-сиреневого, сиреневого, темно-сиреневого цвета для отделки, спицы № 2,5, тонкий крючок.

Свяжите 21 квадратик нитками мулине трех оттенков сиреневого цвета по **схеме 1**.

Квадратик: замкните цепочку из 5 в. п.

1-й круг (светло-сиреневая нить) — 4 ст. с/н, 3 в. п. *, повторить 4 раза.

2-й круг (сиреневая нить) — 3 в. п. подъема, * 3 в. п., 4 ст. с/н, 3 в. п., 4 ст. с/н *, повторить 4 раза.

3-й круг (темно-сиреневая нить) — 3 в. п., * 4 ст. с/н в боковое отверстие предыдущего ряда, 3 в. п., 4 ст. с/н в угловое отверстие предыдущего ряда, 3 в. п. * повторить 4 раза.

Сшейте квадратики согласно **схеме 1**.

Для чашечки бюстгалтера наберите с внутренней стороны угла 73 п. (**схема 1**). Вязите лицевой гладью пряжей с лайкрой. В каждом лицевом ряду убавляйте по 2 п. в центре, провязывая 3 п. вместе лицевой. Когда на спицах останется 57 п., начинайте убавлять в начале и конце каждого лицевого ряда, провязывая 2 п. вместе лицевой. По нижнему краю чашечки наберите 62 п., провяжите 6 рядов платочной вязкой, выполнив отверстие в одном из рядов: * 2 п. вместе, накид *.

Так же свяжите вторую чашечку.

Завязки — цепочка из в.п. из пряжи в три нити.

Плавки свяжите по **схеме 2**. Сшейте боковые швы. Края плавков обвяжите 4-мя рядами платочной вязки.

Наталья БОЛОТОВА,
г. Апатиты
Мурманской обл.
Фото автора.

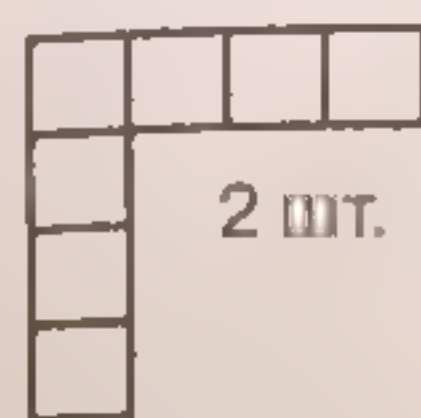
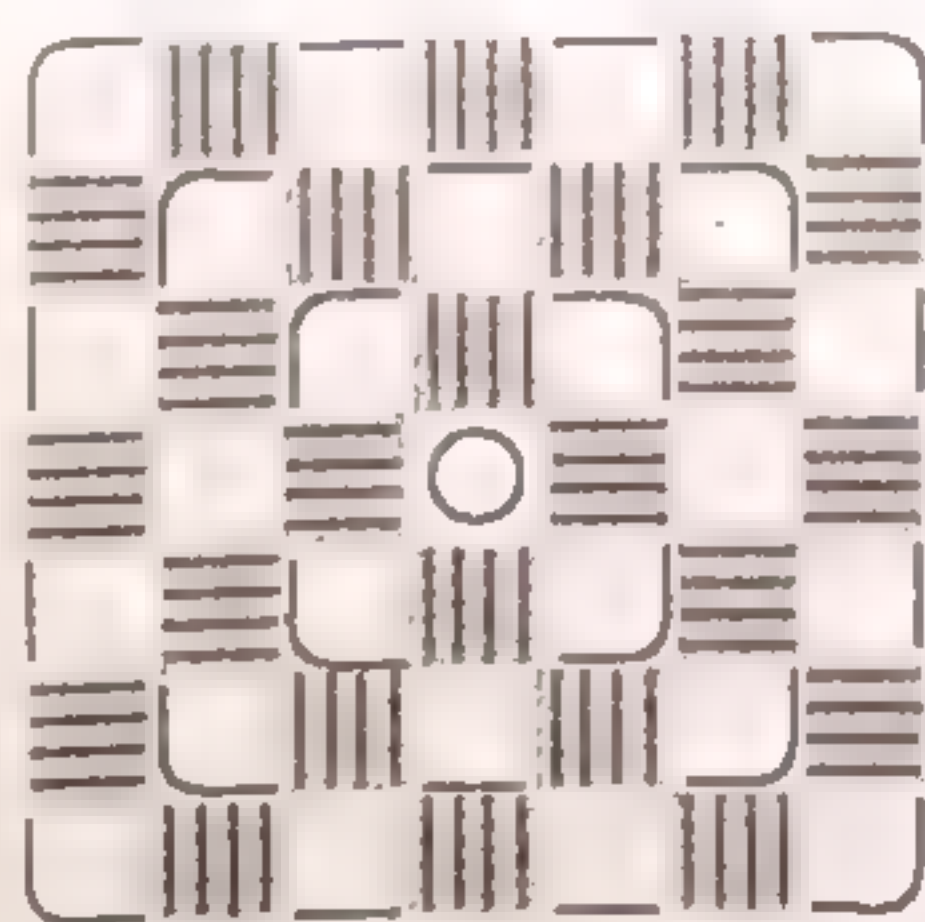
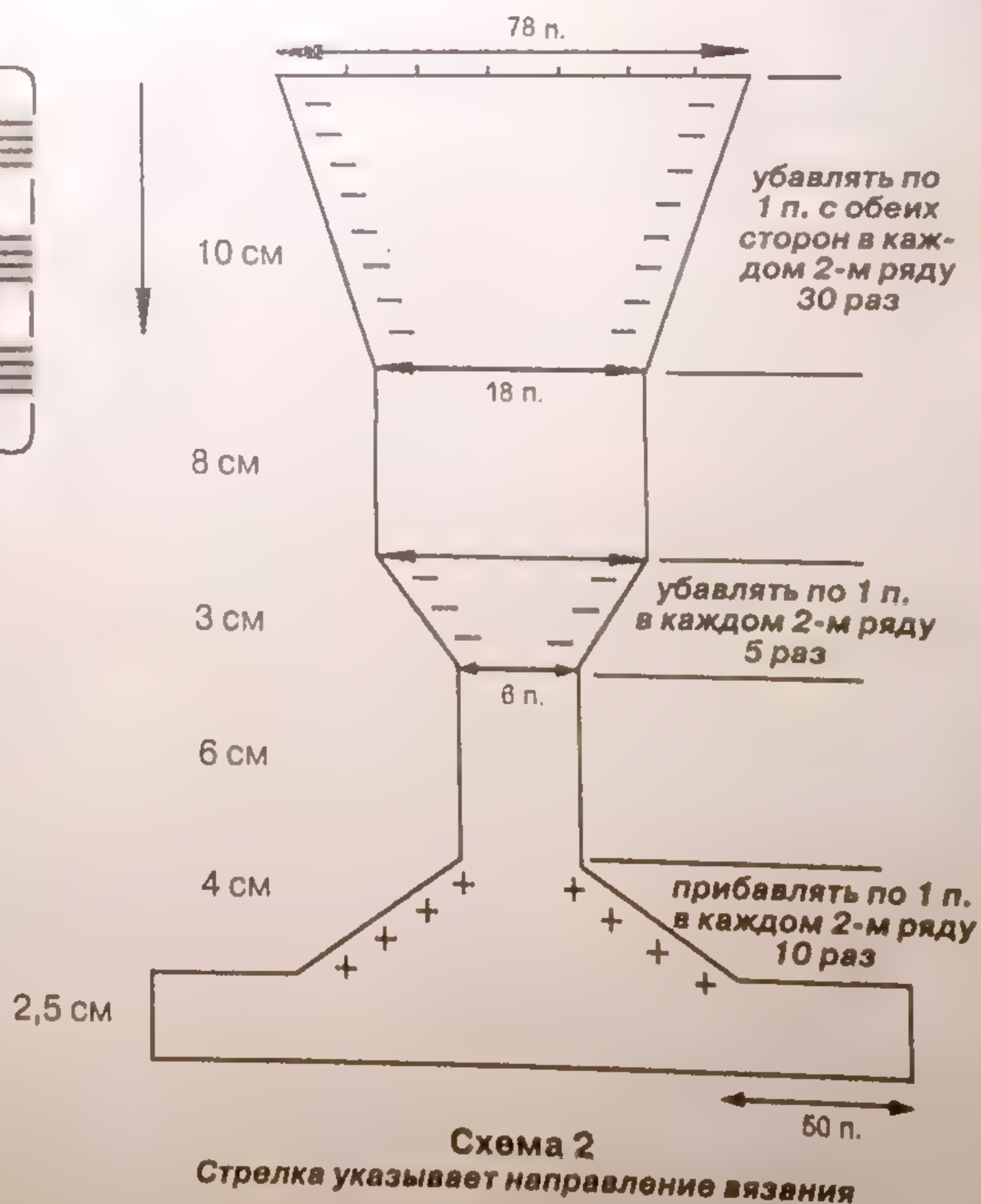


Схема 1



Электроника на велосипеде

Любой велосипед можно оборудовать простой электроникой, обеспечивающей комфорт его хозяину: велоэлектростанцией, электронным звонком, универсальным спидометром.

Велоэлектростанция

У велосипеда с велогенератором (динамо) фара и задний фонарь ярко светят только в том случае, если велосипед движется быстро. При низкой скорости освещения недостаточно, а при остановке вообще нет.

Данное устройство (схема 1) обеспечит постоянное освещение на разных скоростях велосипеда и во время остановок. Работает оно по следующему принципу. С начала движения велосипедист включает выключатель ВК1 — и обе лампы Л1, Л2 загораются ярким светом от батареи Б1. Как только велосипедист наберет достаточную скорость, начинает действовать автоматика на реле Р1. Реле срабатывает и своими контактами К1, К2, отключает батарею Б1 от ламп Л1, Л2, а контактами К1, К3 подключает велогенератор к этим лампам.

При снижении скорости велосипеда ток, проходящий по обмотке реле Р1, начинает падать и в какой-то момент оказывается недостаточным для удержания якоря реле в положении контактов К1, К3. Реле возвращается в исходное

положение и лампы Л1, Л2 опять подключаются к батарее Б1.

Чтобы в момент переключения лампы не мигали, параллельно им включен оксидный конденса-

лучше закрепить на руле.

Электронный звонок

Звонок собран на двух транзисторах разной структуры по схеме несимметричного мультивибратора (схема 2). Отбор питания — от батареи Б1 (схема 1).

При нажатии кнопки Кн1 катушка динамика В1 издает звуки, высота которых

лучше закрепить на руле. Датчик скорости движения — геркон S1 (герметизированный контакт), который обычно используют в охранной сигнализации помещений. Геркон крепят на передней вилке велосипеда (рис. 1), а его постоянный магнит — на спицах колеса на одном уровне с самим герконом.

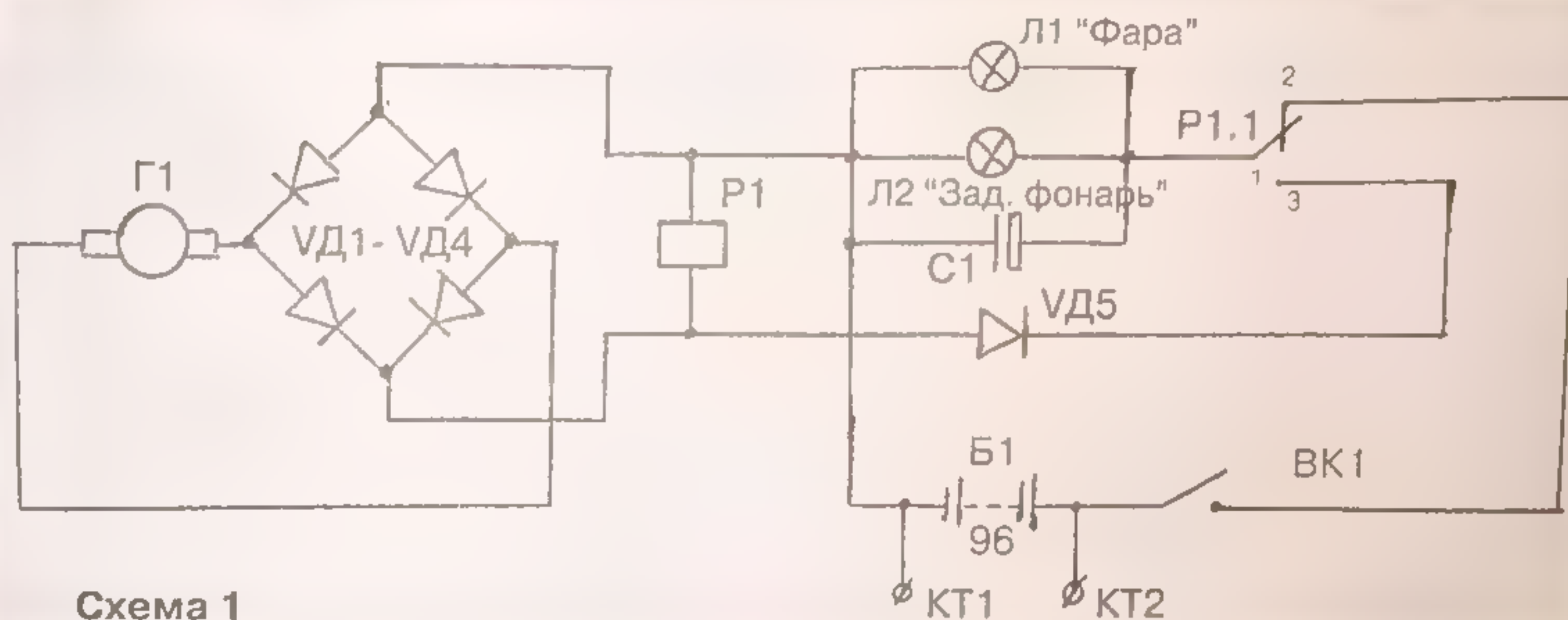


Схема 1

тор С1 большой емкости, который их подпитывает.

В устройстве можно использовать диоды Д226 или Д7, конденсатор С1 К50-6 (1000 мкФ х 10 В), реле Р1 типа РЭС-10 (паспорт РС4.524.303).

Автоматический переключатель можно собрать в малогабаритной коробке и поместить его в инструментальную сумку или закрепить на раме велосипеда. Выключатель ВК1

зависит от емкости конденсатора С1 и сопротивления резистора R1. Чтобы повысить частоту звука, нужно уменьшить емкость конденсатора или сопротивление резистора и наоборот.

В схеме использованы следующие радиодетали:

Т1 — транзистор МП-35 ÷ МП-38;

Т2 — транзистор МП-39 ÷ МП-42;

С1=0,05 мкФ конденсатор МБМ;

R1=100 к, R2=510 Ом;

В1 — динамическая головка мощностью 0,1 ÷ 0,5 Вт, сопротивление катушки 6:10 Ом (например, 0,25 ГД-19).

Универсальный спидометр

Спидометр универсальный, поскольку показывает не только скорость движения, но и подсчитывает пройденное расстоя-

При вращении колеса магнит будет проходить вблизи геркона и магнитным полем замыкать его контакты на короткое время. Один оборот колеса — одно замыкание контактов. Чем больше скорость вращения колеса, тем чаще будет замыкаться контакт геркона и выше скорость.

Устройство работает по следующему принципу. Конденсатор С1 заряжается от батареи Б1 (схемы 1, 3) через резисторы R1 и R2, а разряжается через контакты геркона и R2. Импульсы напряжения отрицательной полярности появляются на R2 и через диод V2 подаются на формирующее устройство, собранное на транзисторах Т1, Т2 (ждущий мультивибратор).

Выходные импульсы мультивибратора снимаются с R8 и поступают на

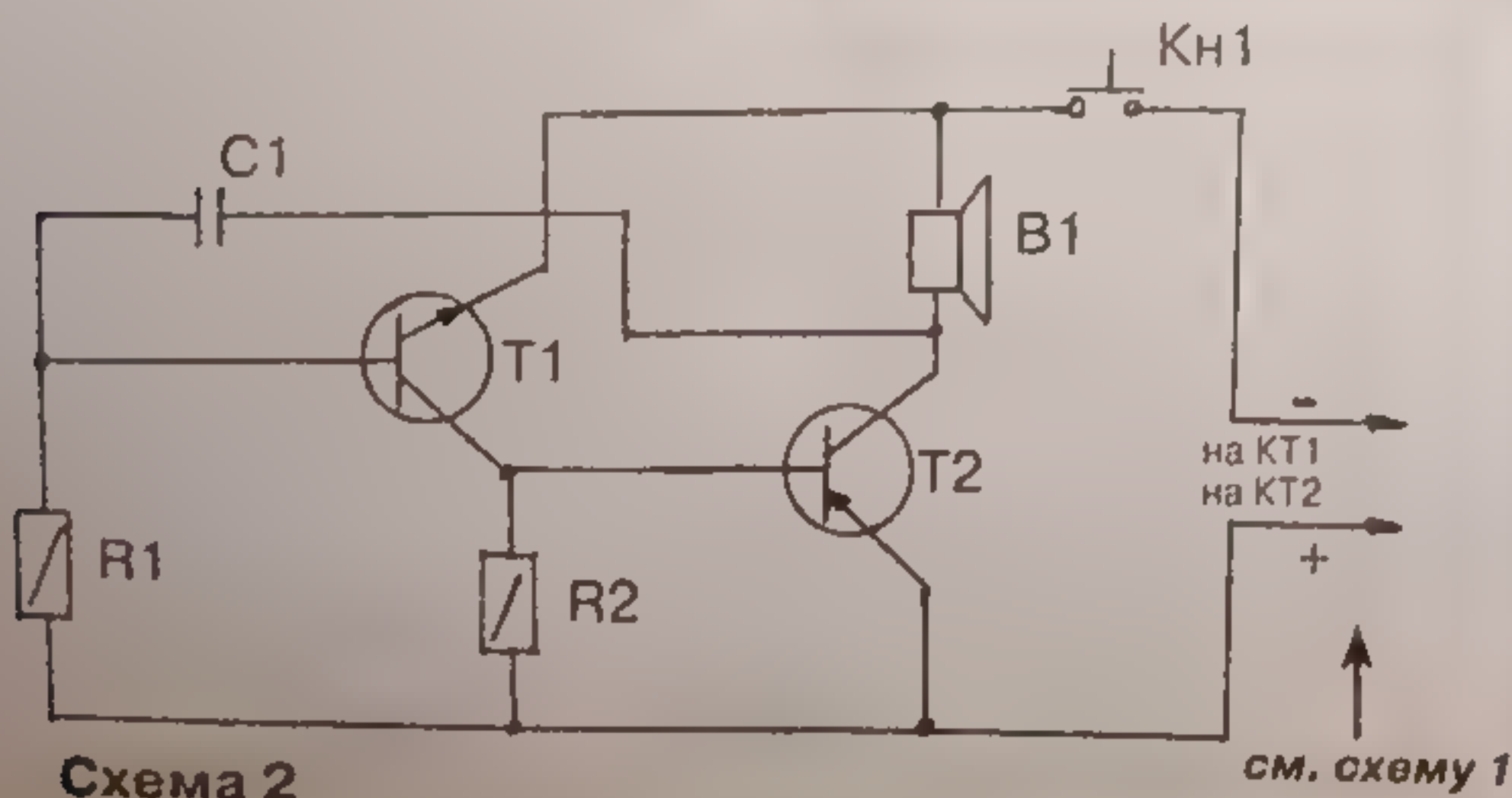


Схема 2

см. схему 1



эмиттерный повторитель на транзисторе Т3. При каждом импульсе через резистор R9 и стрелочный индикатор РА1 протекает ток — и стрелка индикатора отклоняется.

Чем чаще следуют импульсы, тем больше средний ток через индикатор и тем больше угол отклонения стрелки, свидетельствующей об увеличении скорости движения велосипеда.

Электролитический конденсатор С3 не дает стрелке индикатора РА1 уйти на ноль в перерывах между поступающими импульсами. Предельная скорость, которую можно измерить индикатором, зависит от тока полного отклонения стрелки индикатора, который регулируется резистором R9. Его величину нужно подобрать экспериментально.

Как определить пройденное расстояние? Оно зависит от длины окружности колеса велосипеда и числа его оборотов, т.е. от числа импульсов, поступающих с датчика S1. Эти импульсы подсчитывает каскад на транзисторе Т4, на который импульсы поступают с R10. Транзистор

Т4 открывается от каждого поступающего импульса и подключает электромеханический счетчик В1 к источнику питания.

Четкость срабатывания транзистора Т4 подбирается величиной сопротивления R10. Сколько импульсов поступает на счетчик В1, на столько единиц изменятся его показания. Умножив их на длину окружности колеса — получают цифру пройденного расстояния.

Настройку устройства начинают с проверки напряжения на стабилитроне V1. Оно должно составлять около 5,6 В. Если напряжение намного меньше, нужно изменить ток через стабилитрон и установить его подбором резистора R11 примерно равным 3-4 мкА.

Затем проверяют всю схему. Периодически подносят магнит геркона к геркону S1 и убеждаются в отклонении индикатора РА1. Если подносить магнит с частотой около трех раз в секунду, это будет соответствовать скорости движения велосипеда примерно 20 км/час. Подбором резистора R9 надо добиться отклонения стрелки индикатора на конечную отметку шкалы.

В последнюю очередь подбором резистора R10 устанавливают ток через счетчик, несколько превышающий его ток срабатывания.

В устройстве использованы следующие радиодетали:

S1 — герконовый датчик КЭМ-1 А, СМК-4;
C1=20,0 мкФ х 10 В;
C2=5,0 мкФ х 15 В;
C3=500,0 мкФ х 10 В;
C1-C3 — типа К 50-6, К50-3 и др.;

V1 — стабилитрон КС156А;

V2 — диод Д9Б или любые из серии Д9, Д2;

V3 — диод Д226Д;

T1, T2 — транзисторы из серии МП39-МП42;

T3 — обязательно кремниевый транзистор структуры р-п-р с возможно меньшим обратным током коллектора — это КТ361А, КТ347А и в крайнем случае — МП115, Т4-МП25, МП-26;

РА1 — стрелочный индикатор любого типа с током полного отклонения стрелки от 100 мкА до 1 мкА и рассчитанный на работу в условиях вибрации и в горизонтальном положении;

В1 — электромеханический счетчик МЭС-54 (паспорт РС2.720.004) и другие на рабочее напряжение 2-4 В, и потребляющие возможно меньший ток;
R1=1 к, R2=2 к, R3=20 к, R4=1 к, R5=9,1 к, R6=100 Ом, R7=20 к, R8=1,5 к, R9=2 к, R10=2 к, R11=360 Ом.

Алексей БЕСЕДИН,
инженер,
г. Калининград.

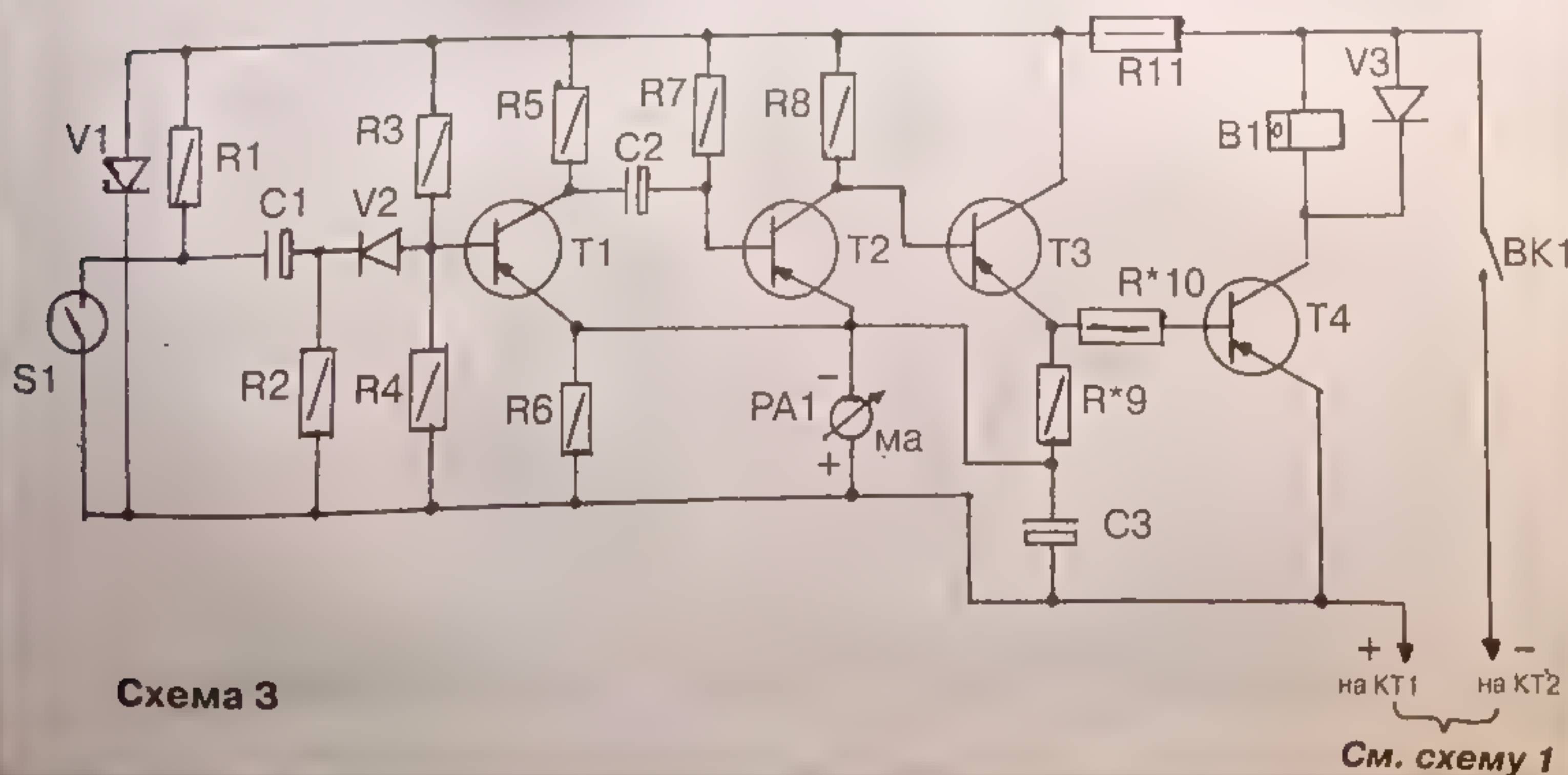


Схема 3

См. схему 1

"Толока. Делаем сами" № 13 (130)

Выходит 2 раза в месяц.
Издается с марта 1996 г.

Шеф-редактор
Татьяна САНЧУК.

Редактор
Светлана ГОНЧАРОВА.
Тел. (8-10-375-222)
31-03-65.

Учредитель и издатель —
ООО «Издательский дом
«Толока».

Свидетельство о регистрации
ПИ № 77-11635

Индексы:
12660 «Почта России»
63246 «Пресса России»
35730 «Роспечать»

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

214000 г. Смоленск,
ул. Тенишевой, д. 4А.

Тел. (8-4812) 64-75-65,
т/факс 64-75-47,

отдел распространения
тел. 61-19-80

E-mail: sekretar@smolensk.toloka.com,
www.toloka.com

ДЛЯ ПИСЕМ:

214000 г. Смоленск,
главпочтамт, а/я 488.

Отделы распространения в Казахстане

Агентство печати "КазПресс":
департамент продаж
8 (3272) 502164,

отдел подписки 8 (3272) 502260.
podpiska@aif.kz;

факс 8 (3272) 736770
ТОО "Бурда Алатау Пресс"

8 (3272) 79-95-78, 79-64-91
E-mail: alex@burda-press.kz

Цена свободная

Подписана в печать 30. 06. 2006 г.
Время подписания в печать 16.00

Тираж экз 66900.

Заказ № 3208.

Отпечатана в ООО "Печатный мир"
(603107 г. Н. Новгород, ул. Ларина, 7).

Газета набрана и сверстана
в компьютерном центре «Толоки».

Редакция имеет право опубликовывать любые присланные в свой адрес произведения, обращения читателей, письма, иллюстрированные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на передачу редакции всех исключительных прав на использование произведения на территории стран СНГ, Литвы, Латвии в любой форме и любым способом.

Р — на правах рекламы.
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений и имеет право отказаться от публикации рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Сегодня также вышли газеты:
«Наша кухня», «Волшебный ключик», «Копилка семейных советов», «Цветок», «Народный доктор», брошюра «Винный погребок» серии «Самобранка»

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведенных фактов.

В связи с вводом в действие Налогового, Трудового кодекса гонорар и призы вы сможете получить только при указании номера страхового свидетельства по пенсионному фонду, даты рождения, паспортных данных, адреса прописки.

Следующий номер газеты
выйдет 25 июля 2006 г.



Е
обра
ево
сто
зат
меди
напол
казе
р.),
уть
щель
ишь
оивш



Пол
можн
в ее
сухой
ев фла
поли
ко ми

егодн
шли
родный
сток»,
ока в Ро
кресная
обби».

с вводом
удет прои
ва по пер
прописки



Новогодний спецвыпуск

№24(48)

ВКУСНЯТИНО



Пусть на льдистый поднос
В Новый год Дед Мороз
Бриллиантовый кубок поставит,
До краев золотого здоровья нальет,
На закуску веселья добавит!

Съедобная
елочная игрушка

С НОВЫМ ГОДОМ
С НОВЫМ СЧАСТЬЕМ!



Севрюга в горшочках

Филе нарезать на порционные куски. В огнеупорные горшки (по числу персон) положить на дно по кусочку сливочного масла, по 1 ложке сметаны. Затем положить в них куски рыбы, посыпав их перцем, солью и тертым сыром, на все это положить сваренные каштаны. Полить содержимое горшочков смесью растопленного масла, сметаны, сухарей и сыра, влить в каждый по 3 ложки горячей воды. После этого горшочки замазать пресным тестом (сделать из него «крышку»), сверху тесто смазать яйцом, посыпать сыром. Горшочки поставить на противень и поместить в духовку, разогретую до 180 град. Печь до тех пор, пока тесто не зарумянится и рыба не пропечется.

Соус готовится из равных частей масла, сыра, сметаны и сухарей (примерно по 50 г каждого – на два горшочка).

Помидоры фаршированные

8 помидоров, 150 г грибов маринованных или соленых, 2 яйца, 100 г лука (репчатого), 15 г масла растительного, 50 г майонеза, перец молотый, соль по вкусу, укроп.

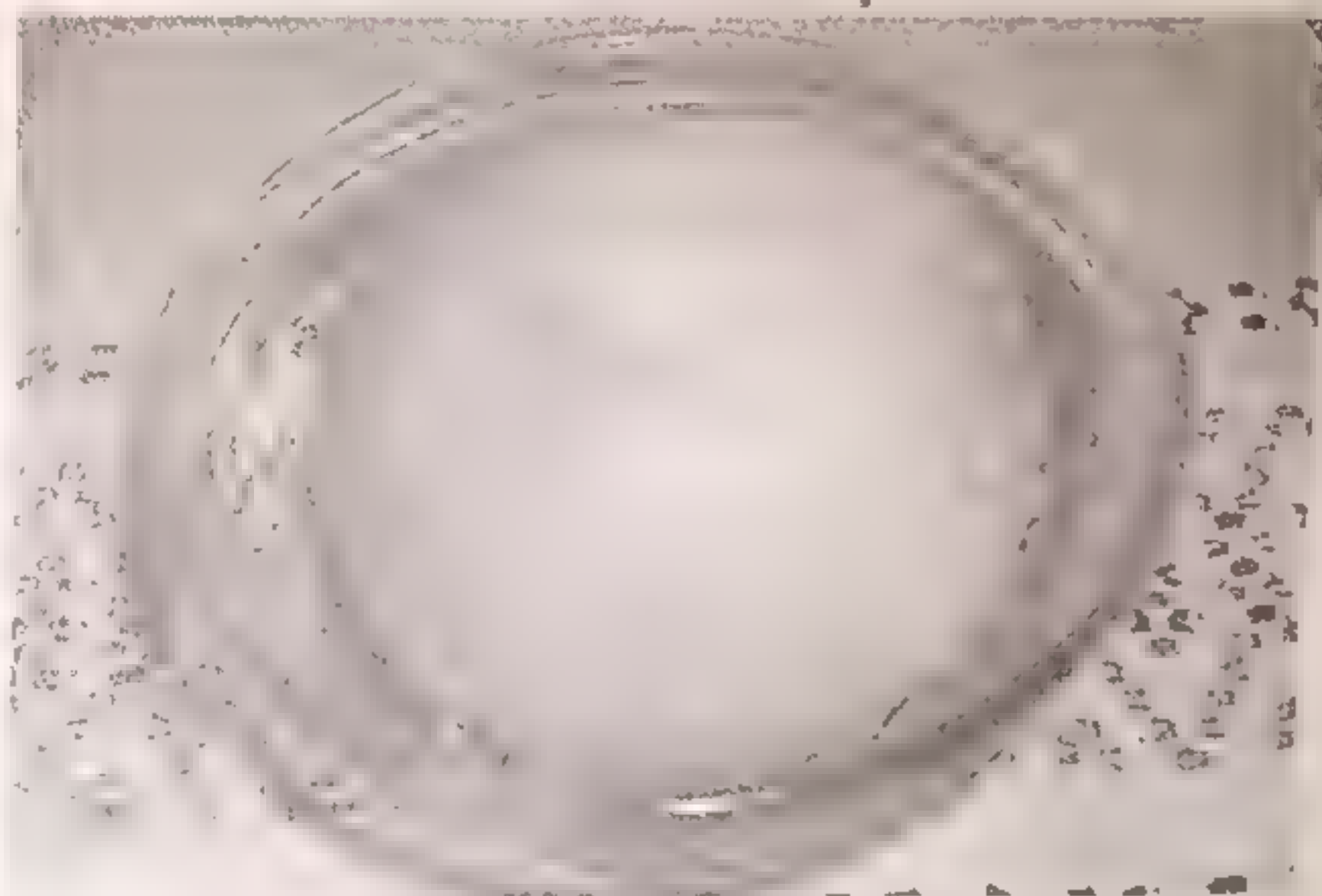
Не очень крупные, спелые (лучше одинаковые по размеру) помидоры помыть, со стороны плодоножки срезать 1/4-1/5 часть и из середины при помощи чайной ложки удалить семена вместе с соком. Внутри помидоры посолить и поперчить, а затем наполнить фаршем, который сверху слегка полить майонезом и посыпать укропом. Подготовленные помидоры уложить на блюдо с бумажной салфеткой и украсить веточками зелени или листиками салата.

Фарш: грибы мелко нашинковать и смешать с нарезанным, поджаренным на растительном масле луком и вареными яйцами. В фарш можно добавить немного чеснока.

6 больших яблок, которые так же полезны для организма, как кислород необходим для кожи; 1 чашка ванильного крема; 30 г измельченных грецких орехов; несколько миндальных; изюм; 60 г сливочного масла; 2 стакана красного вина; 6 чайных ложек джема или домашнего варенья из смородины.

Печенье ★★★★★

ЯБЛОКИ с ванильным кремом



Для ванильного крема: 125 мл молока смешать с неполной столовой ложкой картофельной муки, добавить полную столовую ложку сливочного масла, 60 г сахара, 1 яичный желток и 1/2 пакетика ванильного сахара. Мешать на паровой бане до густоты, затем взбить. Яблоки вымыть и очистить от сердцевины. Положить внутрь орехи, изюм и ванильный крем. Форму для запекания смазать маслом, выложить в нее яблоки и выпекать до готовности. Вынуть, остудить, выложить на блюдо. На каждое яблоко положить ложку джема, полить сверху соусом, оставшимся в форме.

Открытый пирог с семгой

Слоеное тесто, вареная семга или другая красная рыба грамм 200, немного копченой семги, 3-4 яйца, густые сливки или густая сметана, соль, перец, мускатный орех.

Взять форму с небольшими бортиками, выложить в нее раскатанный пласт теста, чтобы поднималось на бортики, обрезать лишнее. На дно выложить кусочки семги – сначала вареную, потом копченую, посыпать тертым сыром. Взбить яйца со сливками, добавить соль, перец, мускатный орех, вылить в форму. Да, а печку надо заранее нагреть до 180 градусов. Поставить и печь до зарумянивания.



Газета «Вкуснятина» №24/48.

© Издатель – ООО «Издательство Держава».

Перепечатка материалов или использование фрагментов статей и дизайна запрещаются. Авторские права защищены. Регистрационное свидетельство ПИ №2-7217, выдано 16.04.2004 г. ТУ МПТР по СПб и Ленинградской области.

Отдел рекламы – тел. (812) 232-0168.

Адрес издателя и редакции: СПб, Каменноостровский пр., 26/28, оф. 104. Для писем: 197136, С.-Петербург, а/я 61, редакция газеты «Вкуснятина».

Тел./факс (812) 232-6376.

mailto:dergava@mail.wplus.net; elnikitina@mail.ru.

Учредитель: ООО «Издательство Держава».

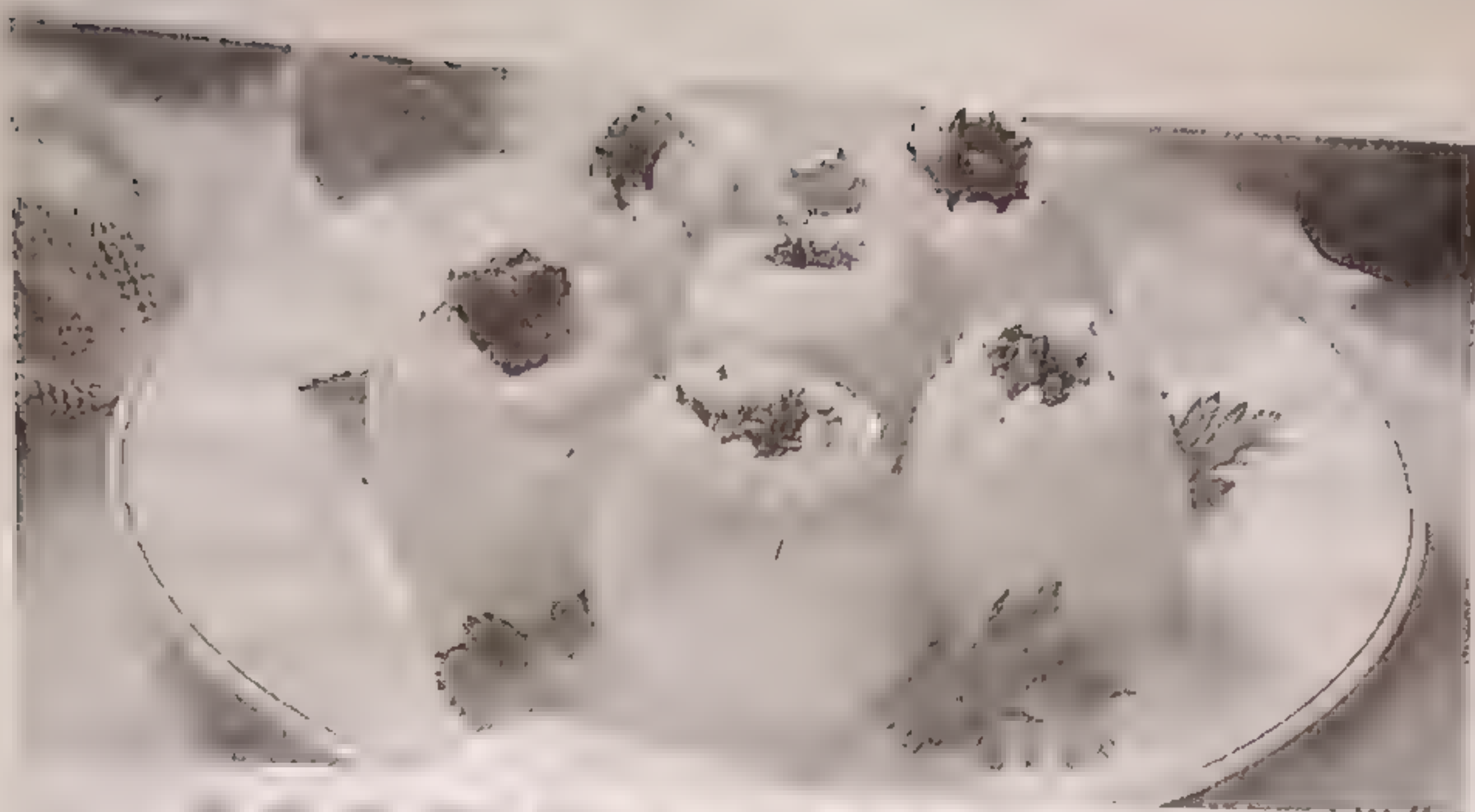
Редактор – Никитина Е. В. (e-mail: elnikitina@mail.ru).

Верстка – Попов В. М. Корректор – Тиснек М. А. Отдел рекламы –

т. 232-0168. Пресс-менеджер – Василенко А. В., Павленко И. И. (т. 232-6376).

Право редактирования писем ООО «Издательство Держава» оставляет за собой.

Подписано в печать 21.12.05 в 20.00. Тираж 40 тыс. экз. Заказ №1192. Отпечатано в типографии ООО «ППК ТЕКСТ», СПб, наб. р. Фонтанки, д. 90, корп. 2. Редакция не несет ответственности за содержание объявлений и рекламы. Редакция не вступает в переписку с авторами. Ответы на письма возможны только на страницах журнала. Цена свободная.



КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КРЕВЕТКАМИ

250 г креветок, 250 г грибов, 2 столовые ложки муки, 7-8 картофелин, соус, соль по вкусу.

Шейки креветок слегка отварить в небольшом количестве масла, отдельно обжарить нарезанные дольками свежие или консервированные грибы. Одинаковые по размеру картофелины тщательно вымыть и запечь в духовке, охладить их, срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину. Подготовленные креветки и грибы смешать с голландским соусом, полученной массой наполнить картофелины и запечь их в духовке до образования румяной корочки. Подавать на стол горячими.

Соус: 4 сырых яичных желтка влить в посуду с толстым дном, добавить 50 мл воды, нарезанное мелкими кусочками сливочное масло (100 г) и варить, непрерывно помешивая, до образования густой массы. Потом влить лимонный сок (50 мл), и г.

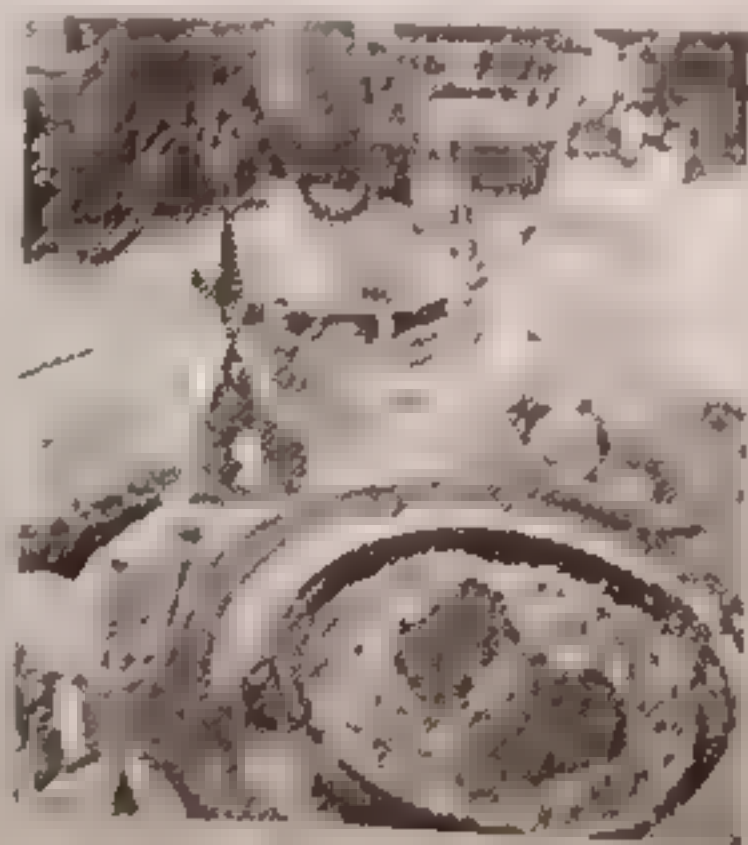
Бифштекс, зажаренный ПО-ТУЛЬСКИ

100 г вырезки телятины, 2 картофелины, 150 г свежих шампиньонов, 1 луковица, грибной соус, 2 яйца, оливковое масло для жарки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Телячью вырезку очищаем от пленок. Отрезаем два кусочка по 100 грамм. Чтобы мясо лучше прожарилось, его нужно отбить. Посыпаем мясо посолочной смесью: соль, перец, сахар. Опыскиваем оливковым маслом. Выдерживаем мясо, чтобы оно промариновалось. Выкладываем на раскаленную сковородку и обжариваем с двух сторон до румяной корочки.

Картофель нарезаем кружочками толщиной приблизительно 5 мм и обжариваем на растительном масле. Свежие шампиньоны (150 г) тонко нарезаем, репчатый лук мелко рубим. После этого обжариваем до полуготовности. Одновременно с этим готовим грибной соус из свежих или сушеных белых грибов.

В порционную сковородку заливаем грамм 100 грибного соуса, кладем поджаренные грибочки и лук, сверху укладываем поджаренное мясо. Обкладываем телятину кружочками обжаренного картофеля. В середину сковородки из кондитерского мешка выдавливаем взбитый в густую пену белок двух яиц. Ставим в жарочный шкаф и запекаем при температуре 200 градусов, пока белок не подрумянится. Благодаря соусу мясо не высохнет, а грибы придадут ему оригинальный вкус. Подавать бифштекс будем прямо в сковородке, украсив гарнирными элементами: кружочками разноцветного перца, маринованными шампиньонами и колечками лука фри.



БЕФСТРОГАНОВ

500 г филе говядины, 3 луковицы средних размеров, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 зеленый перец, 250 г свежих грибов, соль и перец, 0,5 стакана сметаны или жирных сливок с 1 чайной ложкой лимонного сока, измельченная петрушка.

Тщательно измельчить лук и поджарить его в большой сковороде на половине сливочного масла до бледно-золотистого цвета. Нарезать перец полосками, грибы - тонкими ломтиками. Положить грибы и перец на сковороду и поджарить в течение 5 минут. Нарезать мясо полосками длиной 5 см и толщиной 0,5 см и поджарить его в течение 4 минут на оставшемся сливочном масле, часто переворачивая. Добавить к мясу лук, грибы и перец, посолить, поперчить, перемешать со сметаной. Подогреть, но ни в коем случае не кипятить. Украсить измельченной петрушкой.



Картофель и помидоры, фаршированные сельдью

Сельдь (филе) 200 г, лук репка 100 г, петрушка 25 г, укроп 25 г, горчица 50 г, картофель 8 шт. (среднего размера), помидоры 8 шт. (среднего размера), горчичная подливка 150 г, сладкий перец, салат.

Горчичная подливка: горчица 50 г, лимонный сок 20 г, сахар 10 г, масло растительное 50 г, желток 1 шт.

Норвежскую сельдь мелко порубить, репчатый лук и зелень измельчить. Смешать сельдь, лук, зелень и горчицу. Почистить картофель, придав ему форму бочонка: отварить, удалить внутреннюю часть. У помидоров срезать верхнюю часть и частично удалить мякоть и семена. Нафаршировать картофель и помидоры рубленой сельдью.

Для горчичной подливки взбить желток с лимонным соком до образования белой пены. Постоянно взбивая, тонкой струей влить растительное масло и продолжать взбивать до образования однородной массы. Добавить сахар и горчицу, перемешать. Выложить картофель и помидоры на тарелку, полить горчичной подливкой, украсить ломтиками сельди, сладким перцем и листьями салата.

ВСЕ, ЧТО ВАШЕ СЕРДЦЕ ХОЧЕТ,
ПУСТЬ ИСПОЛНИТСЯ СКОРЕЕ!



Ассорти с рисом

250 г быстрорастворивающегося риса, 250 г мяса индейки, молотые пряности, 1 ч. ложка паприки, 2 ч. ложки муки, по одному красному и зеленому стручку сладкого перца, 2 луковицы, 425 г консервированной кукурузы, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка изюма, 1/8 л куриного бульона, 4 ст. ложки готового острого соуса, 2 ст. ложки соевого соуса, соль, пучок петрушки.

В 2 л подсоленной воды отварить рис. Мясо индейки нарезать полосками, слегка посыпать пряностями и мукой. Сладкий перец почистить и нарезать треугольниками. Лук очистить и нарезать тонкими полосками. Кукурузу откинуть на дуршлаг.

Топленое масло разогреть в большой сковороде, обжарить в нем мясо индейки. Потом мясо снять со сковороды, а на оставшемся жире спассировать лук. Добавить нарезанный перец и тушить 10-20 мин. Добавить кукурузу и изюм, влить куриный бульон, добавить соусы. Потушить на слабом огне примерно 3 мин. Затем добавить индейку и рис.

Блюдо, посыпанное нарезанной петрушкой, подавать в той же посуде.

СЫРНЫЙ РУЛЕТ

500 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 1 белок, 1 мелко-нарезанная луковица, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, майоран, соль, перец, по 1/2 стручка красного и зеленого перца, 100 г домашнего сыра, 50 г тертого сыра, 1 желток, 1 пучок петрушки, 3 ломтика твердого сыра, 1 ст. ложка тмина.

Лук с панировочными сухарями обжарить в жире, затем смешать его с яйцом, фаршем, белком и пряностями. Стручки перца нарезать полосками, смешать с сыром и желтком. Мясной массе придать овальную форму, в середине сделать углубление, которое заполнить сырным кремом и закрыть фаршем. Сверху положить ломтики сыра и посыпать тмином.

Рулет поместить в глубокий сотейник, по бокам положить зелень, накрыть крышкой. Запекать в течение 1 часа 15 минут в духовке при температуре 200°C.



120 г осетрины, 120 г лосося, 30 г сухого белого вина, 30 г оливкового масла, 100 г картофеля, 20 г топленого масла, 40 г сметаны, соль, перец белый молотый, базилик, половинка свежего помидора и веточка укропа.

Для приготовления соуса потребуется:

150 г жирных сливок, 10 г концентрированного рыбного бульона, 25 г лимонного сока, шафран, соль и перец белый молотый.

Золотая



РЫБКА



Орезаем по кусочку лосося и осетрины. Маринуем их 2 часа в белом вине с добавлением соли, перца, базилика и оливкового масла. Затем обжариваем на гриле и доводим до готовности в жарочном шкафу.

Картофель нарезаем соломкой. Обжариваем в малом количестве подсолнечного масла до готовности. Пока картошка теплая, придаем ей форму шайбы. Перед подачей поливаем ее сверху сметаной и запекаем в жарочном шкафу.

Соус: жирные сливки увариваем до густоты. Добавляем настой шафрана, концентрированный рыбный бульон, лимонный сок. Доводим до вкуса солью и перцем.

Выкладываем рыбу на тарелку. Кладем сверху ошпаренную цедру.

Поливаем шафраново-лимонным соусом. Дополняем блюдо гарниром. Посыпаем картошку рубленой зеленью. Блюдо украшаем кусочками помидоров и веточками зелени.

МОРСКОЙ ОКУНЬ, зажаренный целиком с икрой белуги

Один целый морской окунь (500 г), лук-шалот 35 г, белое вино 50 г, шампанское 50 г, сливки 50 г, икра белуги 30 г, сливочное масло 50 г.

ДЛЯ СОУСА:

В небольшую кастрюлю положите порезанный шалот с белым вином и шампанским. Варите, пока объем соуса не уменьшится наполовину. Затем добавьте сливки и снова уварите соус до половины. Процедите соус через мелкое сито, доведите до кипения, добавьте свежее масло (20 г), хорошо взбейте, добавив соль и перец. Перед подачей на стол добавьте икру. Кипятить соус после добавления икры не следует.

МОРСКОЙ ОКУНЬ:

На смазанную маслом алюминиевую сковороду положите очищенного морского окуня, сверху положите свежее масло, приправьте солью и перцем.

Залекайте в духовке при температуре 180° С в течение 10 минут до образования хрустящей корочки. Рыба готова к подаче к столу.

ЯИЧНЫЙ РУЛЕТ

250 г мясного фарша, 250 г со-сисочного фарша, 250 г вареной ветчины, пропущенной через насадку мясорубки с крупными отверстиями, 2 куса белого хлеба, 2 яйца, мускатный орех, паприка, соль, черный перец, 4 яйца, сваренных вкрутую, сливочное масло.



Мясной, со-сисочный и ветчин-ный фарш хорошо перемешать с замоченным и отжатым хлебом, сырым яйцом и пропущенными через мясорубку ветчину и лук. Прямоугольную форму выложить алюминиевой фольгой, смазанной жиром. Сформировать из фарша и хлеба рулет, завернуть в фольгу, закрыть оставшимся фаршем. Сбрызнуть растительным жиром.

Выпекать 45 минут в разогретой духовке при температуре 200°С. Затем духовку выключить, оставив в ней рулет еще на 10 минут. Рулет вынуть, снять фольгу и нарезать на порционные куски. Теплый рулет хорошо подать с картофельным пюре и тушеными овощами. Холодный рулет подавать с маринованными овощами.

МОРСКОЙ ЯЗЫК С ИКОРНЫМ СОУСОМ

1 морской язык, 30 г муки, 30 г растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Для соуса: 15 г тертого сыра Пармезан, 10 г черной икры, 20 г красной икры, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан густых сливок, 2 яичных желтка, соль и перец по вкусу, пучок зеленого лука.

Для гарнира: 50 г пропаренного риса, 10 г дикого риса (неочищенного), кружочек лимона, зелень и несколько маслин.

Пропаренный рис смешивается с диким и отваривается в подсоленной воде до готовности.

Морской язык потрошится и очищается. Затем рыба посыпается солью, перцем и панируется в муке.

Рыба обжаривается на разогретом растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. Затем она доводится до готовности в духовке.

Одновременно готовится соус. Для этого на сковороде растапливается сливочное масло, в нем обжаривается мука.

Затем сковорода сдвигается на маленький огонь и в муку, при постоянном помешивании, тоненькой струйкой вливаются сливки.

Соус доводится до кипения и проваривается 5 минут на слабом огне. Желтки яиц взбиваются и тонкой струйкой добавляются в соус, при непрерывном помешивании.

В готовый соус добавляется сыр Пармезан, икра, мелко нарезанный зеленый лук, соль и перец.

В центр овального блюда укладывается отварной рис. На него - морской язык.

На одну сторону блюда выливается икорно-сырный соус, а на другую выкладываются любые отварные или жареные овощи.

Блюдо украшается кружочками лимона, маслинами и веточками укропа.

Осетрина на вертеле



Филе осетрины без кожи - 1 кг, соль - 50 г, сахар - 7 г, перец - 10 г, репчатый лук - 2 штуки.

Филе осетрины нарезают кусочками по 60-70 граммов каждый и складывают в глубокую посуду. Добавляют соль, перец, сахар и нарезанный полукольцами репчатый лук. Маринуют 5-7 часов. Перед жаркой нанизывают на шпажку или шампур и обмазывают сметаной. Жарят на гриле или открытом огне до готовности. На гарнир к этому блюду хорошо подойдет картофель фри и маринованные овощи. Не забудьте дольку лимона и веточку зелени.

ПУСТЬ ХОЛОД
НЕ ТРЕВОЖИТ ДУШУ.

ЗИМА
НЕ НАВЕВАЕТ ГРУСТЬ



ПАШТЕТ ГУСИНЫЙ под острым соусом

1 гусь, гусиная печенка, 100 г сала, 3 яйца, 100 г черствой булки, 2 шампиньона, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2-3 горошины черного перца, 1 ст.л. свиного жира, 1 банка майонеза, 1 яблоко, сок 0,5 лимона, молотый перец, сахар и соль по вкусу.

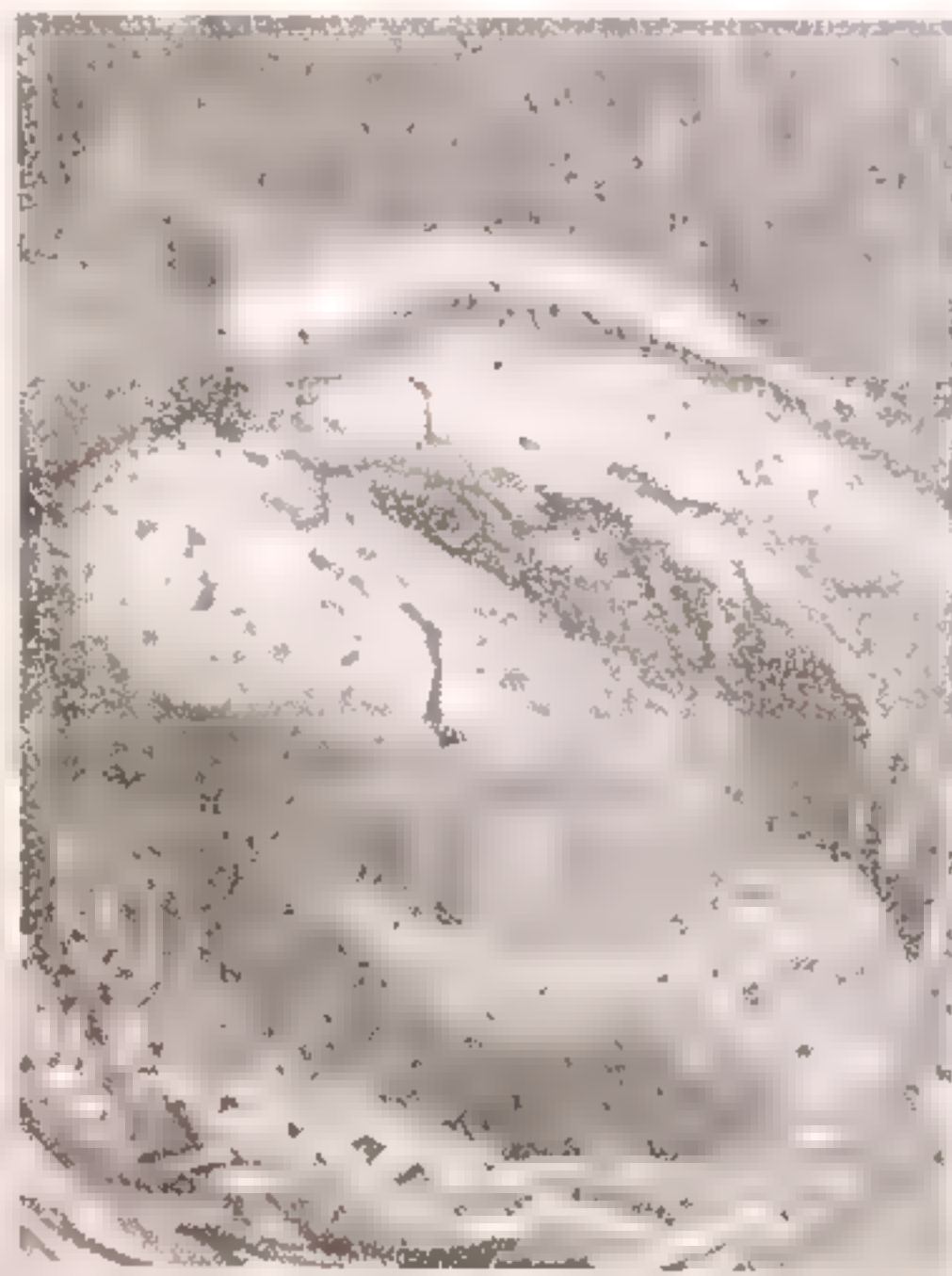
Тушку гуся вымыть, разрубить на части, вместе с овощами и грибами залить небольшим количеством воды и поставить на огонь.

Когда вода начнет закипать, снять пену, положить печенку и сало, тушить на слабом огне 30 минут. Затем гусь, печеньку и сало вынуть, а мясо продолжать тушить до готовности (примерно 2 часа), добавив соль и специи.

Затем мясо отделить от костей, а в бульоне, оставшемся от тушения, замочить ломтики булки. Мясо без кожи, овощи, грибы и отжатую булку 2 раза пропустить через мясорубку или измельчить в миксере. Полученную смесь соединить с сырыми яйцами, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

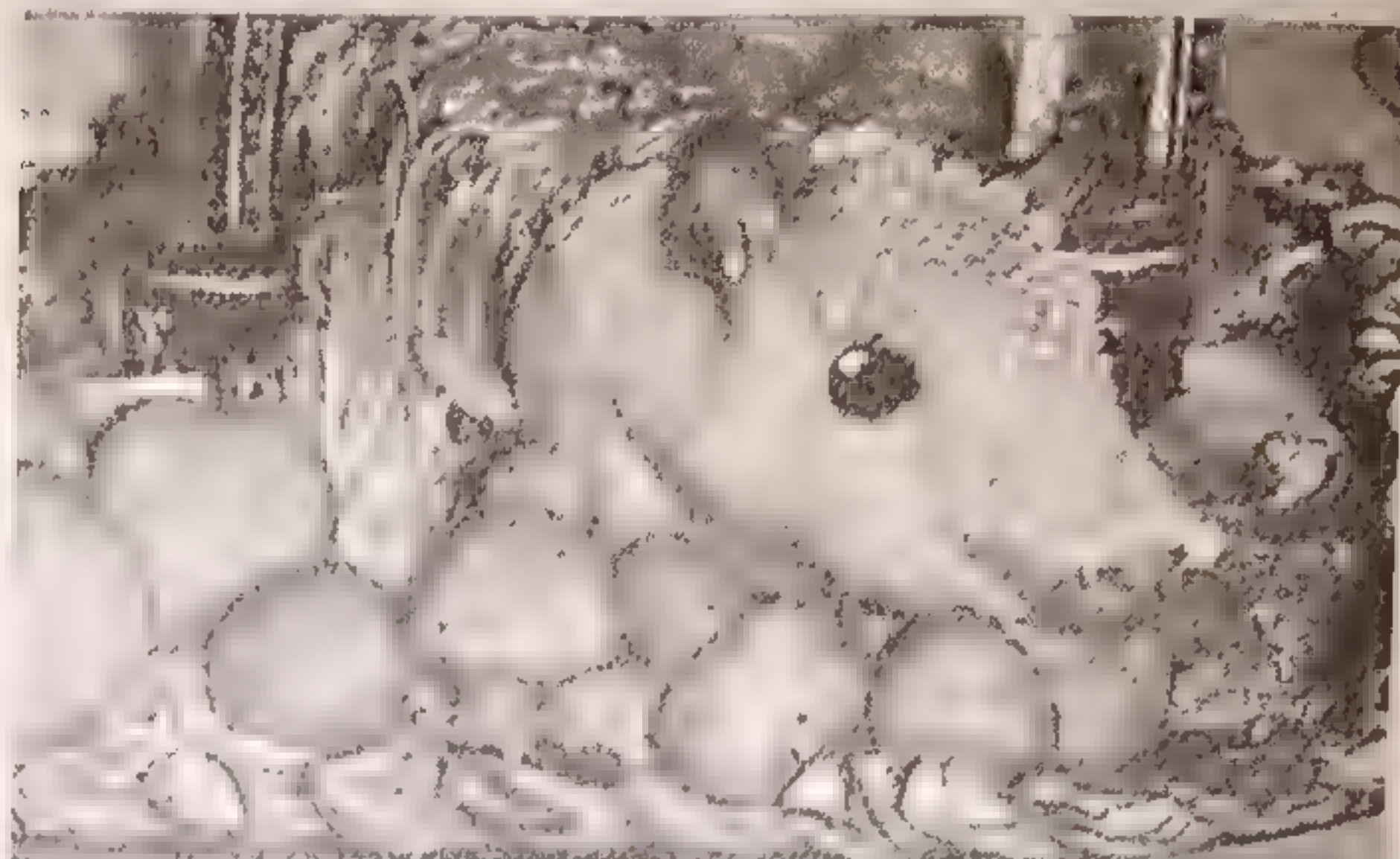
Форму смазать салом, дно выложить ломтиками вареного сала и на три четверти высоты заполнить приготовленной массой. Запечь в духовке до готовности. Затем остудить, освободить из формы, завернуть в фольгу, поставить в холод. Перед употреблением нарезать ломтиками.

Подать с острым соусом. Для этого майонез соединить с натертым на мелкой терке яблоком, добавить по вкусу сахар и лимонный сок, все тщательно перемешать.



Поросенок (2 кг), свинины или телятины 1,5 кг, 400 г языка вареного, 10 яиц, 200 г фисташек, 1-1,5 стакана молока, 10 г мускатного ореха, коренья и лук, зелень.

Поросенок, ★★★★★ ФАРШИРОВАННЫЙ ЯЗЫКОМ



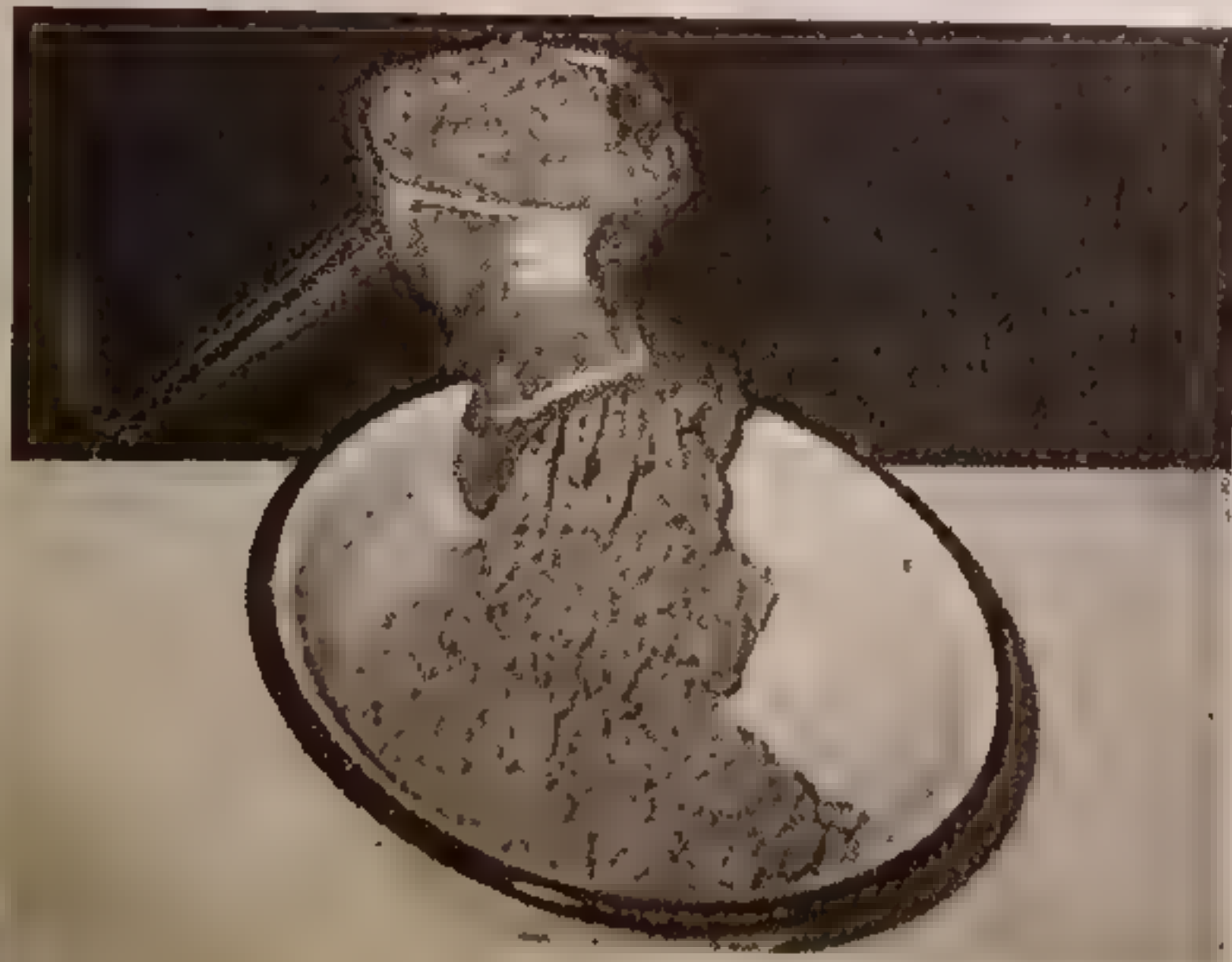
Для приготовления фаршированного поросенка выбирают 3-4-недельного животного. Выпотрошить, отрубить копытца, поросенка разрезать вдоль от головы до конца туловища (по брюшку) и удалить кости. Брюшко поросенка зашить по разрезу, оставив небольшое отверстие посередине, через него поросенка заполнить фаршем и зашить отверстие. Завернуть поросенка в салфетку, концы которой связать, и опустить тушку в нескольких местах шпагатом. Положить тушку и кости в котел, залить водой, добавить морковь, петрушку, лук и варить при едва заметном кипении до готовности. Охладить поросенка в этом же бульоне, затем положить брюшком вниз под пресс и поставить в холодильник. Фаршированного поросенка подать на блюде с овощным гарниром. Отдельно подать соус, хрен со сметаной. Приготовление фарша: свиной шпик, мясо поросенка, свинину или телятину вместе пропустить через мясорубку. В фарш, помещивая лопаткой, постепенно прибавить яйцо, затем молоко. Заправить фарш солью (12 г на 1 кг фарша), перцем (0,5 г на 1 кг фарша) и мускатным орехом (в порошке). В готовый фарш добавить фисташки, очищенные от скорлупы свиной шпик, нарезанный маленькими кубиками. Можно положить вареный язык, нарезанный кубиками. В фарш для улучшения вкуса можно добавить вино: коньяк или мадеру (1-2 столовых ложки на 1 кг фарша).

Пикантный рулет

375 г смешанного фарша, 125 г ливерной колбасы, 1 кусок черствого белого хлеба, 1 яйцо, 1 нарезанная луковица, соль, перец, петрушка, 5 маринованных огурцов, 100 г нарезанного полосками сырого окорока.

В мясной фарш добавить ливерный фарш, замоченный и отжатый хлеб, яйцо, лук, приправы и хорошо вымесить. Придать массе форму батона, предварительно закатав в него огурцы и нарезанный окорок. Положить в глубокий сотейник и запекать в духовке при температуре 200°C в течение 45 минут.

Подать с салатом из огурцов и помидоров.



СЫРНЫЙ ПИРОГ

340 г натертого сладкого плавленого сыра, 0,5 стакана нежирных сливок, 4 ч. ложки порошка желатина (без горки), 4 ст. ложки холодной воды, 2 больших лимона, 3 яйца (белки отделить от желтков), 3/4 стакана сахара, 0,5 стакана жирных сливок, слегка взбитых, 10 бисквитов, измельченных в крошку, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 100 г красной смородины.

Сковороду диаметром 20 см смазать маслом. Дно выстелить промасленной бумагой. Сыр смешать с нежирными сливками. Желатин растворить в маленькой кастрюле над горячей водой, кипящей водой. В другой кастрюле над кипящей водой смешать сахар, сливки, желатин, яичные желтки и 0,5 стакана холодной воды. Варить до появления густой пены. Добавить сырную массу до тех пор, пока смесь не загустеет.

Взбитые желтки смешать с лимонным соком и сливки с сыром. Подождать, пока смесь не станет плотной, но не следует доводить ее до полного застывания. Затем добавить взбитые яичные белки и жирные сливки. Смесь выложить в подготовленную сковороду и дать ей застыть.

Бисквитную крошку смешать со столовой ложкой сахара и маслом, присыпать этой смесью пирог и слегка придавить его. Пирог оставить в холодильнике, пока он полностью не застынет. Затем выложить пирог на блюдо, удалить бумагу и украсить красной смородиной.

СЛОЕНЫЙ БАКЛАЖАН

1 баклажан, 3 помидора, 150 г твердого сыра, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 100 г растительного масла, зелень для украшения.

Баклажан и помидоры нарезаются кружочками, толщиной примерно 7 мм. Кружочки баклажана обжариваются на растительном масле с двух сторон до готовности. Сыр натирается на мелкой терке и смешивается с майонезом. Зубчики чеснока измельчаются и добавляются в сырную массу. На обжаренные кружочки баклажана выкладывается тонкий слой сырной массы, кружочек помидора, опять сырная масса, кружок баклажана. Таким образом, собирается пирамида, высотой 5-6 см. Готовые пирамидки можно выложить на листья салата, украсить зеленью и подать к столу.

Стерлядь на пару

1 стерлядь, 1 луковица, 1 морковь, 30 г корня сельдерея, долька лимона, 10 г сухих белых грибов, огуречный рассол, белое вино, соль, перец.

Стерлядь выпотрошить. Чтобы рыба при варке не развалилась, вынуть из позвоночника визигу. Чтобы рыба потом не горчила, удалить у нее жабры. В рыбницу залить воды столько, чтобы она покрыла рыбу наполовину. Немного присолить. Добавить либо сухих белых грибов, либо отвар шампиньонов. На сковородке без масла выпечь морковь, сельдерей и лук - все крупными нарезками. После поджарки добавить в рыбницу. Бросить туда же зелени и дольку лимона. Добавить понемножку белого вина и огуречного рассола. Рыбу до 1,5 кг варить 1,5 часа. Когда рыба сварится, снять кожу, выдержать 2-3 часа в холодильнике, чтобы она при нарезке не крошилась. После подачи украсить на тарелку, украсить лимоном и зеленью. Рыба хорошо сочетается со свежими овощами.



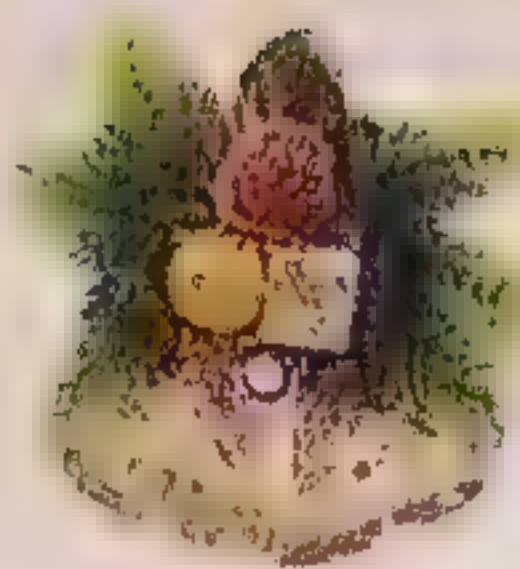
Паштет из зайца

Заячья грудка и потроха, 200 г шпика, 200 г свиной печени, 3 яйца, 2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4-5 горошин черного перца, 2-3 сухих гриба, 100 г шпика, соль, перец, мускатный орех, 1 столовая ложка свиного смальца, панировочные сухари.

Подготовленное мясо залить небольшим количеством воды и вместе с отваренными и нарезанными грибами, луком, лавровым листом и несколькими горошинами черного перца тушить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким. В конце тушения прибавить заячьи потроха и свиную печень. Когда мясо станет совсем мягким, удалить из него

все кости, ломтики белого хлеба размягчить в образовавшемся от тушения соусе. Мясо нарезать на куски. Хлеб отжать. Мясо, хлеб и лук пропустить 2-3 раза через мясорубку. В полученный фарш добавить яйца, соль, перец, щепотку мускатного ореха и полученный при тушении соус. Все хорошо перемешать. Форму смазать смальцем и посыпать сухарями, шпик нарезать полосками и выложить им дно формы, затем заполнить форму приготовленным фаршем и поставить в духовку. Выпекать при умеренной температуре до тех пор, пока на поверхности не появится жир. Форму с готовым паштетом вынуть из духовки, дать остыть, осторожно выложить паштет из формы, нарезать тонкими ломтиками и подать в холодном виде.

ПУСТЬ РАДОСТЬ
СОГРЕВАЕТ В СТУЖУ,
И СЧАСТЬЕ БУДЕТ
С ВАМИ ПУСТЫ!



Овощная запеканка с лососиной

250 г свежей лососины, соль, перец, щепотка сахара, пучок укропа, 500 г брокколи, 500 г цветной капусты, 2 луковицы, 4 яйца, 2 белка, 2 ст. ложки сметаны, 100 г очищенного мелко порубленного миндаля, мускатный орех.

Для соуса: 2 пучка зелени (укроп, петрушка, зеленый лук), 200 г сметаны, 2 ст. ложки лимонного сока, соль, перец, ломтики лимона, купырь.

Лососину посолить, посыпать грубо помолотым перцем, сахаром и нарубленным укропом и оставить на 30 минут. Брокколи и цветную капусту вымыть, очистить и нарезать. Лук очистить и нарезать кубиками. Брокколи и цветную капусту по отдельности смешать с луком и готовить в течение 15 минут на водяной бане. Затем овощи откинуть на дуршлаг и охладить.

Брокколи и цветную капусту также по отдельности размельчить до пюреобразного состояния, добавить в каждое пюре по 2 яйца, 1 белок, 1 ст. ложку сметаны, 50 г миндаля. Посолить, поперчить и добавить мускатный орех.

Прямоугольную форму выложить промасленной алюмин-

евой фольгой и положить туда пюре из цветной капусты. Затем слоями выложить пюре из брокколи, лосось, пюре из цветной капусты, затем вновь лосось, закончить пюре из брокколи и закрыть фольгой.

Готовить запеканку на водяной бане в духовке при температуре около 180°C в течение 1 часа. Охлажденную запеканку вынуть из формы и вертикально нарезать кусками.

Приготовить соус: зелень вымыть, обсушить, порубить, смешать со сметаной, приправить лимонным соком, солью и перцем.

Запеканку выложить на тарелку, полить соусом, украсить ломтиками лимона и купырем. К этому блюду подать белый хлеб и белое вино.

ХОЛОДНЫЙ РОСТБИФ

1,5 кг ростбифа, соль, перец.

Для гарнира: 2 стакана маринованных овощей, 2 шт. мини-цуккини, 200 г желтых виноградных помидоров, петрушка.

Для заправки: 5 ст. ложек винного уксуса, 3 ст. ложки орехового масла, 2 ст. ложки растительного масла, черный перец, соль, щепотка сахарного песка.

Ростбиф посолить, поперчить и пожарить в духовке при 225°C в течение 35 минут. Готовое мясо остудить. Холодное мясо нарезать тонкими ломтиками, свернуть в трубочки и уложить на блюде в форме розетки. Мясо украсить овощами и зеленью. Все компоненты заправки перемешать и залить ею мясо и гарнир.



На тушку рыбы массой 1 кг (масса без костей 400 г): 80 г хлеба пшеничного, 90 г молока или воды, 100 г лука, 35 г масла, 1/2-1 яйцо, 4 г чеснока (1-2 зубца), зелень, специи, соль, 100-200 г соуса с хреном.

Фаршированная ★★★★★

ЩУКА ЦЕЛИКОМ



Рыбу очистить, сделать кольцевой разрез кожи у головы и снять ее с тушки «чулком», подрезая ножом. Позвоночную кость у хвоста перерубить так, чтобы хвост остался внутри вывернутой кожи.

Отделившуюся тушку выпотрошить и промыть. Отрубить голову и удалить из нее глаза и жабры.

Мякоть отделить от костей и сделать из нее начинку. Для этого мякоть рыбы, слегка обжаренный на масле лук, рубленый чеснок, размоченный в молоке белый хлеб пропустить 2-3 раза через мясорубку, добавить сырые яйца, соль, перец. Обычно мякоти от одной рыбы не хватает для фарширования.

В этом случае добавить мякоть от другой рыбы (не обязательно щуки).

Снятую с рыбы кожу набить приготовленной начинкой, приставить голову, завернуть в марлю или целлофан и перевязать в нескольких местах тонким шпагатом.

Тушку положить в продолговатую посуду, подлить воду или бульон, добавить лавровый лист, перец, соль, нарезанные морковь, лук и варить, закрыв крышкой.

Сваренную рыбу охладить, осторожно развернуть и нарезать поперек очень острым тонким ножом. На овальное блюдо положить ломтики белого хлеба, на них уложить куски рыбы в виде целой тушки.

Вокруг рыбы расположить гарнир из отварного картофеля, соленых огурцов, помидоров.

Украсить рыбу зеленью, ломтиками лимона. Соус с хреном и уксусом подать отдельно.

Камбала в хрустящем картофеле

4 куска филе камбалы, 300 г концентрированного грибного супа, 100 г тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка тертого лука, немного уорстерширского соуса, немного чеснока, давленного с солью, 1 пакет хрустящего картофеля, несколько анчоусов.



Жаростойкое блюдо смазать маслом, положить на него филе рыбы. Полить супом и присыпать сыром.

Масло растопить, добавить лук, соус и чеснок. Хорошо перемешать. Картофель раскрошить, добавить к смеси и снова перемешать.

Смесь выложить на филе и запекать в духовом шкафу 35 минут. Готовое блюдо украсить анчоусами, выложенными крест-накрест.

Маринованные АРТИШОКИ с ветчиной

250 г маринованных артишоков, 100 г сыра козьей ветчины, нарезанной очень тонкими кусочками, 75 г маслин, 75 г неострого твердого сыра.

Маринад: 3 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки полусухого хереса, перец, соль.

Украшение: свежий базилик.

Артишоки разрезать пополам и красиво уложить на блюде вместе с ветчиной и маслинами. Сыр тонко нарезать и, свернув его трубочками, положить на блюдо. Перемешать все компоненты для заправки и залить ею артишоки, ветчину и сыр. Блюдо украсить базиликом.



Цельная заливная рыба

1,5 кг цельной рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 3 лавровых листа, 1 чайная ложка перца горошком. Для гарнира: 1 свекла, 1 банка зеленого горошка, 3 соленых огурца, 1 банка грибов маринованных, 4 картофелины. Для рыбного филе: 1 ст. ложка желатина.



Рыбу очистить, выпотрошить, оставив не отрезанными голову и хвост, сделать на спине продольный надрез, чтобы при варке не лопнула кожа. Положить рыбу в продолговатую посуду, залить холодной водой, добавить лук, морковь, специи, поставить на слабый огонь и следить, чтобы вода не закипала, иначе рыба может перевариться и развалиться. Готовую рыбу остудить в отваре и затем вынуть из него, бульон выпарить так, чтобы получилось 4 стакана. Подогреть через полотно и снова вскипятить, выпустить туда разбухший желатин и размешать, не давая кипеть. В глубокое блюдо налить рыбное желе толщиной в 2 пальца, поставить блюдо на холод, чтобы желе окрепло. На него положить рыбу на бок, украсить ее вокруг четвертинками яиц, звездочками из моркови, запеченным горошком и все залить оставшимся желе. Снова остудить все блюдо. Когда весь желатин окрепнет, опрокинуть блюдо на другое, большее по размеру, покрыть на несколько минут горячим полотенцем, чтобы заливное легко отошло от формы. Вокруг, заливного букетиками разложить все овощи, порубленные на мелкие кубики, и заправить их майонезом.

Маринованный лосось с приправой из томатов

Свежий порезанный лосось 80 г; свежие томаты, очищенные и мелко порезанные 60 г; оливковое масло 50 г; свежий салат; вишневый винный соус 20 г; черные оливки 5 г; 1 баклажан, очищенный, порезанный соломкой и пожаренный; лимонный сок.

Смешайте оливковое масло и лимонный сок, приправьте солью и перцем. В половине этой приправы замаринуйте порезанный лосось. В оставшуюся половину добавьте порезанные черные оливки, томаты и вишневый винный соус. Выложите на середину тарелки салат, вокруг выложите порезанный лосось. Приправу из помидоров выложите следующим кругом - вокруг лосося. Украсьте жареной баклажанной соломкой. Добавьте еще немного свежемолотого черного перца. Подавайте свежим.

С НОВЫМ ГОДОМ,
ПРАЗДНИКОМ ЗИМЫ
ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС!



ОТ ВСЕЙ ДУШИ!

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки воды.

Для лимонной начинки: 2 больших лимона, 1,5 ст. ложки крахмала, 1 стакан воды, 2 яичных желтка, 3,5 ст. ложки сахарного песка.

Для меренговой верхушки: 3 яичных белка, 3/4 стакана сахарного песка.

Лимонный пирог с меренгой

Приготовить обыкновенное рассыпчатое тесто. Поместить его в сковороду диаметром 20 см. Несколько раз проколоть вилкой основание пирога и поставить его в холодильник на 20 минут. Выстелить сковороду фольгой или промасленной бумагой. Выпекать пирог в горячем духовом шкафу 15 минут. Удалить бумагу.

Тертую корку лимона и лимонный сок смешать с крахмалом. Добавить 2 столовых ложки воды и перемешать до получения однородной массы. Вскипятить оставшуюся воду и налить кипятком в смесь лимона с крахмалом. Поставить смесь на огонь, довести до кипения и варить 3 минуты на медленном огне до загустения. Снять с огня и добавить яичные желтки и сахар. Слегка остудить, затем покрыть этой смесью основание пирога



Взбейте яичные белки, добавляя сахар по 1 чайной ложке и взбивая после каждого добавления, выложить меренгу сверху на лимонную начинку. Выпекать в духовке при температуре 180°C в течение 15 минут.

Кофейный крем-желе

6 ст. л. сахара, 6 яиц, 3 ст. кофе, 1/3 стакана молока, 5-10 г желатина, 250 г сливок, ваниль.

Тщательно разотрите сахар с яичными желтками, размешайте, чтобы сахар растворился. В смесь добавьте 3 стакана очень крепкого кофе, смешанного с молоком. Полученную массу перемешайте и поставьте на слабый огонь, когда смесь достаточно загустеет, снимите с огня и положите в нее разведенный в воде желатин. Массу перемешайте и поставьте в холодильник для охлаждения. Когда смесь загустеет, влейте в нее сливки, насыпьте сахар и немного ванилина. Все это снова перемешайте, разлейте в чашки и поставьте в холодильник.

Крем-желе подайте к столу холодным и украшенным взбитыми сливками с сахаром.



250 мл натурального йогурта,
10 г желатина, 1 ч. ложка ванильного
сахара, 75 г сахарной пудры,
200 мл взбитых сливок, 2 яичных белка,
1 ст. ложка сахара

Йогуртовый

ФРОМАЖ с салатом из апельсинов



Положите желатин в холодную воду на 10 минут. Смешайте йогурт, ванильный сахар и сахарную пудру. Подогрейте воду с желатином, но не доводите до кипения. Помешивайте, пока желатин не растворится окончательно. Дайте желатиновой массе немного остыть. Взбейте сливки в густую пену. Вмешайте в смесь с йогуртом желатин и сливки. Взбейте яичные белки с сахаром в густую пену. Перемешайте ее со смесью из йогурта. Поставьте фромаж в холодильник примерно на 3 часа.

Печенье

«ЕЛОЧНАЯ ИГРУШКА»

Нужна карамель: цветная, прозрачная (красная, зеленая и т.д.).

Делается тесто для привычного, любимого печенья.

Раскатывается тесто толщиной 5 мм. Вырезается квадрат, в нем еще квадрат, получается рамочка из теста. Делается дырочка для ленточки, за которую мы повесим это на елку.

Карамель размалывается. Духовка разогревается до 180°C.

Берем противень для выпечки. Стелит пергаментную бумагу или бумагу для выпечки. Укладывает на бумагу рамочки из теста. Выпекаем 10 минут. Достаем и насыпаем в середину каждой рамочки размолотую карамель одного цвета. Отправляем назад в духовку. Печем еще 5 минут, пока карамель не расплавится, а печенье не станет золотистым и готовым. Вынимаем форму и отправляем ее в холодное место, чтобы карамель застыла. Получается очень красивое печенье с цветным, почти прозрачным окошком. На елке оно будет великолепным.

Панакотта с белым шоколадом и малиной



300 мл молока, 850 мл жирных сливок, 8 ст. ложек сахара, 150 г белого шоколада, 8 пластинок желатина, 4 стручка ванили.

Для приготовления малиновой бумаги потребуется: 450 г свежей или замороженной малины, 2 яичных белка, 4 ч. ложки сахарной пудры, шоколад и фруктовый соус для украшения.

Разрезаем стручки ванили и вычищаем зернышки. После того, как зернышки вынуты, они просушиваются, смешиваются с сахаром и добавляются в смесь молока и сливок. Очень важно не кипятить сливки более 15 минут, в противном случае жир отделится от молока. Сливки ставятся на небольшой огонь, чтобы они немного потемнели и вышел вкус ванили. Сахар добавляем по вкусу.

Листки желатина замачиваются в холодной воде до набухания и добавляются в молочную смесь. Туда же добавляется размолотый белый шоколад. Масса должна получиться однородной. Керамическая форма застилается целлофановой пленкой, закладывается молоко-шоколадной смесью и ставится на 6 часов в холодильник.

Готовим малиновую бумагу. Дрожжи так же, как и малина, разминается (если малина заморожена, нужно удалить лишнюю влагу), смешивается с сахаром и яичными белками. Полученная масса выкладывается на лоток с резиновым ковриком, разравнивается и ставится в заранее разогретую до 120°C духовку. Высушивается при низкой температуре до появления влаги. Готовая бумага остужается и аккуратно разрезается.

Украшаем десерт соусом ванильным, малиновым, киви или манговым и кусочками малиновой бумаги.

Орешки из теста



1 стакан муки, 1/2 ч. ложки соли, 1 взбитое яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для дрожжевой закваски: 2 ч. ложки сухих дрожжей (без горки), 0,5 стакана теплого молока, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 2,5 ст. ложки муки.

Для начинки: 3 ст. ложки малинового джема.

Для присыпки: 2,5 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки корицы.

Масляный пирог

Для теста: 500 г муки, 30 г дрожжей, 100 г размягченного масла, 75 г сахарного песка, тертая цедра 1 лимона, 1 неполная ч. ложка кардамона, 1 яйцо, 1/4 л молока.

Для начинки: 200 г размягченного масла, 100 г сахарного песка, 25 г нарезанного листочками миндаля, 2 ст. ложки розового ликера.

Муку просеять, дрожжи растворить в небольшом количестве теплого молока и дать подойти. В углубление в муке вылить дрожжи. Добавить кусочки масла, сахар, цедру, кардамон, яйцо и оставшееся молоко. Тщательно перемешать с помощью миксера. Тесто накрыть полиэтиленом и полотенцем, дать подойти (около 1 часа).

Затем тесто раскатать на смазанном жиром и посыпанном мукой противне. В тесте сделать небольшие углубления, в которые положить хлопья масла. Тесто равномерно посыпать сахаром и нарезанным миндалем. Снова накрыть тесто полотенцем и дать подойти (около 20 минут).

Выпекать пирог в духовке при температуре 200°C около 20 минут. На дно духовки поставить плоский сосуд с водой. Свежеиспеченный пирог сбрызнуть розовым ликером. Пирог охладить и порезать на куски.



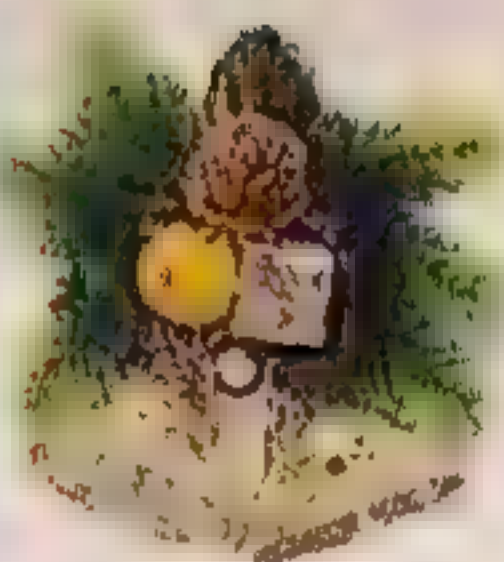
Смешать дрожжи с теплым молоком, сахаром и 2 столовыми ложками муки. Оставить на 20-30 минут. Смешать соль с остатком муки. Добавить к дрожжевой закваске вместе со взбитым яйцом и растопленным маслом, хорошо перемешать.

Замесить тесто на столе, посыпанном мукой, и разделить на 8 частей. Раскатать в круги, придавливая ладонями, присыпанными мукой, сначала сильно, а потом слегка. Накрыть полиэтиленовым пакетом, смазанным маслом, и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

Снять полиэтилен. Сделать углубление в середине каждого круга ручкой деревянной ложки. В каждую заготовку положить 1/2 чайной ложки малинового джема.

Выпекать в горячем духовом шкафу при температуре около 190°C 4 минуты. Высушить на бумаге, хорошо впитывающей влагу, и обвалять в смеси сахара с корицей.

**ПУСКАЙ СЧАСТЛИВЫМ
БУДЕТ НОВЫЙ ГОД,
ПУСКАЙ НЕ БУДЕТ
НИ ЗАБОТ И НИ ХЛОПОТ!**



По 250 г сливочного масла
и миндаля – 60 г сахарной пудры,
пакетик ванильного сахара,
30 г рома, 12 яиц,
по 400 г сливок и сахара.

Венецианский ★★★★★

ТОРТ



9 желтков и 100 г сахара разотрите до бела, добавьте ром и 250 г отваренных, очищенных от кожицы и молотых миндальных орехов, медленно помешивая, введите белки, взбитые в крепкую пену с 50 г сахара. Форму для торта смажьте растительным маслом, выложите фольгой и вылейте в нее тесто.

Выпекайте торт в духовке, после чего охладите, не вынимая из формы. Остывший торт выньте, разрежьте на пласты и смажьте кремом. Верх и бока торта также смажьте кремом, посыпьте грильяжем и украсьте взбитыми сливками.

Крем сделайте из 250 г сахара, 2 яиц, желтка и пакетика ванильного сахара, взбитых на огне до получения очень густой массы. Крем охладите и постепенно, при непрерывном помешивании добавьте взбитое в пену сливочное масло.

Шоколадные пирожные

3/4 стакана муки, 1/4 ч. ложки соли (без горки), 1,5 ст. ложки какао, 115 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарного песка, 2 яйца, 1 ст. ложка молока.

Для глазури: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка какао, 3 ст. ложки сгущенного молока, 0,5 стакана сахарной пудры.



Смазать маслом продолговатую форму. Смешать муку, соль и какао. В другой посуде взбить масло с сахаром до получения легкой и воздушной смеси. Добавить понемногу яйца, взбивая после каждого добавления. Соединить обе смеси, тщательно перемешать. Выложить в подготовленную форму.

Выпекать в духовке при температуре 180°С около 35 минут, пока тесто не станет упругим в середине. Остудить, не вынимая из формы. Разогреть масло для глазури. Добавить какао и варить на медленном огне 1 минуту.

Снять с огня и добавить сгущенное молоко и сахар. Тщательно перемешать. Смазать сверху содержимое формы и подождать, пока оно пропитается, затем разрезать на 15 пирожных.

Снять с огня и добавить сгущенное молоко и сахар. Тщательно перемешать. Смазать сверху содержимое формы и подождать, пока оно пропитается, затем разрезать на 15 пирожных.



Сливочный пирог с апельсинами

3 ст. ложки масла или маргарина, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 0,5 стакана муки

Для начинки: 300 г очищенных мандаринов, 150 г мандаринового сока, тертая цедра и сок 1 апельсина, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла.

Смазать маслом и посыпать мукой форму для пирогов. Взбить масло или маргарин с сахаром до легкой воздушной консистенции. Добавлять яйца по одному и взбивать после каждого добавления. Смешать с мукой и выложить смесь в подготовленную форму. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°С 20 минут.

Выложить на решетку и остудить.



Цедру апельсина и апельсиновый сок добавить к мандариновому соку. Можно долить воды, чтобы получилось в общей сложности 250 г жидкости.

Смешать вместе сахар, крахмал и яичные желтки. Довести до кипения смесь из соков и цедры, вылить в яичную массу и тщательно перемешать. Вылить смесь обратно в кастрюлю и снова довести до кипения, помешивая, пока смесь не загустеет. Добавить масло и тщательно взбить. Остудить.

Взбить яичные белки и добавить их к смеси. Выложить смесь на корж. Украсить пирог мандаринами.

Многослойный ТОРТ ИЗ ЦВЕТНОГО ЖЕЛЕ

Для каждого слоя вам понадобится: 2 чайных ложки с горкой желатина, распущенного в холодной кипяченой воде; 2 стакана сока красных фруктов; 2 стакана свежевыжатого апельсинового сока; 800 граммов сметаны 20% жирности; свежие фрукты без косточек разных цветов; горсть миндальных орехов; 1/2 стакана самого лучшего порошка какао; 100 граммов молочного шоколада; сахар по вкусу; 1 стакан 30% сливок и другие украшения вашего изобретения.

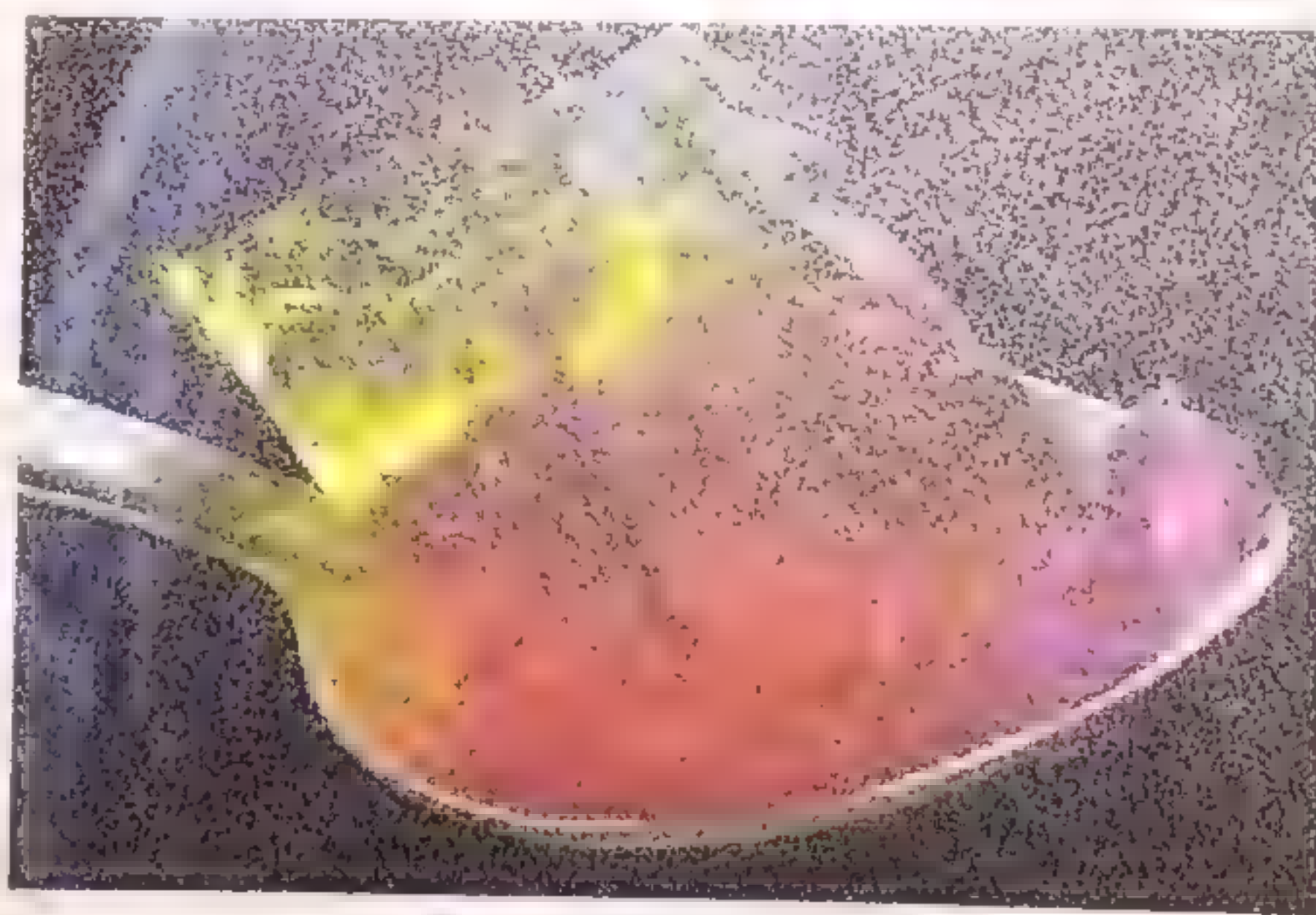
В четырех стаканах холодной кипяченой воды замочите по 2 чайные ложки с горкой желатина. Подберите такую емкость-форму для торта, чтобы ее стенки равномерно расширились кверху, а дно было достаточно плоским и широким. На дно формы выложите красиво нарезанные фрукты разных цветов и отложите ее в сторону. Когда желатин полностью разбухнет, приступайте к изготовлению торта. В металлическую или пластиковую миску вылейте 2 стакана апельсинового сока. Распустите не небольшом огне разбухший желатин, не доводя раствор до кипения. Вмешайте его в миску с соком и попробуйте: возможно, смесь получится недостаточно, на ваш вкус, сладкой.

В этом случае, добавьте сахара и хорошо размешайте. Возьмите большую ложку и аккуратно поливайте фрукты на дне формы для торта так, чтобы они оказались залиты наполовину. Поставьте в холодное место, лучше всего в холодильник, для того, чтобы смесь застыла, а кусочки фруктов оказались неподвижными. Выньте форму и осторожно долейте оставшуюся, уже остывшую, смесь. Поставьте форму в холо-

дильник и занимайтесь своими делами.

Когда первый слой желе застынет, приступайте к изготовлению второго слоя. Распустите желатин, как для первого слоя. В предварительно вымытую миску вылейте сок красных фруктов, раствор желатина, добавьте, если нужно, сахар. Размешайте. Всыпьте горсть-другую мороженых вишен без косточек, или смородины, или клюквы. Перемешайте, остудите и осторожно, по краю, вылейте на первый слой желе в форму для торта. Поставьте форму в холодильник, слегка прокалите в духовке миндаль и порубите его на не слишком маленькие кусочки.

Когда второй слой застынет, приступайте к изготовлению следующего, белого слоя. В миску выложите 400 граммов сметаны, затем распустите желатин и аккуратно, непрерывно помешивая, влейте раствор в сметану. Добавьте примерно 2/3 стакана



сахара и тщательно перемешайте. Добавьте каленый миндаль, перемешайте, дайте остыть и осторожно налейте поверх застывшего второго слоя. Поставьте в холодильник. Возьмите заранее приготовленную плитку молочного шоколада и поломайте его на небольшие кусочки.

Для четвертого, последнего, слоя 1/2 стакана порошка какао смешайте с 2/3 стакана сахара и размешайте с небольшим количеством холодной кипяченой воды

до консистенции густой сметаны. В миску выложите последние 400 граммов сметаны, добавьте какао и размешайте. Осторожно влейте распущенный желатин и вновь размешайте. Остудите, влейте поверх третьего слоя торта. По поверхности равномерно разбросайте кусочки шоколада. Поставьте в холодильник и проверьте, не забыли ли ваши домашние погулять с собакой.

Между тем, готовьтесь к самому ответственному моменту в изготовлении торта. Подготовьте большое блюдо и миску такого размера, в которую почти полностью поместится форма для торта. Когда последний слой желе застынет, вскипятите чайник воды и вылейте в миску. Опустите форму с желе на 30–40 секунд в кипяток (это надо делать осторожно!). Затем очень быстро вынимайте форму, накрывайте ее блюдом и переворачивайте. Если не получилось с первого раза —

ничего страшного. Ставьте форму в холодильник, выливаете горячую воду, кипятите воду в чайнике и — дубль 2. У вас обязательно получится!!!

И вот торт в блюде: возвышается, как многоцветный волшебный айсберг. Теперь вы можете позволить себе небольшой отдых: за взбиванием сливок. Взбейте их с небольшим количеством сахарной пудры или мелкого сахара и выложите красивыми сугробами вокруг айсберга, сквозь желатиново-ледяную поверхность которого просвечивают разноцветные фрукты. Все остальное — по вашему усмотрению. Только имейте в виду, что такой торт, уже украшенный сливками, следует хранить в холодильнике и не слишком долго. Будет гораздо правильнее взбить сливки перед подачей торта на стол.

ПУСТЬ НОВЫЙ ГОД ВАМ
ПРИНЕСЕТ...



ЧУДЕСНЫЙ СОК И СЛАВНЫЙ МЕД!

Пунш «Новогодний»

Тертый мускатный орех, ром 0,5 л, коньяк 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонад 1 л, 60 гвоздик, корица, 6 апельсинов.

Воткнуть в каждый апельсин по 6 гвоздик и печь в духовке до тех пор, пока корка не станет коричневой. Положить испеченные апельсины в подогретую фарфоровую чашу, доложить ром коньяк и сахарный сироп, довести до кипения, затем прибавить лимонад и снять с огня. В напиток добавить мускатное количество корицы, мускатного ореха и разлить в чашки. Пунш будет вкуснее, если лимонад заменить сиропом.

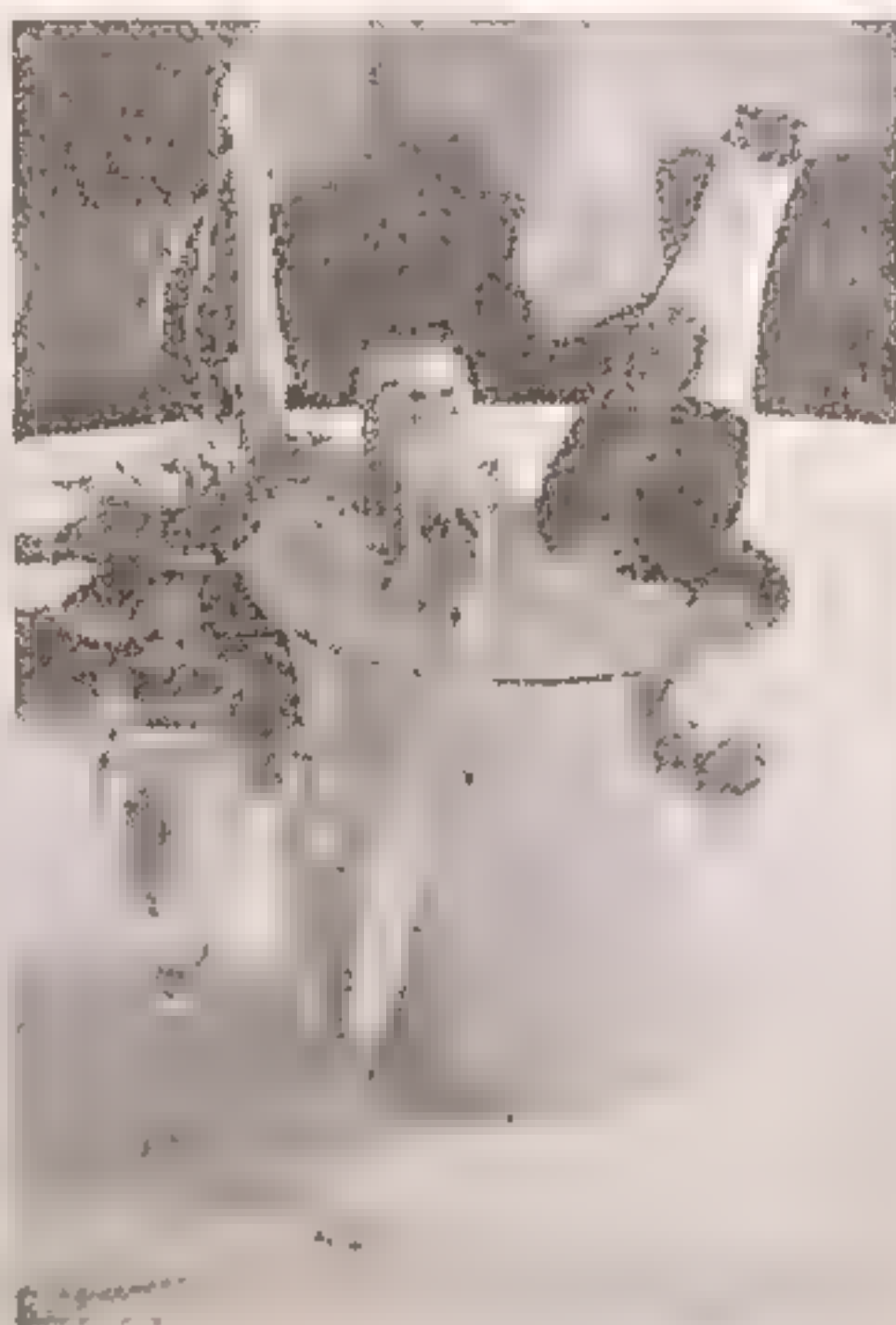
Коктейль с шампанским

Шампанское 2 стакана. Вермут 1 стакан. Сахарная пудра 1 1/2 стакана. Лимон 1-2 шт.

Смешать шампанское с вермутом, добавить сахарную пудру и сок лимонов. Хорошо размешать и охладить смесь. Подавать с кусочками льда.

Голубое ШАМПАНСКОЕ

Голубой ликер
кюрасо 20 мл.
Водка 20 мл. Сок лайма
20 мл. Шампанское.
Вишня.
Кубики льда.
Измельчить кубики льда и
положить в шейкер.
Долить кюрасо и водку,
добавить сок лайма
и тщательно взболтать.
Процедить через ситечко
в фужер для
шампанского и долить холод-
ное шампанское. Положить в
напиток вишню.



Ананасы в шампанском

750 мл шампанского, 1 ананас (весом 500-600г) или банка консервированных ананасов, 1 л сухого белого вина, 40 мл вишневой настойки, 40 мл апельсинового ликера, 150 г сахара.

Ананас очистить, порезать тонкими ломтиками, засыпать сахаром, залить вишневой настойкой, ликером и сухим вином (0,5л). Выдержать 2 часа в холодильнике. Долить шампанское и оставшееся вино, добавить лед, перемешать и подавать к столу. Разливая по бокалам бросить в каждый пару кусочков ананаса.

Десертное красное вино 1500 мл,
наливка вишневая 500 мл, лимон - 2 шт.,
корица, гвоздика по вкусу.

ГЛИНТВЕЙН

★★★★★



В эмалированную посуду влить вино, наливку, довести до кипения, но не кипятить. В горячий глинтвейн положить пряности, лимон, нарезанный тонкими ломтиками, дать настояться 10-15 мин. Подавать в чашках.

Коктейль

«С НОВЫМ ГОДОМ!»

750 мл сухого шампанского, 10-15 иголок свежей сосновой или еловой хвои (для аромата), 100 мл джина, 250 мл мятного ликера, 1 л полусладкого белого вина, 100 мл лимонного сока.

Хвою растереть в ступке, залить джином и дать настояться в холодном месте. Затем добавить оставшиеся компоненты, лед и подавать на стол.

Кришан Рождественский

На 12-14 стаканов: кожура и сок 2-х апельсинов, кожура и сок 1-го лимона, 75 г сахара, 150 мл воды, 2 бутылки сладкого шампанского, 2 винных стакана коньяка, лед.

Для украшения: апельсиновые и лимонные дольки.

Прокипятить лимонную и апельсиновую кожуру в воде с сахаром (5 мин.). Остудить и процедить на лед. Добавить шампанское, коньяк и фруктовые соки. Перемешать и украсить апельсиновыми и лимонными дольками.

Грог «Ароматный»

Сушеная мята (листья) - 1 ст. л., зверобой (сушеный) - 1 ст. л., чабрец (сушеный) - 1 ч. л., вода - 2 стакана, ром - 1 стакан, десертное красное вино - 2 стакана, клюквенное вино - 1/2 стакана.

Сушеные листочки мяты, зверобоя и чабреца заваривают 2 стаканами крутого кипятка, настаивают 15 минут, процеживают, добавляют ром, десертное красное вино и клюквенный сироп. Все перемешать, подогреть и пить горячим.

БОГАТЫРСКАЯ КАША ОТ «БЫСТРОВА»

Еще с давних времен самой любимой русской кашей считалась гречневая. Наряду с ржаным хлебом, греча была главным продуктом питания для русского народа. Это и неудивительно, ведь данный злак отличается мягкостью, хорошим вкусом, калорийностью и является полноценной заменой мяса. Суворов назвал ее богатырской, а крестьяне сложили поговорку: «Не страшен мороз, что на дворе трещит, коли гречневая каша в печи стоит»... И все это благодаря ее питательным свойствам, а именно высокоценным, хорошо растворимым и усваиваемым белкам гречихи, высоким диетическим качествам, содержанию железа, кобальта, калия, фосфора, йода, меди, цинка, бора и других микроэлементов.

Греча - злаковая культура, которая пришла к нам, с одной стороны, из Азии как «татарка», а, с другой стороны - из Греции как «греческий злак». Она настолько прижилась, что стала исконно русским злаковым блюдом («черная каша»).

Гречневая - одна из самых полезных круп. В ее состав входят не только минеральные элементы, но и органические кислоты - лимонная, щавелевая, яблочная, витамины В, С, Е, Р (рутин), причем в лучшей

сбалансированном соотношении, чем в других зерновых. Богата гречка липотропными веществами, которые защищают клетки печени от жирового перерождения, поэтому она особенно показана при сахарном диабете, сердечно-сосудистых заболеваниях, патологии гепатобилиарной системы, атеросклерозе. Много в гречихе фолиевой кислоты, она стимулирует кроветворение, повышает выносливость и сопротивляемость организма ко многим болезням. Кроме того, гречка богата железом и полезна при анемии. По содержанию жира из всех круп, употребляемых в пищу, гречневая уступает только овсяной и пшенице, а по содержанию белка превышает все зерновые и уступает только бобовым.

По старой традиции гречневую кашу готовили от двух до четырех часов. В таких случаях приготовление шло не на прямом огне, а в русской печи, на так называемом «вольном духу», то есть при падающей температуре, когда печь остывала после окончания выпечки в ней хлеба. И шло такое медленное приготовление не в металлической кастрюльке, а в глиняной горчуге или в толстостенном чугуне. Сейчас процесс приготовления каши как раньше изменился, но важно помнить, что она должна вариться на медленном огне, чтобы не потеряла свои полезные свойства.

как мы можем использовать удобное кухонное оборудование. Однако, по-прежнему остаются маленькие секреты, знание которых помогает готовить по-настоящему вкусно! Например, прежде чем начать варить кашу, следует слегка обжарить крупу на сковороде, потом вылить в нее сырое яйцо и, когда оно подсохнет, залить водой. На одну чашку крупы требуется от полутора до трех чашек воды. Это зависит от того, какую кашу вы хотите получить: крутую или жидкую. Последнюю чаще всего готовят на завтрак. Когда вода закипит, убавьте огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите примерно минут двадцать до тех пор, пока не выкипит вся вода.

Но даже такой простой метод приготовления каши не всегда предпочитают сегодняшние хозяйки и связано это в первую очередь с нехваткой времени. Именно для хозяек, ценящих свое время, компания «Быстров» разработала гречневые каши быстрого приготовления. Изготовленные по специальной Би-технологии, богатые витаминами и полезными веществами, гречневые каши «Быстров» могут порадовать всю семью своими разнообразными вкусами: каши бывают с курицей, с говядиной, с грибами, с говядиной в сливочном соусе, с говядиной в томатном соусе, с грибами в сливочном соусе.



Быстров

ВКУСНЯТИНА

ВКУСНЯТИНА

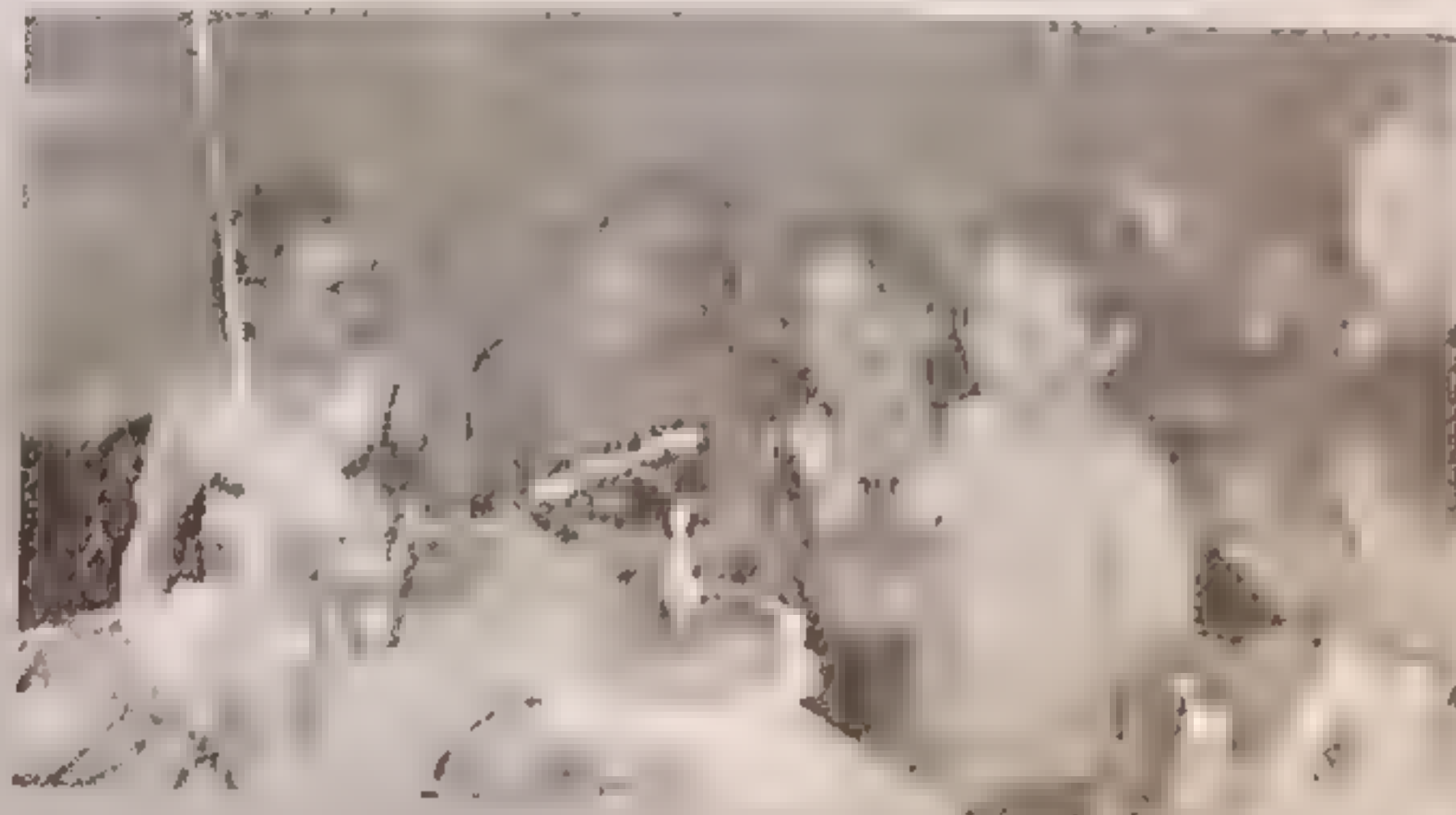
ВНИМАНИЕ!!!

Кто **ВКУСНЯТИНУ** читает, сыт и пьян **ВСЕГДА** бывает!

Открыта подписка на 1 полугодие 2006 года на газету **ВКУСНЯТИНА**

ВКУСНЯТИНА

Новый год
полон хлопот
Добрый живот
полон вкуснот
Сытый читатель
песни поет
Подписываться всех
на газету зовет



НАШИ
ПОДПИСНЫЕ
ИНДЕКСЫ:

По каталогу
ПОЧТА РОССИИ
11434

По каталогу
РОСПЕЧАТЬ
38478

Кто **ВКУСНЯТИНУ** читает, тот уныния не знает

Армия любителей вкусной еды растет с каждым днем. Вступайте в наши ряды!

НАС ЧИТАЮТ 40000 человек, БУДЬТЕ 40001-М!

ВКУСНЯТИНА №2494

С НОВЫМ ГОДОМ! ПУСТЬ ВЕСЕЛЬЕ
СПРАВИТ В ДУШАХ НОВОСЕЛЬЕ!

КАЖДЫЙ РАЗ НАКАНУНЕ НОВОГО ГОДА ХОЗЯЙКИ БУКВАЛЬНО ВАЛЯТСЯ С НОГ, ГОТОВЯ ОБИЛЬНОЕ ЗАСТОЛЬЕ ДЛЯ ГОСТЕЙ И ДОМОЧАДЦЕВ. А СТОИТ ЛИ СОВЕРШАТЬ ЭТОТ КУЛИНАРНЫЙ ПОДВИГ? НОЧЬЮ АППЕТИТ, КАК ПРАВИЛО, СПИТ, И ПОУТРУ ГОРЫ ЗАВЕТРЕННЫХ САЛАТОВ ОТПРАВЛЯЮТСЯ В ХОЛОДИЛЬНИК. МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ОГРАНИЧИТЬСЯ ЛЕГКИМИ ЗАКУСКАМИ, КОТОРЫЕ НЕ ПОТРЕБУЮТ ОТ ВАС МНОГО ВРЕМЕНИ НА ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. К ТОМУ ЖЕ ПОМНИТЕ, ЧТО УСПЕХ ЗАСТОЛЬЯ ЗАВИСИТ НЕ ОТ КОЛИЧЕСТВА БЛЮД, А ОТ ТОЙ АТМОСФЕРЫ, КОТОРАЯ ЦАРИТ ЗА ПРАЗДНИЧНЫМ СТОЛОМ.

ОСТРАЯ ФАСОЛЬ



ЛЮБИТЕЛЯМ
ОСТРЫХ ЗАКУСОК
МОЖНО ПОРЕКОМЕНДОВАТЬ
ТАКОЕ

НЕИЗБИТОЕ БЛЮДО

Купите упаковку замороженной стручковой фасоли. Отварите ее в подсоленной воде, остудите и мелко нашинкуйте.

Соедините с одной мелко нарезанной луковицей, двумя толчеными дольками чеснока, зеленью петрушки, укропа, кинзы.

Заправьте все смесью растительного масла и уксуса, взятых в равных пропорциях.

Пусть закуска постоит в теплом месте 1,5-2 часа. После чего подавайте к столу.



Домашние ШПРОТЫ

А ВОТ ЕЩЕ ОДНА ПРОСТАЯ И ВКУСНАЯ РЫБНАЯ ЗАКУСКА

Возьмите 1 кг мойвы. Всю рыбу вычистите, отрежьте головы. Положите ее в крепкий соленый раствор и оставьте минут на двадцать.

Затем выньте, уложите на большую сковороду в один слой, поперчите, положите несколько листиков лаврушки. Потом второй слой рыбы.

Приготовьте заливку: полстакана крепкого свежесваренного чая и 1 стакан подсолнечного масла. Залейте рыбу заливкой, закройте сковороду крышкой и поставьте в духовку на 1,5-2 ч. За 15 мин до готовности крышку откройте. На стол шпроты подавайте в остывшем виде.

Накануне Нового года перед лицом 40000-й армии своих читателей редакция газеты ВКУСНЯТИНА торжественно обещает и впредь радовать вас **САМЫМИ** изысканными, **САМЫМИ** питательными, **САМЫМИ** неожиданными кулинарными рецептами.

ОСТАВАЙТЕСЬ С НАМИ — НА ДОЛГИЕ ГОДЫ!

Слоеный салат

А НАДОЕВШИЙ УЖЕ САЛАТ «ОЛИВЬЕ»
МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ВОТ ТАКИМ

НЕОБЫЧНЫМ САЛАТОМ.

2-3 свежие моркови натрите на крупной терке, добавьте горсть изюма без косточек и, помыв все руками, чтобы морковь пустила сок, оставьте в отдельной посуде. Натрите 200 г любого твердого сыра, добавьте 2-3 зубчика измельченного чеснока, перемешайте.

Эту массу тоже на время отложите в отдельную посуду. Одну среднего размера отварную свеклу натрите на крупной терке, перемешайте с мелко нарезанными грецкими орехами и слегка подсолите.

Теперь возьмите глубокую салатницу и уложите в ней слоями то, что мы приготовили **1-й слой:**

морковь с изюмом, **2-й слой:** сыр с чесноком, **3-й:** свекла с орехами. Каждый слой промажьте майонезом.

Самый верхний украсьте по своему вкусу - веточками зелени или цветами из кураги. У этого салата очень изысканный нежный вкус.

САМАЯ ВКУСНАЯ ГАЗЕТА ДЕРЖАВЫ

ТОЛЬКО
У НАС!

№ 1/95

ВКУСНЯТИНО

Меню на каждый день



«Мужской
каприз»

«МЯСО
АЛЛИГАТОРА»

Борш
городской

Свинные стейки
с томатным
мarmеладом

С ЗАКУСКОЙ ПО ЖИЗНИ



КАРП В ПАНИРОВКЕ



Творог — 1 кг, карп — 1 шт. (1,5-2 кг), соль, перец черный молотый — по вкусу, яйцо — 1 шт., сухари молотые — по вкусу.

Карпа почистить (если он зеркальный, то просто удалить отдельные чешуйки), отрезать плавники, вырезать жабры. Разрезать брюшко и осторожно, чтобы не поранить желчный пузырь, удалить внутренности. Промыть карпа под проточной холодной водой.

Натереть рыбу снаружи и внутри солью и молотым перцем. Затем опустить рыбу в большое плоское блюдо, в котором находится взбитое яйцо. После этого обвалить рыбу в молотых, чуть поджаренных на сливочном масле сухарях. Уложить подготовленного карпа на решетку, на которую выложите фольгу. Запекать при 180 градусах до готовности. Приятного аппетита!

Люля-кебаб

1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 4 луковицы, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 столовая ложка сухого базилика.

Для гарнира: свежая зелень (зеленый лук, молодой чеснок, кресс, базилик, эстрагон, мята, порей).

Приготовить фарш: половину порции курдючного сала пропустить вместе с луком через мясорубку. Дважды пропустить через мясорубку баранину; в первый раз одно мясо, во второй раз мясо — луковую смесь. Тщательно размешать мясо — луковую смесь до вязкости (около 15 минут), сдабривая ее порошком базилика и перцем, посолить, после чего поставить на полчаса в холод созревать. Оставшееся курдючное сало нарезать кубиками, затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизать мясной фарш в виде тонких колбасок длиной 10 — 15 см, на широкие (1 см) шампуры, по обе стороны от люля нанизать кусочки курдючного сала и грилизовать (обжаривать) их над углями мангала или в духовке (расположив поперек и повыше). Подавать с зеленью и красным вином.

Пирог прибалтийский

Тесто: 250 г сметаны, 250 г майонеза, 3 яйца, по щепотке соли и соды, 6 ст. ложек муки.

Половину полученного теста вылить в смазанную маслом форму, сверху равномерно разложить натертый на крупной терке сырой картофель, затем мелко нарезанный репчатый лук и размятые вилкой консервы в масле (сайра). Залить второй половиной теста. Выпекать в духовке примерно 40-45 минут до готовности.

Пирог получается вкусный, тесто необыкновенное

САЛАТ «МУЖСКОЙ КАПРИЗ»

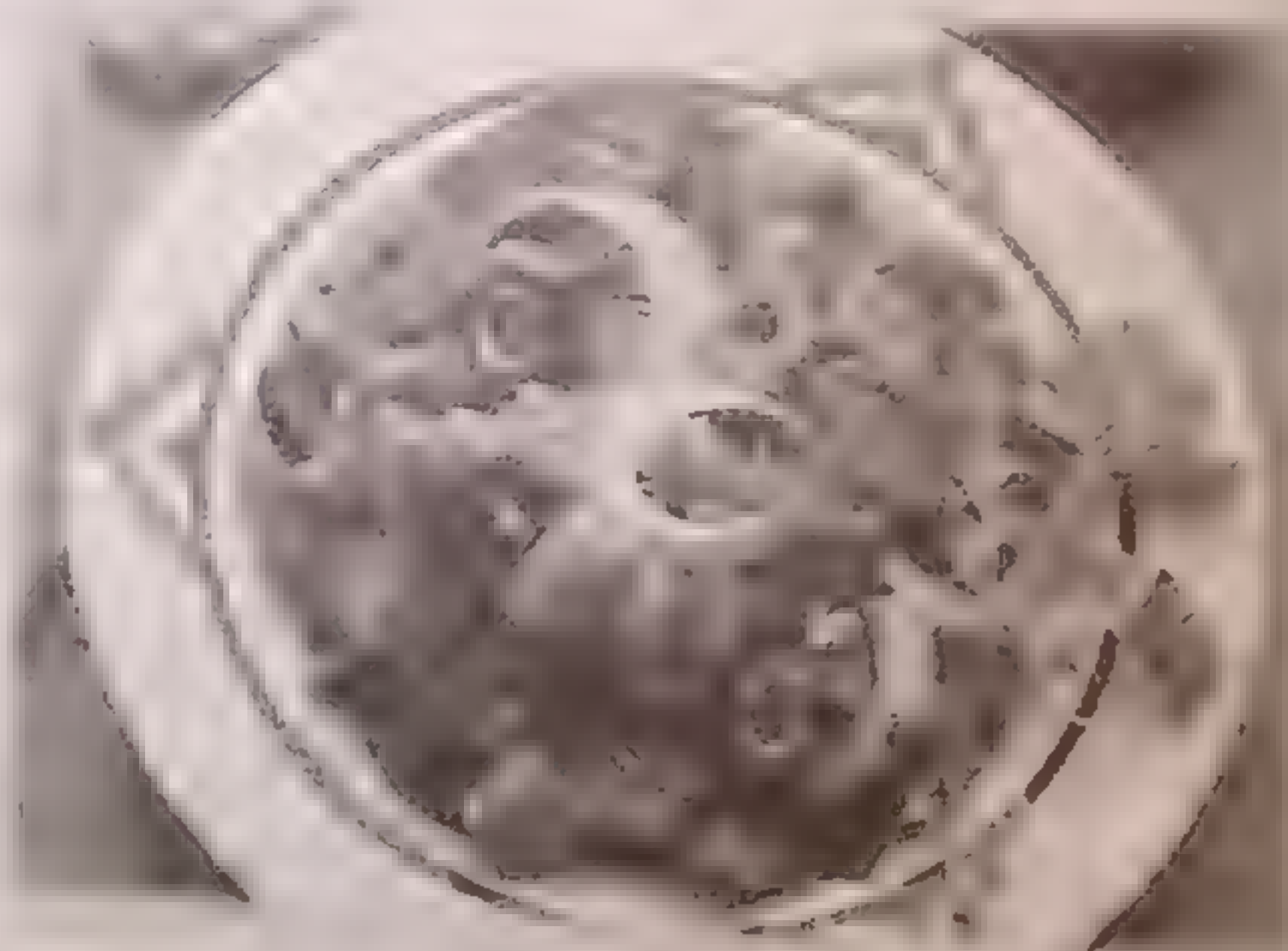
Сердце — два-три кусочка (важно, чтобы было очень свежее), 200 г ветчины (чем вкуснее, тем лучше), баночка резаных консервированных шампиньонов, майонез (лучше Calve, проверено!).

Сердце промыть и поставить варить в скороварке до мягкости. В процессе варки посолить, добавить черный перец горошком, лавровый лист, морковку, репчатый лук, веточку укропа (практически все, как для холодца). Потом можно бульон процедить, не пропадать же добру, добавить желатин и сделать заливное, только тогда надо взять побольше сердца, чтобы его порезать на тонкие ломтики для заливного.

Вернемся к салату: измельчаем сердце (жир с него удаляем), мелкой соломкой режем ветчину, шампиньоны из банки выложить в ситечко, чтобы дать стечь воде, и тоже положить в салат, заправляем майонезом, и солим чуть-чуть (можно вообще не солить).

Все перемешиваем и даем настояться-пропитаться

Кстати этот салат хорошо идет к спагетти, попробуйте очень вкусно!



Газета «Вкуснятина» №1/25

© Издатель — ООО «Издательство Держава».

Перепечатка материалов или использование фрагментов статей и дизайна запрещаются. Авторские права защищены.

Регистрационное свидетельство ПИ №2-7217, выдано 16.04.2004 г.

ТУ МПТР по СПб и Ленинградской области. Отдел рекламы — тел. (812) 232-0168. Для писем: 197136, С.-Петербург, а/я 61.

редакция газеты «Вкуснятина». Тел./факс (812) 232-6376.

mailto:dergava@mail.wplus.net, elnikitina@mail.ru.

Учредитель ООО «Издательство Держава».

Редактор — Елена Никитина (e-mail: elnikitina@mail.ru) Верстка

Владимир Попов Корректор — Маргарита Тиснек Отдел рекламы (т. 232-0168). Пресс-менеджер — Алена Василенко (т. 232-6376).

Право редактирования писем ООО «Издательство Держава» оставляет за собой.

Подписано в печать 12.01.05. Тираж 40 тыс. экз. Заказ № 4. Отпечатано в ООО типография «ТЕКСТ», СПб, наб. р. Фонтанки, д. 90, корп. 2. Редакция не несет ответственности за содержание объявлений и рекламы. Редакция не вступает в переписку с авторами. Ответы на письма возможны только на страницах журнала. Цена свободная.

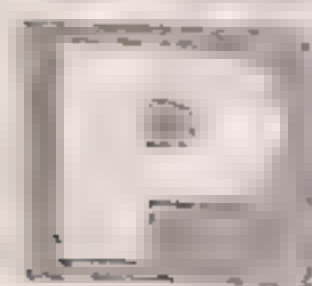


ПРИБАВКА

ПУТЕШЕСТВИЕ

Котлеты шикарные и необыкновенные

ЧТО ТАКОЕ КОТЛЕТА? ЭТО НЕ ТОЛЬКО КУСОК ПЕРЕМОЛОТОГО МЯСА С ХЛЕБОМ, СДОБРЕННОГО БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ПЕРЦА, НО И БЕЗГРАНИЧНАЯ ТЕМА ДЛЯ ВАШИХ ФАНТАЗИЙ.



Рецепт первый. Пойдите в магазин, купите несколько замороженных и замороженных котлет-полуфабрикатов по три рубля, принесите домой, пожарьте, отскребите от сковороды и выкиньте все это в мусорное ведро. И больше никогда не покупайте эту гадость. Запомните, магазинная котлета — это простой перемолотый хлеб со стойким запахом мяса.

Так из чего же можно сделать съедобную котлету? В ход идет любое мясо, даже мясо экзотических животных, лишь бы было. Все дело в его количестве. Если мяса много, то можно сделать **ШИКАРНЫЕ** котлеты, если мало, то **НЕОБЫКНОВЕННЫЕ**. Чаще всего котлеты готовят из смеси говядины со свиной. Более нежные получаются с добавлением курятины, а такое сочетание как свинина-курятина, это просто объедение.

Котлеты **ШИКАРНЫЕ** готовятся без особых затей. Купили хорошего мяса, намолотили, добавили лук, размоченный в молоке хлеб, соль, перец, обваляли в сухариках, пожарили... и съели.

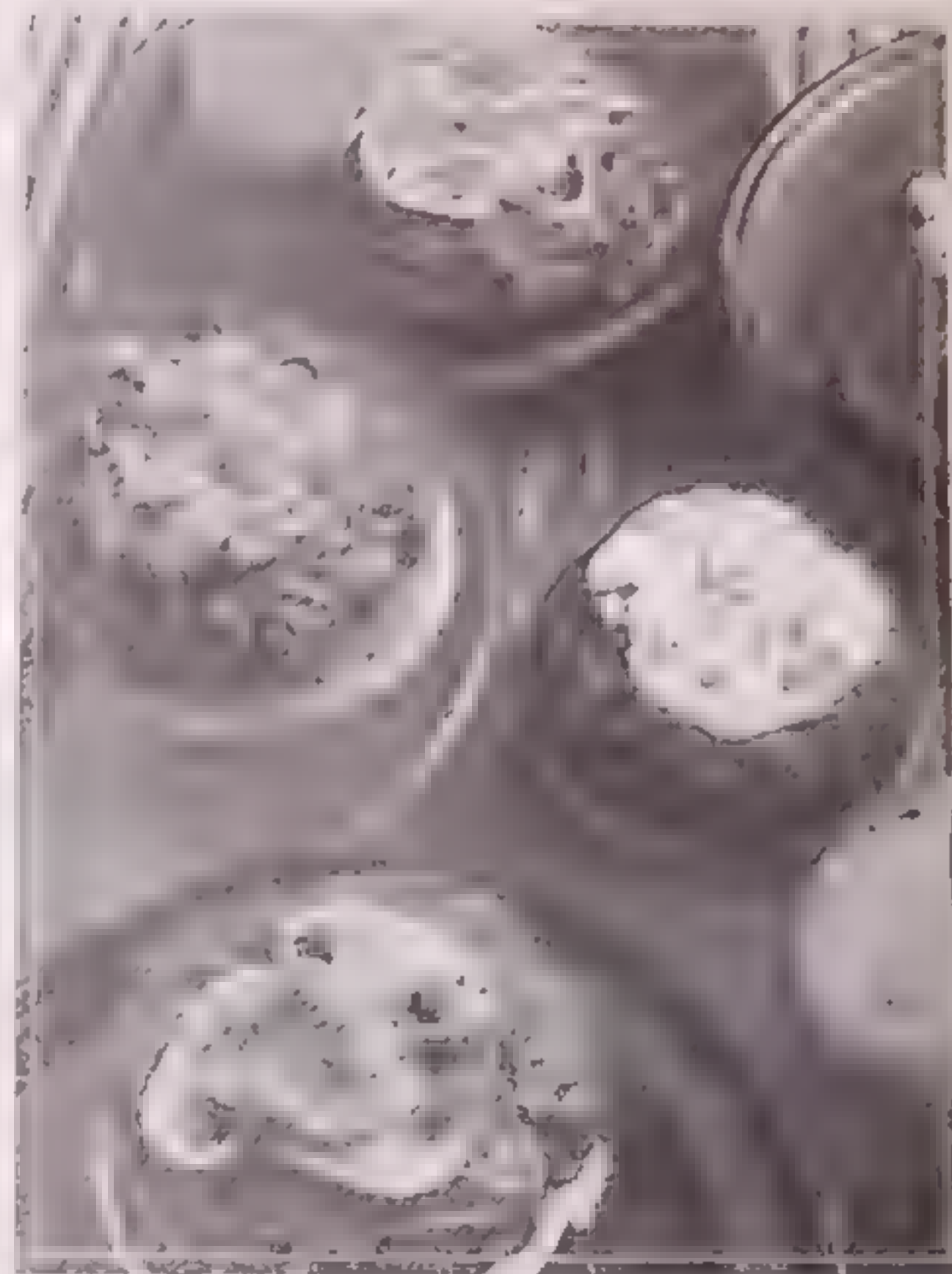
А вот когда мяса мало, тут и начинается творчество. Например, у вас есть небольшой кусочек говядины или свинины, купите к нему что-нибудь куриное. Подойдет для фарша абсолютно все: куриные мясо, жирок, кожа, все, кроме потрохов.

А в каких пропорциях класть в фарш говядину, свинину и курятину? Не забывайте этим голову — кладите сколько есть. А вот что еще положить в фарш, кроме хлеба, чтобы его стало больше? Можно добавить небольшой кусочек (размером с небольшой кусок туалетного мыла) свежей капусты, от нее котлеты будут более сочными. Еще отварной рис, можно даже оставшийся после вчерашнего гарнира. Подойдет и манная

крупа, слегка размоченная, но не каша. Что можно положить в фарш еще? Да что хотите. Почти все подойдет. Кладут грибы. Если сухие, то их нужно потереть на терке, если жареные, мороженные или отварные, то лучше сразу их перемолоть вместе с мясом. Сгодится и небольшая сырая картофелина. Конечно, это кладется не все сразу, а в любом, понравившемся вам сочетании. И еще надо учесть, что добавки не должны превышать вес самого мяса, а то у вас ничего не слепится.

Ну вот, мы собрали подходящую комбинацию продуктов, пропустили через мясорубку, добавили размоченный в холодной воде черствый белый хлеб, соль, перец, и обваляли в сухариках. Если ваш муж страдает послеобеденной отрыжкой, а вы решили провести с ним ночь, то лук для котлет предварительно нужно слегка обжарить.

Можно потереть в фарш мускатный орех, сухой или свежий укроп, петрушку. Если укроп свежий, то его лучше нарезать руками, молотый в мясорубке теряет свой вкус. Обязательно добавьте в фарш холодную воду или бульон, или молоко, можно и сливки, хуже не будет. А теперь фарш надо хорошенько вымесить, но не ложкой и не вилкой, а руками. В конце замеса нужно похлопать его ладошкой, не больно, но с чувством, как попку ребенка. От этого в котлетах появляется особый вкус. В фарш можно добавить еще и сырое яйцо, для связки, и вкуса тоже. Вот фарш и готов, можно лепить котлеты. Можно налепить большие и толстые — для себя, можно маленькие и приплюснутые — для гостей, можно в виде сарделек — для детей, можно даже накатать шариков, как для собаки, но каждый раз своему



мужу надо обязательно сказать, что это новое блюдо. Названия котлет придумывайте сами прямо на кухне. На праздники я обзываю свои котлеты громкими именами — "дажорские" или "пожарские", а в будни те же котлеты называю "славянские" или "домашние". А вообще-то мужьям нравится еда с громкими и экзотическими названиями, и тогда они охотно хвалятся съеденным ужином своим коллегам на работе.

Если же свежеслепленные котлеты обжарить не советую, лучше в сухариках. Если в фарш яйцо не клали, то котлеты сначала обвалять в смеси яйца и сухарей, а потом уже в сухарях, а можно яйцо и вообще никуда не добавлять. Жарить лучше на светлом растительном масле, оно не пригорает и не дает никаких запахов. Сковороду нужно хорошо разогреть, а то котлеты будут приставать к дну, укладывать их надо так, чтобы они не соприкасались друг с другом и не закрывать крышкой, чтобы они не стали пареными.

За пару минут до готовности котлеты можно притрусить зеленым луком, засыпать большим количеством петрушки и сельдерея, если это лето, или залить сметанным или томатным соусом, если это зима.

Люмила Кухаренко

Вкуснятина



Баранья котлета «Линда»

400 г мякоти баранины, 100 г вареной колбасы (или ветчины), провернутые через мясорубку, мякиш пшеничного хлеба, 1 ст. ложка мелко нарезанного жареного лука, 1 сырое яйцо, мелко нарезанная зелень петрушки, 2 ст. ложки тертого сыра, мука, панировочные сухари, мелко нарезанная душица, 60 г сливочного масла или маргарина, мясной бульон, соль, черный молотый перец.

В миске тщательно перемешать фарш, мякиш хлеба, замоченный в воде, тертый сыр, соль, перец. Из смеси сформировать котлету, обвалять в муке, смешанной с панировочными сухарями, со всех сторон в сливочном масле, обжарить, выложить на тарелку, посыпать зеленью. Подать с бульоном. Котлету нарезать на 4 части.



Альбондигас

Лук — 1 шт. Чеснок — 1 долька. Оливковое масло — 4 ст. л. Фарш — 450 г. Яйца — 2 шт. Хлебная крошка — 4 ст. л. Петрушки — 1 ст. л. Тимьян — 1 ч. л. Соль. Перец.

Для соуса: Лук — 1 шт. Грибы — 100 г. Мука — 25 г. Бульон — 150 мл. Бульон — 600 мл. Консервированные помидоры — 400 г.



Смешать фарш с яйцами, солью, перцем, петрушкой, тимьяном, луком, чесноком, оливковым маслом. Скатать шарики, обвалять в хлебной крошке. Разогреть оливковое масло и обжарить на нем мясные шарики. В кастрюле обжарить лук, грибы и помидоры, добавить бульон, муку, постепенно влить вино, хорошо перемешать и довести до кипения. Уменьшив огонь, положить мясные шарики, и кипятить их на слабом огне, пока не загустеет соус.

Куриный рулет с фруктами



Курица (1-1,5 кг), сливочное масло — 100 г, сахар, апельсин, лимон, пельсин — 2 шт., клюква — 100 г, корица — 1 ч. л., вода — 1 стакан, соль.

Курицу нарезать на кусочки, обжарить в масле. Добавить сахар, апельсин, лимон, пельсин, корицу, воду, соль. Варить до готовности. Добавить клюкву. Подавать с рисом.

КАНАПЕ ИЗ АНЧОУСОВ (ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ)



350 г хлеба, 80 г масла, 20 г соуса из анчоусов, 50 г анчоусов, 1 яйцо, зелень петрушки.

Гренки круглой формы смазать маслом, смешанным с соусом из анчоусов. Сверху положить филе анчоуса, свернутое колечком, аложив в середину его кусочек соленого или маринованного огурца, а вокруг филе сделать ободок из крутого желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой.



ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ КУРНИК

В дореволюционное время в России без курника не обходился ни один праздник в семье среднего достатка. Что же это такое? Как это готовят и едят?

В начале необходимо испечь 5-6 самых обыкновенных блинчиков размером с ваш будущий пирог.

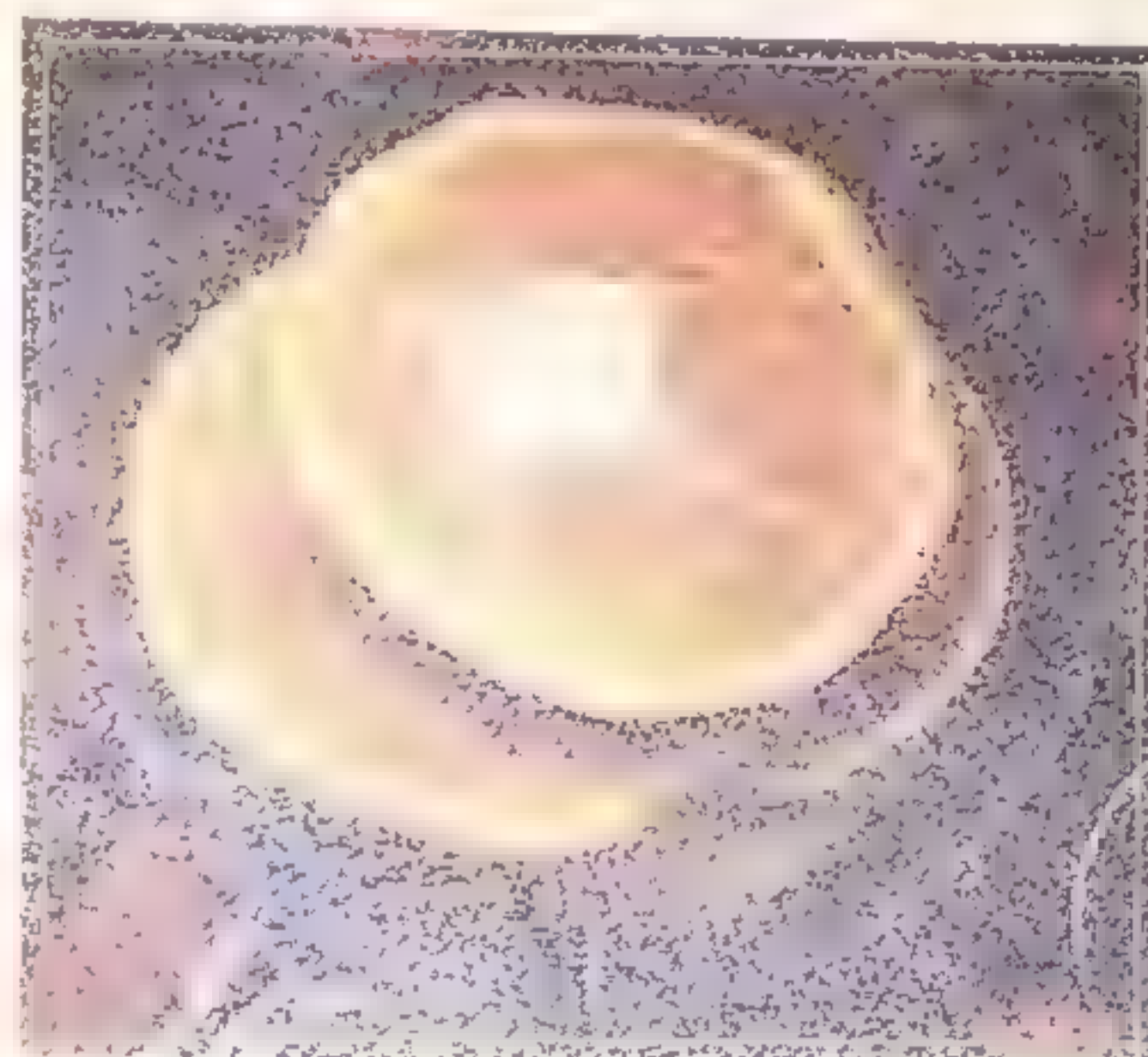
Потом замесите пресное сдобное тесто. Для этого возьмите одно яйцо, по 30 граммов масла и сметаны, полстакана молока, посолите, добавьте четверть чайной ложки соды и на всем этом замесите тесто. Затем разделите тесто на две неравные части: большую пока отложите в сторону, а из меньшей раскатайте тонкую лепешку, которую нужно будет аккуратно уложить на противень или широкую сковороду. Это основа пирога – его нижняя часть, на которой укладывается весь курник.

Так вот, на лепешку из теста надо уложить первый блинчик, а на него выложить слой начинки из вареного риса с рублеными яйцами и зеленым петрушкой и закрыть этот фарш вторым блинчиком.

Следующим слоем для этого пирога будет куриный фарш. Для этого сварить курицу, желательно пожирнее. А сваренное мясо нарезать небольшими кусочками. Затем фарш посолить, поперчить и

добавить немного бульона, чтобы мясо не было сухим. Фарш выложить на второй блинчик и закрыть третьим.

Далее идет слой грибного фарша. Летом грибы лучше взять свежие и обжарить их на масле. А зимой сухие грибы надо предварительно сварить, а потом мелко по-



резать. И так – слой за слоем – выложить и закрыть блинчиками. Последний слой – блинчик.

Так же четвертым слоем уложите на курник рис с яйцом. Ну

сверху – пятый блинчик. Всему этому сооружению надо придать вид горки. Конечно, все это немного рассыпается и разъезжается, вот поэтому пирог лучше печь в сковороде, чтобы не растерять начинки – бортики сковородки не позволяют.

Из оставшейся большой части пресного теста раскатать блин большего диаметра, чем пирог, сделать на нем четыре радиальных разреза (это вместо выточек, как при шитье, чтобы изделие не морщилось) и укрыть этой огромной лепешкой сооружение из фаршей и пяти блинчиков.

Все разрезы на большой лепешке зашивать «елочкой», а потом также соединить нижнюю лепешку (основание) с большой лепешкой (покрытием).

Сверху курник надо обязательно смазать яйцом и сделать на нем несколько проколов спицей, чтобы пар выходил. А печь его надо при температуре 200 градусов, пока он не зарумянится до золотистой корочки.

Добрая хозяйка

XIII ВСЕРОССИЙСКАЯ СЕЗОННАЯ ВЫСТАВКА-АРМАРКА
ИЗДЕЛИЙ НАРОДНЫХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ПРОМЫСЛОВ



СУВЕНИРЫ ПОДАРКИ УКРАШЕНИЯ

18-24 февраля 2005

- ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С РЕЗЬБОЙ, РОСЛИСЬЮ, ИНКРУСТАЦИЕЙ, ПЛЕТЕНИЕМ, КРУЖЕВОМ И ВЫШИВКОЙ
- ЮВЕЛИРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БИЖУТЕРИЯ
- ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТЕКСТИЛЬ
- ПРЕДМЕТЫ ИНТЕРЬЕРА, ФЛОРИСТИКА
- ИЗДЕЛИЯ С ПАСХАЛЬНОЙ ТЕМАТИКОЙ
- ОДЕЖДА, ГОЛОВНЫЕ УБОРЫ
- АКСЕССУАРЫ, КОСМЕТИКА

Санкт-Петербург, ул. Капитана Ворожина, д. 13
(напротив ст. м. Лесная) т/ф. 324-64-13, 593-38-43



Культурно-выставочный центр «ЕВРАЗИЯ»

Вкуснятина



СВИННЫЕ СТЕЙКИ С ТОМАТНЫМ МАРМЕЛАДОМ

Свинные стейки — 6 шт., лимон — 1 шт., лук — 225 г, помидоры — 900 г, оливковое масло — 120 мл, болгарский перец — 2 желтых и 2 красных, чеснок — 2 зубчика, винный уксус — 20 мл, песок — 3 ст. л., соус чили — 1 ч. л., соль, перец, имбирь, кардамон, зелень базилика.

Залейте помидоры, предварительно порезанные, кипятком, оставьте на 10 сек, затем обдайте холодной водой. Снимите кожицу. Разрежьте помидоры на 4 части, выньте мякоть. Слегка обжарьте в 30 мл оливкового масла. Выложить в отдельную емкость.


Обжарьте в 15 мл масла перцы (целиком). Готовьте примерно 45 мин до тех пор, пока не образуется поджаристая корочка. Поместите перцы в кастрюлю и накройте фольгой. Оставьте на 15 мин. Разрежьте перцы, удалите сердцевину, снимите кожицу. В масле пассируйте нашинкованный чеснок и лук. Добавьте имбирь и кардамон. Выложите перец, помидоры, добавьте сок лимона и цедру, уксус, сахар и соус чили. Не накрывая сковороду, прокипятите массу в течение 10-15 мин. Посолите и поперчите. Приправить свинину. В сковороде с антипригарным покрытием разогрейте оставшееся масло. Жарьте стейки по 4-5 мин с каждой стороны.

Подавайте стейки с горячим мармеладом. Украсьте блюдо зеленью базилика.




ТУШЕННЫЕ КУРИНЫЕ ЖЕЛУДКИ

0,5 кг желудков, 1 большая луковица, 1 большая морковь.

 Желудки чистим, моем, режем, складываем в кастрюлю, наливаем воду так, чтобы она полностью покрывала желудки, ставим варить. Тем временем мелко режем лук, морковь на терку. Все пассируем, добавляем приправы, соль, томатную пасту (2 ст. ложки). Всю массу добавляем в кипящие желудки и тушим до готовности (до тех пор, когда они будут нормально жеваться).

ТВОРОЖНИКИ СО СМЕТАНОЙ

200 г творога, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 120 г муки, 1 ст. ложка сахара, цедра лимона на кончике ножа, жир для жаренья, сметана.

 Творог и масло протереть сквозь сито и хорошо смешать с яйцами, сахаром, мукой и цедрой лимона. Из этой массы сформовать лепешки и обжарить в кипящем жире. Подать в горячем виде, предварительно полив сметаной.

ТОРТ «МИШКА»

Масло растереть с сахаром, добавить сметану и опять растереть. Добавить 1 ч. ложку соды и 1 ст. ложку уксуса, и смешать. Добавить 3 стакана муки и замесить тесто. Разделить на 2 части, в одну добавить какао. Все разделить на 6 коржей и испечь.

Крем: 1 ст. ложку сливочного масла, 1 стакан сахара,

1 стакан сметаны, ванилин; все взбить, поставить в холодильник. Коржи чередовать при смазывании. Глазурь: 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сахара растереть, добавить 50 г сливочного масла, поставить на огонь и довести до кипения, чтобы растаял сахар, помешивая, остудить, залить верх и бока.



ПЛОВ

1 кг риса, 1 кг мяса (баранина, свинина), 1 кг лука репчатого, 1 кг моркови, чеснок, соль, перец, барбарис.



Рис замочить предварительно в горячей воде с солью на 1 час. В это время лук нарезать кольцами, морковь натереть длинной соломкой, мясо нарезать кубиками. На чугунной глубокой сковороде обжарить лук, добавить мясо, когда мясо почти готово (15 мин.), добавить морковь, специи, залить горячей водой и на маленьком огне тушить 20 минут, затем добавить рис, разровнять поверхность и залить горячей водой; когда вода ушла вниз, добавляем зубчики чеснока, закрываем плотно крышкой и 15 минут тушим на маленьком огне.

ПАШТЕТ ИЗ СЫРОЙ РЫБЫ

1 кг пресноводной рыбы или трески, 80 г черствого белого хлеба, 100 г маргарина, 100 г сметаны, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 20 г жира для смазывания формы, 20 г сухарей из белого хлеба, перец, мускатный орех, соль.



Рыбу очистить от костей и вместе с намоченным белым хлебом пропустить через мясорубку. Маргарин растереть до получения пены, добавить желтки, размельченную рыбу, сметану, соль, перец, натертый мускатный орех, крепко взбитую пену из белков и тщательно вымешать. Заполнить форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями, приготовленной массой до 1/4 высоты. Форму плотно закрыть крышкой и варить паштет на пару около 1 ч. или выпекать в духовом шкафу. Когда поверхность паштета зарумянится и паштет будет отставать от стенок формы, вынуть его и выложить осторожно на круглое блюдо. Подавать с соусом из шампиньонов или лимонным соусом.



ЗНАКОМЫЕ НЕЗНАКОМЫЕ

С «картошкой» по жизни!

ПУТЕШЕСТВИЕ

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» — ТРАДИЦИОННОЕ

1 кг печенья (обычного развесного), 1 банка сгущенки (еще лучше сгущенное какао), 200 г масла сливочного (можно мягкое), какао.

Масло заранее вытащить, чтоб было мягким. Печенье перекрутить на мясорубке или в комбайне, добавить все остальные ингредиенты, перемешать и формировать шарики. Потом поставить в холодильник. Из этого количества продуктов получается очень много картошек, а так как они очень сытные, то хватает надолго или на большое количество гостей.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» — ПИРОЖНОЕ

100 г сгущенного молока, 2 ст. л. порошка какао, 500 г сдобных сухарей, 1/2 ст. грецких орехов, 1 ст. молока, 3 ст. л. сахарной пудры.

Размягченное масло взбить со сгущенкой, добавить какао, орехи и измельченные сухари. Все перемешать, добавить молоко, скатать комочки и поставить на холод. После нарезать и посыпать сахарной пудрой. Приятного аппетита.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» — ГЕРМАНСКОЕ

Самое дешевое печенье — 1/2 кг, сливочное масло — 300 г, молоко — 1 стакан, сахар — 1 стакан, орехи — 300 г, какао — 2-3 столовые ложки (зависит от того, какой цвет вы хотите получить), ванилин, коньяк, водка, шоколадный ликер (лучше всего), миндальный ликер, ореховый, виски, спирт с ромовой эссенцией, ром — любое крепкое спиртное — полстакана, смесь какао с сахарной пудрой — для обваливания пирожных, бумажные корзиночки для сервирования.

Печенье и орехи пропустить через мясорубку. Сахар смешать с порошком какао.

Молоко вскипятить, растворить в нем сахар, ванилин и масло, добавить спиртное и хорошо перемешать.

Высыпать в молоко печенье и орехи. Опять как следует перемешать. Остудить смесь, после чего мокрыми руками сформовать пирожные шарообразной или яйцевидной формы, обваливать их в смеси какао с сахарной пудрой и положить каждое пирожное в бумажную корзиночку.

Пирожное «Картошка» — быстрое

Пирожное «картошка» легко и быстро готовится дома следующим образом: 500 г печенья, любого, кроме сухого, галетного, пропустить через мясорубку, смешать полученный порошок с 2-3 столовыми ложками какао, добавить 200-250 г растопленного сливочного маргарина, 2 яйца взбить со стаканом сахара и вылить в общую массу с печеньем и маргарином, перемешать, сделать картошки и поставить в холодильник. Это оригинальный рецепт.

Но если вы боитесь сальмонеллеза, можно просто сделать сахарный сироп и добавить сироп из любого варенья.

Пирожное «Картошка» — НЕЖНОЕ

Если вы помните, в советские времена это пирожное производилось из остатков производства — в основном, шоколадных тортов типа «Прага». Отсюда — нежная консистенция (бисквит и масляный крем в торт) и добавление алкоголя для забивания вкуса слегка подкисшего крема. Дома можно приготовить такое же вкусное пирожное, но из свежих продуктов, и для воздерживающихся — не добавлять алкоголь, и так очень вкусно.

Готовый шоколадный бисквит — 1 шт., невареное сгущенное молоко — полбанки, масло сливочное — 200 г, ванильная эссенция или ванильный сахар — 1/4 ч. ложки, коньяк — 1 ст. ложка, какао порошок — 2 ст. ложки.

Взять готовый, купленный бисквит натереть на терке или раскрошить. Взбить сгущенное молоко с маслом до пышности. Вбить ванилин, алкоголь и какао. Получившийся бледно-бежевый крем поставить в холодильник на 20 мин. Смешать крошку шоколадного бисквита с кремом, добавляя крем по частям, чтобы не получилось слишком жидко (консистенция получившейся массы должна напоминать размягченный пластилин). Сформировать шарики или «картошки» и поставить в холодильник на 20-30 мин для охлаждения и пропитки, перед подачей посыпать какао порошком или сахарной пудрой.

Вкуснятина



БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА В СОУСЕ «СЮЗЕТТ»

450 г брюссельской капусты, 1 апельсин, 100 г сливочного масла, 1/2 ст. сахара, 3 ст. л. апельсинового бренди.



Бросить капусту в кипяток, варить 10 минут, откинуть на дуршлаг. Пока капуста варится, натереть с апельсина цедру и выжать из него сок.

Разогреть сливочное масло, положить в него сахар и готовить на огне до получения карамели. Положить цедру. Снять с огня, влить бренди и поджечь. Влить апельсиновый сок, снова поставить на маленький огонь на 2 минуты. Полить соусом капусту и подавать.



КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА В ЛИМОННО-ВИННОМ СОУСЕ

Окорочка — 6 шт. (1,5 кг), лимон — 2 шт., сахар — 2 ст. л., растительное масло — 2 ст. л., сливки — 150 г, вино сухое красное — 150 г, кубик куриный — 1 шт., гвоздика — 3 шт., мускатный орех, базилик, перец кайенский и белый.

Из сока и тертой цедры лимона, сахара, масла, соли, кубика, мускатного ореха, перца сделать маринад и замочить в нем окорочка на час. Обсушить окорочка и запечь на гриле. В оставшийся маринад добавить сливки, вино, базилик, гвоздику и выпарить наполовину. Это будет соус. Вторым лимоном украсить блюдо.

РЫБНЫЙ ДЕНЬ

Рыбное заливное в скорлупе

Что же это такое? Ну, прежде всего, это эффектное праздничное блюдо. Это забавные мини-аквариумы, где в прозрачной толще желе видна и рыбка и зелень. Гости должны увидеть их на столе во всей красе, восхититься, с интересом потыкать в них вилкой (или пальцем), сказать "Ах!", почти упасть в обморок, и только потом, съев, закатывая глаза. В общем, они должны пролить бальзам на вашу душу и на ваши руки, которые сотворили это чудо.

Ну, все, хватит лирики. Это была, так сказать, парадная сторона медали, а нам надо разобрать технические и финансовые стороны этого вопроса, которые гостям знать совсем не обязательно. Это разговор для практичных хозяек.

Чем удобно заливное?

Заливное в скорлупе, это самое обычное заливное из рыбы, которое разлито не в миски и плошки, а в яичные скорлупки, а потом, когда оно застынет, оттуда извлеченное. Для чего это делается? Да для красоты, и чтобы такого не было больше ни у кого, а только у вас.

Чем удобно заливное? Приготовить его можно как из очень дорогой рыбы, так и из дешевой, это будет все равно вкусно и красиво. И я бы не сказала, что с ним много возни. Ну, попытайте не много, когда будете разливать его в скорлупки, а потом из них доставать, но это так интересно и так необычно!

Приступим!

Для приготовления заливного подходит и судак, и осетрина, и щука, и налим, не говоря уже о стерляди, и вообще сгодится всякая речная рыбная мелочь, которая придаст бульону дополнительный вкус и навар.

Например, так: взять несколько (2-4) окуньков и небольшого судака, граммов этак на 500-800. Окуней нужно тщательно помыть, удалить внутренности, жабры и глаза, даже чистить от чешуи не надо, а судака также помыть, распластать и срезать с него все филе. Окуней и все остатки судака (голову, кости, кожу, плавники и даже чешую) надо залить небольшим количеством холодной воды и поставить варить. После закипания газ сделать самый маленький и варить бульон примерно час-полтора. Если бульон будет сильно булькать, то он станет мутным.

Полученный бульон процедить через марлю, положить в него (в горячий) куски судака, лавровый лист, лук с кожурой, перец горошком, морковь и опять поставить варить минут на 20, чтобы рыба сварилась. Затем рыбу вынуть из бульона и остудить.

Что получилось?

У вас должен получиться очень крепкий и ароматный бульон, который подходит для обычного заливного, он хорошо застынет на холоде. Но чтобы сделать заливное в скорлупе, в бульон надо добавить желатин, тогда оно будет лучше держать форму.

Для этого желатин следует замочить в холодной воде примерно на час, чтобы он набух (на каждом пакетике с желатином написано, как это надо делать). Потом вылить его в бульон и немного прогреть на огне, чтобы желатин полностью разошелся. К сожалению, после этого бульон станет мутным, а нам надо, чтобы он был прозрачным, как слеза, в этом заключается вся красота заливного. Для осветления бульона готовят так называемую оттяжку. Возьмите два сырых яичных белка (это примерно на 1-1,5 л. бульона), разболтайте их с небольшим количеством воды (или холодного бульона) и вылейте в бульон. Еще в бульон положите соль, веточки петрушки, сельдерея, доведите до кипения и оставьте на самом малом огне

Вкуснятина

Суп «Дары моря»



2 ст. л. оливкового масла, 120 г грибов, 1 луковица, 2 моркови, 2 стебля сельдерея, 1 л рыбного бульона, 3 свежих помидора, 225 г рыбного филе, 225 г мяса омаров, 225 г креветок, 225 г гребешков, 16 мидий, 16 моллюсков, 1/2 ст. белого вина, 1/2 ч. л. соли, пучок свежего базилика.

Лук, морковь, сельдерей очистить, порезать. Потушить до мягкости в глубоком сотейнике. Добавить бульон и мелко нарезанные помидоры и тушить 5 минут. Рыбу и омаров крупно нарезать. Креветки очистить. Мидии и моллюски вымыть и очистить. Добавить их все, а также вино и соль в бульон и тушить на слабом огне 15 минут. Сразу подавать.

РЫБНЫЙ ДЕНЬ

еще минут 15. Вся муть хлопьями осядет на дно, а бульон станет прозрачным. Аккуратно слить его, или процедить через марлю. От петрушки и сельдерея бульон будет чуть-чуть, просто неуловимо, зеленоватым, а если в бульон положить шафрана, то он станет персиково-розоватым. Половину бульона можно окрасить в один цвет, а половину в другой.

О чем надо позаботиться заранее

О яичных скорлупках надо позаботиться заранее и начать собирать их задолго до вашего торжества. Прежде чем разбить сырое яйцо, его нужно будет тщательно помыть, лучше с мылом, потом осторожно проделать небольшую дырочку на тупой стороне яичка и вылить его содержимое. Внутри скорлупку тоже следует аккуратно вымыть, а потом еще ошпарить кипятком. Одна формочка для заливного готова. И так, пока не накопите нужное количество скорлупок. Чтобы они не побились, их лучше всего ставить в яичную решетку, там же потом будет застывать и заливное.

Закljučительный этап

Для заключительного этапа у вас должно быть приготовлено: бульон, рыба, разобранный на небольшие кусочки, веточки зелени, красиво порезанная вареная морковка, кусочки лимона (это по желанию).

Вот теперь можно приступать к священнодействию, иначе это и не назовешь. На дно скорлупки нужно налить небольшое количество бульона, примерно сантиметр, и дать ему застыть. Это происходит быстро. Потом на застывшее желе положить веточку зелени, немного рыбки, опять влить немного бульона, и опять дать застыть. Опять рыбка, морковка, бульон, опять дать застыть. И так, пока не наполнится вся формочка. Почему так сложно? Почему не положить все сразу и не залить бульоном? По закону зем-

ного притяжения — рыба кучей осядет на дно, а сверху окажется пустой бульон. А нам надо сделать красиво, чтобы рыбка плавала равномерно по всему «аквариуму».

А красота-то какая!

Ваше заливное будет еще наряднее выглядеть, если вы купите небольшой кусочек горбуши, или лосося, или семги, рыбки с розовым мясом. Ее надо отварить в том же бульоне, а потом класть в заливное вперемешку с белым мясом судака. Или сделать так: мясо судака залить бульоном с петрушкой и сельдереем, а красную рыбку бульоном, подкрашенным шафраном.

Заливное поставить на холод, чтобы оно хорошо застыло, а перед подачей на стол быстро (на секунду) и очень аккуратно, чтобы вода не попала внутрь, окунуть скорлупку в горячую воду, а потом опустить заливное от нее, как самое обычное желе. Если вы окрасите разноцветные «заливные рыбки» в разные цвета (красный, синий, зеленый и т.д.), то получится очень красиво.

Вот и все! ПРЕДСТАВЬТЕ СЕБЕ, КАКАЯ ЭТО ПОЛУЧАЕТСЯ КРАСОТА!

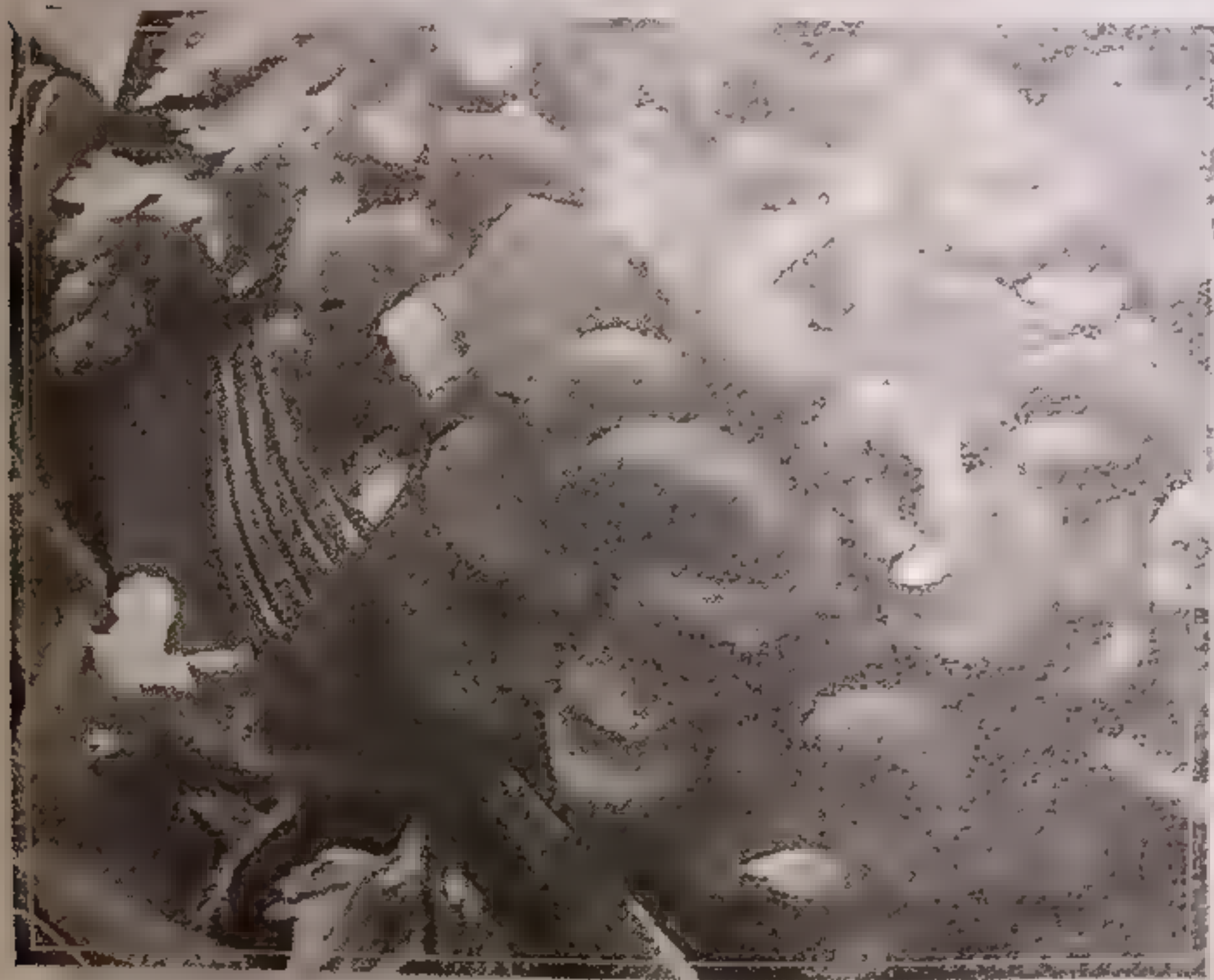
Елена В.



Салат из моркови с соевым мясом

Берутся 4 крупные моркови, натираются на терке соломкой, морковь следует подсолить (немного недосолив) и размять руками (как замешиваем тесто), для того, чтобы морковь дала позднее сок. Лук порезать полукольцами и обжарить в 2 – 3 столовых ложках растительного масла до золотистой корочки.

1 пачку соевого мяса (130 г) залить кипятком на 15 минут, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Обжарить его в 5 ст. ложках растительного масла, желательнее отдельно от лука, тоже до золотистой корочки. Когда оно остынет, следует смешать компоненты с морковью и заправить салат, добавив перец красный и черный по вкусу (в идеале салат должен быть острым), 2 зубка чеснока, соевый соус, и глюконат натрия (это белый кри-



сталлический китайский концентрат, он улучшает вкус всех блюд), если есть, кинзу, цикорий.

Затем развести в 100 граммах кипяченой воды уксусную эссенцию (около 1 ст. ложки, это по вкусу) и влить ее в салат.

Салат вкуснее, если дать настояться пару часов.

Его можно также готовить только из моркови без добавления соевого мяса, можно готовить и с мясом свинины (только он не будет постным), мясо в этом случае тоже обжаривается.

Приятного аппетита!



БЕЗДНА ПРЕМУДРОСТИ

Борщ городской

В зависимости от рецепта, борщ варят на свинине, на говядине, на копченых ребрышках, с сосисками и даже на грибном бульоне с черносливом. А варить его можно без картошки, без капусты, без томата, но основой борща всегда является свекла, которая по-старославянски называется "бърщь".

Я варю борщ, как меня с детства учила моя бабушка, которая всегда называла его настоящим городским борщом.

Бульон для такого борща варится из говядины. Недолго до окончания варки его нужно посолить, положить в него корни петрушки, сельдерея и веточки сушеного укропа. А готовый бульон лучше процедить, чтобы потом из тарелки с борщом не вылавливать всякие размокшие корни и осколки костей.

В кулинарных книгах все рецепты борщей начинаются со слов:

"вначале положите варить капусту". По этому же рецепту капуста в борщ кладется в последнюю очередь.

Вначале в кипящий бульон положите мелко нарезанную картошку и листик лаврушки. Пока варится картошка, мелко порежьте морковку и поставьте ее жарить на растительном масле. А когда морковь немного обжарится, бросьте в эту же сковородку нарезанный лук. И луку и моркови нужно дать чуть-чуть подрумяниться, это

всегда придает борщу приятный вкус. Затем в эту же сковородку положите измельченные помидоры, размешайте овощи и дайте им потушиться еще минутку.

В это время натрите на крупной терке сырую свеклу и бросьте в ту же сковородку, немного посолите, поперчите, размешайте и потушите еще пару минут под крышкой. У вас получится целая сковорода ароматных, не перепревших и очень ярких овощей, которые сохранили в себе все витамины.

Попробуйте подгадать так, чтобы одновременно у вас сварились картошка, обжарились овощи и

уже была нарезана соломкой капуста. Теперь все делается быстро: в бульон с картошкой загружаете овощи, даете прокипеть одну минуту и сразу (вот наконец-то настал момент) кладете капусту. Если капуста старая, то ей нужно дать покипеть минуты две, а если молодая, то и полминуты будет довольно, затем кладете всякую зелень, закрываете неплотно крышкой и выключаете газ. Если закрыть кастрюлю крышкой плотно, то борщ как бы перепреет и потеряет часть своей яркой окраски. Сразу такой борщ есть не надо, он должен настояться часов шесть.

Борщ получается потрясающе красивым, в нем сохраняется натуральный цвет свеклы, смягченный ярким помидорчиком, а капуста остается живой и не плавает переваренной тряпкой. Повторно борщ кипятить не желательно, а только подогреть, иначе его цвет и вкус ухудшатся.

Е. В.



Вкуснятина



ЕЖИК из говядины

Говядина мякоть — 1,5-2 кг, сало, морковь, чеснок, соль. Берем слегка подмороженную мякоть (легче дырки ковырять), в ней острым ножом делаем дырки. Морковь (вдоль разрезаем



ную на несколько подосок) нарезаем полоской соленого сала и пропихиваем в дырку в мясе. Делаем так, пока чеснок. Количество дырок и верстей зависит от размера мяса.

Насыпаем на сковороду сало, кладем кусок фарша, солим, жарим, наливаем в кастрюлю воду, ставим на огонь, накрываем крышкой, варим 40-45 минут. Мясо вынимаем, нарезаем кусочками, добавляем зелень.

Зразы мясные, фаршированные яйцами

350 г говядины, 350 г свинины, 4 луковицы, 8 яиц, 50 г растительного масла, 1 кусок белого батона, соль, черный перец — по вкусу, 100 г растительного масла для обжаривания зраз.

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют лук, луквицу и кусок батона, после чего добавляют яйца и замешивают фарш, добавляя соль и перец по вкусу.

Оставшиеся шесть яиц отваривают вкрутую, измельчают вместе с оставшимися тремя луковицами, солят и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета. Наполнение для зраз готово.

Из мясного фарша на ладони делают заготовки, которые заполняют яично-луковым фаршем и формируют в зразы. Когда зразы сформованы, их обжаривают на большой сковороде в растительном масле до готовности, примерно 10-15 минут.

Сервируют горячими. Сверху можно посыпать остатками яично-лукового фарша.

Суп-любимый из красной фасоли

На 60 г красной фасоли: 25 г репчатого лука, 15 г грецких орехов, 3 г муки, 10 г топленого масла; соль, красный перец, зелень кинзы по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на небольшом огне до готовности. Откинуть фасоль на дуршлаг, половину ее хорошо растереть и развести отваром до образования однородной массы, добавить в массу мелко нарезанный репчатый лук. Оставшуюся половину фасоли, муку, разведенную отваром, толченые грецкие орехи, соль, красный перец, зелень кинзы перемешать, соединить с оставшимся отваром и полученной массой и дать закипеть.

Мясо по-французски

700-800 г свинины, 6-8 шт. картофеля, 1 крупная луковица, соль, перец, 1-2 чайн. ложки 70%-го уксуса, 150-250 г сыра, майонез.

Мясо нарезать: очень мелко — для быстрого приготовления и крупными брусочками — для большого объема блюда.

В миску с мясом положить мелко нарезанный лук, соль, перец. Залить холодной кипяченой водой так, чтобы она едва покрывала мясо. Налить уксус, перемешать.

Пока мясо маринуется, почистить картофель и порезать его брусочками. Крупно порезанное мясо должно мариноваться 1,5-2 часа, мелкому достаточно времени чистки-резки картофеля.

В глубокую сковороду или противень выложить мясо с луком (вместе с жидкостью, в которой оно маринилось). Разровнять. Положить слой картофеля, немного посолить. Посыпать тертым сыром. Мокрой рукой немного обмять сыр (иначе он будет прилипать к ложке при намазывании майонезом). Намазать майонезом. Поставить печься в духовку. Готовность проверять, протыкая слои тонким ножом.



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Сушеный горох замочить на несколько часов. Отварить до полуготовности (должен стать мягким, но не развариться). Отдельно порезать лук, пассировать его в рафинированном растительном масле вместе с натертой на терке морковью, заправить столовой ложкой томатной пасты.

Копченые ребрышки разрезать на порционные куски, выложить в горшочки. Сверху положить отваренный горох, затем порезанный брусочками картофель, затем пережарку. Залить мясным бульоном, посолить, поперчить по вкусу. Накрыть крышечками и поставить в горячую духовку на час-полтора.



НА ЛИЧНОМ ОПЫТЕ

ТРАДИЦИОННОЕ УРАЛЬСКОЕ БЛЮДО

А вы знаете, что такое перепечи? Почему-то мне думалось, что все это знают. Может быть, потому, что у нас в семье это блюдо часто подавалось на стол на семейных праздниках между салатами и основным горячим блюдом или по выходным на обед. И совершенно случайно в разговоре со знакомой недавно всплыли перепечи. Она удивленно спросила: "А что это?". Так вот, это традиционное уральское блюдо. Хочется поделиться рецептом, потому что делается оно достаточно просто, получается вкусно. К тому же оно хорошо, когда собирается большая компания.

Впрочем, соловья баснями не кормят. Лучше перепечами...

Делается это так: тесто из 1 яйца, 0,5 литра кефира и 0,5 пачки маргарина или масла (вообще в оригинале берется топленый свиной жир – но где же его взять-то?). Добавляется муки на глаз и замешивается тесто, как на пельмени. Из него раскатываются (или вырезаются) кружочки примерно 10 см диаметром, толще, чем на пельмени или вареники. Края у него поднимаются и защипываются бортиком.

Потом ставим получившиеся "мисочки" в духовку на смазанный жиром противень и запекаем. Это можно сделать и накануне. Далее делаем фарш. В классическом варианте их два: с мясом или грибами. Если с мясом, то мелко порубленный, смешан-



ный мясной фарш, порубленный с луком. Если с грибами, то порубиваем грибы с луком. Еще делают с картошкой, капустой или ка-

пустой с мясом, даже с яблоками – но это, по-моему, уже не то.

В подпеченные заготовки укладываем фарш, достаточно тонким слоем. Причем на противень перепечи ставятся достаточно плотно друг к другу – они при выпекании почти не поднимаются.

Следующий этап: взбиваем яйца с молоком. Затем может быть два варианта.

Оба приемлемы. Моя крестная (сторонник первого варианта) только смазывает перепечи сверху яично-молочной смесью, каждую в отдельности. А тетка (сторонник второго варианта) просто слегка заливает смесью противень. В этом случае молока с яйцами нужно больше. Вкусно и то, и другое.

В третьем случае получается нечто широкое, во втором перепечи и фарш класть на тарелку не так удобно. Особенно вкусно с томатным соусом, тоже домашним, а не кетчупом. Так что если вам понравятся перепечи – обещаю написать и соусы к ним.

Ксения ШЕСТАКОВА

САМАЯ ВКУСНАЯ

Реклама

Телефон рекламного отдела (812) 232-0168

Вкуснятина



Скумбрия, отваренная или тушеная в пергаменте

Выпотрошенную скумбрию (без головы) приготовить обычным для морских рыб способом.

✂️ Рекомендуется предварительно посыпать каждую рыбу измельченной зеленью петрушки, укропом, зеленым луком и т. д. и положить в брюшную полость кусочек сливочного масла (можно смешать масло с тертым сыром). Обсушенную скумбрию обернуть двойным листом пергамента.

Обернутую в пергаментную бумагу рыбу уложить на противень, в форму или в неглубокую посуду, подлить холодной воды (можно использовать также рыбный бульон или овощной отвар), добавить в воду мелкую соль, несколько горошин перца, лавровые листья, нарезанный лук (при тушении жидкость впитывается и в "упаковку") и тушить рыбу на плите или в духовке, пока она не станет мягкой.

Это очень вкусное, своеобразное блюдо. За столом каждый сам открывает пакетик с рыбой и таким образом получает рыбу вместе с вкусным бульоном. К рыбе можно подать жареный картофель.

«Мясо аллигатора»

Филе курицы (грудка) — 1 кг, соевый соус — 250 г или больше, чеснок — 3-6 зубчиков, по вкусу.

Каждую грудку разрезать на 3-4 части, в зависимости от величины грудки. Слишком толстые кусочки лучше разрезать вдоль, иначе может не прожариться. Добавить мелко порезанный или давленный чеснок и замочить их в соевом соусе (учтите, что чем больше будет соуса, тем солонее окажется мясо, если не любите соленое, разведите его небольшим количеством воды. Я лично не развожу вообще). Настаивать минимум час. После обвалить

каждый кусок в панировочных сухарях (я дважды перемалываю чесночные или беконовые крошки (3 пачки) на мясорубке) и обжарить до золотистой корочки. Жарится быстро, так как соус делает мясо очень мягким. Приятного аппетита.



Картофель, фаршированный мясом

✂️ Отобрать 1 кг крупного картофеля, хорошо промыть его, залить кипятком, посолить и варить до полуготовности. Затем очистить картофель, срезать боковинку с одной стороны и вынуть середину. Мясо (300 г) промолоть вместе с вынутым картофелем, вбить в него яйцо, добавить мелко нарезанный укроп, соль и душистый молотый перец; все это хорошо выбить. Полученным фаршем начинить картофель и закрыть его боковинками. Уложить картофель плотно в котелок, влить в него бульон или воду и тушить до готовности. Заправить томатом, мукой и сметаной.

Рис по-гомановски

300 г шейно-лопаточной части корейки, 50 г корневого сельдерея, 1 стебель лука-порея, 100 г белокочанной капусты, 4 ст. ложки растительного масла, 1/4 л мясного бульона, 200 г длиннозерного риса, 1 ст. ложка крахмала, 1/2 ст. ложки коричневого сахара и имбирного порошка, 1 ч. ложка уксуса, 50 г пластинок миндаля, соль.

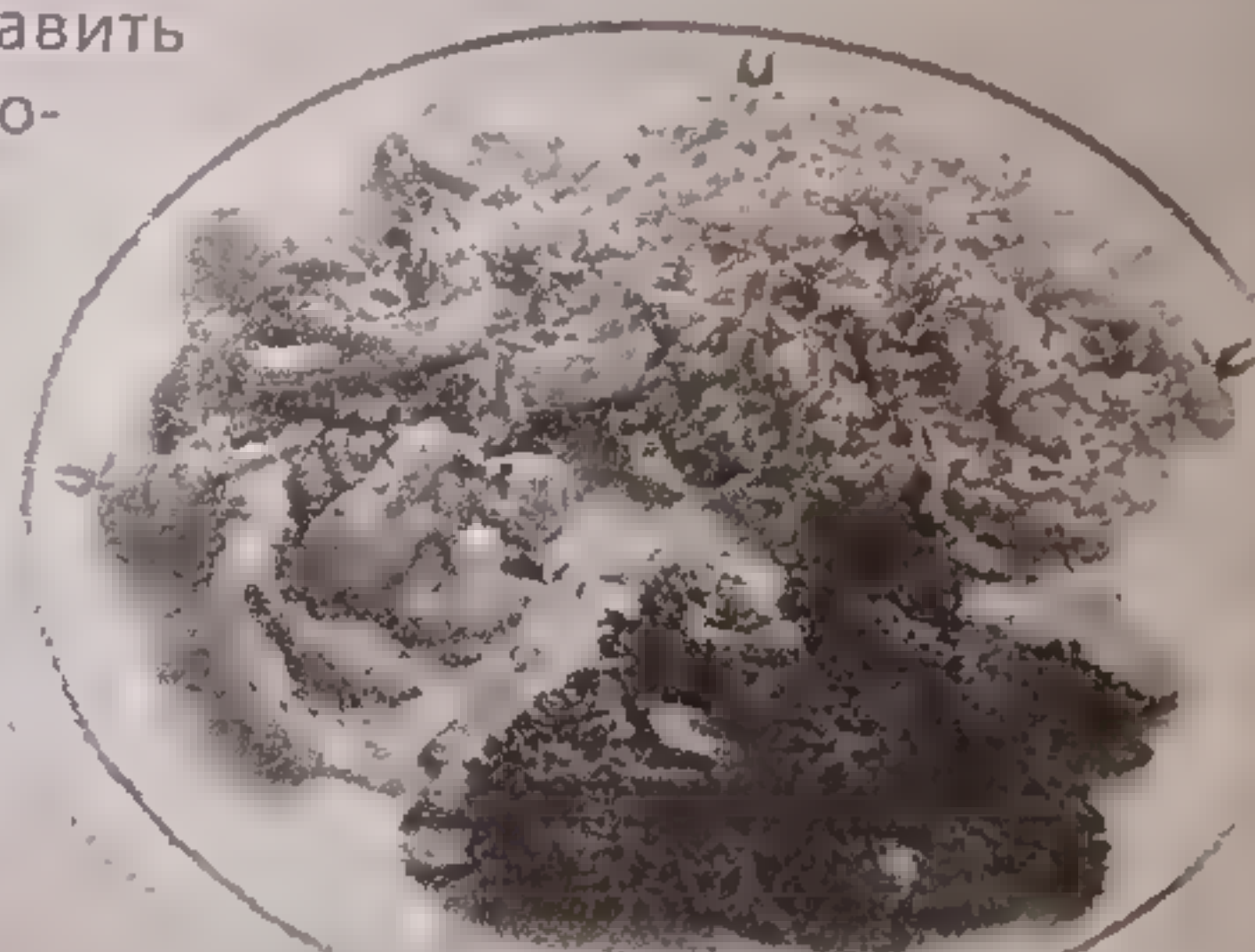
✂️ Нарезать кубиками мясо. Не очень сильно измельчить сельдерей. Нарезать кольцами лук-порея. Мелко нашинковать белокочанную капусту. Приготовить соус: разогреть в форме для жаркого растительное масло и как следует обжарить в нем мясо. Добавить овощи, развести мясным бульоном, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 30 мин.

Отварить рис в кипящей подсоленной воде, выложить на дуршлаг и дать воде стечь.

Перемешать крахмал с сахаром, имбирем, солью, уксусом и небольшим количеством воды.

Долить в мясной соус и, не переставая помешивать, довести до кипения, затем добавить миндаль и хорошо перемешать.

Залить приготовленный рис мясным соусом и подать на стол.



Блины из пюре тыквы

✂️ 1 кг тыквы очистить, нарезать кусочками, сварить до мягкости и протереть сквозь сито; влить в пюре 1 л молока и подогреть до температуры парного молока. В тыквенное пюре влить разведенные дрожжи (15 г), вбить 3 яйца, размешать, всыпать 2-2,5 стакана муки, хорошо выбить тесто и поставить на 2 часа в теплое место. После этого положить в тесто разогретое масло (1 ст. ложку), 1/2 стакана сахара, соль, хорошо выбить, поставить в теплое место, дать хорошо подняться и затем печь блины.

Гнездышки из фарша

Смешанный фарш (свинина, говядина) — 300 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., панировочные сухари — 2 ст. л., перец — по вкусу, паприка — на кончике ножа, киви — 1 шт., ананас — 50 г, вишня — 16 шт., сыр гауда — 150 г.

✂️ Перемешать мясо, измельченный лук, яйцо, сухари, соль, острый и сладкий перец. Сделать 4 фрикадельки и обжарить их на сковороде в течение 5 минут до образования корочки. Положить мясо на фольгу, покрыть ломтиками киви, кусочками ананаса, вишней и кубиками сыра. Закрыть фольгу и запечь на гриле до готовности. Готовые гнездышки можно уложить на тарелку прямо в фольге.



НА ПОСОШОК

ВКУСНЕЕ

Забавная закуска

Салатами с крабовыми палочками уже никого не удивишь, как-то они надоели, приелись, и новизна ощущений пропала. А вот самими палочками, как ни странно, удивить еще можно даже привередливого едока. Из крабовых палочек получается замечательная как по форме, так и по содержанию закуска, такие аппетитные мини-рулеты. Только для этого годятся не обычные маленькие палочки, а большие. Обычно они продаются поштучно или на развес, и в длину достигают 15 сантиметров.

Для того чтобы как следует распробовать вкус новых мини-рулетов, и набить руку в их изготовлении, достаточно купить парочку больших крабовых палочек и как следует их разморозить.

Надо, чтобы они не просто отогрелись в вашей кухне, а оттаяли до такой степени, чтобы трубочки можно было без труда развернуть или размотать (это какой термин вам больше понравится).

Оказывается, они представляют собой такую квадратную бело-розовую "тряпочку", которую на фабрике просто скатали в трубочку. Вот там ее скатали, а нам надо ее развернуть обратно.

Эта "тряпочка" и будет основой для закуски.

Теперь пойдем дальше — крабовую заготовку требуется намазать каким-нибудь фаршем и придать ей первоначальную форму, то есть скатать обратно.

Фарша для этого надо намазать столько, чтобы его оказалось не много и ни мало.

Если его будет мало, то потом будет невкусно, а если положить много, то трудно будет свернуть рулет. В общем, сворачивание такого рулета не совсем простое занятие.

После этого рулет следует или обмотать ниткой, или плотно завернуть в целлофан и положить на верхнюю полку в холодильнике, чтобы он застыл, но не замерз до инея.

На это уйдет, в зависимости от холодильника, от получаса до двух-трех часов.

А уже после того как рулеты застынут, их надо освободить от ниток и нарезать острым ножом наискосок частей на 5-6, а может и больше, чтобы съедался такой кусочек укуса за два.

А уж как разложить эти мини-рулеты на тарелке — это дело вашей фантазии, но вот капнуть майонезом на каждый кусочек надо обязательно и хорошо бы украсить их веточкой зелени.

Фарш для рулетов может быть любой. Вначале представьте себе: из чего вы обычно делаете салат с крабовыми палочками. Вот из этих компонентов, только очень мелко нарезанных или перемолотых, и сделайте фарш.

Это и крутые яйца, и обжаренный лук, и отварной рис, и баночная кукуруза, и, конечно же, зелень.

Суть вроде бы одна, а форма исполнения разная. И вкус этой новой формы будет восприниматься уже по-другому.

А еще фарш можно сделать из шпрот. Для этого рыбки разомните вилкой и добавьте туда вареное



яичко для более мягкого вкуса и зеленый лучок.

Очень вкусный фарш получается из тресковой печени с добавлением опять же крутого яйца и пережаренного лука. Этот фарш нужно сделать поострей.

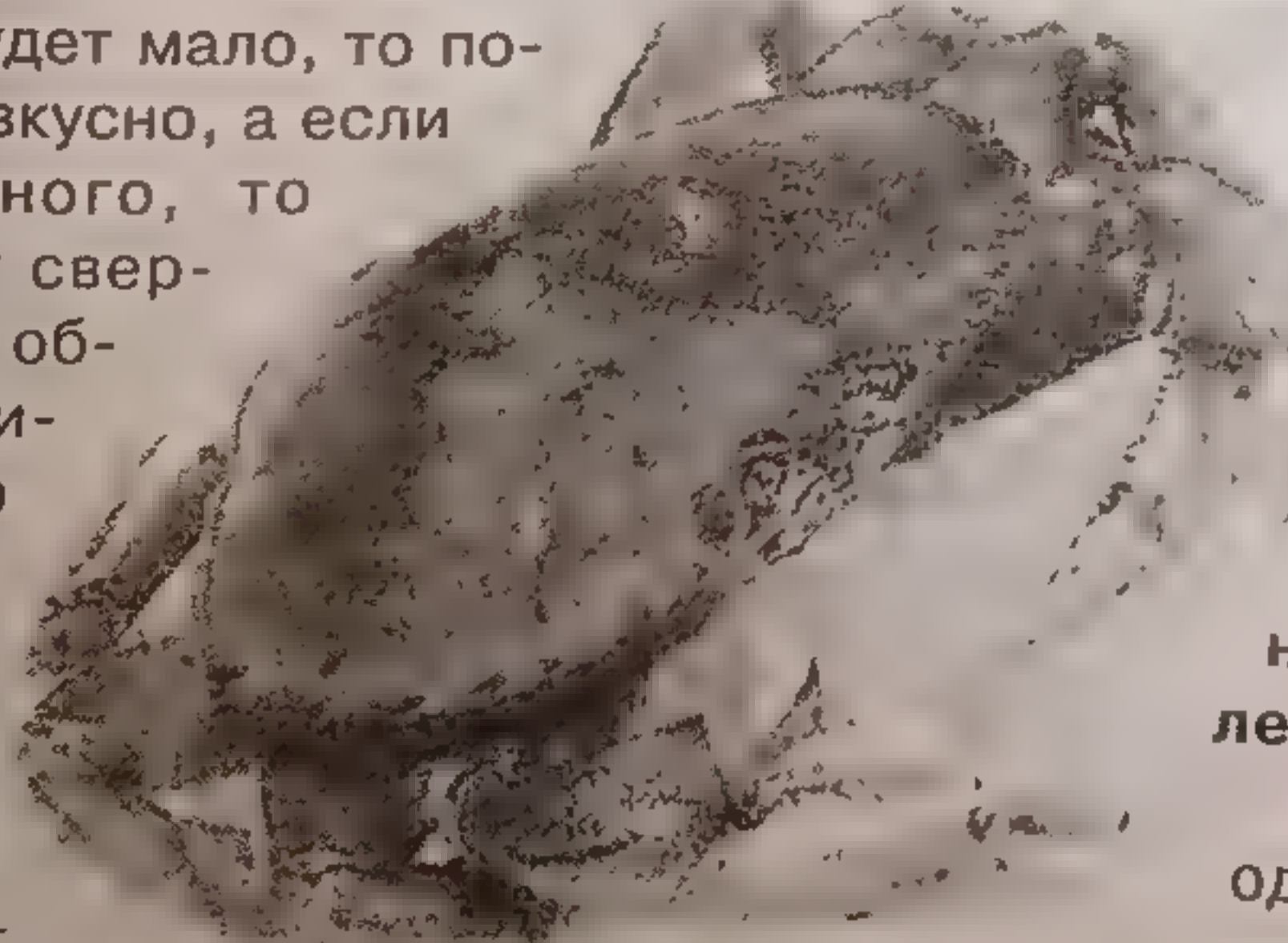
Очень красивые и нежные рулеты получаются с яичницей.

Для этого разболтайте вилкой в миске одно сырое яйцо с ложкой воды, ложкой муки, щепоткой соли и перца и испеките на горячей сковороде что-то типа не то толстого блинчика, не то тонкой яичницы.

Когда эта яичница остынет, заверните ее в крабовый рулет, присыпая зеленью.

Или еще сделайте так: готовые нарезанные рулетики обмакните в кляр (смесь яйца, воды и муки) и обжарьте на сковороде.

Это получится уже горячая закуска, и не менее вкусная.



Вкуснятина

Зоя Закусина



Отборные яйца

Когда вы видите на скорлупе яйца синий штампель с обозначением числа и месяца, это – либо отборные, либо обыкновенные диетические яйца, снесенные не более 5 дней назад.



Различают столовые яйца трех категорий: свежие (хранятся до 30 суток с того момента,

как снесены), холодильничковые (хранятся более 30 суток на холодильнике) и известковые (хранившиеся в известковом растворе).

В среднем вес одного отборного диетического яйца равен 58 г, обыкновенного диетического – 50 г, столового яйца 1-го сорта – 49 г, 2-го сорта – 42 г, 3-го сорта – 40 г.

В одном яйце, в среднем, на долю скорлупы приходится около 10% веса, на долю белка – около 57%, а желтка – 32%.

Промышленность вырабатывает из яиц яичный порошок и яичный меланж.

В яичном порошке не более 6-7% влаги, он вполне замещает свежее яйцо, так как в нем сохраняются все его питательные и вкусовые свойства.



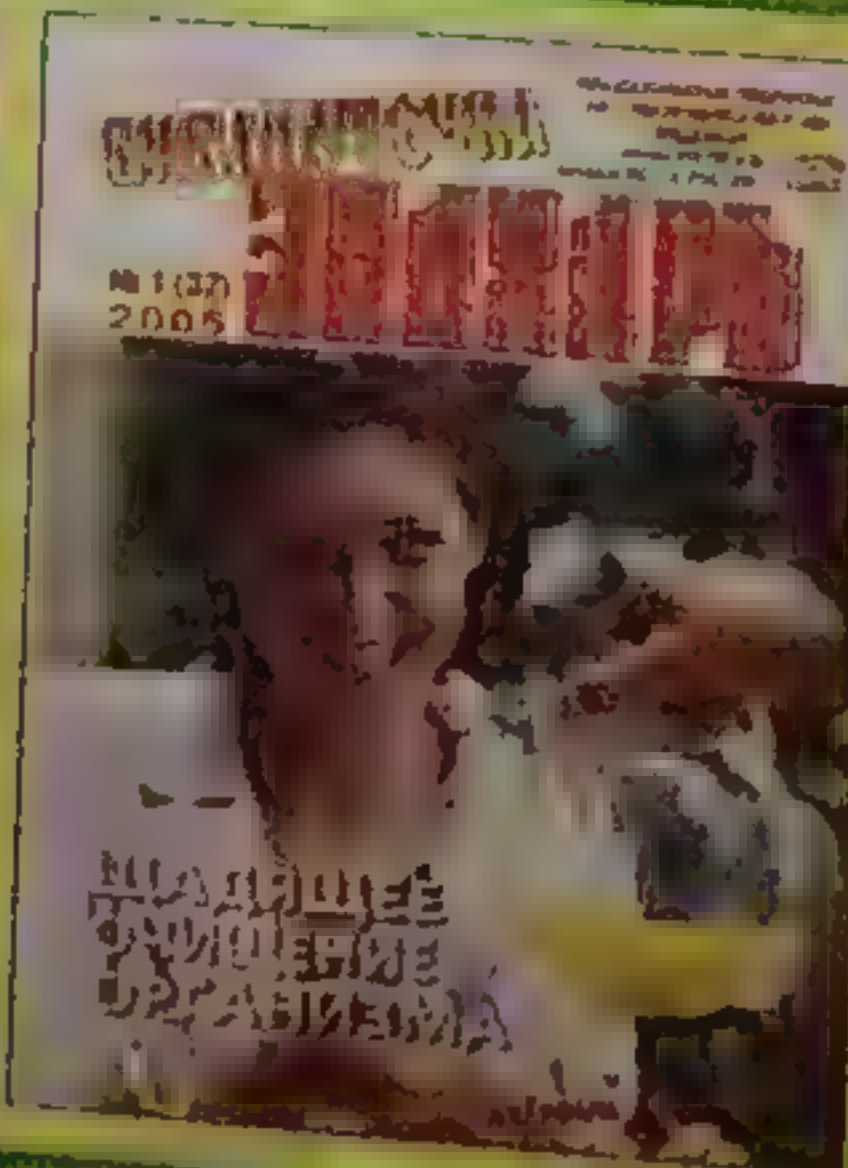
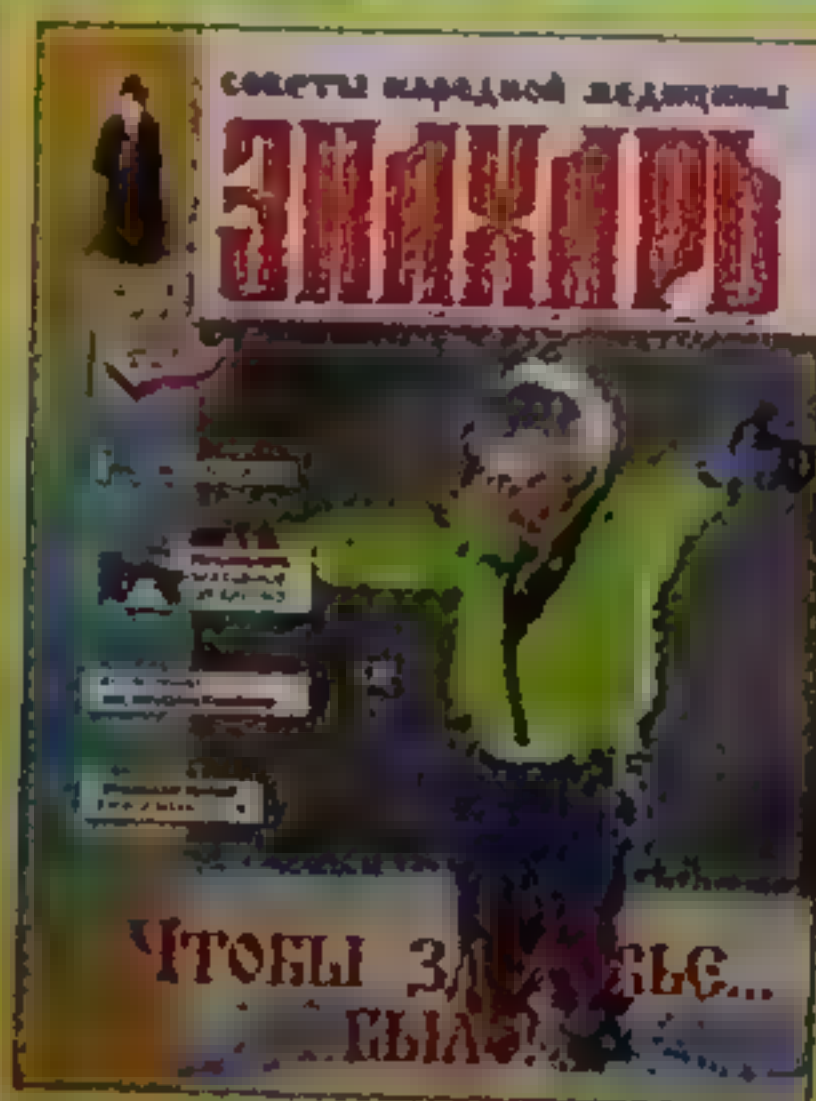
Весовое соотношение яичного порошка к свежему яйцу как 1:5. Яичный меланж представляет собой тщательно приготовленную замороженную смесь белка с желтком, хранящуюся в запаянных жестяных банках.

Наиболее ценная часть яйца – желток, в нем много нужного организму вещества лецитина.

В кулинарии яйца широко применяют и для приготовления самостоятельных блюд, и как составную часть многих вторых блюд, закусок, изделий из теста, сладких блюд и т. п.

Яичный белок, кроме того, используют как связующее (в тесте, запеканке, оладьях) и как осветляющее вещество (в бульонах).

• читайте новые номера наших изданий



Следующий номер газеты «Вкуснятина» выйдет 31 января

СКАТЕРТЬ- САМОВРАНКА

№21 (34), 2003г.

Отличные
рецепты заготовок
на зиму в каждом
номере.

Фирменные рецепты от Ирины Симоновой

Салат «Золотая осень»

2-3 крупных баклажана нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле.

6 больших сладких перчиков нарезать тонкими кружочками. Измельчить 1 горький перец, большую головку чеснока и любую зелень по вкусу (укроп, петрушку). Порезать кружочками твердые красные помидоры. 2-3 луковицы нарезать кольцами. Теперь все чередовать слоями:

- 1-й ряд - баклажаны
- 2-й ряд - перец сладкий
- 3-й ряд - помидоры
- 4-й ряд - лук

Каждый ряд посыпать зеленью, чесноком и подсаливать (кроме баклажанов). Залить маринадом, поставить в холодильник на сутки.

Маринад: смешать 1 стакан уксуса, 2 стакана масла.

Пробовать можно через сутки, но чем дольше стоит, тем вкуснее.

«Грибная» закуска

5 кг баклажанов, 1 кг капусты, 500 г моркови, 200 г чеснока, 0,5 л уксуса.

Баклажаны почистить и отварить целиком в крепко посоленной воде до готовности (должны протыкаться спичкой). Остудить и нарезать кубиками. Нашинковать капусту, натереть на терке морковь, измельчить чеснок, посрлить по вкусу и перемешать. Добавить баклажаны, залить уксусом и разложить по банкам, закрыв пластмассовой крышкой. Подержать в течение суток в холодильнике и можно пробовать. Если сверху залить прокипяченным растительным маслом, то в холодном месте может храниться 2-3 месяца.

г. Сальск
Ростовской обл.



Коллаж Н. ТАНЦЮРЫ

Фирменные рецепты от Сергея Кузьменко

Суп молочный из картофеля с тыквой
500 г картофеля, 200 г тыквы, 1 л молока, 1-2 ложки сливочного масла, соль.

Очищенную мякоть тыквы и картофель нарезать кубиками, положить в подсоленную воду и варить до готовности. Затем в суп добавить молоко, сливочное масло и вновь довести до кипения.

Тыква тушеная

Нарежьте мякоть тыквы небольшими кубиками. Налейте в глубокую сковороду немного воды, посолите, выложите тыкву на сковороду и тушите до мягкости. Вместо воды можно использовать 2-3 ложки жира. Залейте тыкву холодным молоком, добавьте печеные яблоки и посыпьте сахарным песком.

г. Приморско-Ахтарск Краснодарского края.

Фирменный рецепт
от Эльмиры Филипповой**Закуска из свеклы с хреном**

300 г свеклы, 60 г хрена. Для маринада: 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка сахара, одна половина лимона, 1 г любых специй, четверть стакана воды.

Вареную свеклу нарезать небольшими ломтиками или нашинковать, уложить в посуду слоями, пересыпая каждый слой тертым хреном, залить маринадом и оставить на несколько часов. Перед подачей на стол посыпать сахаром и полить растительным маслом.

г. Пермь

Фирменный рецепт
от В.Ф. Новожиловой**Закуска****«Всем девчонкам нравится»**

Я хочу поделиться с читателями вашей газеты рецептом заготовки на зиму. Когда мы что-нибудь отмечаем в отделе, то на столе обязательно эта заготовка. Она всем нравится, думаю, понравится и вам.

Надо отварить 0,5 кг фасоли любого цвета. Варить примерно 1,5 часа. Пока варится, режим 2 кг баклажанов кубиками, 1,5 кг помидоров пропускаем через мясорубку, 0,5 кг моркови трем на крупной терке, 0,5 кг перца режим на кусочки, 200 г чеснока через мясорубку, добавляем 100 г уксуса 9%-ного, 70 г соли, 1,5 стакана сахара, 0,5 литра подсолнечного масла.

Все перемешиваем с отварной фасолью и ставим на огонь.

С момента закипания варим 40 минут.

Получается 2 банки по 0,7 и 9 банок по 0,5.

г. Тихвин Ленинградской обл.

К семейному ужину**Баклажаны по-польски**

Два больших баклажана разрежьте вдоль, а затем надрежьте, чтобы получились дольки толщиной 1 см. Между дольками насыпьте соль и оставьте на 20 минут. Затем промойте и обсушите. Мелко нарезанную луковицу и дольку чеснока уложите в глубокую сковороду, смазанную маслом, положите в нее баклажаны кожей вверх, слегка прижав дольки друг к другу. Добавьте нарезанные кружочки 8 помидоров и оливок без косточек (10-15 штук). Сверху посыпьте еще одной мелко нарезанной луковицей, измельченной долькой чеснока, зеленью базилика и укропа. Поперчите, посолите, добавьте 4 столовые ложки растительного масла и 4 столовые ложки красного вина. Накройте крышкой и запекайте в духовке 30 минут.

Фирменные рецепты
от Тамары Корольковой**Перцы, фаршированные баклажанами**

8 шт. перца, 2 баклажана, 1 ломтик белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Фарш: баклажаны испечь, очистить, нарезать мелко, отжать лишнюю жидкость, добавить ломтик белого хлеба, замоченного в молоке или воде, поджаренный лук, яйцо, соль, муку и хорошо все размешать.

Перцы наполнить фаршем, обвалить в муке и обжарить в растительном масле. Затем уложить в утятницу, залить томатным соусом и запечь в духовке.

Для соуса: 4 спелых помидора, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Не забудьте, что перец перед фаршированием нужно очистить от семян и бланшировать 2-3 минуты в кипящей воде.

Мясо с овощами

500 г свинины, 3 луковицы, 1 морковь, 1 свекла, 200 г свежей капусты, 1 редька.

Мясо мелко режим, отбиваем, чтобы было мягким. Жарим на растительном масле. Отдельно режим лук полукольцами и обжариваем. Затем выкладываем на большое блюдо мясо, смешанное с жареным луком, поливаем эту горку 250 г майонеза. Вокруг этой горки выкладываем поочередно кучками натертые на терке морковь, свеклу, капусту, редьку.

Этот салат очень красиво смотрится на столе. При гостях салат перемешиваем.

г. Кандалакша
Мурманской обл.



Фирменный рецепт от Татьяны Воробьевой

Овощное рагу «Осенний марафон»

Вот поспел в огороде урожай, значит, настало время есть овощное рагу.

Режу **картофель** крупными кубиками и сверху обжариваю. Кладу в кастрюлю. Если есть **капуста**, ее тоже режу - шашечками, выкладываю на картошку. Теперь - **кабачок**: режу кубиками, обжариваю, кладу на капусту. Сыплю **зеленый горошек** - примерно чашку. Обжариваю **лук и морковь**, помещаю поверх горошка.

Понятно, что пропорции произвольные...

Заливаю таким **соусом**: в воде **развожу 1 ст.л. томата, кладу майонез сколько не жалко**. Вода в кастрюле должна покрывать овощи на 1-2 см. Тушим до готовности.

Если получается блюдо жидковато, пережариваю 1-2 ложки муки, развожу бульоном из кастрюли и вливаю в овощи. Варю до загустения.

Перед подачей посыпаю зеленью, а кто любит - можно чесночку добавить.

г. Комсомольск Ивановской обл.

Фирменные рецепты от Надежды Киселевой

Закусочный кабачковый торт

1 кабачок (1,3-1,5 кг), 0,5 ч.л. соды, 2 яйца, мука, соль, перец, 150 г майонеза, 2-3 зубчика чеснока.

Кабачок чистят, удаляют семена, натирают на крупной терке, сок отжимают. В кабачковую массу добавляют яйца, соду и столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Добавить соль, и кто любит поострее - перец. Из этого теста надо испечь небольшие тоненькие блинчики.

Выложить блины стопочкой, промазывая каждый «кремом» из майонеза с чесноком. Можно «крем» слегка подкрасить томатной пастой или свекольным соком. Верх торта украсить мелко нарубленной зеленью и кусочками красного перца.

Салат с баклажанами

Взять по 3 штуки (больших) баклажанов, моркови, лука, помидоров, перца, 1 ч.л. 70%-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла. Порезать произвольно, все перемешать и тушить 1-1,5 часа.

Готово. Хотите сохранить подольше - закройте банки капроновыми крышками и поставьте в холодильник.

г. Дзержинск.

Фирменный рецепт от Татьяны Тригорьевой

Аджика

500 г сладкого болгарского перца, 500 г красных помидоров, все пропустить через мясорубку, 2 небольших стручка горького перца, 100 г чеснока пропустить через мясорубку, добавить 100 г растительного масла, 50 г столового 9%-ного уксуса, 30 г соли, все довести до кипения и закатать. Очень вкусно.

г. Северодвинск.

Фирменный рецепт от Тамары Бледных

Рагу «Подарок осени»

1 куриный окорочок покрупнее мелко рубим и обжариваем до золотистого цвета, добавляем мелко нарезанную **луковицу**, через 5 минут - нашинкованную **морковку**, еще через 5 минут **средний кабачок (800 г)**, порезанный кубиками. Далее шинкуем и добавляем 300 г капусты, 1-2 карто-
фелины, порезанные кубиками, по 1-2 штуки болгарского перца и помидоров.

Но это еще не все.

Пикантность блюду придаст **заливка**, которую добавляют за 5 минут до готовности блюда. Для нее

я смешиваю 1 ст.л. майонеза, 1 ст.л. сметаны, 1 ст.л. томатной пасты с 1 бульонным кубиком (лучше куриным), добавляю зелень - укроп, петрушку, базилик.

Получившееся блюдо очень аппетитное и сытное.

По желанию можно вместо картофеля положить 2 ст.л. сырого риса. А можно рагу готовить и вовсе без окорочка, блюдо от этого не становится хуже.

г. Камерово.



Фирменный рецепт от Надежды Торлиновой

Помидоры по-армянски

5 кг зеленых помидоров произвольно порезать, пропустить через мясорубку, 200 г чеснока, 8 шт. сладкого перца, 1 стручок горького перца.

Добавить 500 г растительного масла, 300 г столового уксуса, 100 г соли, 250 г сахара. Все смешать. Залить зеленые помидоры и кипятить 15 минут. Разложить в стерильные банки, закатать.

Очень вкусно.

г. Ст. Оскол
Белгородской обл.

Фирменный рецепт от Эльмиры Филипповой

Плов «Ассорти»

Филе курицы нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанный репчатый лук, морковь, натертую на терке, зеленую стручковую фасоль. Можно добавить кусочки тыквы или айвы, красный сладкий перец. Отдельно отварить рис. Добавить бульон, рис засыпать на овощи, посыпать изюмом, кориандром, кунжутными семечками, закрыть крышкой и дать набухнуть рису. Получается необычно и безумно вкусно. Мои гости всегда просят добавки.

В этот плов также можно добавить отваренные и обжаренные грибы.

г. Пермь.

Анна Мокрополова,
 г. Пильна Нижегородской обл.

Кабачковая икра «Вкуснее не едали!»

Все, кто пробовал мою икру, говорят, что вкуснее нигде не едали, и сразу просят рецепт. Попробуйте - действительно очень вкусно!

3 кг кабачков, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука нарезать крупно, по отдельности обжарить до мягкости на растительном масле, пропустить через мясорубку, перемешать и варить 1-1,5 часа.

Перед варкой добавить 2 ст.л. соли, 4 ст.л. сахара, 2 ст.л. уксуса.

Помидоры «Чудо»

В литровую банку влить 1 ст.л. растительного масла, положить 2 лавровых листа, 6 горошин перца, нарезанные на дольки помидоры, сверху - колечки лука, залить маринадом.

Маринад: на 1 л воды - 2 ст.л. соли (без верха), 3 ст.л. сахара, 7-8 лавровых листов, 15-20 горошин перца, 10 штук гвоздики, корица. Кипятить 3 минуты, охладить, процедить, добавить 1/2 стакана столового уксуса и чайную ложку желатина (растворить по инструкции для заливных блюд).

Стерилизовать 5-10 минут (не больше). Приятного аппетита!

Светлана Кучерина,
 х. Шевченко Краснодарского края

Гречка с овощами

400 г гречки, 3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 200 г сахара, 2 ст.л. соли, 700 г растительного масла, 100 г 6%-ного уксуса.

Овощи нарезать соломкой и обжарить на масле по отдельности. Гречку отварить в подсоленной воде до полуготовности. Помидоры пропустить через соковыжималку, довести до кипения, добавить соль, сахар. Через 5 минут положить овощи и гречку. Варить 40 минут. В конце варки добавить уксус. Закатать.

Этот рецепт можно приготовить и с перловкой.

Чина Спасова, г. Славянск-
на-Кубани Краснодарского края

Аджика из свеклы

Решила поделиться своими рецептами закруток. Все они проверены, многое я придумала сама.

5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 4-5 кг свеклы, 4-5 стручков горького перца, 200 г чеснока.

Все овощи хорошо промыть, почистить и пропустить через мясорубку. Варить в большой алюминиевой посуде 1,5 часа, постоянно помешивая. В общую массу добавить 150 г соли, 150 г сахара, 200 г растительного масла. 150 г 6%-ного уксуса добавить за 30 минут до конца варки. Получится 6-7 литров.

Разложить аджику в чистые банки и закатать. Поставить под «шубу» часов на 10.

Аджика эта густая, остренькая и очень красивого цвета.

Аджика с яблоками

1,5 кг помидоров, 1 кг твердых кисло-сладких яблок, 10-15 штук сладкого перца - желательного красного, мясистого, 10 средних луковиц, 10 головок чеснока, 10 стручков горького перца, 2 пучка петрушки, 0,5 кг моркови.

Все помыть, почистить и прокрутить на мясорубке, кроме зелени. Ее мелко порезать. Добавить 0,5 л растительного масла, 2 ст.л. соли. Варить 1,5 часа.

У вас получится 5 л аджики - вкусной, остренькой, густой.

Добрый совет

Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками, сухим песком или завернуть в бумагу.

Сморщенные яблоки приобретают первоначальный вид, если их положить на несколько часов в холодную воду.



Анна Шолохова, г. Дзержинск

Закуска «На все случаи»

6-7 средних красных помидоров, 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 4 сладких перца, 200 г капусты, 100 г растительного масла, 1-2 лавровых листа, соль, сахар, перец - по вкусу.

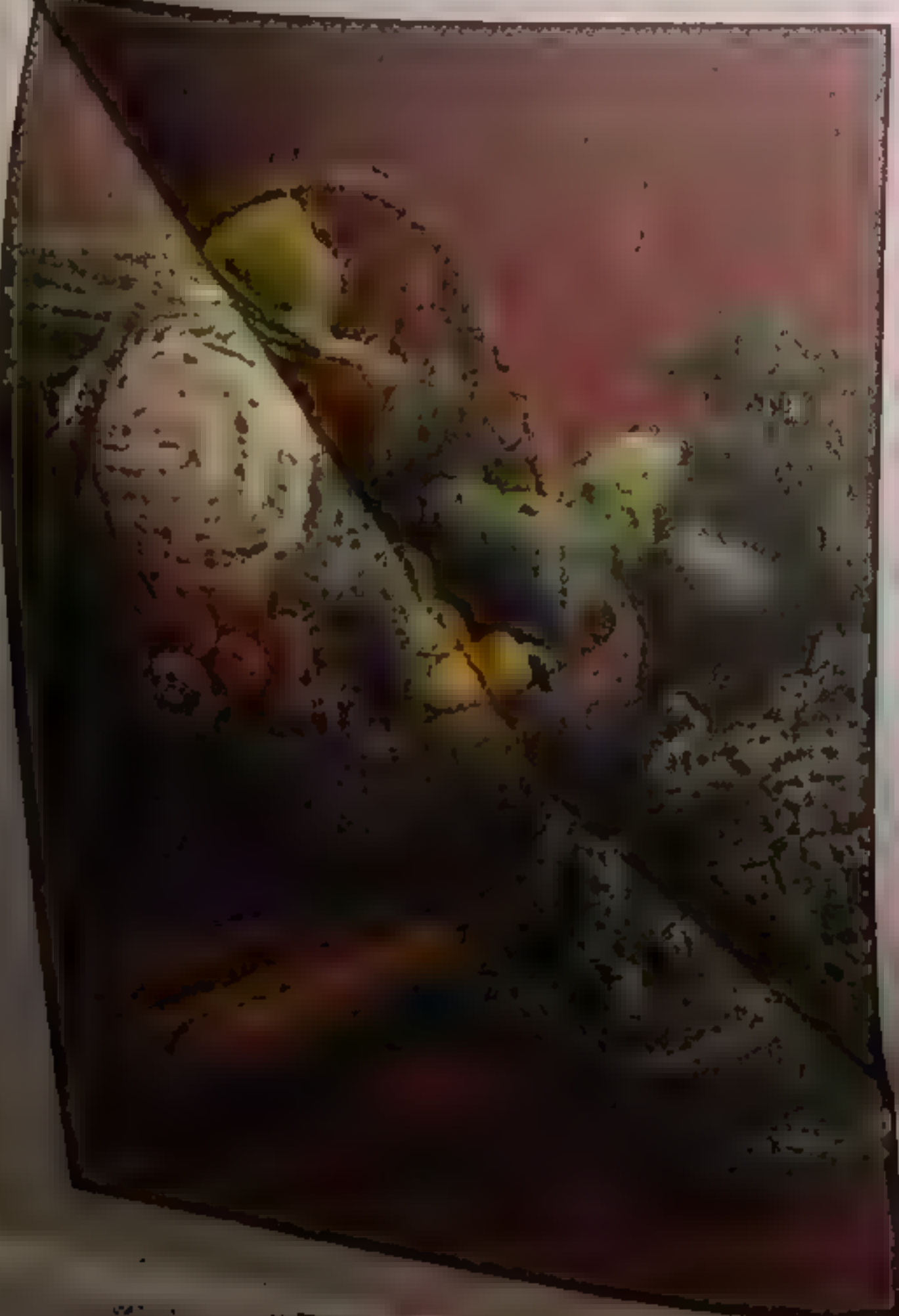
Помидоры разрезать на 6 частей, лук нарезать полукольцами, перец - соломкой, морковь натереть на крупной терке, капусту нашинковать. Заправить овощи маслом, сахаром, солью и варить, помешивая, на медленном огне до готовности. Разложить в банки в горячем виде. Закатать.

Маринованный лук

Мариновать лучше мелкий лук. Луковицы на 2-3 минуты опустить в кипяток, затем быстро охладить. Очистить от шелухи и корневой мочки, подержать 15 минут в подсоленной воде. Воду слить и залить кипящий маринад.

Маринад (1 л): 0,5 л воды, 0,5 л 6%-ного уксуса, 2 ст.л. соли, пряности, сахар. Специи - корица, гвоздика, бадьян, перец - душистый и красный, лавровый лист - кладутся всего понемногу (можно и не все) или кто как любит.

Мне 14 лет, заготовки мы делаем с бабушкой и будем очень рады, если читателям понравятся наши рецепты.



Ольга Мелешкина, г. Рязань

Томаты «Оближешь пальчики»

3 кг помидоров, 200 г зелени, 1 головка чеснока, 100 г репчатого лука.

Маринад: 3 л воды, 2 ст. ложки соли, 9 ст. ложек сахара, 2-3 шт. лаврового листа, 3 шт. перца горошком, 1 стакан 9%-ного уксуса.

Томаты вымыть. Банку пропарить, на дно положить рубленую зелень (укроп, петрушка, лист вишни), чеснок, влить 3 ст. ложки растительного масла, затем уложить помидоры, на них кольца лука.

Маринад: вскипятить воду с солью, сахаром, перцем, лавровым листом, влить 1 стакан 9%-ного уксуса.

Не очень горячим маринадом залить помидоры и стерилизовать 15 минут. Банки закатать.



Оксана Юркевич,

г. Калиновичи Томельской обл.

Бесподобно вкусные помидоры

На 3-литровую банку: 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 60 г 9%-ного уксуса, горький перец горошком и душистый перец.

Выложить помидоры в банки, залить холодной водой, добавить компоненты. Поставить стерилизовать в холодную воду. Постепенно нагревать и, когда закипит, выдержать 5-10 минут. Если кожица на помидорах начнет трескаться раньше, нужно закатывать.

А.В. Ресько, г. Глазов, Удмуртия

Бобы, консервированные с овощами

1 кг бобов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 200 г томатной пасты, 1 ч. л. уксусной эссенции, соль, сахар - по вкусу.

Бобы отварить до полуготовности. Нашинковать лук, морковь натереть на крупной терке и пожарить их на растительном масле. Смешать с бобами, добавить томатную пасту, уксус, соль и сахар. Все перемешать и варить до полной готовности.

Если масса будет слишком густой, можно добавить немножко воды. Разложить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5-литровые банки - 7 минут, 1-литровые банки - 15 минут.

Кабачки в томатной пасте

3 кг кабачков, 8 штук болгарского перца, 0,5 стакана растительного масла, 200 г томатной пасты, 1,5 ст. л. соли, 1 стакан сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции, 1 головка чеснока, черный молотый перец по вкусу.

Кабачки нарезать кубиками, перец - полосками. Овощи тушить в растительном масле с момента закипания 20 минут. Затем добавить соль, сахар, эссенцию, томатную пасту и тушить еще 40 минут. Непосредственно перед окончанием варки добавить чеснок и черный молотый перец.

Разложить горячую смесь по банкам и закатать.

Елена Трубочанинова, г. Арзамас

Вино

«Лучше, чем магазинное»

Хочу вам предложить рецепт домашнего вина. Оно вкусное, ароматное, для любого застолья подойдет и лучше, чем магазинное.

Готовится вино из любых ягод.

Ягоды насыпать по плечики в 3-литровую банку и залить самогонном до верха. (Самогоном лучше, чем спиртом или водкой - на вкус вино получается мягче.) Пусть постоит в тепле 1 месяц. Затем самогонку слить, а в ягоды добавить 0,7-0,8 кг

песка и пусть стоит еще месяц. После этого вливаем в ягоды слитую ранее самогонку, перемешиваем и процеживаем.

Вино готово. Оно очень вкусное.

В отцеженные ягоды можно добавить столько же песка, оставить на месяц и вновь залить свежей самогонкой, только покрепче.

Ольга Мифодиева, ст. Динская

Краснодарского края

Соленые арбузы «Скороспелые»

Если вы купили арбуз, а он чуть розовый, не отчаивайтесь и не выбрасывайте его сразу в мусорное ведро. Порежьте этот арбуз дольками, но не очень толстыми. Смешайте 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. сухой горчицы. Этой смесью посыпьте дно эмалированной кастрюли, уложите дольки, пересыпая этой смесью, сверху накройте перевернутой тарелкой, положите гнет.

Арбуз готов на 5-е сутки. Доставая дольки, прополощите их в рассоле, чтобы смыть горчицу. Попробуйте, очень вкусно!

Маринованная слива

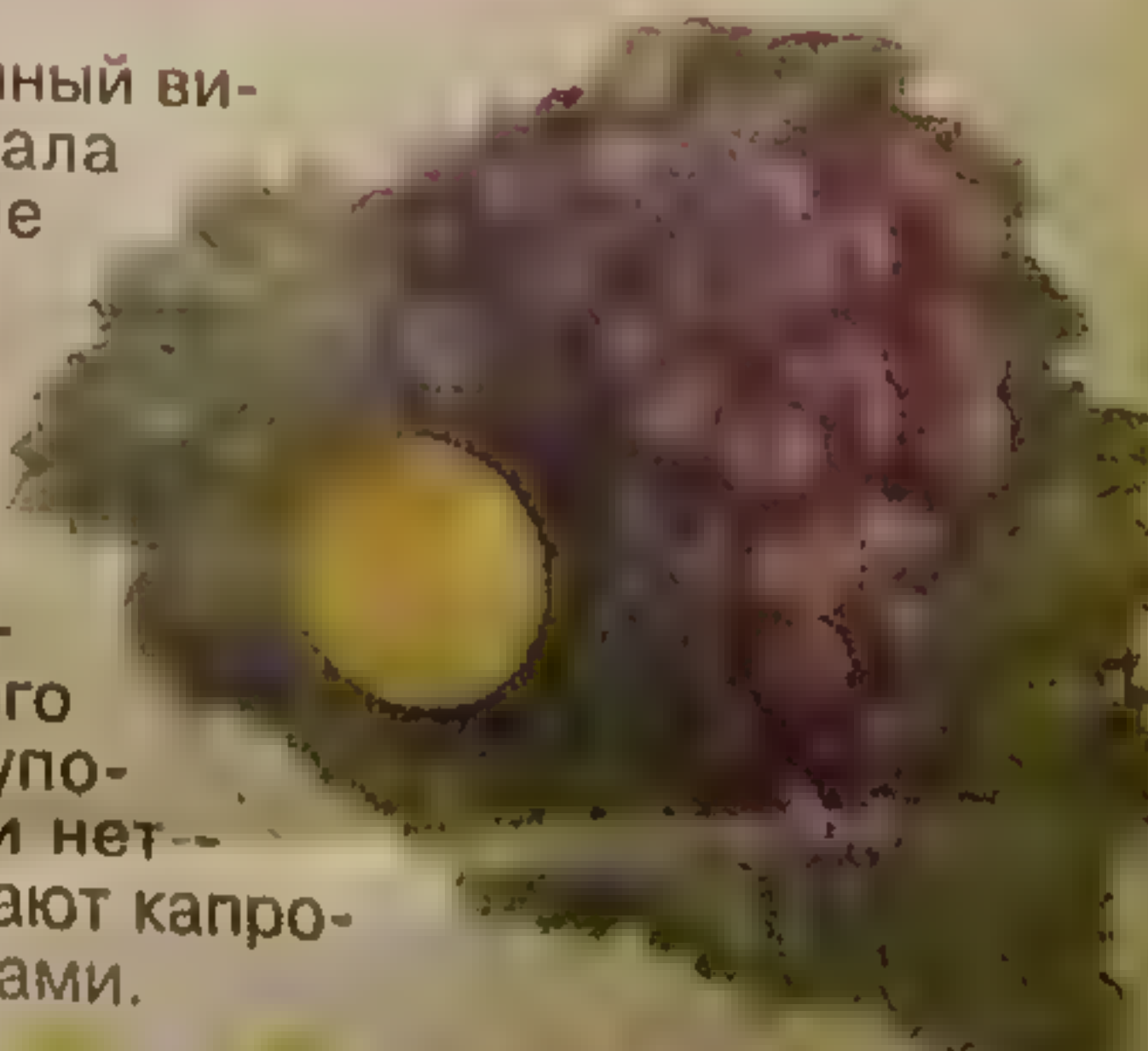
Зрелые плоды с плотной мякотью уложить в банки. Один раз залить кипятком на 5-10 минут. Воду слить, залить кипящим маринадом до краев и укупорить.

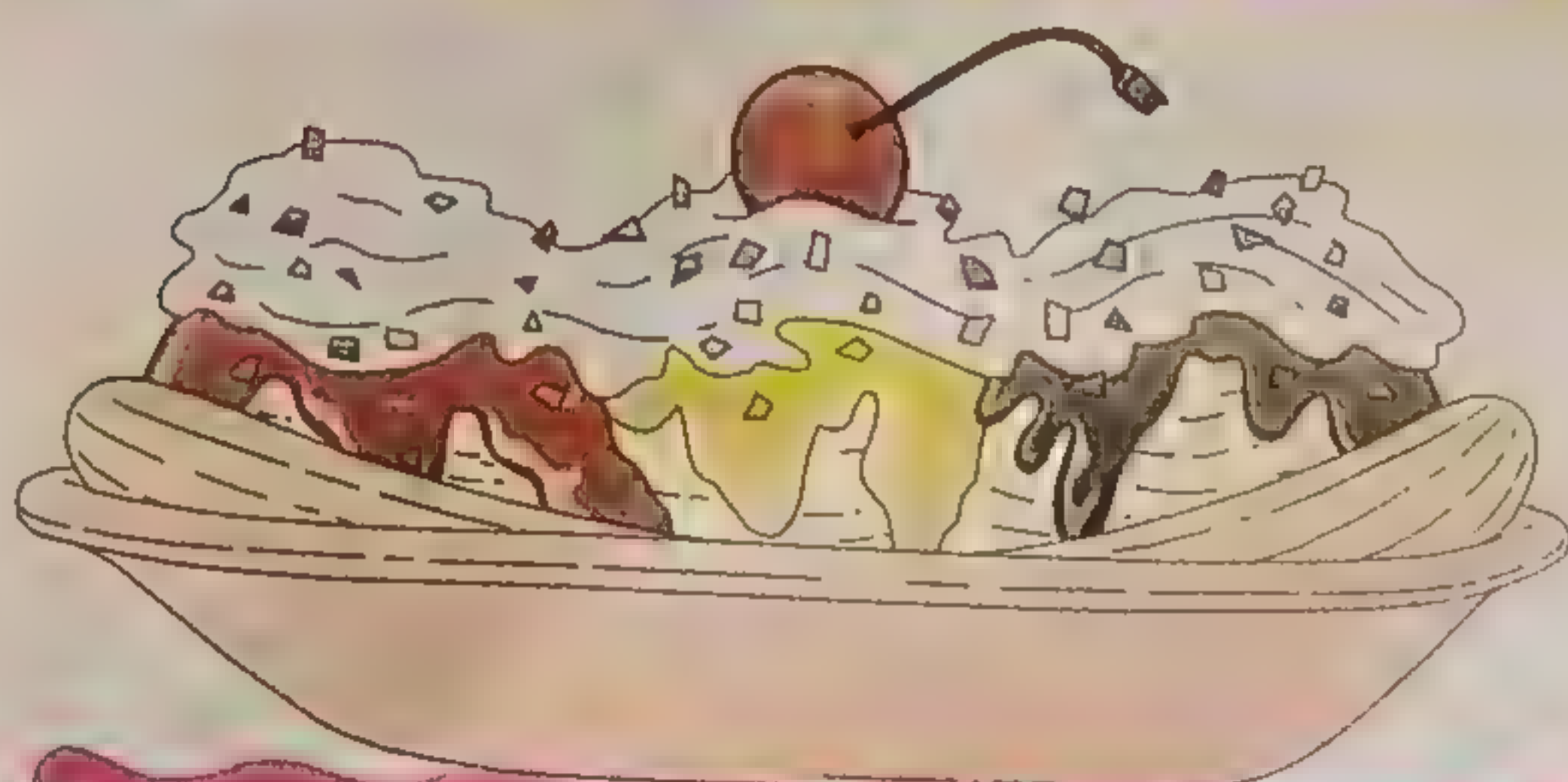
Маринад: 0,5 л воды, 1 стакан 6%-ного уксуса (хотя я, впрочем, делала вообще без уксуса), 1 стакан сахара, 1 ч. л. соли, корица.

Виноград моченый

4 л воды, 300 г сахара, 100 г сухой горчицы, корица, гвоздика, лавровый лист.

Подготовленный виноград (я делала на веточках, не обрывая ягод) укладывают в стеклянные банки и заливают холодным маринадом. Для долгого хранения - укупоривают, а если нет - просто закрывают капроновыми крышками.





Галина Бобрик, г. Брест, Беларусь

Варенье из кабачков с апельсинами

3 кг кабачков очистить и пропустить через мясорубку. Положить пюре в кастрюлю, засыпать сахаром (1,5 кг) и оставить на 8 часов. Затем варить по 5 минут в 3 приема. Перерывы между варками по 4 часа.

Когда ставим варенье на огонь во второй раз, добавляем 4 апельсина, перемолотые на мясорубке вместе с кожурой. Апельсины надо предварительно ошпарить кипятком и вынуть косточки.

В конце третьей варки кладем в варенье половину чайной ложки лимонной кислоты. Еще раз хорошо вскипятим и разливаем в простерилизованные банки.

Елена Трубочнинова, г. Арзамас

Варенье «Яблочное чудо»

Взять 1 кг яблок, разрезать пополам и оставить в тазу на 3 часа. Сварить сироп из 2 стаканов воды и 2 кг сахара. Сиропом залить яблоки и дать постоять 6 часов. Потом поставить на огонь.

Проварить в кипящей воде 4 минуты 1 кг рябины. Воду слить и добавить рябину к яблокам. Довести до кипения и добавить 1 стакан очищенных грецких орехов. Огонь выключить и горячее варенье разлить в банки.

Оно получится очень вкусным и ароматным.

Клюквенный сок

Сок готовят из свежих и замороженных полностью созревших ягод. Их раздавливают и с небольшим количеством воды (0,5 стакана на 1 кг) подогревают до 60°, выдерживая 5 мин, затем отпрессовывают, подвергают тепловой обработке, разливают в горячие банки или бутылки с немедленной укупоркой.

Для приготовления сока из клюквы с мякотью подогретые и раздавленные ягоды протирают через сито или при помощи ручной соковыжималки и консервируют методом горячего разлива или с пастеризацией. Сахар добавляют по вкусу.

Наталья Молочкова,
г. Балахна Нижегородской обл.

Желе из лимонов

8-10 лимонов моют, дают стечь воде, нарезают тонкими ломтиками, удаляя при этом косточки. Кладут в эмалированную посуду, добавляют 1 л воды, варят 25 минут на слабом огне и пропускают через фильтр.

Полученный сок уваривают вдвое, добавляют заранее приготовленный раствор желатина. Расчет: 10 г желатина на 1 л сока. Сухой желатин растворяют при нагревании в 1 стакане воды.

Мелкими порциями при постоянном помешивании добавляют сахар - 900 г на 1 л сока и варят. Варку считают законченной, если разлитое на тарелку желе быстро густеет.

Горячее желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 70 градусов. Пастеризуют при температуре 90 градусов банки емкостью 0,5 л - 8 минут, 1 л - 12 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней - на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждают, не переворачивая.



Валентина Ковязина,
г. Тольятти Самарской обл.

Варенье для торта

2 кг яблок, 1 кг моркови, 2 апельсина, 2 кг сахара.

Яблоки очистить от кожуры и семечек, пропустить через мясорубку вместе с морковью и апельсинами в кожуре. Поставить варить на 2 часа. Помешивать. Готовое варенье разложить в горячие банки. Закатать.

ЛУЧШЕ один раз
ПОДПИСАТЬСЯ,
чем сто раз искать в киосках

СКАТЕРТЬ-САМОВРАНКА

Началась основная подписка на 1-е полугодие 2004 года.

Подписные индексы
в каталоге "Пресса России" - 15499
в каталоге Нижегородской области и "Почта России" - 16550
Телефон для справок: (8212) 75-98-67

Оксана Юркевич,
г. Калинин
Томельской обл.

Приправа «Мошенница»

Это обалденно вкусная приправа. Можно использовать и как заправку для борща, и как самостоятельный салат.

1 кг сладкого перца, 200 г красных помидоров, 25 г жгучего перца (по желанию можно и больше), 120 г растительного масла, 12 г сахара, 18 г соли, чеснок, петрушка по вкусу.

Перец порезать квадратиками, добавить дольки помидоров, жгучий перец. Смесь варить 20 минут. Затем добавить прокаленное до белого дыма масло, сахар, соль, чеснок и петрушку. Варить еще 20 минут.

Расфасовать в сухие подогретые банки. Стерилизовать: 0,5-литровые банки - 25 минут, 1-литровые - 30 минут. Закатать. Перевернуть.



Анна Шевченко,
г. Магнитогорск
Челябинской обл.

Лечо «Болгария»

1 кг помидоров (из них следует сварить сок), 10 штук моркови, 4 штуки сладкого перца, 2 стакана сахара, 2,5 стакана растительного масла, 3 ст.л. соли, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 5 лавровых листьев.

Морковь натереть на терке, сладкий перец порезать кусочками, добавить к ним сахар, растительное масло, соль, уксус, лавровый лист. Перемешать, поставить на огонь, варить 30 минут. Затем залить соком помидоров, добавить 2 дольки измель-

ченного чеснока и варить еще 20 минут. Лавровые листья вынуть, горячим укупорить в стерилизованные банки.

Антонина Аржанова, г. Дзержинск

Хочешь - кетчуп, хочешь - салат

3 кг помидоров, 8 болгарских перцев, 8 кислых яблок, 3-4 головки лука, 5-6 зубчиков чеснока, 150 г песка, 100 г соли, 100 г подсолнечного масла, 1 ст.л. 70%-ного уксуса, специй по вкусу.

Все нашинковать и варить 30 минут с момента закипания. Разложить в стерилизованные банки и закатать. Вкусная закуска готова.

Если хотите, чтоб из закуски получился кетчуп, надо сваренный салат в горячем виде протереть через сито.

Светлана Суханова, г. Оренбург

Перчик в меду

Заливка: в 0,5 л воды вскипятить 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст. 9%-ного уксуса, 1 ст. меда.

В пол-литровые стерилизованные банки разложить очищенный от семян, нарезанный дольками сладкий перец (2-3,5 кг), залить горячей заливкой, закатать и поставить «под шубу» на сутки.

Зоя Бочкова, г. Краснодар

Перец, начиненный капустой

5 кг перца очистить от семян и отварить. Капусту нашинковать, смешать с зеленью (укроп, петрушка) и чесноком (по вкусу и желанию). Перец начинить капустой, сложить в кастрюлю или ведро, залить остывшим маринадом и поставить под гнет.

Маринад: 0,5 л растительного масла, 0,5 л воды, 400 г 6%-ного уксуса, 100 г сахара, 100 г соли, 1 ст.л. меда.

Перец готов через сутки. Хранить в холодном месте.

Талина Сидорова, г. Иваново

Лечо «Варна»

Хочу написать вам рецепт заготовки, которая не требует стерилизации, так как знаю, что многие женщины не любят возиться.

1 кг помидоров, 2,5 кг сладкого перца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст.л. соли, 1 ч.л. уксусной эссенции.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить специи, положить нарезанный перец. Варить 40 минут с момента закипания. Горячим разложить в банки, предварительно положив 1-2 зубчика чеснока и укроп. Закатать.

Алена Агеева, г. Пенза

Аджика по-львовски

2 кг томатов, 1 кг болгарского сладкого перца, 20 мелких стручков горького перца, 200 г очищенного чеснока, корень хрена, сельдерей, укроп, петрушка - по пучку.

Овощи и зелень пропустить через мясорубку. Положить в эмалированную посуду, посолить и тщательно смешать. Накрыть марлей и оставить на 2 недели, периодически помешивая. Затем сложить в стеклянные банки и закрыть пластмассовыми крышками.

Елена Трубчанинова, г. Арзамас

Перец «Вкуснятина»

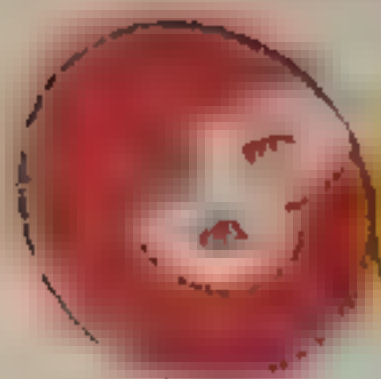
Рассол: на 1 л воды - 1 стакан песка, 1 ст.л. соли.

В 0,5-литровые банки положить по 5 штук гвоздики, 2 листа лаврушки, 5 горошин перца, на кончике ножа корицы, 1 ч.л. растительного масла, 0,5 ч.л. 70%-ной уксусной эссенции. Перец нарезать дольками, промыть, залить кипятком на 5-7 минут, а затем разложить в подготовленные банки и залить кипящим рассолом. Закатать и укутать до остывания.

Этот перчик хорош как к приходу гостей, так и для семейного застолья.

Я уверена, что этот рецепт понравится читателям.





Каждый рад

Людмила Волкова, г. Иваново

«На все случаи жизни»

6-7 красных помидоров, 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 4 сладких перца, 200 г капусты, 100 г растительного масла, 1-2 лавровых листа, соль, сахар и перец по вкусу.

Помидоры разрезать на 6 частей, лук нарезать полукольцами, перец - соломкой, морковь натереть на крупной терке, капусту нашинковать. Заправить овощи маслом, сахаром, солью и варить, помешивая, на медленном огне до готовности.

Для заготовки на зиму в горячем виде разложить в чистые простерилизованные банки и закатать. В горячем виде это гарнир, в холодном - закуска.

«Алерина»

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 500 г лука, 1 головка чеснока.

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на терке, лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить.

Все овощи смешать, затем залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла. Варить 45 минут с момента закипания. Закатать в стерилизованные банки.



Ольга Панченко,

г. Иваново

Салат «Дунайский»

1 кг помидоров, по 0,5 кг огурцов, капусты, моркови, лука, болгарского перца. Все нарезать соломкой, лук - полукольцами. Залить 1 стаканом подсолнечного масла. Засыпать 2 ст.л. соли и 0,5 стакана сахарного песка. Перемешать и оставить на 5 часов.

Теперь вновь перемешать и поставить варить на 20 минут с момента закипания. Перед концом варки добавить 1 ст.л. столового уксуса. Разложить в стерилизованные банки и укупорить.

Из этого количества продуктов получается около 2 литров салата.

Надежда Терехова, г. Тамбов

Салат «Свеколка»

1,5 кг свеклы, 1,5 кг яблок (антоновка), 500 г лука, 500 г моркови, 1,5 ст.ложки соли, 1,5 стакана растительного масла, перец горошком - по вкусу.

Свеклу, морковь, яблоки натереть на крупной терке, лук порезать кубиками, добавить соль, перец, масло. Все перемешать, оставить на 12 часов, затем варить 30 минут, помешивая, разложить по банкам, закатать.

Оксана Юркевич, г. Калинин
Томельской обл.

Зеленые помидоры с майонезом

3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг перца сладкого, 1 стакан растительного масла, 250 г майонеза, 250 г томатного соуса, 1,5-2 ст.л. соли, 1 стакан сахара, 1 головка чеснока, перец горький, 1,5-2 ч.л. 70%-ного уксуса.

Лук нарезать кольцами, перец соломкой, морковь потереть на крупной терке. Спассеровать овощи по отдельности в растительном масле. Помидоры порезать кубиками, смешать с пассерованными овощами, заправить майонезом, солью, сахаром, опустить горький перец. Варить 10 минут, добавить томатный соус и варить еще 1 час.

В конце варки положить измельченный чеснок и влить уксус. Горячим разложить в стерильные банки и закатать.

Икра из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 4 ст.л. столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 1 стакан томатного соуса, 8 ст.л. сахара, 3 ст.л. соли, 3-4 лавровых листа, перец горошком.

Овощи пропустить через мясорубку, соединить с остальными компонентами и варить 1 час. Затем разложить в стерильные банки, стерилизовать 30 минут. Закатать.

Светлана Сорокина,
г.Дзержинск Нижегородской обл.

Салат «Надежда»

1 кг сладкого перца порезать соломкой, 1 кг помидоров порезать кубиками, 0,5 кг моркови потереть на крупной терке, 0,5 кг репчатого лука порезать полукольцами.

Маринад: 2 стакана воды, 250 г подсолнечного масла, 50 г соли, 150 г сахарного песка, 2-3 лавровых листа, 3 гвоздики, корица на кончике ножа, 1 ч.ложка 30%-ного уксуса.

Маринад вскипятить, вылить в овощи и аккуратно перемешать, варить 40 минут, горячую смесь разложить по банкам 0,5 или 0,7 л и закатать.

Салат «Ленинградский»

3 кг очищенных кабачков, натертых на крупной терке, 300 г моркови, натертой на крупной терке, 300 г репчатого лука, порезанного полукольцами, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан песка (можно меньше), 3 ст.ложки соли, 3 зубчика толченого чеснока. Все смешать (кроме чеснока), довести до кипения и тушить 10 минут, добавить чеснок и тушить еще 5 минут, сразу разложить по банкам и закатать.

А.В. Ресько, г. Глазов, Удмуртия.

Болгарский перец с луковками

2 кг сладкого перца, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана сахара, 1 ст.л. соли, 2 стакана воды, 300 г лука-севка, 2 спелых красных помидора, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа.

Перец очистить от семян и нарезать половинками-лодочками. 2 красных болгарских перца и 2 красных помидора нарезать дольками и обжарить в растительном масле.

Сложить перец в кастрюлю, влить воду и добавить обжарку, плотно накрыть крышкой и тушить 5 минут.

Затем добавить сахар, соль, уксус и целые очищенные луковки, душистый перец, лавровый лист и тушить под крышкой еще 10 минут.

Разложить горячий перец в стерилизованные банки и закатать.

Закуска «Саника»

1 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг красных помидоров, 1 кг яблок, 1 кг болгарского перца, 400 г растительного масла, 200 г чеснока, 150-200 г сахара, 50-70 г соли, 100 г 6%-ного уксуса, по 2 пучка укропа и петрушки, горький перец по желанию.

Средний баклажан с кожицей разрезать пополам, затем на 3 части и на дольки по 2-3 см. Тыкву без семечек и кожицы и перец нарезать такими же кусочками. Яблоки (лучше брать твердые сладкие сорта) разрезать на 6 долек, очистить от семечек, но оставить кожицу, и еще разрезать каждую дольку пополам. Зелень мелко измельчить.

Приготовить маринад - соединить молотые помидоры, растительное масло, сахар, соль, довести до кипения. Добавить сме-



шанные овощи. Нужно, чтобы маринад покрыл все овощи. Варить 50-60 минут, часто помешивая.

Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Юлия Тацко, г. Волжский Волгоградской обл.

Салат «Глобус»

4 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 стакан риса.

Помидоры прокрутить через мясорубку и кипятить их 20 минут. Лук, морковь, перец порезать и обжарить на растительном масле по отдельности.

Все смешать, добавить промытый рис и кипятить 40 минут на медленном огне. Посолить, поперчить, добавить 2 ст.л. сахара. Уложить в банки, закатать.

Салат «Бордо»

Свекла - 4 кг, помидоры - 1,5 кг, лук - 0,5 кг, перец болгарский - 1 кг, чеснок - 300 г, укроп и петрушка - 3 пучка, уксус 9%-ный - 200 г, масло растительное - 0,5 л, соль - 1 ст.л. с верхом, сахар - 1 ст.л.

Свеклу потереть на крупной терке, все остальное пропустить через мясорубку. Смешать все и варить на слабом огне 40 минут в закрытой посуде и еще 20 - в открытой. Уложить в банки. Закатать.

Алена Агеева, г. Пенза
«Хреновинка»

1 кг спелых помидоров промыть, просушить, провернуть через мясорубку. Смешать с протертым чесноком, хреном, антоновскими яблоками, болгарским сладким перцем (по 300 г каждого). Добавить 300 г меда и 2 протертых с цедрой лимона. Все перемешать и уложить в 3-литровую стерильную банку. Хранить в прохладном месте.

Салат из фасоли и свеклы

2 кг отварной свеклы натереть на крупной терке, 400 г фасоли отварить, 400 г моркови натереть на терке, 400 г лука нарезать кольцами.

Морковь и лук обжарить в 300 г растительного масла, добавить 350 г томатной пасты, перец, соль. Все смешать, тушить 40 минут. Разложить в банки и закатать.

Закуска из огурцов в помидорной заливке

Пропустить через мясорубку 3 кг красных томатов, добавить 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 5 ст.л. соли, очистить и мелко нарезать 3 головки чеснока и поставить на огонь.

Огурцы (нужно взять их столько, чтобы все они оказались в заливке) порезать кружочками и опустить в томатную массу. И как только все закипит, варить при небольшом кипении 10 минут, а затем быстро разложить в горячие простерилизованные банки и закатать. Укупать.

Анна Шолохова, г. Дзержинск

Икра «Закусочная»

3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг перца, немного горького перца, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла.

Все прокрутить через мясорубку, варить 2 часа. Соль по вкусу. Горячую икру закатать в банки.

Салат «Осенний»

1 кг огурцов, 0,5 кг лука, 1 кг капусты, 4 стручка болгарского перца, 1,3 кг помидоров, 2 пучка укропа, 0,5 ч.л. 70%-ного уксуса, 2 стакана растительного масла, 4-6 ст.л. песка, 9 ч.л. соли.

Все нарезать соломкой, довести до кипения и варить 10 минут. Горячим закатать в банки.



Майя Ломова, г. Богородск**«Язычки» из баклажанов**

2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 2-3 головки чеснока, 100 г петрушки и укропа.

Баклажаны помыть, обрезать хвостик и порезать поперек на кусочки толщиной в 1 см, залить холодной водой с 1 ст.л. соли, чтобы вышла горечь.

Морковь, чеснок, перец почистить и вместе с помидорами прокрутить на мясорубке. Петрушку и укроп мелко порезать. Все смешать и поставить на медленный огонь и варить 45 минут. Соль и сахар добавить по вкусу. Я, например, кладу 3 ст.л. соли и 4 ст.л. песка.

Когда соус будет готов, отжимаем баклажаны и жарим их в растительном масле с двух сторон.

На дно стерильной банки наливаем 3-4 ст.л. соуса (он должен быть всегда горячим), 1 ч.л. 70%-ного уксуса и укладываем жареные баклажаны прямо со сковороды. Пока жарится следующая порция баклажанов, доливаем в банку соус, чтобы не было пустых мест, и так заполняем банку.

Закатываем, переворачиваем, накрываем одеялом до остывания.

Талина Козюпа, г. Приморско-Ахтарск
Краснодарского края**Заготовка из баклажанов**

Баклажаны порезать кубиками с кожицей, посолить чуть больше нормы, дать постоять 20 минут.

Воду вскипятить, влить уксус (на 3 л воды - 0,5 стакана 9%-ного уксуса). Затем опустить кусочки баклажанов и проварить их 5-6 минут, чтобы не развалились.

Сложить в банки вместе с рассолом и закатать.

В 3 л воды можно сварить около 4 кг баклажанов.

Зимой мы открываем эти баночки, промываем, добавляем лук, чеснок, растительное масло. Можно заправить майонезом с чесноком и использовать в рагу или обжарить на сковороде с томатной подливкой.

Ольга Башкова,
г.Сафоново Смоленской области**Салат кабачковый «Анка Бенс»**

1 стакан томатной пасты, 1 л воды, 2 кг кабачков, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 1 ст.ложка (без горки) соли, 4 сладких перца, 10 средних луковиц, 4 моркови, 10 помидоров, 1 ст.ложка 70%-ного уксуса.

Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками. В посуду, в которой будем варить салат, влить воду и развести в ней томатную пасту, добавить соль, сахар, растительное масло и кабачки. Проварить с момента закипания 10 минут. Сладкий перец и лук нарезать полукольцами и, соединив с кабачками, варить еще 10 минут. Потом добавить морковь, натертую на крупной терке, и варить 10 минут. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и уксус. Проварить 10 минут, разложить в стерилизованные банки и закатать.

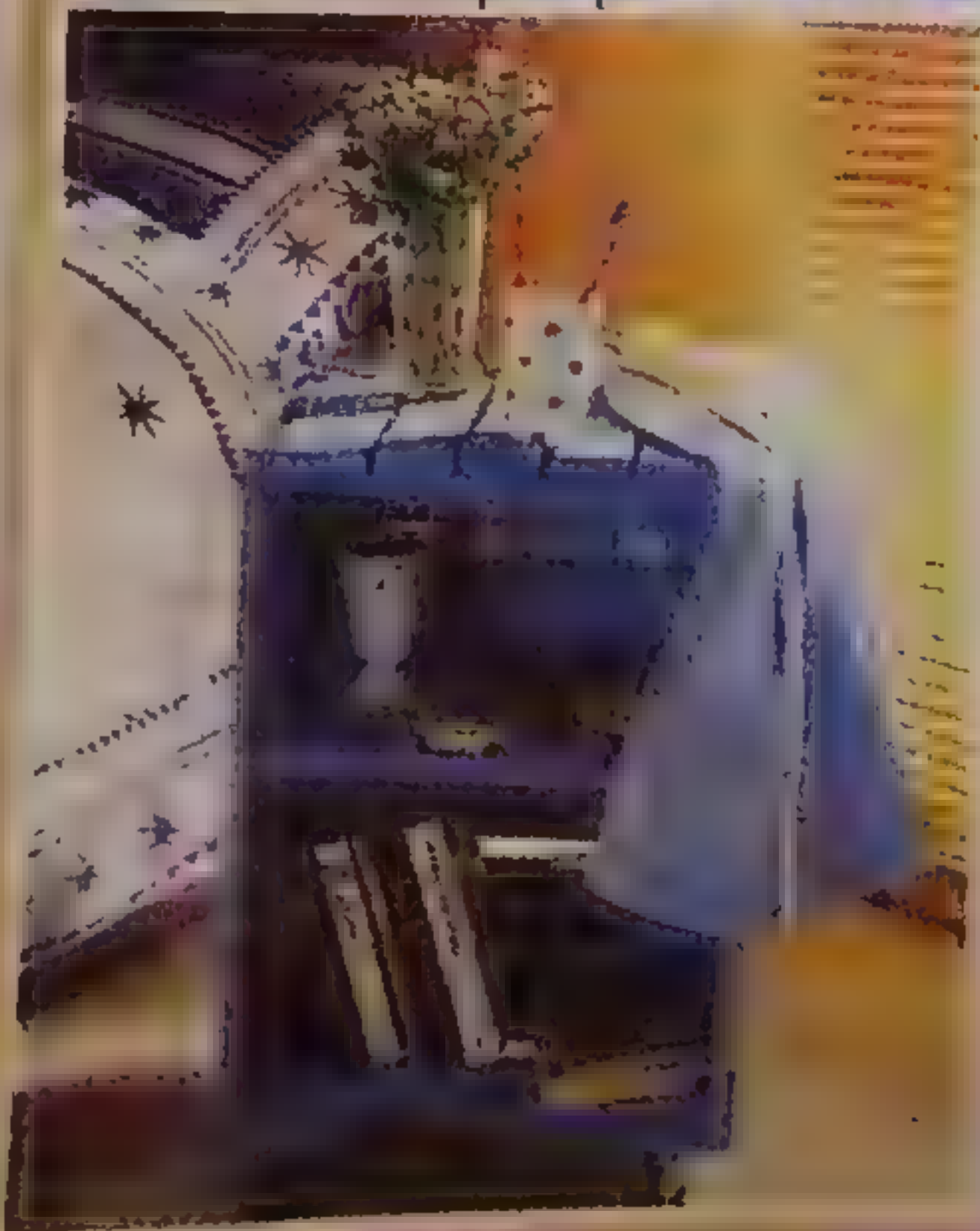
Получится 4-4,5 литра. Вообще-то этот салат прекрасно хранится, но бывает съеден в первую очередь.

Ольга Короткова,
п. Мошково Новосибирской обл.**Икра «Кабачок -
зеленый бочок»**

800 г кабачков, 50 г лука, 50 г моркови, 10 г корня петрушки, 100 г томатной пасты, зелень, перец, соль, сахар по вкусу.

Кабачки вымойте, нарежьте, обжарьте на растительном масле, пропустите через мясорубку. Отдельно обжарьте лук с морковью и добавьте томатной пасты и остальных специй.

Все перемешать и тушить на слабом огне до готовности. Разложить по банкам и стерилизовать: 0,5-литровые банки - 20-25 минут, литровые 35-40 минут. Затем закатайте.

**СЕКРЕТЫ
МОЕГО ДОМА****Вы ищете ответы
на вопросы:**

- как экономить время и деньги, делая в доме ремонт?
- как быстро починить сантехнику, бытовую технику, электрооборудование?
- как строить удобно, элегантно и надежно?
- как выбрать качественный товар?
- как грамотно обустроить дачу, гараж, подсобное хозяйство?

Все ответы в газете**«Секреты моего дома»**Анна Молохова,
г. Дзержинск
**Баклажаны
«Огонек»**

5 кг баклажанов, 200 г чеснока, 250 г 6%-ного уксуса, 20 г соли, 150 г сладкого перца, растительное масло.

Баклажаны нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле. Чеснок и перец пропустить через мясорубку, добавить уксус и соль. Каждый кусочек баклажана обмакнуть в приготовленный соус и уложить в банку. Остатки соуса залить в банку и добавить немного прокипяченного растительного масла. Закрыть крышкой и держать в холодном месте.



Надежда Терехова, г. Тамбов
Салат из зеленых помидоров с капустой

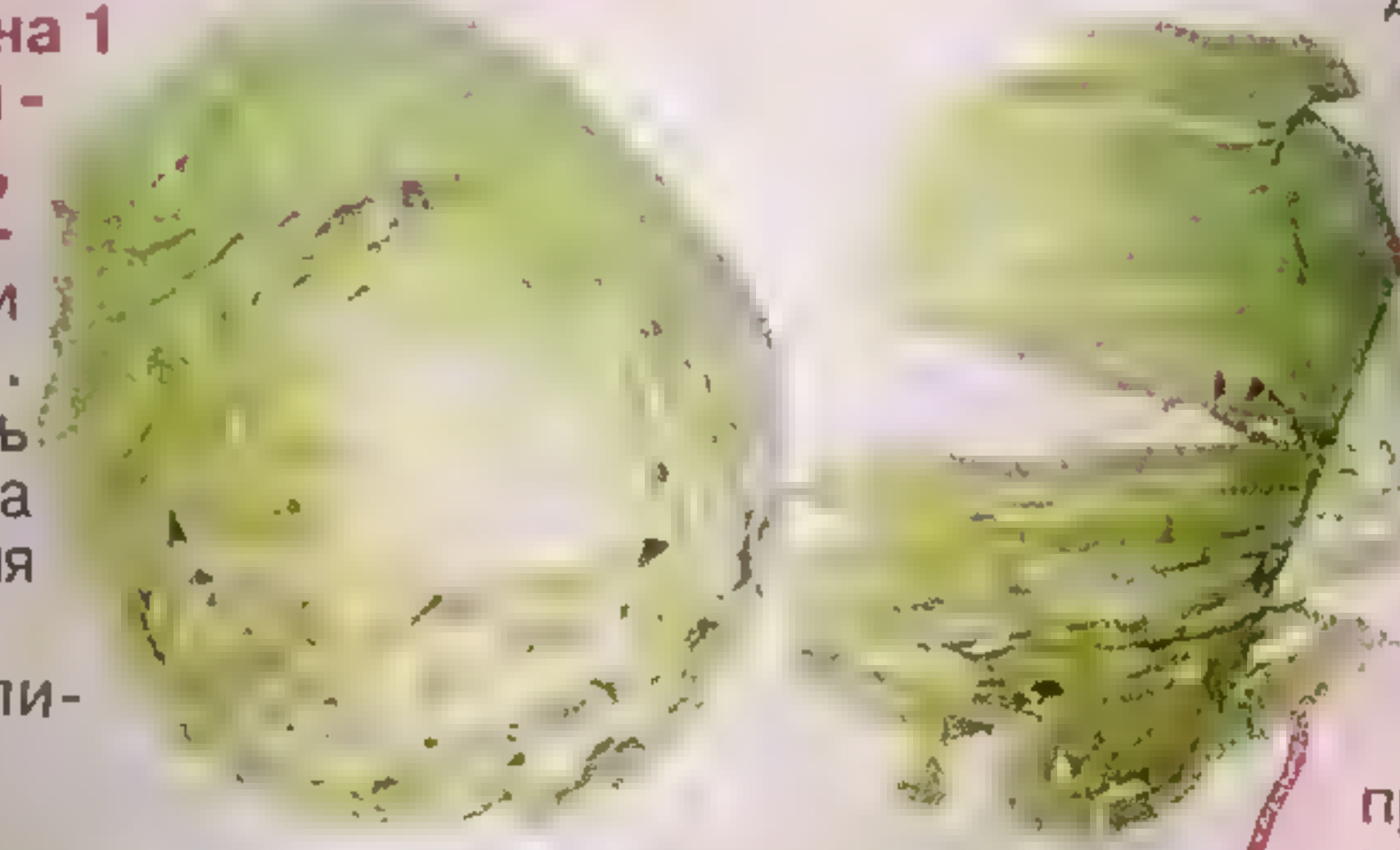
1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 5-7 горошин черного и душистого перца, 300 мл 6%-ного уксуса.

Помидоры вымыть, капусту очистить от верхних загрязненных листьев, перец вымыть и освободить от семян, лук почистить. Овощи нарезать на кусочки, перемешать, посолить, смесь овощей выдержать в посуде под гнетом 8 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить сахаром и уксусом. Овощную смесь довести до кипения и варить 10 минут. Горячий салат разложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 10-12 минут и закатать.

Евгения Шаркова, г. Нарва, Эстония
Капуста по-петровски

2 кг нашинкованной капусты, 2 тертые моркови, 2 крупные порезанные луковицы, 2 дольки мелко порубленного чеснока. Все перемешать, уложить в банку, влить стакан подсолнечного масла, 100 г уксуса и горячий рассол.

Для рассола: на 1 л холодной воды - 2,5 ст.л. соли, 3/4 стакана песка. Вскипятить и залить овощи. Сверху положить гнет и поставить на холод. Через 3 дня капуста готова. Пальчики оближешь!



Галина Воронова, г. Иваново
Капуста «К празднику»

Для заливки: на 1 л воды - 2 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 6-8 горошин перца, 4-5 штук лаврового листа, 0,5 стакана яблочного уксуса.

Кочан капусты нарезать кусками. Положить между листьями тонкие кусочки чеснока, с боков и сверху крупные ломтики сырой свеклы. Залить заливкой - и через 5 дней готово.

Борщ «Зимой обрадуешься»

1,8 кг капусты, 2 кг свеклы (варить 40 минут), 0,5 кг моркови (варить 15 минут), 100 г петрушечного лука, 100 г укропа, 100 г петрушечного лука, 2 зубчика чеснока. Все порезать или потереть.

Заливка: 600 г красных помидоров порезать, влить 5 стаканов воды, добавить по 150 г соли и сахара. Кипятить 15 минут, залить смесь овощей и кипятить все вместе еще 10-15 минут.

На дно пол-литровой банки положить 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 2 ч.л. уксуса. Разложить смесь по банкам, укутать до полного остывания.

Из этого количества овощей у вас получится 10 пол-литровых баночек борща. Зимой обрадуешься такой заправке.

Елена Горбунова, г. Сергач Нижегородской обл.
Капуста маринованная по-сергачски

Капусту режем кусочками размером примерно 5х5 см, а высотой чуть меньше. Впрочем, можно ее нашинковать обычным способом. Утрамбовываем ее в 3-литровые банки, но не перестарайтесь: еще жидкости должно влезть не менее 1,2 л. Залейте капусту кипящей водой и дайте ей остыть, чтобы банки были теплыми.

Тем временем готовьте маринад: на 3-литровую банку - 3 лавровых листа, 15 горошин черного горького перца, 3/4 стручка красного горького перца, корицы на кончике чайной ложки, 15 штук гвоздики. На каждый литр воды берут по 50 г соли (2 ст.л. без верха) и 50 г сахара (2 ст.л. с верхом) и 3 ч.л. 70%-ной уксусной кислоты.

Как только маринад закипит, огонь надо убавить и дать ему покипеть одну минуту. Воду с капусты слить (сливая воду, замерьте, какое количество вам понадобится на 3-литровую банку) и залить маринадом. Добавить уксусную кислоту. Банку закатать и покатавать по столу для лучшего перемешивания уксусной кислоты.

По этому рецепту я делаю и зеленые помидоры. Попробуйте, не пожалеете. Как сказала одна моя подруга: «Ум отъешь».

Кстати, на пробу можно сделать всего одну банку, закрыть ее капроновой крышкой и поставить в холодильник. Через 3-4 дня капуста будет готова. Попробуйте и в случае чего для основного посола можно будет что-то подкорректировать.

Владимир Юферов, г. Омутнинск Кировской обл.
С солеными огурцами

2,5 кг капусты, 1,2 кг соленых огурцов.

Капусту нашинкуйте на полоски шириной примерно 0,5 см. Соленые огурцы с мелкими семенами промойте в проточной воде, нарежьте на пластинки такой же ширины, как и капуста, или натрите на крупной терке. Перемешайте капусту и огурцы. Смесь разложите в подготовленные банки.

В качестве заливки используйте прокипяченный огуречный рассол или же свежий, приготовленный из расчета 40 г соли на 1 л воды (хорошо добавить еще 40 г сахара).

Банки накройте крышками и стерилизуйте при слабом кипении: пол-литровые - 10-12 мин., литровые - 13-15 мин., затем банки нужно укупорить, встряхнуть и охладить.

Пусть соленая капуста потрясет все ваши чувства.

Э.Ф. Крутикова, г. Ярославль
Салат «Деликатесный»

2 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 200 г растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 100 г чеснока, 120 г 6%-ного уксуса, 300 г сладкого перца, пучок петрушки.

Капусту отварить в течение 5 минут, воду слить, остудить. В мелконарезанные помидоры добавить все ингредиенты (кроме капусты), довести до кипения, теперь добавить капусту и варить еще 30 минут. Разлить в горячие банки. Закатать.

Вместо цветной капусты я иногда беру недозревшую фасоль (бобы, а не стручки). Так же варю их и опускаю в овощи.

Покупая плитку шоколада...

Как и любой другой продукт, шоколад имеет свои подделки. Наиболее распространенный вид фальсификации шоколада - частичная или полная замена наиболее ценных компонентов сырья - какао-масла и тертого какао - на гидрожир и соевый шрот (белок, или лецитин). При этом на маркировке не указывается подлинная ассортиментная принадлежность и состав продукции. Во избежание обвинений в фальсификации изготовитель при полной замене какао-масла и тертого какао должен указать в наименовании «шоколад соевый» (или «сладкая плитка»), а при частичной замене - «шоколад с соевыми добавками».

Один из признаков соевого шоколада - состояние поверхности. Натуральный шоколад без добавок имеет блестящую, а соевый - матовую поверхность.

Консистенция шоколада должна быть твердой и достаточно хрупкой.

При разламывании такого шоколада раздается характерный звук. Консистенция соевого шоколада менее твердая, нехрупкая.

Во рту натуральный шоколад тает без ощущения салитости, характерного для гидрожира - заменителя какао-масла.

Покупая шоколад, следует обратить внимание на этикетку - информация о товаре (состав, масса, адрес производителя и т.п.) должна быть на русском языке. Кроме того, этикетка должна быть без орфографических ошибок. Их наличие может свидетельствовать о возможной фальсификации продукта.

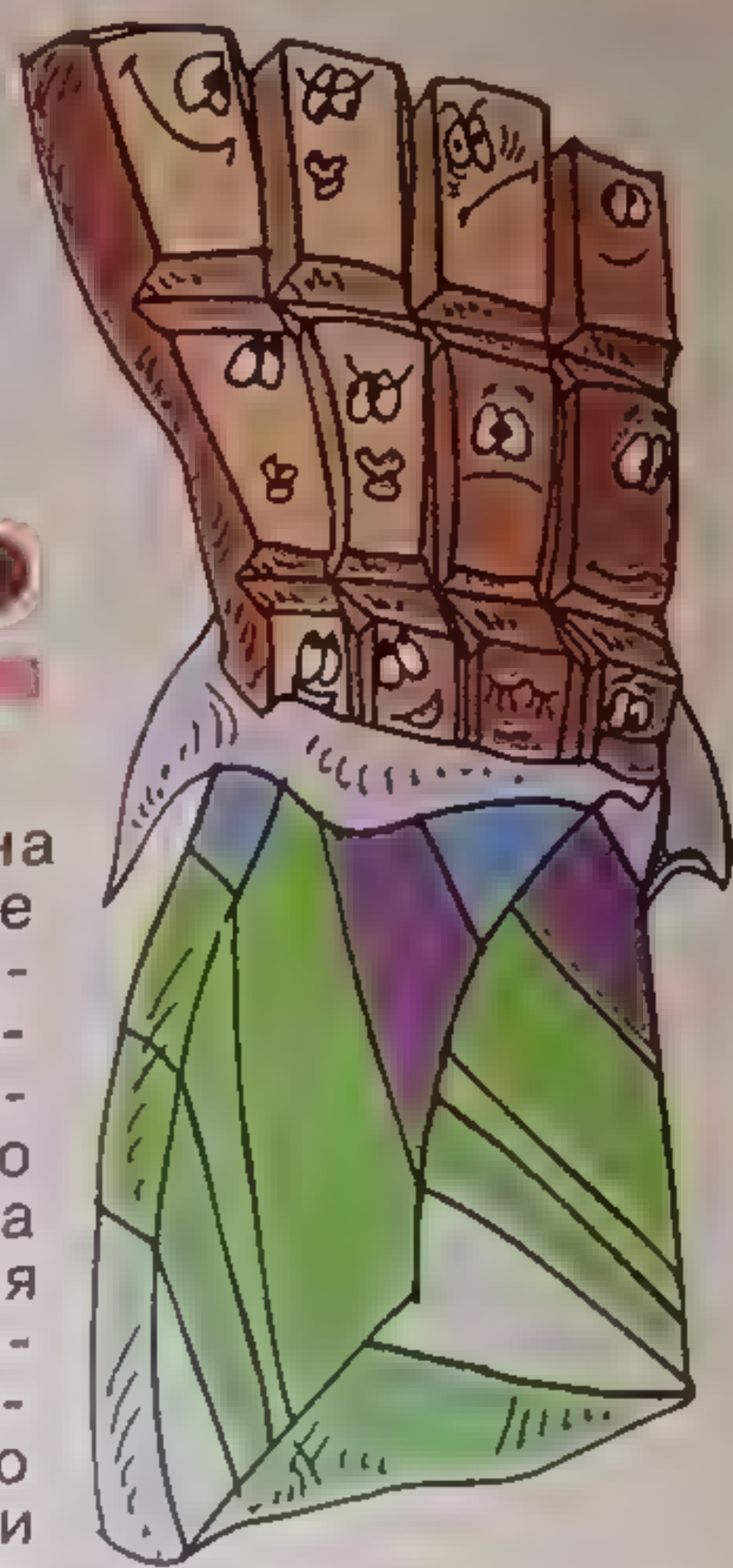
Обязательный элемент настоящего шоколада - какао-масло. В составе ингредиентов оно, как правило, ставится вначале. Если же вместо какао-масла в состав входят гидрогенизированные жиры или растительные масла, то, без сомнения, перед вами сладкая плитка. Она должна продаваться только под своим собственным именем и стоить, в основном, дешевле, чем шоколад.

Обратите внимание на цену: если она значительно ниже цены на аналогичные изделия других фирм и содержание какао-про-

дуктов на обертке не обозначено, - на высокое качество такого продукта надеяться бесполезно. Деформацию плитки или следы подтеков можно определить, взяв ее в руки. Проверьте дату производства и срок реализации: если зарубежные производители гарантируют качество в течение года, то большинство отечественных - 3-6 месяцев.

Еще один недостаток шоколада - консерванты. Согласно существующим требованиям, использование консервантов допускается не более 5% от общего состава шоколада. Все названия консервантов (сорбиновая кислота, сорбат кальция, сорбитол и другие) должны указываться на этикетке товара. Если они описаны одним словом «добавки» - будьте с таким шоколадом осторожны.

Интернет-СМИ.



Хозяйке-молодайке

Бобовые во время варки не солят. Лучше сделать это в самом конце варки или посолить уже готовыми.

Чтобы фасоль при варке не потемнела, варите ее в открытой кастрюле.

Фасоль будет вкуснее и питательнее, если воду, в которой фасоль варится, слить сразу же, как только она закипит, и залить еще раз новой водой, добавив в нее 3 столовые ложки растительного масла.

Для варки каш малопригодна эмалированная посуда, так как в ней каши пригорают, посуда плохо очищается, эмаль трескается и может попасть в пищу.

Рассыпчатую гречневую кашу легче варить из обжаренной крупы. Обжарить ее можно в духовке или на плите на чугунной сковороде, насыпав крупу слоем 2-3 см и непрерывно помешивая ее. Такая каша быстрее разварится и будет ароматнее.

Таблица замены продуктов

Иногда нет под рукой продукта, указанного в рецепте, но его без потерь можно заменить на что-то другое. Эта таблица поможет вам быстро сориентироваться.

Наименования заменяемых продуктов (Количество)

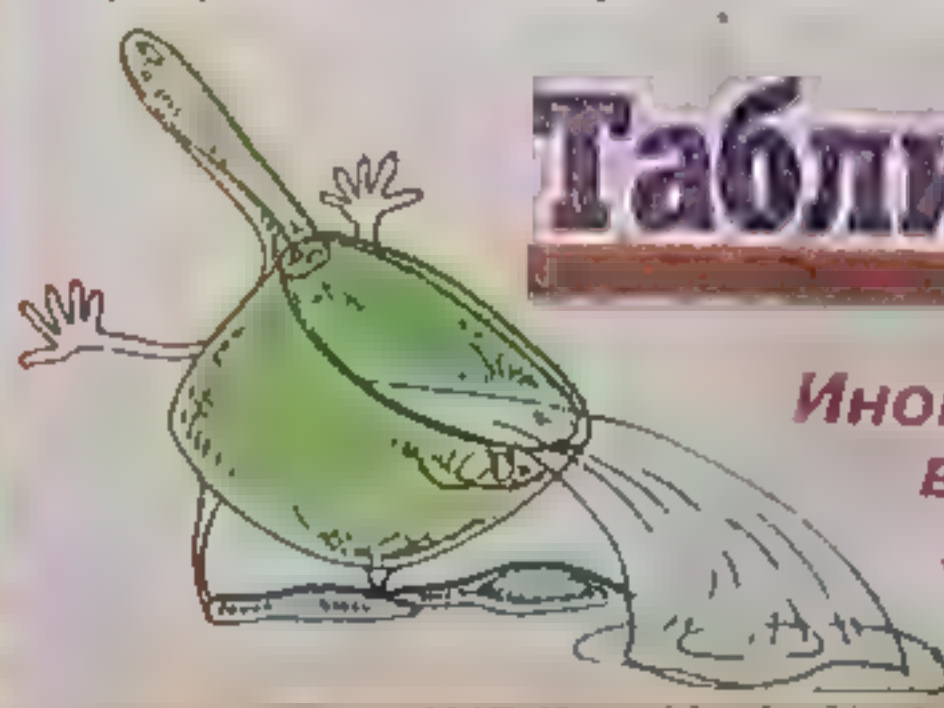
Мука соевая (1 кг.)
Масло сливочное (1 кг.)
Масло сливочное (1 кг.)
Молоко (1 л.)
Молоко (1 л.)

Молоко (1 л.)

Яйца (вес со скорлупой) (50 г.)
Агар-агар (100 г.)
Лимон (1 шт.)
Ванилин (1 г.)
Ванилин (1 г.)
Патока (1 кг.)
Ром (100 г.)
Ром (100 г.)

Наименование заменителей (Количество)

Пшеничная мука (1 кг.)
Масло топленое (850 г.)
Масло соевое (1 кг.)
Молоко сухое (100 г.)
Молоко сгущенное без сахара (0,4 л.)
Молоко сгущенное с сахаром (0,4 л.)
Меланж (45 г.)
Желатин (250 г.)
Лимонная кислота (6-10 г.)
Ванильная эссенция (15 г.)
Ваниль (10 г.)
Сахар (750 г.)
Коньяк (100 г.)
Ромовая эссенция (10-15 г.)



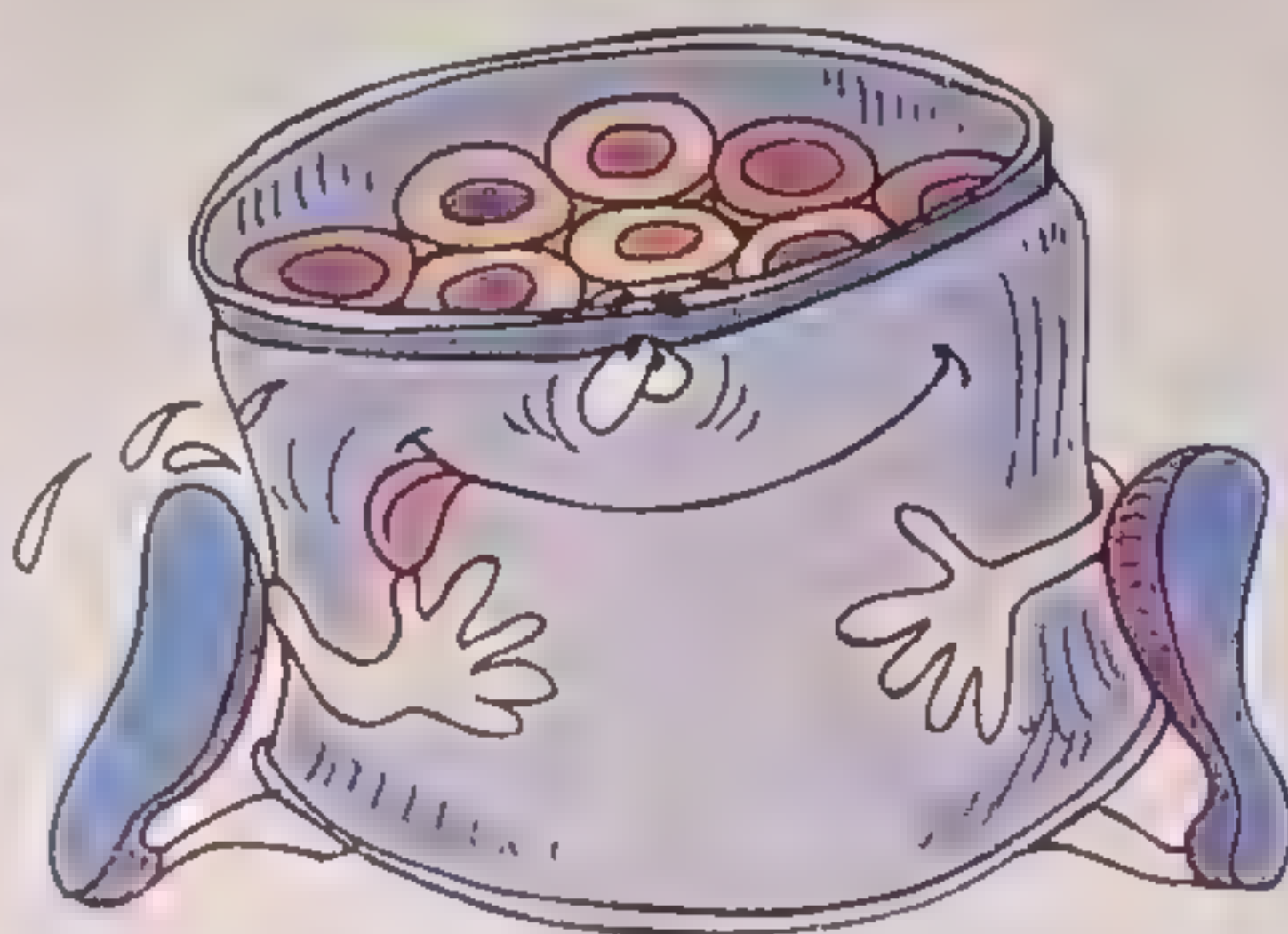
В чем щи варить будем?

Чаще всего мы имеем дело с посудой из различных сплавов: латуни, чугуна, нержавеющей стали. Изделия же из чистых металлов встречаются значительно реже. К ним относится, например, **посуда из алюминия**. С точки зрения химика, борщи, рассольники, солянки и прочие кислые, соленые, острые блюда - не что иное, как слабые растворы кислот и щелочей, которые при соприкосновении с алюминием вступают с ним в реакцию. Уже при слабом нагревании образуются его соли, которые очень вредны для организма. Многие уже давно избавились от алюминиевых кастрюль и сковородок старого образца, а те, кто этого еще не сделал, должны знать, что варить в них супы, кипятить молоко, тушить и жарить овощи, готовить кислые и острые блюда опасно для здоровья. Можно варить каши, но только на воде, причем готовую кашу надо сразу же переложить в другую посуду.

Осторожность требуется и при пользовании **посудой из меди и латуни** из-за появляющейся на ее поверхности пленки окислов зеленого, сине-зеленого и коричневого оттенков. При их взаимодействии с продуктами образуются вредные для человека вещества. Перед готовкой в такой посуде ее поверхность нужно обязательно протереть тряпкой, смоченной в уксусе и солью. Затем как следует сполоснуть сначала теплой, а потом холодной водой. Кстати, так же чистят и алюминиевую посуду.

Многие успели полюбить **посуду из нержавеющей стали**, особенно с теплопроводительным дном, которое существенно повышает ее антипригарные свойства и позволяет избежать резких перепадов температур. Действительно, хромоникелевая (нержавеющая) сталь очень устойчива к окислению и обеспечивает длительное и надежное хране-

ние продуктов. Правда, в ряде европейских стран начат выпуск посуды со специальной пометкой об отсутствии никеля в сплаве, поскольку считается, что этот металл иногда может вызвать аллергическую реак-



цию. Но по российским нормативам такой сплав не относится к вредным.

Эмалированная кастрюля универсальна - подходит для варки и тушения любых продуктов. У нее есть только одно уязвимое место: эмаль может откалываться. Если это произойдет, то с кастрюлей лучше расстаться, потому что обнажившийся металл может давать нежелательные реакции.

Пожалуй, меньше всего сомнений вызывает **жаростойкая стеклянная и керамическая посуда**. Она совершенно нейтральна при взаимодействии с пищей. Новейшая керамическая посуда разных форм и размеров стоит дорого. Стекло же - и дешевый, и совершенно нейтральный материал. Только, к сожалению, хрупкий. Поэтому

при покупке стеклянной кастрюли надо убедиться, что она действительно жаростойкая.

Сейчас на прилавках магазинов появилось много посуды с разнообразными покрытиями. Так что не всегда легко определить, из чего она сделана. По большей части в ее основе - тот же алюминий, тот же чугун, та же нержавеющая сталь, а покрытия - антипригарные фторопластовые, эмалированные с белыми силикатными эмалями, из нитрида титана и т.д. Если покрытие прочное, то опасаться ничего не стоит, оно надежно защитит пищу от соприкосновения с металлом. К тому же некоторые производители применяют только специальные пищевые алюминиевые сплавы. Но обязательно на каждое такое изделие должно быть разрешение Госсанэпиднадзора Минздрава РФ (сертификат качества). Поэтому лучше приобретать кастрюли и сковородки не на рынке, а в магазине, где такой сертификат обязателен. И еще один совет: из похожих друг на друга изделий лучше выбрать то, которое немного дороже. Его покрытие наверняка окажется прочнее, и вам не придется опасаться нежелательных химических реакций при приготовлении пищи. Ведь покупаем мы такую посуду не часто.

Добрый совет

Как хранить соленые грибы

Соленые грибы полагается хранить в холодном месте и при этом следить, чтобы не появлялась плесень. Время от времени нужно промывать ткань и кружочек, которым прикрыты грибы, в горячей, немного подсоленной воде. Что делать, если грибы все же заплесневели? Просто промойте их соленой водой и залейте новым, более крепким рассолом.

Если вздумаете хранить соленые грибы в теплом месте или в холодильнике, то они, в обоих случаях потемнеют.

Вы хотите приготовить из соленых грибов салат? Тогда слейте рассол и обязательно промойте грибы перед тем, как порезать на кусочки.



Традиции домашней кухни

Своя! Кухня

пельмени ручной лепки,
котлеты,
мясные полуфабрикаты.

ООО "ПК "Большая Волга", тел. (8312) 69-02-93.

В чашке чаю души не чаю

Совсем недавно полки наших магазинов запестрели красочными пачками неизвестных ранее видов чая. Помимо черного и зеленого, появился чай ароматизированный, фруктовый, фито- и вита чай.

Ароматизированный чай необыкновенно приятен на вкус. Для его отдушки используют как натуральные добавки - экстракты и масла из свежих фруктов, так и их искусные имитации - душистые эссенции, полученные химическим путем. Производители и поставщики ароматизированного чая чаще всего предпочитают не уточнять происхождение вкусовых добавок. На пачках примерно такие надписи: «чай с ароматизатором», «персиковый, малиновый ароматизатор», «вишневая ароматическая добавка».

Некоторые ароматизированные чаи помимо ароматизаторов-экстрактов содержат еще и кусочки сушеных фруктов - обычно 1-2 процента. Тогда на пачке можно прочитать: «персиковый ароматизатор, сушеный персик 1 процент».

Фруктовые чаи состоят из кусочков сухих фруктов.

Для получения полезного и вкусного напитка фруктовый чай заваривают обязательно в стеклянной, фарфоровой или эмалированной посуде. Кипятить его не следует: при длительном нагревании красящие вещества чая разлагаются, напиток становится грязно-серым. Количество чая и воды обычно подбирают по вкусу, но кладут не меньше чайной ложки на стакан. Одинаково вкусен и

горячий, и холодный настой. Но он еще и очень полезен - ведь в нем содержатся вещества, которые укрепляют стенки кровеносных сосудов и регулируют их проницаемость. Это способствует выведению из организма ненужных продуктов обмена.

Полезны и ароматны травяные чаи - горячие настои трав, листьев, цветков. Традиция называть эти смеси чаями существовала еще в дореволюционной России. В советское время их стали называть лекарственными сборами. Сейчас же именуют фиточаями и продают как в специализированных продовольственных магазинах, так и в аптеках. Травяные чаи не похожи на все другие ни по вкусу, ни по запаху, и даже искушенному знатоку порой трудно определить, из каких растений приготовлен чайный букет. Обычно в смесь включают одну ароматическую травку (душицу, мяту, мелиссу) и добавляют к ней 2-4 растения с более нейтральным запахом.

Помимо фиточаев продаются еще **вита чаи**. Это смесь черного байхового чая с лекарственными травами и плодами (мятой, душицей, ромашкой, зверобоем, боярышником, чабрецом, цветками липы, шиповником). Легко составить такой чай и самому, добавляя к обычному чаю различные травы. И вкусно, и полезно!



Большой популярностью у россиян пользуется, например, чай из шиповника. Впрочем, в каждой пачке с заваркой содержится лишь 1 г шиповника, а значит, аскорбиновой кислоты в нем не более 12 мг (это пятая часть дневной нормы). Половина аскорбинки разрушится при заварке чая кипятком. Что же касается витаминов В, К и Р, которые тоже есть в шиповнике, их количество здесь еще меньше. Конечно, и оно не помешает, но переоценивать пользу витаминизированных чаев не стоит.

© «Семейный доктор».

Квашеная капуста - санитар кишечника

Есть предположение, что нарушения функции печени, почек, повышение артериального давления, некоторые заболевания суставов усугубляются самоотравлением организма теми ядами, которые выделяют в кишечнике бактерии гниения, а также остаточными токсичными продуктами брожения. Хорошим средством против этого зла является квашеная капуста. И, пожалуй, вполне справедливо ее называют «санитаром кишечника». Квашеная капуста содержит много органических кислот (преимущественно молочной), стимулирующих выделение желудочного сока и желчи, углеводов, азотистых соединений, минеральных солей, витаминов (в основном В и С, хорошо сохраняемых в слабокислой среде), а также других биологически активных веществ. Квашеную капусту хорошо включать в меню для стимуляции процессов пищеварения в случаях пониженной секреторной и двигательной функции желудка и кишечника.

УЮТная газета.

Моя судьба - в моих руках.

ТОЛЬКО

В «УЮТНОЙ ГАЗЕТЕ»:

- как свои недостатки превратить в достоинства
- как избежать обыкновенных женских ошибок
- как добиться успеха на работе
- как сделать свой дом уютным гнездышком

А также рукоделие:
вышивание, шитье, вязание...

ЧИТАЙТЕ «УЮТНУЮ ГАЗЕТУ»



Фаршированный перец

Елена ГОРБУНОВА из Н.Новгорода просила рецепт фаршированного перца на зиму. Могу предложить свой вариант. Я все опощи брала на глазок - так проще, а вкус от этого не поменяется.

Перец очистить от семян и отварить 20 минут - чтоб стал мягким. Порежариваю измолоченные **лук с морковью**. В этот фарш по желанию можно добавить **отваренный рис**. Но я фарширую просто луком и морковкой. Уложить перец в банки. Залить **соусом из помидоров**: помидоры пропустить через мясорубку, **соль и сахар** добавить по вкусу, вскипятить, добавить **1 ст.л. 70%-ного уксуса**. Стерилизовать 1 час. Закрутить. Укутать одеялом.
Н.Н.КОЗИНА, с.Б.-Болдино Нижегородской обл.

Ветчина домашнего приготовления

Хочу откликнуться на просьбу **Ю.Г.ВИНОГРАДОВОЙ** из Ленинградского района и предложить ей рецепт домашней ветчины и колбасок быстрого приготовления.

1,5 кг свинины (кусочек мяса с салом), **5-6 долек чеснока**, **несколько горошин черного и душистого перца**.

Мясо порезать толстой нитью, чтобы не распалось при варке. Положить в глубокую кастрюлю, залить капустным рассолом, добавить приправы и поставить на огонь. Варить до готовности. Готовую ветчину вынуть из рассола, охладить, удалить нитку и нарезать тонкими ломтиками. В холодильнике ветчина хранится неделю.

Домашние колбаски

Для домашних колбасок возьмите **400 г говядины**, **100 г свинины**, **3 зубчика чеснока** и все вместе пропустите через мясорубку. Добавьте к полученному фаршу **30 г мелко порезанного сала**, **30 г картофельного крахмала**, **соль и перец по вкусу**. Все хорошо вымешайте.

Сформируйте колбаски, запанируйте их в муке, обжарьте на сковороде, а после доведите до готовности в духовке.

На стол подавайте с тушеной соленой капустой и кетчупом.

Олег АНОСОВ, г.Воронеж

Рада помочь

Салат «Осенний»

Хочу помочь моей тезке **Елене ШЕМАРИНОЙ** из Чувашии. У меня есть несколько рецептов блюд из топинамбура, хотя сама я его ем сырым просто так.

Для осеннего салата топинамбур и яблоко надо взять в пропорции 2:1 по объему и потереть на крупной терке. Добавить 2 части квашеной капусты, лук, растительное масло, соль по вкусу. Все перемешать, приправить зеленью петрушки, укропа или какой-нибудь другой зеленью, какую любите.

Елена ИРИТОВА, п. Арбач Кировской обл.

Рецепт «на бис»

На этот раз мы повторяем рецепт салата Ларисы Сорокиной из Нижнего Новгорода.

Салат «Радужный»

По 100 г брынзы или любого сыра, сметаны или майонеза, свежих помидоров, огурцов, сладкого перца, пучок петрушки и укропа, 3 дольки чеснока. Соль по вкусу.

Нарезать помидоры и огурцы тонкими кружочками, перец кубиками. Натереть на крупной терке сыр, а брынзу размять вилкой. Все смешать.

Посыпать салат мелко нарезанной зеленью и чесноком, перед подачей салат посолить и заправить майонезом.



Овощная начинка для пирожков

Хочу откликнуться на просьбу **Елены ШЕМАРИНОЙ** из Чувашии и предложить ей простую начинку для пирожков.

Соленые огурцы порезать мелко и залить холодной водой на ночь. Лук порезать мелко, огурцы откинуть на дуршлаг и пожарить вместе с луком. Поперчить

и посолить, если огурцы не очень соленые.

Валентина КОВЯЗИНА, г.Тольятти Самарской обл.



Песня к столу

Почему же ты замужем?

С большим удовольствием для **Н.МОХОВИКОВОЙ** из г. Минска сообщаю слова нашей любимой песни. Она очень красивая, мы ее часто поем.

Здравствуй, солнечный
город мой,
Вот и встретились вновь.
Здравствуй, первая юная
И шальная любовь.
Ты и та, и не та уже,
Все смотрю - не пойму:
Почему же ты замужем,
Ну скажи, почему?

На перроне случайно
Я увидел тебя.
Ты три слова сказала:
«Уже замужем я».
Ты и та, и не та уже,
Все смотрю - не пойму:
Почему же ты замужем,
Ну скажи, почему?

Ты неплохо устроилась:
Муж, квартира, уют.
Я ж уехал на Север,
Где норд-осты поют.
Там олень ходит замшевый,
Звезды смотрят во тьму...
Почему же ты замужем,
Ну скажи, почему?

Мне здесь нечего делать,
Да и климат не тот.
Завтра в ноль двадцать девять
Улетит самолет.
Я на всякий пожарный
Два билета возьму...
Почему же ты замужем,
Ну скажи, почему?

Елена ТУЛУМБАСОВА,
г. Углич Ярославской обл.

Благодарность

«Фирменный рецепт»
выбирает призеров

Вот и определились сентябрьские счастливчики - победители конкурса «Фирменный рецепт».

Первая премия присуждается Зое Черкас из г. Минска за рецепт фаршированной «Курицы-царицы». Поздравляем вас! Вы получите 200 рублей.

150 рублей выиграли:

Сергей Кузьменко из г. Приморско-Ахтарска Краснодарского края. Спасибо за картофельные котлеты с грибами.

Галина Брызгалова из Владимира, научившая готовить перец, фаршированный рисом и черносливом.

Третий приз в 100 рублей присуждается Светлане Симоновой из г. Ладва (Карелия) за грибной гуляш.

Галина Оханова из д. Коробиха Ярославской области за рецепт салата «Королевский каприз».

Оксана Васильева из Курска за «Баклажаны под шубой».

Поздравляем победителей, а остальным авторам остается ждать своей очереди!

«Вкусная зима»
раздает подарки

Вот и настал момент награждения очередных призеров.

Первое место заняла Ирина Симонova из г. Самьска. Ваш рецепт «Грибной закуски» понравился нам и мы дарим подписку на газету «Скатерть-самобранка» на I полугодие 2004 года. Поздравляем!

Второй приз, кулинарную книгу, выиграла Г.Ф.Кр... из Ярославля за салат «Деликатесный».

И наконец, третий приз досталось А.В.Росько из г. Глосова (Мурманск) за рецепт болгарского перца с курицей. Для вас набор крышек.

Всех победителей поздравляем! А всем остальным желаем вкусной зимы.

Следующий номер газеты выйдет 28 октября.

И «Чародейка», и «Любовница»

Хочу высказать свое мнение насчет некоторых рецептов, опубликованных в «Скатерти-самобранке».

Очень мне понравился рецепт Л.Митиной «Курица с фасолью».

Произвели неплохое впечатление салат «Любовница» Л.Сотниковой и салат «Адмиралтейский» И.Тищенко.

Очень вкусны «Запеканка по-канадски» Е. Горбуновой и «Быстрые оладьи» Э. Крутиковой.

Я сама хорошо пеку, но была в восторге от торта О.Папп «Чародейка».

Вкусна пицца от Г. Врублевской.

Коврижка «Дюшик» от О. Марченко вкусная, но муки нужно брать не 3 стакана, а 2, да и меда поменьше - получается лучше.

Понравились моим близким салат со шпротами «Аленушка» от О. Юрьевой и салат «Нежный» Л.Георгиевской.

Думаю, мое мнение поможет сориентироваться тем, кто любит вкусно поесть.

Галина ОХАНОВА, д. Коробиха Некрасовского района Ярославской обл.

Благодарность

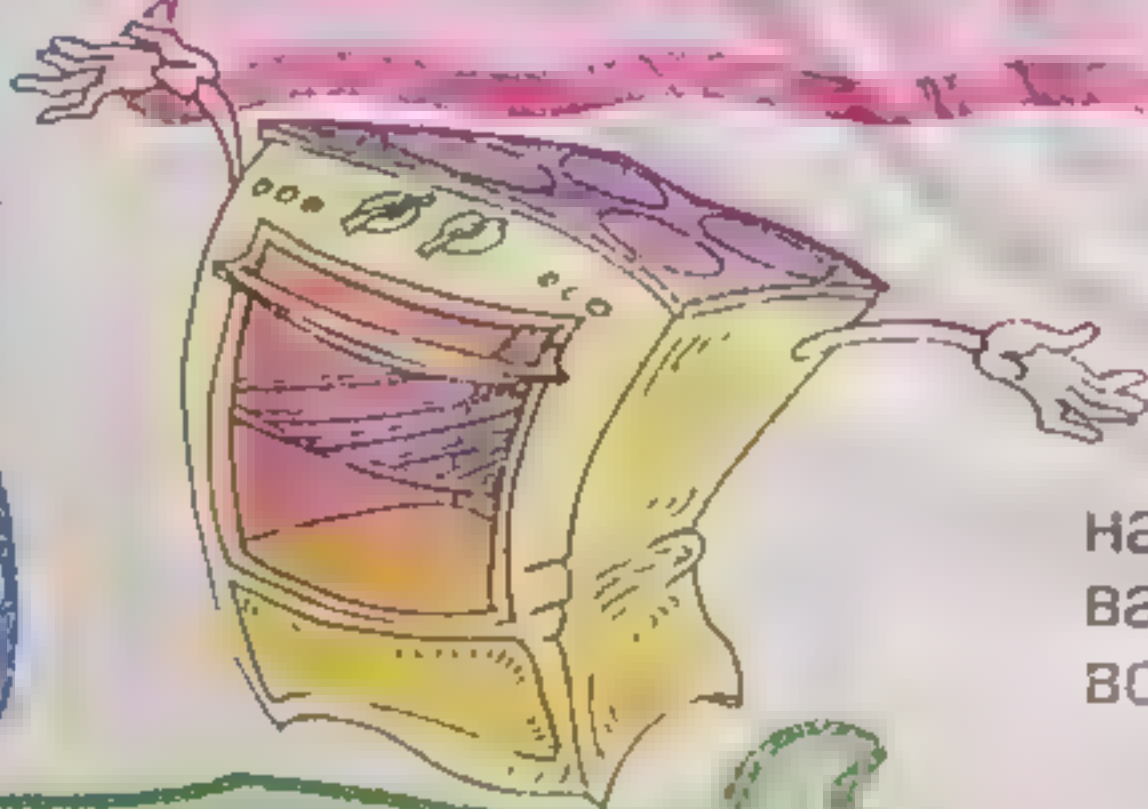
«Викинг» хорош, но и «Иван Иванович» не хуже!

Хочу выразить благодарность Наталье Тулиновой за рецепт торта «Всегда удачный» (№ 10, 2003 г). Тортик получается нежный и несбычайно вкусный. Думаю, что и для меня этот рецепт станет фирменным. Всем рекомендую попробовать!

Еще огромное спасибо Светлане Базевой за «Сельдь, маринованную по-матросски». Это такое объедение! Лучше магазинной во много-много раз! Также очень понравились: закуска «Иван Иванович» Елены Гордеевой, чебуреки «Алтайские» Татьяны Храмошиной, салат «Викинг» Натальи Петровой.

Всем преогромное спасибо!

Ольга БАШКОМ, г.Сафоново Смоленской обл.

В уютной кухне
да с песнями

Я за то, чтобы на кухне было красиво! Сейчас на кухне делаю ремонт и хотелось бы порадовать жену чем-нибудь красивым. Было бы здорово в вашей газете увидеть рубрику «Моя кухня».

А еще я голосую за песни. Мне уже за 60 лет, но когда мы собираемся с друзьями, которых знаем уже более сорока лет, всегда поем. Поем мы и романсы, и русские народные песни, хотя слов часто и не знаем, поэтому ваша рубрика очень кстати.

Борис ЗАЙЦЕВ,
г.Кропоткин Краснодарского края.

Ай да письмо!

Пример всем мужьям

Мне очень нравится ваша газета, и раньше я покупала каждый номер на почте. А недавно мой муж сделал мне подарок - подписался на «Скатерть-самобранку». И теперь я не пропускаю ни одного номера.

Анна МОКРОПолова, г.Пильна Нижегородской обл.

От редакции: призываем всех мужей сделать любимым женам такой подарок. Каждая будет рада!

«Скатерть-самобранка»
№21(34), октябрь 2003 г.

Главный редактор В.В.ШАБАНОВА
Адрес редакции: 603126, Н.Новгород
ул. Родионова, 192, корп.1
Телефон 8(312) 32-78-16

Учредитель - ООО «Слог»

Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ
Тел. 8(312)75-98-67 e-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство

тел.:8(312)32-78-16(124), 34-91-15, факс 34-88-22
e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации
ответственность несет рекламодатель.

Служба распространения и доставки

Тел.: 8 (312) 75-98-68, 75-97-53, 75-97-54
e-mail: sales@gmi.ru

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам
печати, телерадиовещания и средств массовых
коммуникаций 20.01.2003

Регистрационное свидетельство ПИ № 77-14485

Подписано в печать 29.09.2003 г.
в 16 часов (по графику - в 16 часов)
Тираж 260995 Заказ № 1500

За достоверность рекламной информации ответствен-
ность несет рекламодатель. Материалы, помеченные
размещены на коммерческой основе

Цена договорная

Отпечатано в ООО «ПГ «Русские типографии»
Нижегород, ул.Костина, 13

Распространение в Республике Беларусь -
ИООО «Арго-ИИ» Адрес: 220050, г.Минск,
ул.Володарского, 16, офис 408, тел/факс 227-74-10

Вот и настал момент награждения очередных призеров.

Первое место заняла Ирина (Смолдовская) из г.Сальска. Ваш рецепт «Трибуна» понравился нам и мы дарим победителю приз в 5000 руб. «Скатерть-самобранка» на 1 полугодие 2004 года. Поздравляем!

Второй приз, купленный за счет «Дружеского фонда» из г.Сальска, выиграла З.Ф.Крутинкина за рецепт «Душистый катесный».

И наконец, **3-е место** досталось Л.П.Роскошная из г.Глазона (Удмуртия) за рецепт «Борщ по-русски». Для вас подбор рецептов. Всех победителей поздравляем! А всем остальным желаем вкусной зимы.

Следующий номер газеты выйдет 28 октября.

«Скатерть-самобранка»
№21(34), октябрь 2003 г.
Главный редактор В.В.ШАБАНОВА
Адрес редакции: 603126, Н.Новгород,
ул. Родионова, 192, корп.1
Телефон 8(312) 32-78-16
Учредитель - 000 «Слог»
Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ
Тел. 8(312)75-98-67 e-mail: slog@gti.ru

Рекламное агентство
тел.:8(312)32-78-16(124), 34-91-15, факс 34-88-22
e-mail: reklama@gti.ru
За достоверность рекламной информации
ответственность несет рекламодатель.
Служба распространения и доставки
Тел.: 8 (312) 75-98-68, 75-97-53, 75-97-54
e-mail: sales@gti.ru
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам
печати, телерадиовещания и средств массовых
коммуникаций 20.01.2003
Регистрационное свидетельство ПИ № 77-14485

Подписано в печать 29.09.2003 г.
в 16 часов (по графику - в 16 часов)
Тираж 260995 Заказ № 1500
За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель. Материалы, помещенные в газету, размещены на коммерческой основе
Цена договорная
Отпечатано в ООО «ПГ «Русские типографии»,
Нижний Новгород, ул.Костина, 13
Распространение в Республике Беларусь -
ИООО «Арго-НН» Адрес: 220050, г.Минск,
ул.Воподарского, 16, офис 408, тел/факс 227-74-10

му ваша рубрика
г.Кропоткин Красноярск ЗАЙЦЕВ,
это края.

Ай да письмо!

Пример **всем мажорам**

Мне очень нравится ваша газета, и я рада, что я покупала каждый номер на почте. А недавно мой муж сделал мне подарок - подписаться на мой муж сделал мне подарок. «Скатерть-самобранка» номера. А теперь я не про- пускаю ни одного номера, г.Пильно Нижегородской обл. Анна МОКРОПОЛОВА.

От редакции: **призываем** всех наших читателей любить женатых так, как вы любите. Каждая будет рада!

коктейли

МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИКИ
И
КОММУНАЛЬНОГО
ХОЗЯЙСТВА

Праздничный СТОЛ

Провожаем Старый год мировой закуской

Она должна быть вкусной и красивой

Стр. 2-3

Скандинавские салаты

В Новый год даже салаты —
просто восторг!

Стр. 4-7

Мясные шедевры

Утонченность этих блюд восхитит
ваших гостей. А если вы хотите их
удивить — приготовьте «Подарок
от Феи»

Стр. 8-9

Волшебные торты — для исполнения желаний

В Новый год так хочется всех сделать
счастливыми!

Стр. 10-11

Медальоны «Нефертити»

Свинина 1 кг порезать на ку-
сочки примерно 7,7 см. в каждом
кусочке сделать надрез в виде
кармана. В надрез вложить кусочек
сыра и утку чернослива без кост-
точки. Мясо посолить, посыпать спе-
циями и выложить в форму для запека-
ния. Готовим соус - 4-5 яблок очистить
от семян и кожицы и бланшировать в
кипящей воде 5 минут. Яблоки про-
тереть через сито или измельчить на
комбайне и выложить сверху на мясо.
Сверху накрыть фольгой и поставить в
духовку на 30-40 минут. Очень вкусно,
необычно, сыр в кармашке растает,
мясо от сыра станет пикантнее. А когда
доберетесь до чернослива, вас прият-
но удивит его вкус. На гарнир можно
подать картофельное пюре.

Новогодние коктейли

Новый год — необычный праздник, и
для него нужен фейерверк напитков

Стр. 16

ПРОВОЖАЕМ СТАРЫЙ ГОД...

Колбаса с грибами из куриных окорочков

5 крупных окорочков, сухие грибы, лук, соль, перец - по вкусу.

Снять кожу с окорочков чулком. Отделить мясо от костей. Грибы отварить и обжарить с луком. Приготовить фарш: мясо провернуть через мясорубку, добавить грибы, перец и соль. Все перемешать. Затем фарш надо завернуть в кожу, колбаски выложить на сковороду или на противень, смазать сметаной или майонезом и запечь в духовке. Затем охладить и нарезать как колбасу.

«Вечерняя тайна»

400 г свежих креветок, 1 чашка муки, 1/2 ч. ложки пекарского порошка, 1/2 ч. ложки соли, щепотка мускатного ореха, 1 яйцо, 1/2 стакана пива, жир для жарки.

Очистите креветки. Поварите их в небольшом количестве воды 4 минуты и откиньте на дуршлаг. Смешайте сухие ингредиенты. Смешайте яйцо с пивом и добавьте к муке, все хорошо взбейте. Теперь смесь должна настояться в течение часа. Разогрейте жир. Окунайте каждую креветку в кляр и жарьте, пока она не станет золотистой.

Время приготовления 20 мин.

Рулет «Тиха украинская ночь»

500 г говядины, 2 ст.л. сливочного масла, 100 г хлеба, 0,5 стакана молока, 4 яйца, соль и перец.

Мясо и замоченный в молоке хлеб пропускаем через мясорубку, добавляем растопленное масло, 1 яйцо, соль и перец. Все тщательно вымешиваем. 3 яйца варим вкрутую и очищаем.

Теперь из приготовленного фарша на куске полиэтиленовой пленки достаточно большого размера (50x50 см) формируем пласт (лепешку). Посередине лепешки укладываем крутые яйца целиком, сворачиваем лепешку рулетом, чтобы яйца оказались внутри как начинка, и выкладываем на противень, смазанный маслом. Запекаем в духовке.

При подаче на стол режем на ломтики. Очень красивое получается блюдо.

Рулетики из крабовых палочек

Отварить яйца, рис. Смешать желтки, рис и печень минтая. Крабовые палочки развернуть, намазать массой, свернуть рулетиками. Каждый рулетик разрезать на небольшие кусочки, выложить на кружочки помидоров, украсить тертым белком.

Соленые огурцы, фаршированные рыбой

Огурцы очистите от кожи и семян и наполните их фаршем из свежей рыбы, лука, зелени петрушки и сладкого перца.

Нафаршированные огурцы сложите в сотейник в 1-2 ряда. Залейте бульоном и сметаной и тушите на слабом огне 25-30 минут. Затем огурцы переложите в другую посуду, а в оставшийся бульон добавьте пассерованную муку, соль, перец.

Доведите до кипения, процедите и подавайте.

«Ежики» из печеночного паштета

500 г печенки телячьей или говяжьей, 100 г сала (шпика), 100 г сливочного масла (для паштета), 100 г сливочного масла для оформления «ежиков», соль, перец по вкусу, 1 лавровый лист.

Печенку обмыть, очистить от пленок и протоков и нарезать небольшими кусочками, а очищенные морковь, петрушку и лук - тонкими ломтиками. Все это поджарить со шпиком, также нарезанным кусочками, до полной готовности, добавив 1 лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Очень важно не пережарить печенку, иначе паштет не получится таким сочным, каким он должен быть.

После этого удалить лавровый лист, а массу пропустить 2-3 раза через мясорубку. Протертую печенку сложить в кастрюлю, добавить по вкусу соль, молотый перец и взбить лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло.

Из готового паштета сформовать «ежиков». Глазки оформить из очень маленьких кусочков жареной печени, или из сухариков, или из горошинок душистого или черного перца. Так же оформить и носик.

На плоское блюдо положить мелко нарезанный зеленый лук или листья салата, разместить на «лужайке» «ежиков», которых украсить настриганным на терке охлажденным сливочным маслом.



Эклеры с печеночной начинкой

Размять вилкой печень минтая (1 банку), 3-4 отварных яйца, мелко порезать 1 луковицу и обдать ее кипятком. Все смешать. Испечь мелкие эклерчики. (Это можно сделать накануне.) Наполнить их начинкой, срезав крышечку. Украсить тертым желтком.

Для эклеров вскипятить 1 стакан воды, 100 г маргарина, щепотку соли. Быстро всыпать 1 стакан просеянной муки, убавить огонь и, помешивая, подсушить тесто 1-2 мин. Слегка остудить в миске и, вбивая по одному, добавить 4 яйца. Вымесить гладкое тесто. Выкладывать на противень маленькие шарики (меньше грецкого ореха) и печь в умеренно горячей духовке, пока они не поднимутся и не зарумянятся.

Такие эклеры можно наполнять любыми паштетами и салатами, а также сладкими кремами.

...МИРОВОЙ ЗАКУСКОЙ

«Салат Помидор»

2 куриные грудки, 2 мясистых помидора, 2 небольших свежих огурца, 150-200 г сыра, 1 маленький зубчик чеснока, майонез, соль.

Куриные грудки отварить в подсоленной воде до готовности. Остудить и снять кожу. Мясо порезать



небольшими брусочками. Огурец порезать тонкой соломкой. Слегка посолить и положить в отдельную миску. Сыр натереть на самой мелкой терке. Очень мелко порезать зубчик чеснока. Из помидоров вырезать плодоножку и разрезать их пополам. Извлечь из помидоров все семена, слегка сдавливая их. Мякоть помидора нарезать брусочками толщиной 0,5-0,7 см. Подсолить и положить отдельно.

Непосредственно перед подачей слить выделившийся сок с огурцов и помидоров, чтобы он не попал в салат, все составляющие перемешать, положить майонез и посолить по вкусу. Наполнить половинки помидора.

Закуска «Солнышко»

100 г сыра (не колбасный), 100 г копченой грудинки пожирнее, или копченое сало, 2 зубчика чеснока, майонез.

Сыр и грудинку порезать очень мелкими кубиками, потереть чеснок, все перемешать и залить майонезом. Украсить полосками сыра, грудинки в виде солнышка. Дать настояться в течение 1 часа.

Кальмары отварные - 300 г, сыр - 80 г, яйцо - 2 шт., лук зеленый - 20 г, чеснок - 25 г, майонез - 100 г, зелень петрушки, маслины.

Отварные кальмары нарезают соломкой, сыр натирают на крупной терке, вареные яйца и зеленый лук мелко рубят. Чеснок пропускают через чесночницу. Все продукты перемешивают, немного солят, перчат, заправляют майонезом. Салат выкладывают в салатник горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью и украшают маслинами, веточками петрушки.

Заливное из горбуши

Рыбу почистите. Из костей и кожи сварите бульон, приправив его морковью и кореньями петрушки. Рыбную мякоть пропустите через мясорубку вместе с вареными грибами, добавив соль, перец. Добавьте 1-2 яичных белка. Из фарша слепите тефтели. Опускайте их в кипящий бульон и варите с момента закипания 25-30 минут. Затем тефтели аккуратно выньте, уложите на блюдо. Бульон процедите и разведите в нем желатин. Залейте тефтели и, пока желатин не застыл, украсьте заливное зеленью петрушки, отварной морковкой, дольками лимона.

Куриные колбаски

Взять 600 г куриного филе, 1,5 ст. грецких орехов, 100 г сливок, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, зелень, соль - по вкусу.

Мясо два раза пропустить через мясорубку, посолить, добавить измельченные и слегка обжаренные орехи, сливочное масло и сливки. Все тщательно перемешать и сделать колбаски. Смочить их во взбитых сырых яйцах и запечь в духовке. Готовые колбаски посыпать рубленой зеленью.

«Тайны Востока»

1,5 кг баклажанов порезать кружочками и обжарить с обеих сторон на растительном масле до темно-золотистого цвета, пусть стоят, остывают. А вы тем временем делаете морковь по-корейски.

1 кг моркови натереть на специальной терке, чтоб была соломкой, слегка посолить (1 ч. ложка соли), добавить 4 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку красного горького молотого перца, 1 большую головку чеснока, пропущенного через чесночницу, щепотку молотого кориандра. Вскипятить 0,5 стакана подсолнечного масла и горячим залить морковь.

Теперь крошите чеснок и порежьте мелко петрушку и укроп. Затем берете глубокую кастрюлю и кладете слоями: вначале баклажаны, затем корейская морковь, зелень петрушки и укропа, чеснок и снова баклажаны и т.д.

Будет вкуснее, если дать закуске постоять ночь на нижней полочке холодильника.

Салат «Сметанный»

Соленую сельдь разделить, отделив кости, нарезать кусочками, выложить в салатницу. Сверху положить нарезанный тонкими полукольцами репчатый лук и все залить соусом.

Соус: 0,5 стакана сметаны, 2 ст.л. подсолнечного масла, 0,5 вареного яичного желтка, 1 ч.л. сахарного песка, 0,5 ст.л. готовой горчицы, 1 ст.л. яблочного уксуса.

Это блюдо лучше сделать заранее, чтобы сельдь и лук пропитались соусом.

Закуска «Дары Буренушки»

Из творога, сливочного масла, натертого сыра приготовьте крем и хорошо взбейте.

Тонкими пластинками нарежьте ветчину и сыр. Затем выложите слоями в следующем порядке: ветчина, крем, сыр, крем, ветчина, крем, сыр и так далее. Последний слой - ветчина. Охладите. Нарежьте на порции и выложите на блюдо. Украсьте зеленью.

Пожелание

Часы стучат.
Уходит старый год.
Шуршат его последние
страницы...
Что было доброе -
пусть не уйдет,
А что недоброе -
не повторится!



ВОСХИТИТЕ ГОСТЕЙ...

Салат «Маддам Баттерфляй»

1-й слой - мелко порубленное филе рыбы, 2-й слой - жареный лук, 3-й слой - отварные и прожаренные грибы (можно использовать сухие), 4-й слой - отваренный рис, 5-й слой - натертый сыр, 6-й слой - вареное яйцо, натертое на терке. Сверху залить майонезом. Чтобы салат был сытнее, каждый слой промазываем небольшим количеством майонеза. Салат очень вкусный и необычный.

Салат «Цветок для Снегурочки»

2 средние свеклы, 2 большие моркови, 1 банка лосося или любой рыбы консервированной в собственном соку, 1 банка майонеза, 2 средних соленых огурца и 1 луковица, 2-3 вареные картофелины, 2-3 ст.ложки зеленого горошка.

Отварить до полной готовности овощи, каждый овощ натереть отдельно на крупной терке не смешивая.

Рыбу измельчить и собрать горкой в центре круглого большого блюда. Натертую свеклу и другие овощи положить, чередуя, вокруг рыбы. Они должны расходиться от центра к краю большими лучами. Свеклы должно получиться 3 кучки, по 2 кучки моркови, картофеля и горошка, по 1 кучке лука и огурца.

Посоливать. Рыбу смазать майонезом и украсить зеленью.

В таком виде блюдо подается на стол. Перед употреблением следует все компоненты аккуратно перемешать. Поскольку салат очень красиво смотрится, гости всегда ахают, когда хозяйка начинает разрушать эту красоту.

Салат «Радость в корзиночках»

Говяжье сердце - 800 г, сыр «Российский» - 150-200 г, 2 средние луковицы, 1 стакан холодной воды, по 1 ст.ложке сахара и 9%-ного уксуса, 1 ст.ложка соли (без горки), лавровый лист, перец горошком, майонез, 1 стакан грецких орехов.

Говяжье сердце отварить и нарезать тонкой соломкой, добавить рубленые орехи и порезанный соломкой сыр. Лук порезать полукольцами, сложить в 0,5 л банку, добавить воду, уксус, сахар, соль, перец и лавровый лист. Оставить под крышкой на полчаса. Маринад слить, а лук добавить в салат. Посолить, поперчить и заправить майонезом.

Готовим корзиночки. Любой твердый сыр натереть на крупной терке. Противень слегка смазать растительным маслом. Выложить тертый сыр на противень в форме круга размером с чайное блюдце и поставить в горячую духовку на 15-20 секунд, чтобы сыр расплавился и чуть потемнел. Теперь очень осторожно широким ножом снимаем сырный круг с противня и надева-



ем на донышко перевернутого стакана. Чуть-чуть прижимаем края и даем остыть. Получаются красивые «кружевные» корзиночки, которые начиняем салатом, ставим на широкое блюдо, выложенное листьями зеленого салата, и подаем на стол.

Сами понимаете, что такая красота может стать главным украшением праздничного стола!

Салат «Господин Витамин»

Каждый по отдельности продукт натирают на крупной терке и заправляют майонезом. Слоев много, салат должен получиться высоким, поэтому салатник выберите соответствующий. Слой надо укладывать аккуратно, чтобы бортики салата сохранили разноцветную форму продуктов.

1-й слой: редька средней величины;

2-й слой: картофель - 2-3 шт., отварной;

3-й слой: вареная курица;

4-й слой: репчатый лук;

5-й слой: 1 вареная свекла средней величины;

6-й слой: 2-3 вареные морковки;

7-й слой: яичные белки от 4 яиц;

8-й слой: кукуруза консервированная;

9-й слой: 2 яблока, натертых на терке. Все смазать майонезом.

Последний штрих - яичные желтки, натертые на мелкой терке.

Винегрет по-французски

Картофель - 50 г, свекла - 30 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, горошек зеленый консервированный - 10 г, изюм - 5 г, огурцы соленые - 20 г, лимон - 1/5 шт., масло растительное - 10 г, вино красное сухое - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, соль, перец черный горошком, горчица - 3 г.

Отварить в слегка подсоленной и подкисленной несколькими каплями уксуса воде нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть на дуршлаг, затем смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанной соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и зерен лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 минут.

ПОЖЕЛАНИЕ

Желаем вам под Новый год
Приятных праздничных хлопот!

Чтоб за шампанским
все сидели!

Чтоб танцевали
все и пели!

Чтоб новогодний
этот пир

Принес здо-
ровье, счастье, мир!



...СКАЗОЧНЫМ САЛАТОМ

Салат «Ялик на волнах»

1 крупная селедка, 2 вареные картофелины, яблоко, огурец, головка репчатого лука, свекла - по 1 штуке, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 9-процентного уксуса, 1 ч. ложка горчицы.

Очищенную сельдь нарезать кусочками, овощи и яблоки - тонкими ломтиками, кроме свеклы. От свеклы понадобится только один ломтик - для украшения. Приготовить соус: желток яйца растереть с солью, горчицей и маслом, прибавить уксус. Перед подачей на стол смешать соус с овощами. Верх салата украсить кусочком свеклы, на который уложить четвертинку вареного яйца, вокруг нанести тонким слоем майонез - получится «ялик на волнах».



Винегрет в «шляпке»

150 г маринованных или соленых грибов, 1 луковица или 50-100 г зеленого лука, 1 морковь, 1 маленькая свекла, 2-3 картофелины, 1 небольшой соленый огурец, 2-3 ст. ложки столового уксуса или лимонного сока, соль, сахар, горчица, перец, лук, укроп и зелень петрушки.

Грибы и лук нашинковать, отваренные морковь, свеклу и картофель, а также огурец нарезать кубиками, перемешать с маслом, заправить уксусом или соком и приправами, залить ими салат. Сверху посыпать зеленью.

Салат «На берегах Нила»

Для приготовления этого оригинального салата с таким необычным названием вам нужен длинный огурец, редиска, морковь, листья салата, ломтик вареной колбасы, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 горошины черного перца, соль, сахар.

Очищенную морковь, редиску, листья салата и огурец тщательно промойте. На одном конце огурца изобразите пасть крокодила. Чтобы сделать ее, срежьте наискосок верхнюю часть огурца, затем осторожно надрежьте отверстие и вложите «язык», сделав его из ломтика колбасы.

После этого нарежьте огурец тонкими ломтиками, но не спешите и будьте осторожны, нарежьте

не до конца - иначе целый «крокодил» может рассыпаться. Слегка посолите.

Из отрезанного куса огурца вырежьте две лапы. Вообще-то у крокодила четыре лапы, но этому будет достаточно и двух передних, т.к. наш «крокодил» будет сидеть в зарослях. Для зарослей нарежьте редиску и морковь. Сделайте «крокодилу» глаза из двух кружков редиски, а из двух горошин перца - зрачки.

Теперь сделайте берег реки и заросли. Для этого нарежьте овощи и выложите их на блюдо, залив сметаной, приправленной солью, сахаром и лимонным соком. На них положите «крокодила». Хвост «крокодила» прикройте листьями салата.

Салат «Цветик-семицветик»

Помидор свежий - 30 г, огурец свежий - 30 г, перец болгарский свежий - 30 г, капуста свежая - 30 г, свекла вареная - 30 г, морковь свежая - 30 г, зеленый горошек - 20 г, кукуруза консервированная - 20 г, майонез - 20 г, зелень укропа и петрушки - 2 г.



Для заправки капусты, свеклы и моркови: масло растительное - 30 г, перец черный - 1 г, чеснок - 3 г, кориандр - 1 г, уксус 3%-ный - 10 г, соль и сахар по вкусу.

Из свежей капусты сделать салат: нашинковать ее, стереть с солью и сахаром. Свеклу отварить, морковь почистить и натереть на корейской терке. Все по отдельности заправить заправкой. Помидоры нарезать кубиками, огурцы - соломкой, перец болгарский - тонкими полосками.

На тарелку выкладываем кучками по кругу - салат из свежей капусты, затем огурцы, свеклу, перец, зеленый горошек, морковь, кукурузу. Получился разноцветный круг, а в серединку заливаем майонез.

Украшаем веточкой укропа и листиками петрушки.

Салат «Шляпка под грибом»

4-5 вареных морковок, 1 головка чеснока, 1 плавленый сырок, 4 вареных яйца, 250 г майонеза, 0,5 стакана очищенных грецких орехов.

Возьмите широкое плоское блюдо. В другой посуде натрите на мелкой терке 4-5 вареных морковок, выдавите 3 дольки чеснока, добавьте мелко нарубленные грецкие орехи. Все это перемешайте с майонезом. Смесь выложить в центр блюда и ложкой придать форму конуса. Это будет верхушка шляпы.

Вокруг конуса уложить смесь из плавленого сырка, натертого на терке с 4 вареными яйцами. Добавить остатки чеснока, заправленного майонезом. Разровнять смесь в виде полей шляпы и украсить «драгоценными камнями» - зеленым горошком, кукурузой, клюквой, грецкими орехами.

ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ

Салат «Мадонна»



1 пакетик желатина (10-15 г), 1 стакан сахарной пудры, 500 г сметаны, 2 банана (обязательно), 2 яблока, 2 апельсина (либо другие фрукты), шоколад, грецкие орехи, киви для украшения.

Желатин залить холодной водой и оставить на 30 минут. Тем временем очистить все фрукты от кожуры, порезать маленькими кусочками (кроме киви) и уложить в стеклянный салатник.

Желатин разогреть на маленьком огне, все время помешивая (но не кипятить), и остудить. Добавить к нему сметану и сахарную пудру, все взбить миксером. Этой смесью залить фрукты и перемешать. Поставить на холод на 10 минут. Затем посыпать тертым шоколадом, орехами, уложить дольками киви и снова поставить на холод до загустения.

Салат «Низинидонне»

Рис - 150 г, сахар - 100 г, масло - 60 г, большие яблоки - 2 шт., яйца - 2 шт., щепотка соли, щепотка корицы.

Рис отварить в кипящей соленой воде в течение 15 минут. Откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь. Положить рис в горячее молоко и варить на медленном огне еще около 15 минут. Снять с огня, положить половину порции масла и сахара и осторожно перемешать. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, обжарить на сковороде с оставшимся маслом. Сверху посыпать корицей и оставить на некоторое время подсохнуть и засахариться. Затем положить яблоки в подготовленный рис. Добавить желтки и взбитые отдельно белки. Массу выложить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку на 20 минут.

Салат «Низинидонне»

Шампиньоны обжарить с репчатым луком. Чернослив распарить, нарезать соломкой. Отварное куриное мясо нарезать соломкой. Яйца натереть на крупной терке. Свежие огурцы мелко нарезать соломкой. Уложить в салатник слоями, каждый слой промазать майонезом.

- 1-й слой - чернослив,
- 2-й слой - грибы с луком,
- 3-й слой - куриное мясо,
- 4-й слой - яйца,
- 5-й слой - огурцы.

Сверху залить майонезом, украсить зеленью

Салат из моркови, меда и орехов

2-3 моркови, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1 ст. ложка меда, лимонный сок, соль, 1-2 ст. ложки вишни из компота для украшения.

Ярко-оранжевого цвета морковь вымыть и очистить, натереть на мелкой терке, посолить и полить лимонным соком. Добавить толченые орехи, мед и размешать. Украсить салат хорошо отцеженными вишнями из компота. Грецкие орехи могут быть заменены арахисом, миндалем.

Салат «Банановый пир»

600 г бананов, 200 г сливок, 200 г мандаринов.

Все почистить, порезать кусочками и смешать со сливками.

Салат «Морской»

По 200-300 г кальмаров и куриного мяса, 4 яблока - порезать. Добавить 2 ст. ложки изюма, молотые грецкие орехи, апельсин без кожуры и лук. Перемешать и заправить майонезом.

Салат «Удивительный»

3 апельсина, 300 г твердого сыра, 3 средние луковицы, 3 вареных яйца, майонез.

Лук нарезать очень тонкими полукольцами, сложить в дуршлаг, быстро обдать кипятком, а затем холодной водой. Оставить, чтобы стекла вода.

Тем временем натираем сыр на крупной терке. Апельсины надо очистить, разрезать пополам, а затем на тонкие дольки. 2 вареных яйца натереть на крупной терке, 1 - на мелкой.

В салатницу выкладывать слоями, промазывая майонезом. Последовательность: 1-й слой - сыр, 2-й - лук, предварительно измельченный, 3-й слой - яйца, 4-й - дольки апельсина в один ряд. Затем слои повторить в той же последовательности. Верх смазать майонезом, украсить тем яйцом, что было натерто на мелкой терке.

Готовый салат убрать в холодильник для пропитки.

Сладкий «винегрет»

300 г цветного мармелада, 500 г печенья, 200 г орехов, 0,5 л молока, 300 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца.

Печенье размолоть. Мармелад нарезать. Орехи измельчить. Молоко нагреть до кипения. Смешать с 1 яйцом и 1 желтком. Взбить с 1 стаканом сахара. Довести до кипения. Дать остыть. Добавить по кусочку 300 г масла. Этой смесью залить печенье с мармеладом.

Завернуть рулетиком в полиэтиленовый пакет и оставить на холоде на 12 часов.

Салат «Львиный»

1 яблоко, 1 апельсин, 1 банан, 1 груша, 3 мандарина, 1 йогурт, 1 мороженое, горсть поджаренного арахиса.

Фрукты нарезать маленькими дольками. Йогурт и мороженое смешать и полить салат. Перемешать. Сверху посыпать арахисом.



ФРУКТОВЫЕ ФАНТАЗИИ

Салат «Дед Мороз»

200 г сыра, 100 г консервированных грибов, 2 яблока, 1 апельсин. Заправка: смешать 2 чайные ложки меда, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложку горчицы.

Сыр и яблоки мелко нарезать, смешать с нарезанным дольками апельсином, добавить нарезанные грибы. Заправкой залить салат. Все хорошо перемешать, уложить горкой, украсить.

Французский салат

Хурма - 4 штуки, порезать дольками, цветную луковицу режем полукольцами и выкладываем на хурму, очистить яблоко и нарезать дольками, положить на лук. Все выкладываем в салатник и заливаем соусом.

Соус: 3 ст.ложки оливкового масла, 2 ст.ложки лимонного сока, соль и сахар - по вкусу.

Этот салат очень хорош к мясу, рыбе.

Салат «Шахерезада»

150-200 г риса, 200 г консервированного ананаса, 40 г изюма, 100 г винограда без косточек, 2 веточки сельдерея, 3 ст.ложки уксуса, разведенного водой.

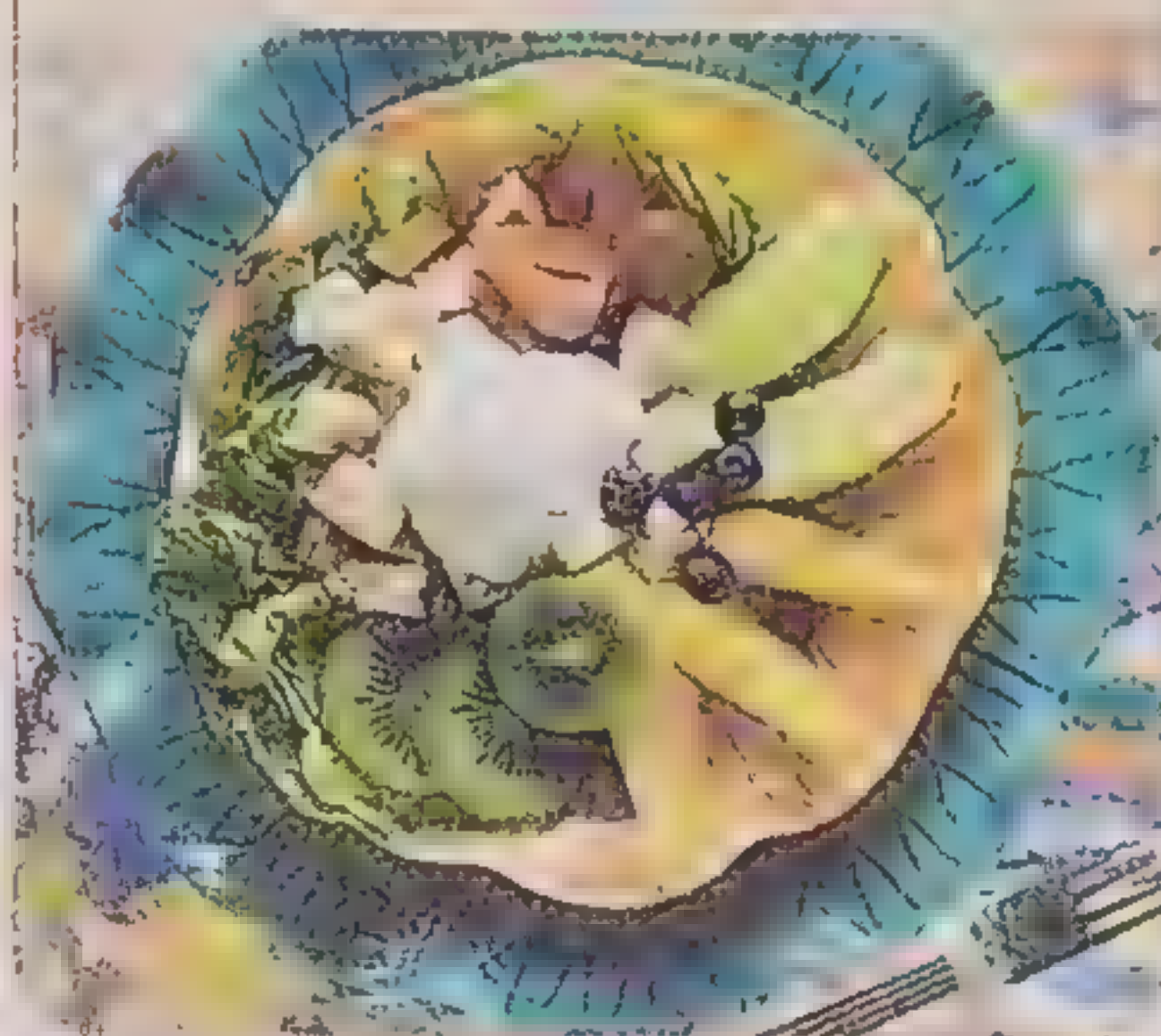
Сварить рис. Когда он остынет, влить в него уксус, смешанный с двумя столовыми ложками сиропа от ананасов, и хорошо перемешать. Измельчить кусочки ананаса и вместе с изюмом и виноградом добавить в салат. Все смешать и поставить в холодильник. Подавать хорошо охлажденным.

Салат «Фейерверк»

2 куриные грудки, 1 апельсин, 1 маленькая баночка консервированных ананасов, 1 стакан отварного риса, петрушка, 3 ст.ложки сметаны, 100 г майонеза, соль.

Куриное филе отварить и мелко нарезать, уложить на блюдо ровным слоем. Полить соусом из сметаны, майонеза и ананасового сока.

Рис перемешать с петрушкой, уложить на курицу. Кусочки ананасов перемешать с оставшимся соусом, уложить на рис. Украсить салат дольками апельсина.



Салат «Алиса»

300 г майонеза, 2 апельсина, 250 г жареной говядины, 1 столовая ложка крахмала, 1 ложка лимонного сока, соль.

Сварить в подсоленной воде рис, промыть в дуршлаге холодной кипяченой водой. Развести водой сок апельсина (7:1), добавить крахмал, дать закипеть и сразу смешать с майонезом. Нарезать кубиками мясо, разрезать на кусочки апельсин, добавить рис, сбрызнуть лимонным соком, перемешать и заправить соусом. Подать охлажденным.

Салат «Гламур»

200 г сельдерея, 200 г яблок, 200 г бананов, 200 г мандаринов, 200 г винограда, баночка майонеза.

Сельдерей и яблоки нарезать соломкой, бананы кружочками, мандарины разделить на дольки и очистить от кожуры. Смешать все это с виноградом (без косточек), заправить майонезом. Перемешать и выложить в салатник. Перед подачей на стол украсить салат дольками винограда и мандарина.

Салат «Сизюминкой»

250 г тыквы, 2 яблока, 0,5 стакана изюма, 3 ст.ложки сметаны, 1 ст.ложка сахара, щепотка корицы.

Тыкву и яблоки очистить от кожицы и семян, порезать маленькими кубиками, изюм промыть. Подготовленные продукты соединить, добавить сахар, корицу, сметану, перемешать.

Салат «Апельсиновый рай»

150 г капусты, 5 апельсинов, цедра и сок лимона, 30 г ядер грецких орехов, 1 ст.ложка сахара, 150 г сметаны, 4 ст.л. растительного масла, соль, черный молотый перец.

Капусту порезать, положить на дно салатницы. Очистить апельсины, дольки выложить в салатницу, добавить измельченные грецкие орехи и заправку.

Заправка: соединить сахар, цедру и сок лимона, взбить с растительным маслом, поперчить, посолить, заправить салат.

Салат «Итальянский»

Белое мясо курицы, баночка консервированных ананасов, баночка шампиньонов в собственном соку, 1 баночка кукурузы, оливки без косточек (баночка), кинза, майонез.

Нарезать, заправить майонезом, а сверху полить лимонным соком.

Салат «Виолетта»

200 г грейпфрутов, 200 г апельсинов, 200 г кочанного салата, 100 г грецких орехов, 100 г растительного масла, 100 г сгущенного молока.

Все порезать, ядра орехов измельчить, перемешать и заправить салат маслом и сгущенкой.

Застольный анекдот

Муж - жене:
- Что-то в твоём крабовом салате я не вижу крабов.
Жена - мужу:
- А когда я приготовлю итальянский салат, ты будешь искать в нем итальянцев?



Салат «Калифорния»

300 г цветной капусты (можно замороженной), 2 средних банана, сок одного лимона, 2 ст.ложки изюма, 100 г сливок, соль.

Для украшения салата: дольки 2 мандаринов и 2 ст.ложки вишен из компота.

Капусту отварить в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг, слить воду и нашинковать. Бананы нарезать кружочками, смешать с капустой, полить соком лимона. Изюм залить кипятком на 10 минут, чтобы он стал мягким. Взбить сливки в густую пену, смешать с изюмом и этой смесью залить салат. Сверху салат украсить дольками мандаринов и вишнями.

Курочка «Мечта гурмана»

1 курица, 0,5 стакана мелко нарезанных шампиньонов, 3 яйца, 0,5 стакана мелко нарезанного бекона, 0,5 стакана мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, горчица, аджика, соль.

У подготовленной курицы зачи-
стить шею. Грибы обжарить в сли-
вочном масле. Яйца взбить, посо-
лить, смешать с беконом, гриба-
ми и петрушкой. Смесь залить
внутри курицы и зашить так, чтобы
смесь не вытекала. Снаружи кури-
цу смазать сметаной, смешанной
с горчицей и аджикой (по вкусу),
положить на смазанный маслом
противень и запечь в духовке, пе-
риодически поливая образовав-
шимся соком.



Азербайджанское пити

Пити готовят в порционных гли-
няных горшочках.

2-3 куска баранины (грудинка,
шея, голяшки или лопатка) ве-
сом примерно по 50 г, горох ну-
хат или нут, предварительно замоченный на 5-6 часов, закладывают в горшочек и заливают холодной водой (если несколько горшочков, то, естественно, в каждый из них).

Блюдо должно кипеть на слабом
огне в течение 3-4 часов. После за-
кипания снять пену, а затем в каж-
дый горшок добавить 1 неболь-
шую картофелину, промытую
алычу, соль. Спустя некоторое
время добавить тонко нашинко-

ванный лук (примерно по 2 сред-
ние луковицы).

За полчаса до готовности кладут
мелко порубленный курдючный
жир (сало), специи, шафран.
Если шафрана нет, его можно заме-
нить томатом (или помидором).

Настой шафрана готовится так:
1 г на 120 г воды - заваривается
как чай. На порцию пити положено
0,5 ст. ложек настоя.

Бульон должен быть прозрачным.

Пити подается в том же горшоч-
ке, в котором готовилось, но рядом
ставится глубокая тарелка. При по-
даче на стол блюдо посыпается зе-
ленью мяты или райхона.

Баранина с лимоном и маслинами

600 г баранины промойте, порежьте мелкими кусочками, слегка
посыпьте мукой и поджарьте на растительном масле в кастрюле на
сильном огне. Затем добавьте 100 г порезанных маслин без косто-
чек, приправьте острым перцем, зеленью, полейте соком полови-
ны лимона. Все хорошо перемешайте и оставьте на огне еще на не-
сколько минут.

Рулет «Рубиновый закат»



Для его приготовления надо взять
куриные грудки, консервирован-
ные грибы, капусту брокколи,
рис, гранат, зелень, сыр, морс-
кую капусту, авокадо, яйцо.

Рубленое куриное филе выло-
жите на фольгу, чередуя с морс-
кой капустой, сыром, авокадо.
Сверните рулет и запеките.

Подавать блюдо лучше с со-
усом. Для его приготовления в
гранатовый сок добавьте мелко
нарезанные грибы и притушите до
загустения.

В качестве гарнира подойдут
отварные рис, капуста брокколи,
маринованные грибы.

Запеканка из свиного фарша с изюмом и арахисом

1 кг провернутого мяса, 2 го-
ловки репчатого лука, 4-5 ст.
ложек жира, соль, красный и
черный молотый перец, изюм
(или чернослив) и арахис по вку-
су.

Разогрейте жир, поджарьте на
нем мясо вместе с мелко нарезан-
ным луком, посолите, посыпьте
красным и черным перцем, до-
бавьте очищенный арахис, изюм
(или чернослив без косточек) и все
тщательно перемешайте. Полу-
ченную массу выложите на проти-
вень и запекайте в умеренно горя-
чей духовке до золотистого оттен-
ка.

На гарнир подайте жареный кар-
тофель или картофельное пюре,
салат.

Говядина с листьями смородины

100 г говядины, 1 морковь,
1 луковица, 2 картофелины,
1 ст. ложка измельченных су-
хих листьев смородины.

Овощи очистить, нарезать
кусочками, лук измельчить. На
дно кастрюли положить кружоч-
ки картофеля, на них - продол-
говатые кусочки говядины,
сверху - остальные овощи. За-
лить кипящей водой так, чтобы
был покрыт верхний слой, до-
бавить сухие листья сморо-
дины, довести до кипения и варить
на слабом огне 8-10 минут. На-
стоять без нагревания 10-15
минут.

Жаркое «Зайкин дом»

1 кролик, 2 ст. ложки 5%-ного
уксуса, лавровый лист, чеснок,
сало.

Кролика промыть и разрезать на
порционные куски. Вскипятить 1,5 л
воды с лавровым листом, остудить
ее, добавить уксус. Залить кролика
маринадом и оставить на ночь в
прохладном месте.

Через сутки воду слить, куски
мяса обсушить и нашпиговать чес-
ноком и салом. Дать постоять 1-1,5
часа, чтобы мясо пропиталось чес-
ночным ароматом.

Посолить и жарить в жиру до ру-
мяной корочки. Положить в кастрю-
лю, добавить немного бульона и по-
тушить в духовке еще 30 минут.

На гарнир подать картофель в
любом виде.

Гусь с яблоками и кислой капустой

400 г квашеной капусты хорошо отжать, поджарить с рубленым луком (5-7 измельченных луковиц), добавить масло. Когда капуста упрет, порезать и положить в нее яблоки (штук 10), добавить соль, перец, 0,5 стакана мясного бульона и нафаршировать гуся этой начинкой.

Положить гуся на противень, смазанный жиром, добавить немного воды. Жарить, поливая выделяющимся соком.

Жаркое из телятины с шампиньонами

1 кг телятины промойте, удалите пленки и сильно отбейте. Мясо слегка подсолите и надрежьте ножом таким образом, чтобы получился карман для начинки. Еще раз посолите и поперчите. Теперь приготовьте фарш. Для этого 300 г шампиньонов очистите, порежьте, обжарьте с луком на растительном масле и немного потушите. В остывший фарш добавьте одно сырое яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, столовую ложку сливочного масла, зелень укропа. Все хорошо перемешайте до образования однородной массы, положите ее в карман и зашейте нитками. Мясо обваляйте в муке, обжарьте на растительном масле на сковороде. Затем переложите на противень, полейте оставшимся от обжаривания жиром и запекайте в духовке часа два, не забывая поливать выделяющимся соком. Подайте с картофелем.

«Гетунка Капусты»

Вам понадобится: 1 кочан капусты (около 1,5 кг); для фарша: репчатый лук, перец, мясо (говядина и свинина), чеснок, можно добавить грибы, болгарский перец, вареное яйцо, колбасу, соленый огурец.

Для соуса: морковь, помидоры (можно консервированные), лук, томатная паста или кетчуп, можно добавить бульонный кубик.

Кочан сырой капусты нужно очистить от верхних рыхлых листьев, чтобы он был плотнее, но листья не выбрасывать. Аккуратно вырезать кочерыжку, а также мякоть вглубь и в стороны, как можно больше. Мякоть можно порубить кубиками и добавить в фарш.

Фарш готовим обычным способом: мясо проворачиваем через мясорубку, чеснок и лук (можно пассерованный), рис (довести до полуготовности) и все остальные ингре-

диенты, которые вы выберете.

Аккуратно фаршируем капусту фаршем (до краев) как можно плотнее, затем накрываем отверстие кочана листьями, которые мы оставили вначале, и обвязываем капусту тонким шпагатом.

Приготовим соус: в растительном масле обжариваем лук и морковь, натертую на терке, мелко нарезанные помидоры, томатный соус. Добавляем бульонный кубик и немного воды. Кладем в кастрюлю, добавляем к соусу воду (по усмотрению) и тушим под закрытой крышкой до готовности около часа. Периодически капусту надо поливать соусом. Тушить лучше всего в сотейнике или большой кастрюле.

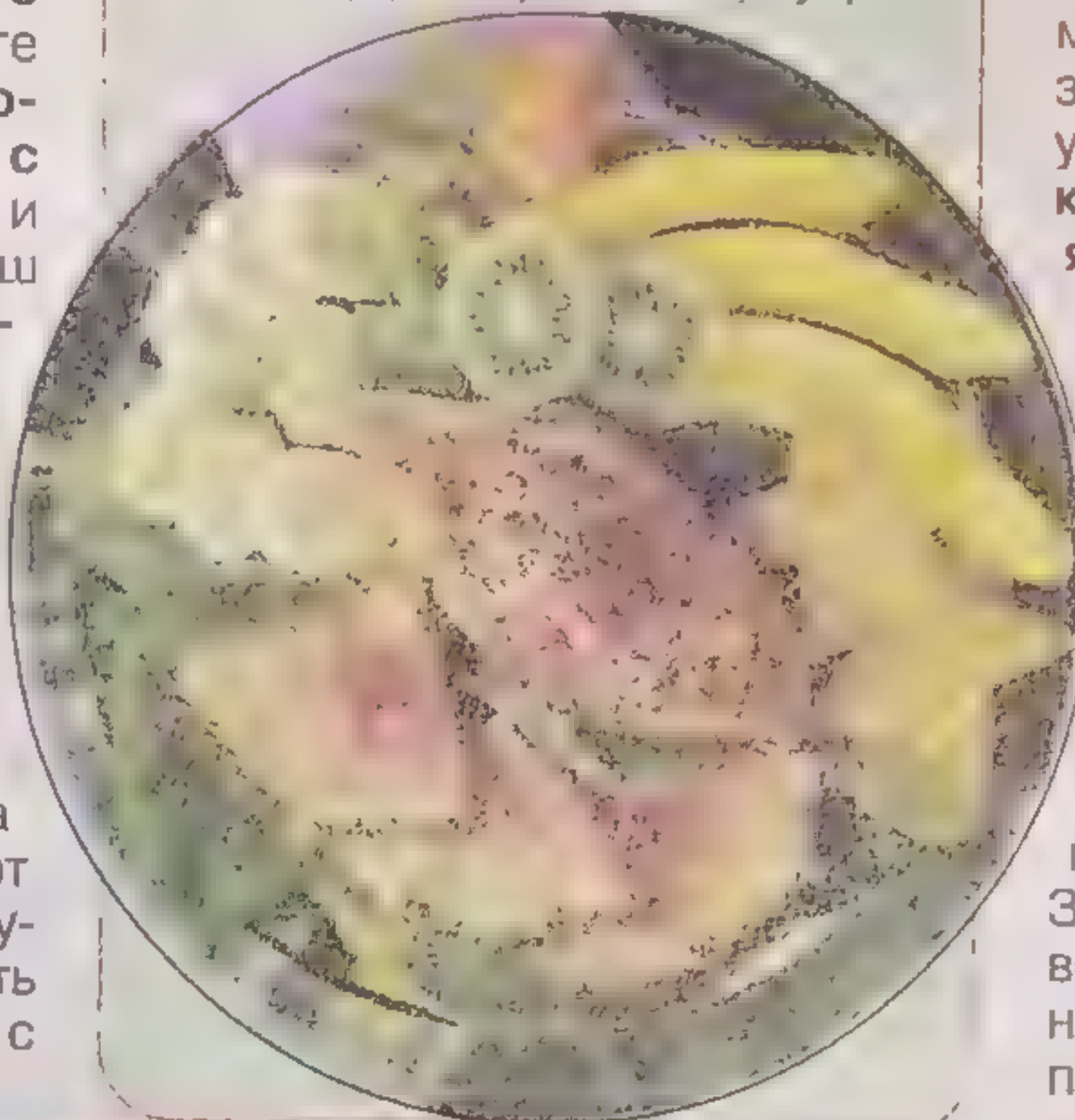
Эту капусту подают к праздничному столу, выложив ее на блюдо, а затем нарезав дольками и полив соусом. Гости будут удивлены!

«Свинья в апельсинах»

Свинину нарезать тонкими кусками, квадратами со стороной примерно 6-8 см. Посолить, поперчить, слегка поджарить на сковороде на растительном масле. Снять мясо на тарелку.

В сковороду, где обжаривали мясо, уложить нарезанный кружочками толщиной по 0,5 см банан. На банан уложить куски мяса.

Апельсин почистить и нарезать кружочками. Каждый кружочек порезать на несколько долек. Теперь надо на каждый кусок мяса выдавить сок из дольки апельсина и положить отжатый кусочек сверху. Затем добавить на каждый кусок мяса по 1 ч. ложке майонеза. Влить 2 ст. ложки любого вина и запечь в духовке (примерно 20 минут).



Утка фаршированная

С обработанной тушки утки снять кожу. Делается это так: разрежьте кожу на спине и осторожно снимайте ее, как перчатку. Оставьте косточки в крылышках и на концах ножек. Освободите мясо утки от остальных костей. Фарш готовится из мяса утки, свинины (300-400 г), кусочка сала (100 г), ломтика хлеба, вымоченного в молоке. Все это пропустить через мясорубку. В готовый фарш ввести зеленый горошек (100 г) и взбитые белки от 3 яиц. Готовым фаршем заполнить кожу утки, зашить разрезы. Фаршированную утку нужно завернуть в марлю и отварить в небольшом количестве воды. (Она должна лишь чуть покрывать утку.)

Готовую утку выложить на блюдо спинкой вниз. Украсьте: из кондитерского мешка (или из полиэтиленового пакета со срезанным уголком) выпустите на утку тонкую струйку сливочного масла, в которое подмешан сок свеклы. Рисунок узора зависит от вас. Готовую утку можно украсить овощами, фруктами, клюквой, брусникой, вареными яйцами, солеными огурцами.

«Подарок от феи»

Если вы хотите удивить своих гостей необычным блюдом - сделайте фаршированные тыквы.

У тыквы срезать крышечку, удалить сердцевину, в середину положить грибы, обжаренные с луком и фаршем, залить майонезом, а сверху положить кусочки сала. Запечь в духовке или в микроволновке. Запах от этого блюда разлетится по всей квартире, очень вкусно. Особенно эффектно, если каждому гостю подать небольшую тыкву.

ПОСЛАНИЕ

Зимний праздник на подходе,
Старый год от нас уходит,
В дверь стучится Новый год.
Пусть с метелью и порошею
Принесет он все хорошее:
Детям - радость, как и прежде,

Взрослым - счастье и надежды.

Пусть новогодний Дед Мороз
Подарит счастья целый воз,
Здоровья крепкого в придачу,

Во всем задуманном удачу,
Мира, дружбы, шуток, ласки,
Чтобы
жизнь
была, как
в сказке!



Рыба под соусом

500 г пикши или другой рыбы по вкусу, 100 мл ананасового сока, 1 ананас, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки карри, 100 мл рыбного бульона, 120 мл жирных сливок, соль, черный молотый перец, 1 ч. ложка крахмала, 100 г крабов, сахар.

Ананас очистить, разрезать на 8 частей и нарезать кусочками. Кусочки ананаса потушить в растительном масле, посыпать карри и продолжать тушить на маленьком огне. Затем варить в рыбном бульоне со сливками на маленьком огне 5 минут.

Филе опустить на несколько минут в ананасовый сок. Затем достать из сока, промокнуть салфеткой, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Крахмал размешать в ананасовом соке, влить в бульон, помешивая, довести до кипения.

Рыбу и крабы положить в соус, закрыть крышкой и тушить 5-6 минут. Заправить солью, черным молотым перцем и щепоткой сахара. Подавать с рисом.

Карп под соусом

1 карп (около 1 кг), 0,5 стакана подсолнечного масла, соль, 0,5 лимона.

Для соуса: 100 г консервированных ананасов (персиков), 2 ст. ложки 6%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ст. ложки крахмала, 300 мл бульона грибного (1 бульонный кубик).

Рыбу почистить, помыть. По бокам сделать 7-8 надрезов поперек рыбы. Посолить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 20 минут. Третью крахмала развести в 2-3 ст. ложках холодной воды. Разведенным крахмалом намазать карпа со всех сторон, в том числе и надрезы.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло. Взять карпа за хвост и опустить в масло. Места надрезов сразу же раскроются. Лопаткой поддерживать рыбу, чтобы она не приставала ко дну. Жарить 2-3 минуты. Потом лопаткой рыбу придвинуть к краю сковороды так,



чтобы хвост хорошо согнулся. Потом обжарить живот, спину и голову до золотистого цвета по 2 минуты с обеих сторон. Выложить рыбу на блюдо так, чтобы хвост был поднят вверх.

Соус. В сковороде обжарить порезанный чеснок, добавить соевый соус, сахар, уксус, нарезанные небольшими кусочками консервированные ананасы (персики), залить бульоном и разведенным оставшимся крахмалом. Соус проварить несколько минут. Рыбу украсить кусочками ананаса (персика).

Рыбное филе «Мерло»

Филе рыбы нарежьте, отбейте, посолите. На середину каждого кусочка положите ломтик сливочного масла, смешанного с рубленой зеленью и соком лимона. Сверните рулетики, обваляйте их в муке, запанируйте в сухарях и жарьте во фритюре.

На гарнир подавайте маринованные фрукты, картофель. Украсьте ломтиками лимона.

Необычные подарки к Новому году

Наступает зима. Скоро Новый год. Для многих людей проблемой является выбор подарков. Очень трудно вовремя найти в магазинах что-то необычное. А так хочется удивить близкого человека чем-то особенным! Предлагаем обратить внимание на наш ассортимент подарков. Многие товары являются новинкой сезона 2005-2006 года, другие продаются далеко не во всех магазинах. Предлагаемые изделия отличаются безупречным качеством, имеют гарантию. Прежде чем сделать заказ, вы можете получить консультацию по их применению. Руководители фирм и предприятий могут делать коллективные заказы для своих сотрудников. Выбор за вами.

На правах рекламы.

Подарки:

● Ультразвуковое устройство для стирки "Ультратон МС-2000" - 1300 руб.

+ подарок: массажер для пальца "Су-джок".

● Массажер для тела и лица с 7 сменными насадками и инфракрасным прогревом "Спутник красоты" (США) - 1500 руб.

+ подарок: грелка мгновенного действия.

● Очиститель-ионизатор воздуха "ОВИОН-С" - 1600 руб.

+ подарок: подушечка из трав "Крепкий сон".

● Домашний косметологический аппарат гальванотерапии "НЕВОТОН АК-201" + косметический "МИОГЕЛЬ" (применяется совместно с аппаратом, 200 мл) - 1800 руб.

● Пояс для похудения "ВУЛКАН" (обхват талии до 110 см) + набор антицеллюлитный "АРТЕМИДА" (крем, 200 мл + варежка + мыло) - 600 руб.

● Пояс согревающий из овечьей шерсти (черный, укажите обхват талии) + носки из верблюжьей шерсти (укажите размер) - 550 руб.

● Медный браслет (внутри) с серебряным покрытием (снаружи) на руку (обхват запястья: №1: 14-16 см; №2: 16,5-18 см; №3: 18,5-21 см; №4: 21,5-23,5 см, укажите размер) - 380 руб.

● Комплект очков для водителей, 3 цвета (желтый, синий, коричневый) + держатель на козырек - 920 руб.

● Подставка для омагничивания жидкостей "ЖИВАЯ ВОДА" + фильтр-активатор для воды "ШУНГИТ" - 370 руб.

Доставка почтой

по России наложенным платежом. Плата: 5-8%.

Доставка в страны ближнего и дальнего зарубежья по предоплате.

Как заказать: отправьте заказ на наш адрес почтовой карточкой или письмом.

Укажите ваш адрес, ФИО, название подарка, количество, если нужно, укажите размер.

Срок выполнения заказа: 1 месяц.

Юр. лицам: счета из предоплату, сообщите ваши реквизиты!

Адрес для заказов: 150002, Ярославль, а/п 11.

Домашний доктор (И-5)

Звоните: тел/факс (0852) 27-67-24 (кроме выходных).

E-mail: homedoctordr@narod.ru

ЗОЛОТАЯ РЫБКА

Судак в рассоле

400-500 г филе судака, 1 луковица, 1-2 корня петрушки, 2-3 соленых огурца, 5-6 белых грибов (можно шампиньоны), 2 ст. ложки или петрушки, картофель для гарнира, 1 л рыбного бульона или воды, 1 стакан огуречного рассола, специи по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать кусочками. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками. Куски рыбы положить в кастрюлю, залить рыбным бульоном или водой, добавить процеженный огуречный рассол, огурцы, грибы, нарезанные лук, коренья петрушки, специи, закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности рыбы и грибов.

Приготовить соус: на сковороде спассеровать в масле муку (не допуская изменения ее цвета). В слегка охлажденную муку влить 1/2 стакана процеженного бульона с рассолом, хорошо размешать и варить 5-10 минут. По окончании варки добавить соль, сок половины лимона.

Куски горячей рыбы выложить на тарелку, сверху уложить вареные грибы, огурцы и полить соусом.

Рядом уложить отварной картофель, зелень укропа или петрушки.

Кальмары «Мечта моряка»

1 кг кальмаров, 0,5 кг рыбного филе, 1 стакан вареного риса, 1 яйцо, 200 г сметаны, 2 луковицы, 1 морковь, 2 ст. ложки муки, 2 стакана рыбного бульона, соль и перец - по вкусу, 100-200 г сыра.

С кальмаров снимаем кожицу. Готовим фарш: смешиваем фарш из рыбного филе с рисом, обжаренным луком и натертой на крупной терке морковью, яйцом, солью и перцем.

Тушки кальмаров наполняем фаршем. Обжариваем их на масле по 2-3 минуты с каждой стороны.

Готовим соус: поджариваем муку до золотистого цвета на сухой раскаленной сковороде, разводим бульоном, добавляем сметану, соль, перец. Заливаем обжаренные кальмары соусом, посыпаем тертым сыром, запекаем в духовке 30-40 минут.

Скумбрия со сметанным соусом

Продукты: филе скумбрии, 2-3 вареные картофелины, чернослив без косточек, сыр твердый, сметана.

Филе скумбрии разрезать на несколько частей, засыпать тертым сыром, завернуть конвертом, положить сверху чернослив. Все сложить рядами в сковородку, между ними положить нарезанный кружочками картофель, полить сверху сметаной, поставить в духовку на 20 минут.



Судак и шампиньоны

2-3 моркови натереть на терке, 2-3 луковицы нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле по отдельности.

Судака разрезать вдоль, освободить от костей, разрезать на кусочки и очень недолго пожарить.

Взять глубокую сковороду, выложить овощи, а на них положить кусочки рыбы, посыпать корицей, залить соусом.

Соус: 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 2-3 яйца, 3 ст. ложки майонеза.

Все взбить, залить рыбу - и в духовку на 15-20 минут.



Рыба с грибами в горшочке

Возьмите 800 г филе любой рыбы, нарежьте полосками 1 на 4 см. Замаринуйте вместе с порезанным кольцами луком в холодном маринаде (вода, уксус - по вкусу, соль, специи) на 12-24 часа. Затем рыбу выньте, дайте жидкости стечь и обжарьте на подсолнечном масле до образования румяной корочки.

500 г шампиньонов очистите, нарежьте не очень крупными кусочками и обжарьте до полуготовности. Лук обжарьте до золотистого цвета. Одну морковь средних размеров натрите на терке и слегка обжарьте. Картофель нарежьте брусочками и слегка обжарьте.

Все подготовленные компоненты слоями уложите в горшочки, пересыпая рубленым укропом. Долейте немного кипяченой воды или бульона, посыпьте тертым сыром, закройте фольгой или тестом и поставьте на 20-25 минут в разогретую духовку.

Морской окунек

600 г окуня, по 1 корню сельдерея и петрушки, 400 г огуречного рассола, 120 г вина виноградного, 1 ст. ложка муки пшеничной, 1 ст. ложка растительного масла, мускатный орех, перец черный и душистый, зелень.

Дно глубокого сотейника покрыть ровным слоем корней петрушки и сельдерея, нашинкованных тонкой соломкой или маленькими кубиками, уложить на них в один ряд порционные куски рыбы с костями или без костей, посыпать растертым мускатным орехом, черным и душистым перцем, залить процеженным и прокипяченным огуречным рассолом и сухим виноградным вином так, чтобы рыбу едва покрыла жидкость.

Тушить, закрыв посуду крышкой, при слабом кипячении в течение 25-30 минут.

С готовой рыбы слить бульон, нагреть его до кипячения, всыпать тонкой струйкой муку, непрерывно помешивая бульон, прогреть до загустения. Заправить этот соус по вкусу солью. Залить соусом рыбу и прокипятить.

ВОЛШЕБНЫЕ ТОРТЫ

Новогодний торт-крем

Для его приготовления вам понадобится 800 мл молока, 300 г сахара, 8 яиц, 200 г сметаны, 25 г желатина, 300 г фруктов.

В кипяченое молоко всыпьте часть сахара. Затем постепенно соедините со взбитыми желтками. Смесь при непрерывном помешивании нагрейте до загустения, не давая закипеть. Прибавьте заранее замоченный в холодной воде желатин (соотношение 1:4). Хорошо размешайте до полного растворения желатина. Процедите и дайте слегка застыть. Затем соедините со сметаной, взбитой с сахаром, и крутой белковой пеной.

Подготовленный крем положите в подходящую форму вместе с фруктами, освобожденными от косточек и нарезанными дольками (персики, абрикосы, вишни).

Крем в форме поставьте в холодильник. Перед подачей опустите дно и бока формы в горячую воду и сразу же переверните на большую тарелку. Можно украсить сметаной и фруктами.



Торт «Студеный колодец»

Для этого торта нужно поставить на огонь 1,5 стакана воды, добавить 150 г сливочного масла (можно хорошего маргарина) и, когда это закипит, всыпать, помешивая, 1,5 стакана муки. Очень хорошо и быстро помешиваем. Тесто остудить. Затем вбить поочередно 6 яиц.

Заварное тесто класть на противень, смазанный маслом, продолговатыми (3-4 см) небольшими колбасками, а лучше - выдавить их кондитерским шприцем. А если кондитерского шприца нет - возьмите пакет из-под молока, он крепкий, срежьте немного уголок - и кондитерский мешок готов.

Ставим колбаски в горячую духовку и вынимаем, когда подрумянятся, но не сильно. Испеченные «пальчики» обмакнуть в крем и сложить на блюдо колодцем. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

Крем: взбить 2 ст. холодной сметаны и стакан сахарного песка.

Торт с фруктами, желе и творогом

Этот торт - трехслойный, смотрится очень красиво. Основание - бисквит - готовится так: 1 стакан сахара взбить добела с 3 яйцами и добавить 1 стакан муки. Выпекать 20 минут.

Второй слой - творожный: 2 пачки творога и 1 стакан сахара растереть со 100 г сливочного масла. Залить теплой водой 2 ст. ложки желатина, размешать, поставить на огонь, но до кипения не доводить, остудить и влить в творог. Если есть в доме орехи, измельчите и горсть добавьте в творог. Готовую массу вылейте на остывший бисквит.

Сверху украсьте торт фруктами из компота и залейте желе (лучше красного цвета).

Этот торт удобнее всего готовить в разъемной форме с высокими краями. Если такой нет, сделайте высокие бортики из полоски картона, а потом снимите.



Торт «Три орешка для Золушки»

Продукты: для теста понадобится 7 желтков, 1 стакан сахара, 250-300 г маргарина, 1 ч. ложка соды, погашенной уксусом, муки столько, чтобы получилось густое тесто, но не очень крутое.

Для безе: 7 белков, сахар (на каждый белок по 7 ч. ложек).

Кроме того: ваше любимое повидло, джем или варенье и орехи (желательно грецкие), 2 ч. ложки какао.

Замесить тесто, разделить его на две части. Одну половину разделить еще на 2 части, в одну из кото-

рых добавить 2 ч.л. какао. Все части завернуть и положить на 1 час в холодильник.

Достать большой кусок теста и выложить на противень (можно просто разровнять руками). Далее выкладываем на тесто варенье и посыпаем орехами. Натираем на терке белое тесто и кладем поверх орехов. Заранее приготовленное безе кладем на белое тесто. Натираем на терке темное тесто и кладем на безе. Посыпаем все сахарной пудрой и - в духовку.

Торт «Графиня Вишенка»

6 яиц, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 75 г миндаля (можно и без него), ваниль, 4 ст. ложки какао (с верхом), 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки крахмала, сода на кончике ножа. Из этих продуктов сделать тесто.

Для начинки потребуется 400 г сметаны, 750 г вишни и сироп от вишневого варенья.

В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца, натертый миндаль, ваниль, какао, муку, крахмал, соду, замесить тесто. Оно получится довольно жидкое, как на оладьи. Заполнить форму с отверстием посередине, выпекать в умеренно жаркой духовке 30-40 минут. Перевернуть на тарелку, когда остынет. Разрезать на 3 круга, нижний слой пропитать сиропом из варенья. Смазать взбитой с сахаром

сметаной, уложить слой вишен без косточек. Накрыть вторым кругом, пропитать сиропом, смазать сметаной и т.д. Когда накроете третьим кругом, украсить весь торт взбитой сметаной и по окружности наверху уложить вишни с косточками, украсить натертым на крупной терке шоколадом.



ДЛЯ ИСПОЛНЕНИЯ ЖЕЛАНИЙ

Торт-мороженое «Принцесса»

1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан молока, 6 желтков, 200 г сахарного песка, 2 ст. ложки бренди (но можно без него), примерно 70 г тертого шоколада, 0,5 л сливок, бисквитный корж, 300 г бисквитного печенья в виде палочек, какао для посыпки сверху, 70 г горького шоколада.

Молоко смешать с ванильным сахаром, довести до кипения. Желтки вместе с сахаром взбить при помощи миксера. Теплое ванильное молоко смешать со взбитыми сладкими желтками. Все вновь перелить в кастрюлю и на слабом огне взбивать до тех пор, пока крем не загустеет. Затем поставить его на холодную водяную баню и остудить, помешивая. Ввести бренди (если вы решили его добавить) и поставить в холодильник. Как застынет - вот и мороженое.

Горький шоколад измельчить и расплавить на теплой водяной бане. Взбить сливки, полученное количество разделить пополам и добавить в одну половину шоколад. Мороженое также разделить пополам. В одну половину добавить шоколадные сливки, в другую - половину, которая осталась без шоколада. Это будет крем.

Если у вас нет готового бисквитного коржа, то можно использовать корж для шарлотки (это 3 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан

песка, 1/4 ч. ложки гашеной соды) или такой корж (2 стакана кефира, 1/4 ч. ложки какао, 2 яйца, 0,5 стакана песка). С любым из них вкус будет превосходный. На эти коржи выкладывать крем.

Печенье (палочки) разрезать на 2 части поперек и поставить вдоль бортика кольца для торта круглыми краями вверх. Кольцо заполнить светлым кремом и поставить на 2 часа в морозилку. Достать (после того как крем застынет), выложить темный крем на светлый и еще на 2-3 часа убрать в морозилку.

Перед подачей на стол снять кольцо, посыпать торт шоколадной стружкой (чем больше, тем лучше) и какао.



Мандариновый торт

5 крупных мандаринов, 1,5 стакана песка, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 3 стакана муки, сода, соль.

Тщательно растереть сливочное масло, сахар, яйцо и в эту смесь влить стакан кефира или простокваши. Добавить мандарины, пропущенные через мясорубку вместе с кожицей (семена удалить). Посолить и размешать.

Смесь влить в муку, взбить, чтобы не было комков, добавить 1 ч.л. соды, гашеной в уксусе. Размешать, вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями. Дать постоять 40 минут и потом выпекать.

Торт «Березка»

1 стакан сахара, 5 яиц, 100 г сливочного масла взбить с 1 стаканом сметаны. Добавить 1 ч.л. соды и 3 стакана муки.

Тесто получится как на оладьи. Разделить его на 2 части. Одну оставить белой, а во вторую добавить 2 ст.л. какао.

Форму нагреть, смазать маслом (можно растительным без запаха). Тесто выкладываем в форму следующим образом: в середину 2 ст.л. белого, на него - 2 ст.л. темного, далее: 1,5 ст.л. белого, 1,5 ст.л. темного, 1 ст.л. белого, 1 ст.л. темного, 0,5 ст.л. белого, 0,5 ст.л. темного.

Выпекать 30-40 минут, остудить.

Разделить на 2 коржа, смазать вареной сгущенкой, орехами, тертым шоколадом.

Торт «Гори, моя звезда»

Для теста: 300 г ядер миндальных орехов, 8 яиц, 250 г сахарной пудры, тертая цедра 1 лимона, молотая корица на кончике ножа, 1 ч. ложка пряной смеси для пряников, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 250 г сахарной пудры, 2-3 ст. ложки лимонного сока, 8 шоколадных звезд, 50 г горького шоколада.

Нагреть духовку до 180°C. Измельчить миндальные орехи. Отделить яичные желтки от белков. Смешайте сахарную пудру с яичными желтками. Добавьте миндаль, лимонную цедру, корицу, смесь пряностей и ванильный сахар. Взбей-

те яичные белки и смешайте с миндальной массой.

Выложите миндальное тесто в форму, смазанную жиром и посыпанную мукой, и разровняйте. Выпекайте 50 мин. Дайте остыть и с помощью ножа придайте коржу форму звезды.

Для глазури смешайте сахарную пудру с лимонным соком. Торт покройте глазурью и украсьте шоколадными звездочками. Сделать их нетрудно: растопите шоколад, вылейте на гладкую разделочную доску и поставьте в холодильник. Затем счистите с доски лопаткой и украсьте торт шоколадной стружкой.

Рулет «Сказочный принц»

Для теста: 3 ст. ложки муки с горкой, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды (гасить уксусом), 0,5 банки сгущенки.

Для начинки: 0,5 банки сгущенки, 100 г сливочного масла, 2 банана.

Взбить миксером компоненты теста, соблюдая последовательность: яйцо (до пышной массы); гашеную соду, сгущенку, муку. Смазать противень маслом, посыпать сухарями и вылить на него тесто. Выпекать при температуре 160-200°C. Когда корж пропечется (но не зарумянится), достать его и положить на влажное полотенце. Смазать корж приготовленным из сгущенки и сливочного масла кремом, положить с краю целые бананы и свернуть рулет. Сверху рулет смазать оставшимся кремом и посыпать молотыми грецкими орехами или кокосовой стружкой, а можно тертым шоколадом.



ПОЖЕЛАНИЕ

Пусть белою порошею метелица метет!

Пусть самое хорошее во всем произойдет!

Пусть счастье не заблудится и мимо не пройдет!

Пусть все желанья сбудутся под этот Новый год!

ДЕСЕРТНЫЙ ФЕЙЕРВЕРК

Банановое мороженое

6 бананов, 2 ст. ложки нежирного мягкого творога, 2 ст. ложки апельсинового сока, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка ликера, 1/2 ч. ложки лимонного сока.

Бананы очистите, нарежьте и поставьте в морозилку на 1 час. Замороженные бананы подержите при комнатной температуре 2-3 минуты, измельчите в процессоре, по ложечке добавляя творог, апельсиновый и лимонный сок, ваниль, ликер. Выложите массу в форму и поставьте в морозилку. Подавайте банановое мороженое, украсив замороженными ягодами.

«Колобки»

Пропустить через мясорубку 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 упаковку бисквитного печенья измельчить в крошку или натереть на терке.

Растопить 2 ч. ложки сливочного масла, взбить 2 яйца. Смешать растопленное масло с 1 чашкой сахарного песка, тертым печеньем, молотыми орехами и 2 столовыми ложками порошка какао.

Добавить взбитые яйца. Все тщательно перемешать. Отрезать кусочки теста величиной с грецкий орех и скатать из них шарики. Обвалять шарики в тертом шоколаде. Положить «колобки» на широкое блюдо и поставить на 2 часа в морозильную камеру, чтобы масло «застыло». После этого «ежики» можно вынуть и подавать к столу.



Пирожные «Сказочный вечер»

100 г сахарного песка, 300 г творога, 200 г кокосовой стружки, какао-порошок.

Смешать сахар, стружку и творог в однородную массу и скатать маленькие шарики. Обвалять их в какао, слегка сплющить и выложить в вазочку на бумажную салфетку. Перед тем как подать на стол, поставить на полчаса в холодильник.

«Клубничка»

400 г вафель, 1 ст. л. сметаны, 1 свекла. Вафли пропустить через мясорубку, в них положить 1 ст. л. сметаны и перемешать.

Свеклу натереть на терке, отжать сок. Из вафельной массы скатать клубнички, каждую ягодку обмакнуть в сок и обвалять в сахарном песке. Поставить в холодное место.

Очень красиво смотрится на столе и очень любят детишки.

Десерт «Северный олень»

Для его приготовления потребуется: по стакану молотых грецких орехов, изюма и мелко нарезанных фиников (без косточек), 2 стакана меда, а также крошка печенья или кокосовая стружка.

Все смешайте, из смеси вылепите шарики, обваляйте в крошке печенья или кокосовой стружке. При желании можно лепить не шарики, а какие-нибудь забавные фигурки.

Горящее мороженое

Вам потребуется любое мороженое, тертый шоколад или кокосовая стружка, а также любые украшения (фрукты, ягоды, цедра). В креманку или фужер положите мороженое в виде шариков или пирамидки, по краям осторожно налейте коньяк или любой другой крепкий спиртной напиток. Перед подачей на стол подожгите коньяк. Все будут в восторге от зрелища пылающего мороженого (за короткое время горения оно не растает).

Яблоки, фаршированные творогом с изюмом

1-1,5 кг яблок, творог - 500 г, изюм - 250 г, масло сливочное - 90 г, 8 яиц (желтки), крупа манная - 40 г, сметана - 250 г, сахар - 120 г.

Сперва готовят начинку. Творог протирают с манной крупой, изюмом и половиной сахара, желтками, растопленным маслом. Из яблок удаляют сердцевину так, чтобы диаметр отверстия был 1,5-2 см. Заполняют отверстие подготовленной начинкой, укладывают на сковороду, смазанную маслом, на начинку кладут немножко (1/2 ч. ложки) сметаны и запекают в духовке. Подавать на стол со сметаной и сахаром.

Тыква с орехами

500 г тыквы, 100 г очищенных орехов, 1 лимон, мед или сахар.

Тыкву очистить, натереть на терке стружкой. С лимона на терке стереть цедру, выжать из него сок. Орехи мелко порубить или размолоть в кофемолке. Все смешать, добавить мед. Вместо лимона можно использовать клюквенный сок.

Наступает Новый год!

Вся Земля его так ждет!

Пусть же он и впрямь избавит

От печалей и забот!

Новый год... И день за днем

Вновь помчится вереница.

Снег - как белая страница.

Что напишется на нем?

Будьте к радости готовы!

На страницах жизни вновь

Прочитайте лишь три слова:

Надежда, Вера и Любовь!

Отгадайте ключевое слово и...

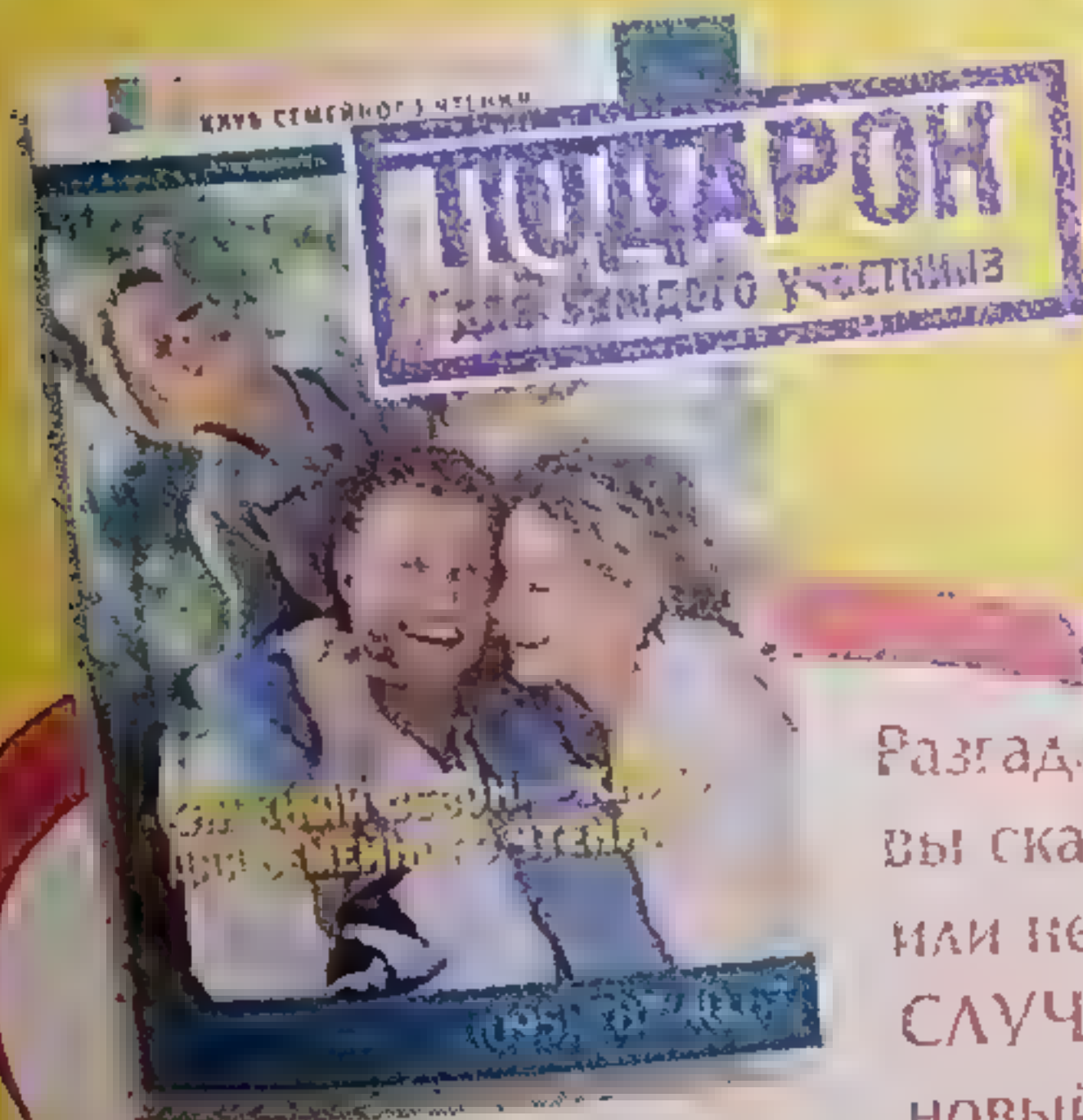
выиграйте 250 000 руб.

УЧАСТВОВАТЬ В ИГРЕ

1 Разгадайте сканворд.

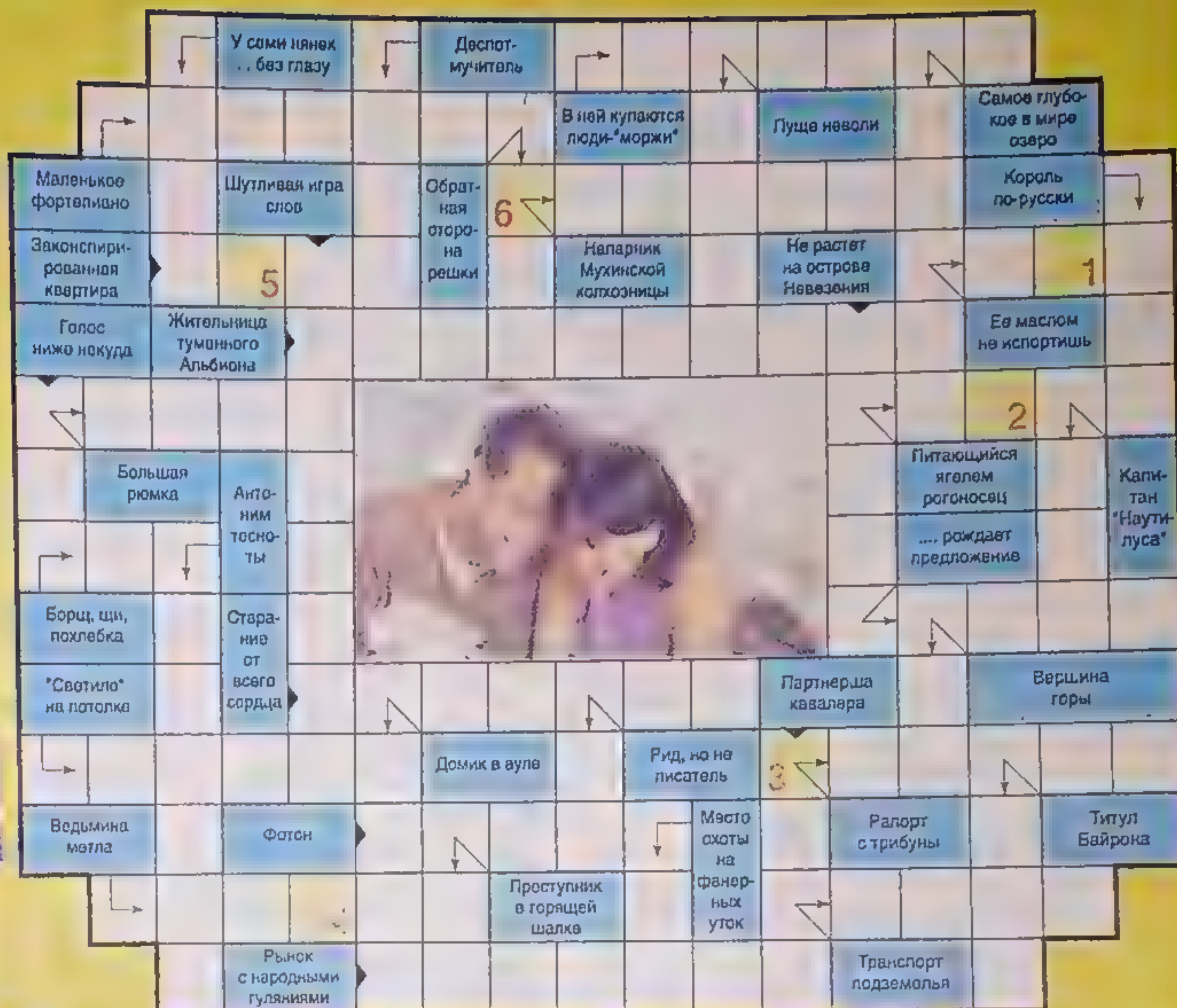
2 Найдите ключевое слово.

3 Отправьте вырезанный купон
в конверте по адресу: 111539,
Москва, а/я 16, «Книжный сезон».



Вас ждет большой выбор
книг, аудио- и видеокассет,
CD и DVD.

Разгадаете
вы сканворд
или нет, **ВЫ В ЛЮБОМ
СЛУЧАЕ** получите
новый выпуск каталога
«Книжный сезон»
В ПОДАРОК!



Гарантия выплаты 250 000 руб.

Служба вручения призов официально
гарантирует победителю выплату 250 000 руб.
Эта выплата будет произведена
под контролем специальной комиссии,
согласно условиям рекламной акции*

КНИЖНЫЙ СЕЗОН
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ЧТЕНИЯ



ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ИГРЕ И ПОЛУЧИТЬ
ИНФОРМАЦИЮ МОЖНО ПО ТЕЛЕФОНУ

(095) 787-40-67

понедельник - пятница с 7:00 до 22:00
суббота - воскресенье с 9:00 до 21:00

Каталог «Книжный сезон» — это:

- большой выбор книг, фильмов и музыки
- новинки для всей семьи
- доставка почтой в любую точку России

* Полные условия рекламной акции и выплаты 250 000 руб. указаны в конверте с каталогом

Не правах рекламы.

БЕСПЛАТНЫЙ КУПОН НА ПРИЗ В СЛУЧАЕ ПОБЕДЫ

ДА, я нашел(-а) ключевое слово и вписываю его:

1 2 3 4 5 6

Я принимаю к сведению, что правильный ответ
может принести мне 250 000 руб.

Я немедленно отправляю этот Купон по указанному адресу и получаю бесплатно новый
книжный каталог в подарок.

Фамилия: _____

Имя: _____ Отчество: _____

Пол: ☐ муж. ☐ жен. Дата рождения: _____

Индекс: _____ Адрес: _____

Книги какой тематики были бы Вам интересны?

- ☐ Художественная литература
- ☐ Развивающая детская литература
- ☐ Здоровье и красота
- ☐ Энциклопедии, словари
- ☐ Кулинария, домоводство
- ☐ Другое

Контактные телефоны: дом. [8] _____

моб. [8] _____

НАСТОЯЩЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ РОССИИ СТАРШЕ 18 ЛЕТ С 10.03.05 ДО 23.01.06. НАСТОЯЩИМ Я ДОБРОВОЛЬНО ПРЕДОСТАВЛЯЮ
ООО «КНИЖНЫЙ СЕЗОН» СВОИ ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ В КУПОНЕ, НА НЕОПРЕДЕЛЕННЫЙ СРОК. Я ТАКЖЕ ДАЮ РАЗРЕШЕНИЕ КОМПАНИИ ООО
«КНИЖНЫЙ СЕЗОН» НА ХРАНЕНИЕ, ОБРАБОТКУ ЭТИХ ДАННЫХ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В МАРКЕТИНГОВЫХ ЦЕЛЯХ. КРОМЕ ТОГО, Я ОСТАВЛЯЮ ЗА ООО «КНИЖНЫЙ
СЕЗОН» ПРАВО НА ПЕРЕДАчу ЭТИХ ДАННЫХ ДРУГОЙ КОМПАНИИ.

068741

Ваша подпись: _____

Код: 03.1976.436.39.1

НОВОГОДНИЕ КОКТЕЙЛИ

Домашнее вино «Рубиновое»

80 г сиропа малинового варенья, 80 г сиропа вишневого варенья, 320 г сиропа крыжовникового варенья, 1/2 л водки. Смешать сиропы. Разлить смесь сиропов в две бутылки, влить водку и взбалтывать, пока сироп полностью не растворится в водке.

Шербет «Искрящийся»

Возьмите 300 мл свежего апельсинового сока, 2 яичных белка, 2 ст.ложки сахара, полбутылки охлажденного белого вина.

Взбейте яичные белки до образования устойчивой пены. Добавьте сахар и продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет густой и блестящей. Добавьте апельсиновый сок. Поставьте в морозильную камеру примерно на 2 часа. Затем снова взбейте до образования пенистой массы, вновь поставьте в морозильник на 2 часа. За это время несколько раз взбивайте или перемешивайте.

Наполните до половины холодным вином 4 бокала. Положите в каждый шарик шербета, долейте вино и подавайте на стол.



Коктейль «Настоящая любовь»

50 г бананового ликера, 50 г сливочного ликера, 200 г ананасового сока.

Взбить в шейкере с колотым льдом. Сверху украсить взбитыми сливками.

Апельсиновый коктейль

1 апельсин, 500 г водки, 1 порошок ванильного сахара, 2 бутона гвоздики, 2 г мускатного ореха; для сиропа: 150 г сахара и 100 г воды.

Выжать сок из апельсина, туда же измельчить цедру. Добавить ванилин, гвоздику, мускатный орех и водку.

Из воды и сахара отдельно приготовить сироп. Смешать все и выдержать 1 неделю. Подавать в глубоких бокалах, стаканах.

Коктейль «Тайна гарема»

Для приготовления этого коктейля вам понадобится: 3 ч.ложки свежемолотого кофе, 2 стакана воды, 1 стакан вина (красного или белого - не имеет значения), по 1 ч.ложке сахара, меда и измельченных сухих соцветий календулы.

Смешайте кофе с календулой, засыпьте в горячую воду, добавьте сахар и, быстро доведя до кипения, добавьте мед. Сняв с огня, влейте в кастрюлю вино. Вместо календулы вы можете использовать и лепестки чайных роз.

Домашний коньяк

В 3-литровую банку насыпать 2 ст.ложки растворимого кофе, 1 ч.ложку черного молотого перца, 1 пачку ванильного сахара, 1 стакан свежего молока.

Залить доверху водкой или самогонном, закрыть полиэтиленовой крышкой и выдержать при комнатной температуре 10 дней. Потом коньяк процедить, разлить в бутылки.

Банановое молоко

Возьмите 2 банана, 750 мл молока, сгущенное молоко или мед, шоколад, лимонный сок. Бананы почистите, сбрызните лимонным соком и взбейте в миксере. Разведите молоком, добавьте мед или сгущенку. Охладите, разлейте по бокалам и посыпьте сверху тертым шоколадом.

Вишневый эг-ног

Эг-ног - это молочно-фруктовый напиток, который делают с добавлением яйца или яичного желтка, а подают со льдом.

Для вишневого эг-нога нужно 35 г вишневого сока, 40 г сливового или персикового сока, 1 яйцо и 75 г молока.

Коктейль с бананом

Банан разомните ложкой и прибавьте к нему немного желе из красной смородины или сиропа из варенья. Немного взбейте миксером и добавьте 50 г мороженого и стакан холодного молока. Взбивайте миксером 1-2 минуты.

Коктейль с персиком

Возьмите пол-литра молока, 4 яичных желтка, 4 персика (можно из компота), 2 столовые ложки измельченного льда, 50 г мороженого.

Все взбейте миксером в течение 2 минут.

Коктейль вишневый с «поплавком»

Возьмите 2 столовые ложки вишневого сока, 50 г молочного или молочно-сливочного мороженого, три четверти стакана холодного молока.

Половину мороженого положите в миксер, остальное пойдет на «поплавки». Влейте вишневый сок, холодное молоко и взбивайте в течение двух минут. Перед подачей на стол положите в фужер с коктейлем оставшийся кусочек мороженого.

Спецвыпуск газеты «Скатерть-самобранка»

Главный редактор
В. В. ШАБАНОВА

Ответственный за выпуск
И. Н. ФЕЩЕНКО

Телефон (8312)32-98-16(220)

Учредитель ООО «Слог»

Адрес:

603126, Нижний Новгород,

ул. Родионова, 192, корп. 1

Телефон (8312)75-98-67;

e-mail: slog@gmi.ru

Генеральный директор

Т. С. ДЕНИСОВА

Рекламное агентство:

Дирекция: (8312) 34-88-20, 34-82-54

Прием рекламы: (8312) 34-91-15, 34-91-16

Региональная группа/факс
(8312) 34-88-22

E-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения и доставки:

телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67,
75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gmi.ru

Подписные индексы: 16496, 10809

Распространение в Республике Беларусь -

ООО «Арго-ИН» Адрес: 220030, г. Минск,

ул. К. Маркса, д. 15, офис 313

Тел./факс 206-68-46

Газета зарегистрирована Министерством РФ

по делам печати, телерадиовещания и

средств массовой коммуникации 20.01.2003г.

Регистрационное свидетельство выдано

П.И. № 77-14483

Подписано в печать 15.11.2005 г. в 14.00

(по графику - в 14.00)

Тираж 221 555 Заказ № 2003

Цена договорная

Отпечатано в ООО «Печатный

мир», Н.Новгород,

ул. Ларина, д. 7

За достоверность рекламной

информации ответственность несет

рекламодатель



Необычные пирожные с.16

Моя

КУХНЯ



ТИРАЖ 27600

№37(79)

Разгрузочные
дни

с.7

Чайная
цитотерапия

с.23

Очищающая
кухня

с.25

РЕЦЕПТ
ОТ ЗВЕЗДЫ



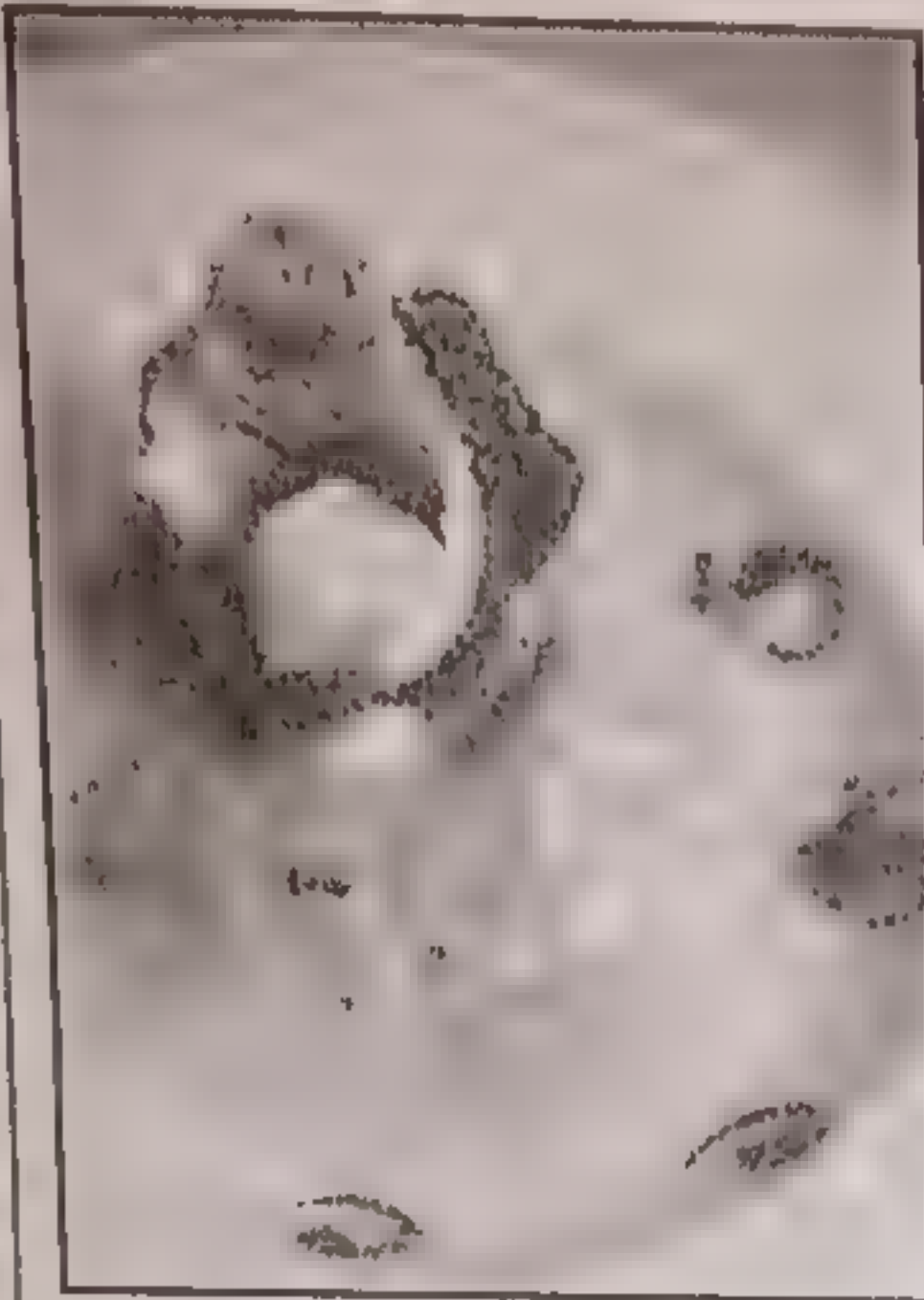
Андрей Данилко:
«Вместе с Сердючкой
готовим яичницу»

Гороскоп,
сканворд,
анекдоты

Фруктовые супы

На первое

Суп из сушеных яблок и чернослива



700 г сушеных яблок и чернослива, корица, 1/2 лимона, 200 г сахара, 1 стакан вина, 1 стакан клюквенного морса, лимонная цедра, 1 ст. ложка картофельной муки.

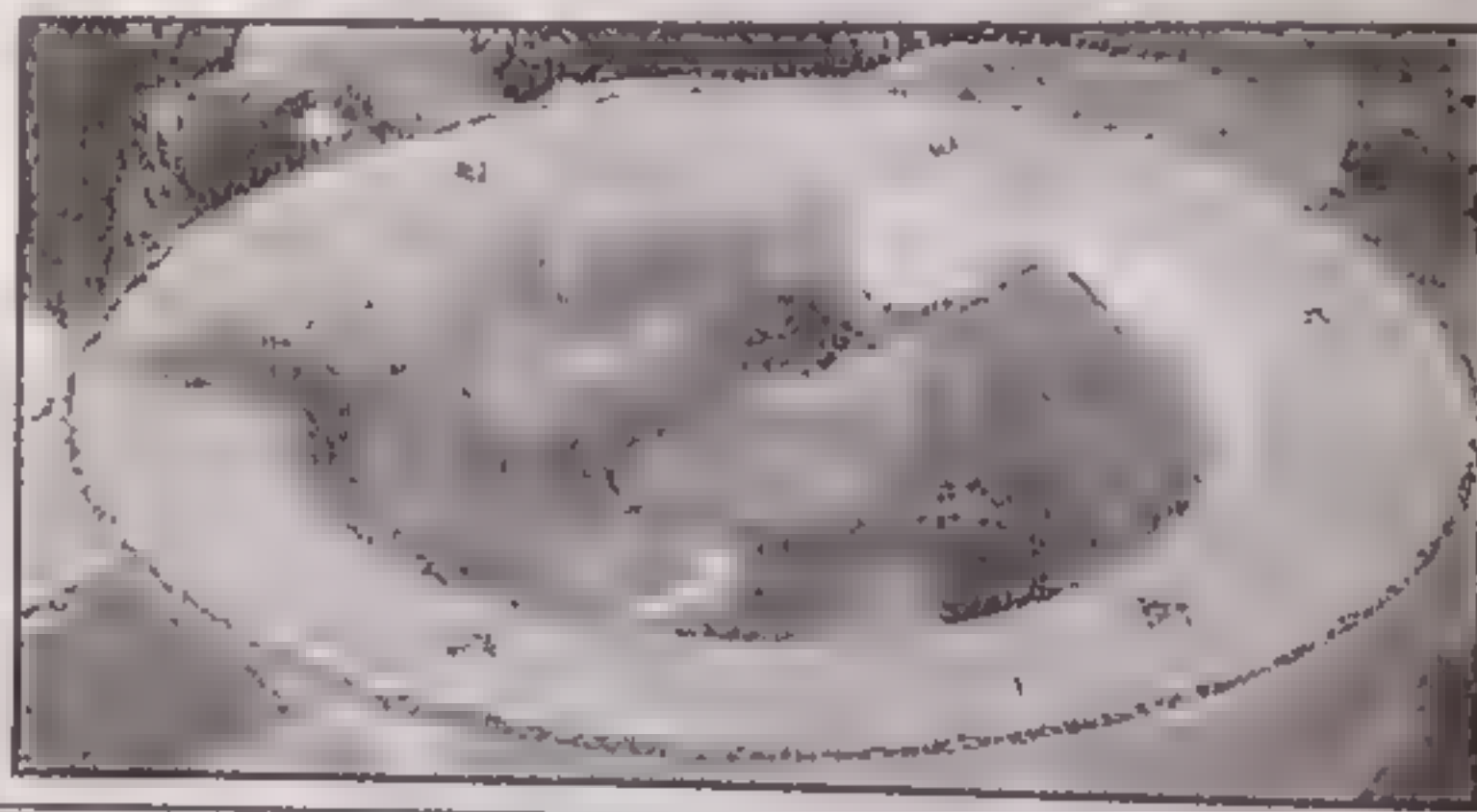
Яблоки и чернослив вымыть и сварить, добавив сахар, корицу, лимонную цедру. Картофельную муку развести клюквенным морсом, влить в яблоки с черносливом и прокипятить. Затем добавить вино и еще раз прокипятить.

Суп из цитрусовых

1 апельсин или крупный мандарин, 20 г сахара, 10 г крахмала картофельного, 20 г сливок или сметаны, кислоты лимонной.

Сахар (половину нормы) растворить в горячей воде, добавить тонко нарезанную цедру апельсинов или мандаринов и довести до кипения. Затем ввести предварительно разведенный холодной водой картофельный крахмал и вновь нагреть до кипения. Полученный сироп охладить. Очищенные апельсины или мандарины нарезать ломтиками, удалить зерна, засыпать ломтики сахарным песком и оставить так на некоторое время (пока готовится сироп). В охлажденный сироп положить подготовленные фрукты и добавить лимонную кислоту, если суп недостаточно кислый.

Отдельно для гарнира отварить рассыпчатый рис или саго. При подаче в тарелку положить гарнир, налить суп и добавить сметану или сливки.



Суп из сушеных фруктов

60 г фруктов сухих разных, 15 г сахара, 10 г крахмала картофельного, 20 г сливок или сметаны, корицы.

Сушеные фрукты перебрать, промыть и рассортировать по видам. Крупные яблоки и груши разрезать на 2-4 части, залить холодной водой и варить в закрытой посуде 15-20 минут. В полученный отвар добавить остальные фрукты, сахар, корицу и продолжать варить до готовности. Перед окончанием варки в суп ввести разведенный холодной водой картофельный крахмал. Подавать со сливками или сметаной.

Иранная азбука

Бланширование (от франц. blanchir - обдавать кипятком). Широко распространенный термин в поварском и кондитерском деле. Означает быстрое обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта: мяса, рыбы, овощей, фруктов, в результате которого они меняют (теряют) цвет - чаще всего белеют. Продукт окатывают кипятком в замкнутом сосуде (но не в дуршлаге, где вода проходит) или погружают в кипяток (до 1 минуты).

Бонбоньерка (от франц. bonbon - конфета). Красочно оформленная коробка для конфет. Первоначально бонбоньерки были двух видов: высокие в форме куба или сундучка для постоянного хранения рассыпных конфет, изготавливаемые из дерева или металла (серебра, меди, латуни, жести), и плоские картонные, без каких-либо элементов украшения, в которые укладывали хрупкие конфеты (с ликерной начинкой) в один ряд с отделением для каждой и в которых переносили их из кондитерской. Постепенно второй вид бонбоньерок стал доминировать, в них стали укладывать чаще всего шоколадные конфеты, а внешнюю сторону коробки оклеивать цветной бумагой с рисунками.

Буше. Имеет несколько значений.

1. Полный персонал придворной кухни высшего ранга - от главного повара до поваренка.

2. Пирожное из особого бисквита (смесь пшеничной и картофельной муки), по форме напоминающее маленькие круглые булочки, но начиненные мармеладом или желе, а иногда и кремом. Рецепт буше был забыт в последние 100 лет, поэтому приводим его полностью. Состав: 150 г муки пшеничной высшего сорта, 120 г крахмала, 14 яиц, 100 г сахарной пудры (песок надо превратить в пудру, если нет готовой). Лимонная или апельсиновая цедра, ванилин. Любой фруктовый мармелад, желе или сливочный крем. Приготовление. Смешать хорошо два вида муки. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахарной пудрой до бела, белки взбить. Добавить к тертым желткам цедру, смешать с мукой, влить в смесь подготовленные взбитые белки и из полученного теста выпечь в духовке на легком огне маленькие булочки диаметром 7-8 см. В середине булочек вырезать углубления, наполнить их желе или кремом. Можно соединить булочки попарно (они легко склеиваются, особенно когда наполнены мармеладом). Места соединения промазать мармеладом, если булочки наполняются кремом.

Рецепты читателей

Банановый кекс

2 спелых мягких банана, 0,5 ст. сахара, 1 ч.л. соли, 2 яйца, 3 ст.л. молока, 1 ст. грецких орехов, 0,5 ст. растительного масла, 1,5 ст. муки, 1 ч.л. пекарского порошка (не соды!).

Взбить масло с сахаром, добавить по одному яйца, соль, пекарский порошок, молоко, бананы и порубленные орехи. Тесто должно получиться консистенции сметаны. Вылить тесто в смазанную форму (лучше всего в форме кирпичика как для хлеба), выпекать 40-45 минут при температуре 175 °C.

Юля Водкова

Аппетитная закуска

Грибы 200-300 грамм, куриные грудки одна упаковка 500 грамм, сыр 150-200 грамм, лук репчатый 2 головки, соль, перец, приправы на любителя.

Куриные грудки отбить до тоненького пласта. Посолить, поперчить. Грибы лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Затем взять отбитые грудки, положить по ложке приготовленной грибной смеси и ломтик сыра, завернуть и закрепить зубочисткой. Далее запекать или пожарить до корочки на подсолнечном масле. Это очень аппетитно выглядит и очень вкусно.

Ирина Крылова

Овощной пирог

Кабачки, яйца, мука и любые овощи.

Приготовить массу из тертых кабачков с яйцами и мукой, как для блинчиков, но яйца положить побольше. Выложить половину массы в виде тонкой лепешки на большую, смазанную маслом сковороду и 5-6 минут подпечь в духовке. Затем на лепешку выложить, например, слой обжаренного колечка лука, приваренной, мелкими кочешками цветной капусты или брокколи, спаржевой, тоже приваренной, фасоли, притушеных помидоров, шампиньонов и т.п. Сверху слой овощей покрыть оставшейся кабачковой массой и запекать еще 15-20 минут. Подавать теплым со сметаной и кетчупом. Пирог будет вкуснее и нежнее, если белки взбить в кабачковую массу во взбитом виде.

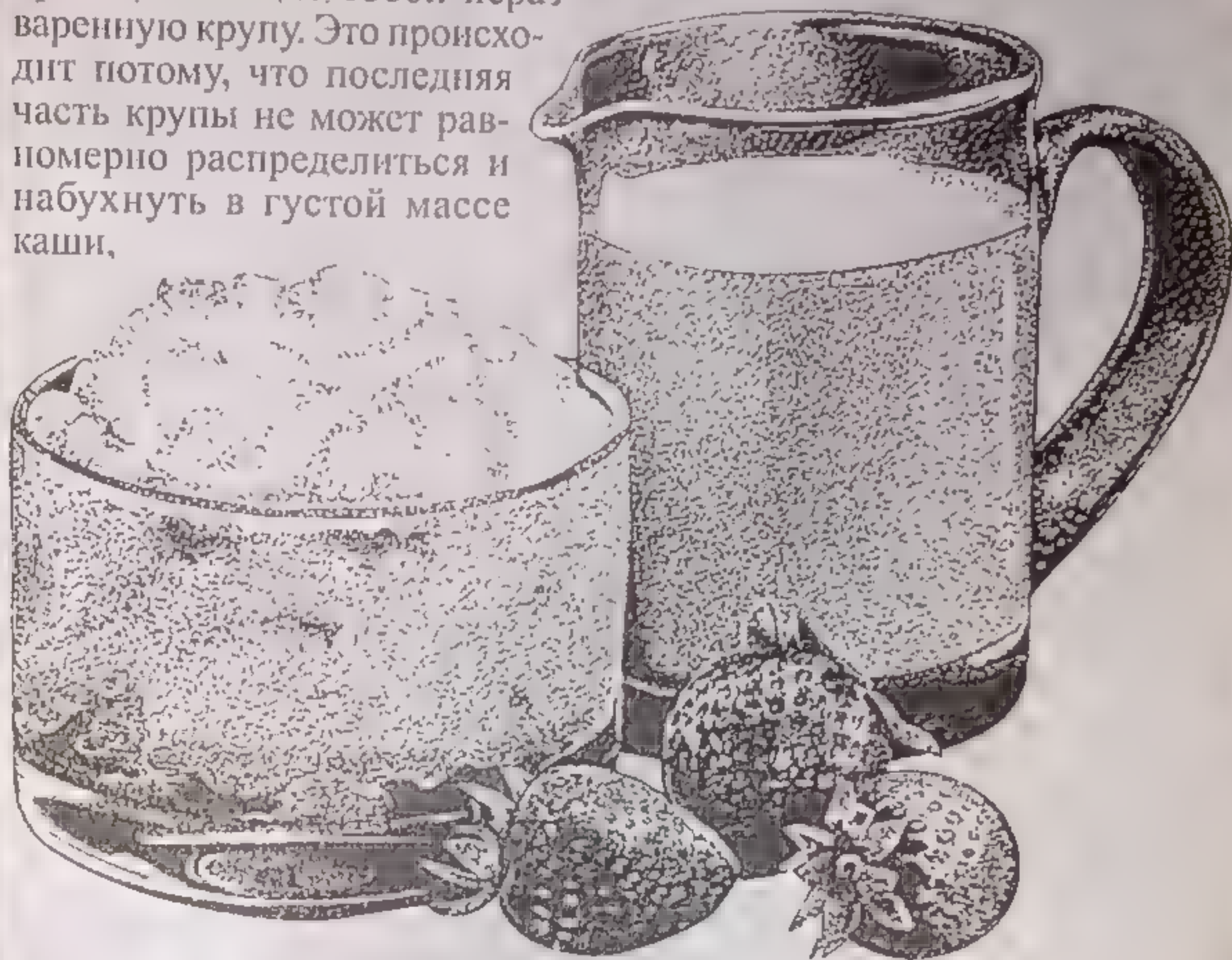
Сергей Разуваев

... и на второе

Манная каша

222 г крупы, 822 г воды или молока, 30 г сахара.

Манная крупа в воде или молоке при температуре 90-95° почти полностью набухает и разваривается в течение 20-30 секунд. Поэтому манную крупу при заварке каши следует всыпать в горячую жидкость и как можно быстрее и равномернее размешивать. Всю крупу нужно всыпать в жидкость до момента загустения массы. Если жидкость с засыпанной в нее крупой превратится в густую массу на несколько секунд раньше, чем будет всыпана вся крупа, то при дальнейшем добавлении крупы в каше образуются комки, представляющие собой неразваренную крупу. Это происходит потому, что последняя часть крупы не может равномерно распределиться и набухнуть в густой массе каши.



в которой вся жидкость связана разварившимся крахмалом. Чтобы сварить кашу без комков, некоторые повара засыпают крупу в недостаточно горячую воду (60-70°). В этом случае хотя и удастся заварить сразу большое количество крупы и получить кашу без комков, но каша получается клейкой, тестообразной. Происходит это потому, что в недостаточно горячей воде из крупы выделяется большое количество крахмала, который превращается в клейстер. Отдельные крупинки заваренной таким способом каши изменяют форму, легко растираются между пальцами, образуя клейкую массу. В кипящей воде крупа заваривается быстрее.

Биточки манные

130 г каши готовой, 6 г сахара, 30 г молока, 8 г яйца, 8 г сухарей, 8 г масла топленого или подсолнечного, 75 г соуса фруктового или 30 г сметаны.

В готовую рассыпчатую манную кашу добавить молоко и сырые яйца, предварительно смешанные с сахаром и небольшим количеством соли, и все хорошо перемешать. Из этой массы сформовать биточки и пожарить.

Манная каша слоеная

30 г крупы, 130 г молока, 15 г сахара, 10 г какао, 30 г варенья или 200 г молока.

Сварить жидкую манную кашу на молоке и немедленно после окончания варки половину всего количества этой каши налить ровным слоем на противень, предварительно смоченный водой и посыпанный сахарным песком. В остальную кашу добавить порошок какао, размешать и вылить ее на противень с кашей без какао также ровным слоем. Кашу можно выложить также слоями в формочки (на 1-2 порции) или в большие (на 8-10 порций) и охладить. Подать в холодном виде с вареньем, джемом или молоком.

Галантин из рыбы

500 г филе рыбы со шкуркой, 20 г пшеничного хлеба без корок, 30 г молока, 50 г сливочного масла, 1 куриное яйцо, соль и перец черный молотый по вкусу.

С подготовленного филе аккуратно снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб. Еще раз пропускают через мясорубку, вводят размягченное сливочное масло или маргарин, взбитые яйца, соль, перец и все тщательно перемешивают. На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш. Заворачивают в виде рулета и отваривают в подсоленной воде. Охлаждают под прессом. Перед подачей нарезают тонким ножом на кусочки. Подают с овощами, лимоном и зеленью.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

1,5 кг хорошей рыбы, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 2 столовые

ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1,5 стакана рыбного бульона, 1/4 стакана белого вина, полстакана сливок, 3 желтка, лимонный сок по вкусу.

Освободить филе рыбы от костей и, держа нож наискось, нарезать

ной вниз, влить немного рыбного бульона, сваренного из головы и костей, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности. Сложить зразы в фарфоровую миску, залить соусом и подавать.

Приготовление гриб-

Запеченная рыбка

4 тушки морской рыбы, 5 г соли, 4 ст. ложки сахара, 5 г перца, 1 чеснок, 2 лука, майонез («Провансаль»).

Очистить брюшко рыбы от пленок, сделать надрез по спинке, натереть надрез мякотью чеснока и посыпать сахарным песком из расчета 1 столовая ложка на тушку. Добавить соль на кончике ножа и черный молотый перец примерно в той же пропорции, что и соль.

Разложить кольца лука и полить майонезом. Все содержимое завернуть в фольгу и запекать в духовом шкафу при температуре 180-210°C.

Подавать к столу охлажденной, можно украсить дольками апельсина.

Рыбный торт

500 г рыбы, 500 г моркови, 250 г кураги или чернослива, 100 г репчатого лука, 250 г майонеза, 2 столовых ложки растительного масла, 50 г воды, 1 лавровый лист, 4-5 шт. перца горошком, соль и перец.

В небольшую алюминиевую кастрюлю налить раст. масло, затем уложить слоями морковь, тертую на крупной терке, майонез, чернослив без косточек, филе рыбы, нарезанное тонкими полосками, соль и перец по вкусу, мелко нарубленный лук и снова повторить все слои. Верхний слой - морковь, затем разбавленный водой майонез, перец горошком и лавровый лист. В духовку или на очень маленький огонь на 1,5 ч.

КОЕ-ЧТО
из
РЫБКИ

небольшими продолговатыми кусками (начинать резать филе надо от широкой части поперек волокон).

Каждый ломтик отбить на мокрой доске, несильно ударяя тылкой, чтобы не разрывать волокна мяса. Обровнять края ломтиков, посыпать их солью и перцем, на середину каждого положить фарш, завернуть края со всех сторон и свернуть ломтики трубочкой.

Приготовленные зразы положить в глубокую сковородку завернутой стороной

ного фарша: мелко нарубленные шампиньоны поджарить в масле вместе с мелко нарубленной зеленью петрушки и рубленным луком. Добавить соль и перец, влить 2-3 столовые ложки воды, размешать.

Приготовление соуса: 1 столовую ложку масла и 1 столовую ложку муки посолить, растереть на глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, прокипятить. Добавить белое вино и сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел.

В отдельной кастрюльке растереть 1 столовую ложку масла, втереть в нее по одному 3 желтка, постепенно влить туда же приготовленный соус, поставить на пар и проварить до густоты сметаны, добавить лимонный сок по вкусу.



Эфирные масла - прекрасный стимулятор аппетита и пищеварения, отличный натуральный консервант и ароматизатор. Именно поэтому с давних времен и по сегодняшний день человек стремится обогатить свою пищу натуральными эфирными маслами, приготовляя из них те или иные ароматные эссенции. В промышленности часто их готовят в виде 2-5%-ного раствора эфирных масел в 80-90-градусном спирте.

Пользуясь таким же рецептом, Вы сможете доставить удовольствие своим родным и знакомым, сделав пищу более ароматной и полезной.

Судите сами, всего 2 мл ароматизатора из эфирных масел гвоздики, полыни, лавра, базилика, аниса, майорана или шалфея на один литр маринованного продукта сделают его необыкновенно вкусным. В тех же пропорциях при квашении капусты используют лавровое масло, а в солении добавляют масла укропа, полыни, майорана, чабреца или базилика. Для консервированных томатов или огурцов идеально подходит лавр или укроп.

Чтобы приготовить ароматный напиток, достаточно 2-3 мл спиртового раствора эфирных масел лимона, апельсина, грейпфрута, мандарина или мяты.

В торт и различную выпечку обычно добавляют корицу, гвоздику, ваниль, анис, фенхель. А для защиты пищевых жиров от порчи и окисления чаще всего используют тимьян, чабрец, гвоздику, базилик, шалфей.

Содержащая натуральные эфирные масла пища будет защищена от микроорганизмов и бактерий, приобретет неповторимый превосходный вкус с оттенком выбранного Вами растения.

А ее притягивающий аромат обязательно пленит любого, даже самого привередливого гостя. Эфирным маслам можно найти довольно

широкий спектр применения: ароматизация помещений, массаж, ингаляции, расслабляющие ванны. Можно придумать и иные, стоит лишь

немного пофантазировать. Важно только запомнить три очень важных «НЕ»:

Никогда не наносить масла в неразбавленном виде, поскольку их концентрация слишком велика и может начаться аллергическая реакция. Используйте для разбавления масла-основы из орехов или семян.

Не использовать для лечения таких тяжелых заболеваний, как прогрессирующие нервные расстройства, болезни сердца, эпилепсия, тяжелые формы гипертонии и бронхиальной астмы. Некоторые масла, такие, как лавровое, розмариновое, можжевельниковое, не рекомендуется использовать во время беременности.

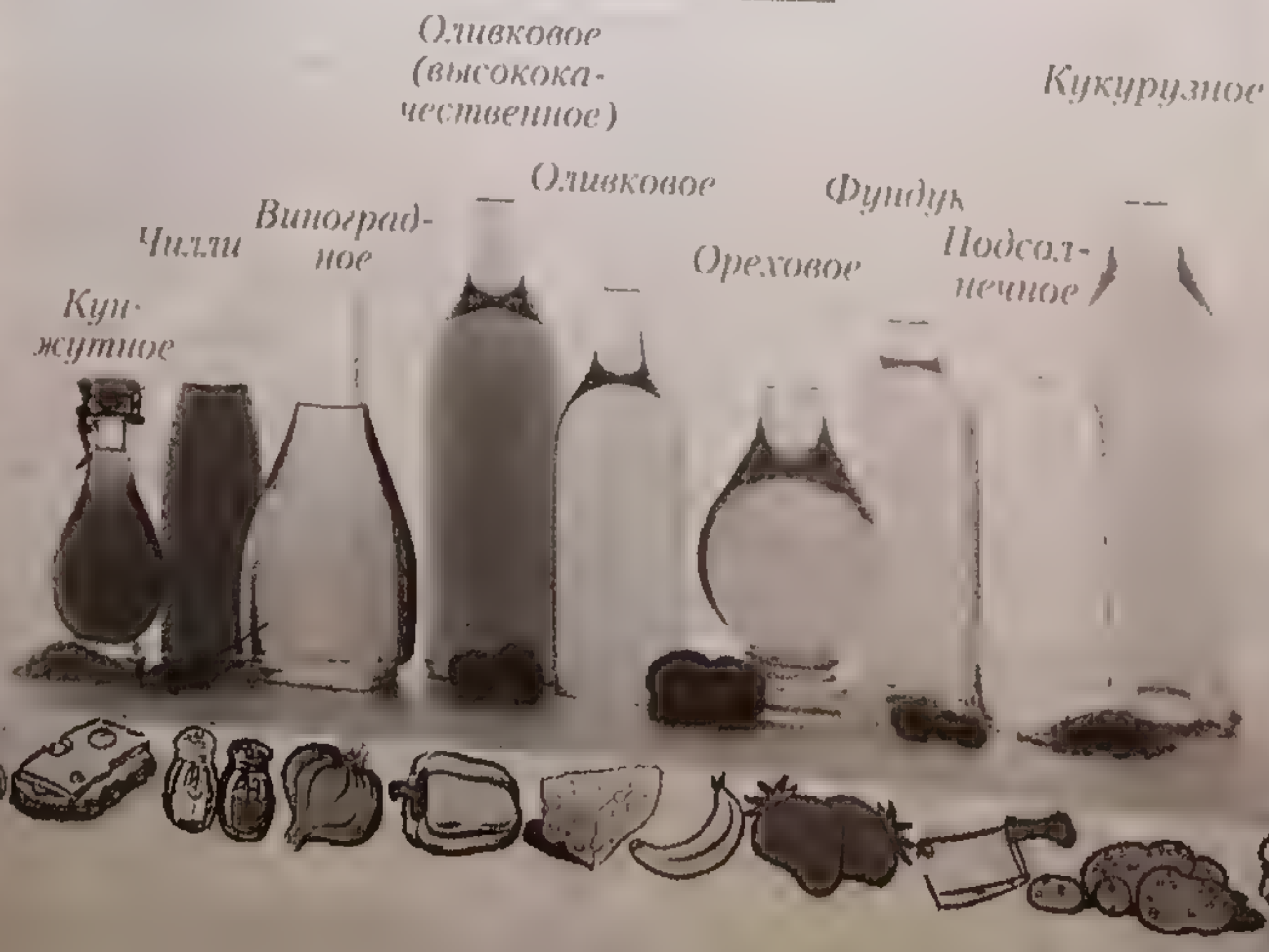
Не используйте синтетические масла. Большого вреда они, конечно, не принесут, но и пользы тоже.

Подбор наиболее подходящего масла очень важен, ведь каждое в отдельности обладает своим неповторимым ароматом, но удачно сочетается далеко не со всеми. Различаются они и по своим свойствам. Однако диапазон масел, используемых в современной ароматерапии, столь широк, что каждый сможет выбрать аромат по своему вкусу.

Т. ГРЕБЕННИКОВА



С эфирными маслами человечество знакомо на протяжении тысячелетий. Люди высоко оценивали целебные свойства и непревзойденный аромат натуральных масел. Именно натуральных, поскольку только очищенные растительные экстракты содержат вещества, обладающие лечебным действием.





ПУНШ

Безалкогольные, горячие или холодные пунши - это напитки, приготовленные на основе чая или молока с консервированными или свежими ягодами и фруктами. Они отличаются от напитков из рома с тем же названием еще и тем, что в их состав могут входить различные сиропы, соки, молоко, пряности, яйца и т. д. Готовят пунш в высоком стакане, в котором его и подают. Холодные пунши пьют через соломинку.

вого сока и добавить 120 г сока и 30 г апельсинового сиропа. крепкого горячего чая.

ПУНШ МОЛОЧНЫЙ С МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ

Смешать 40 г малинового сиропа и 150 г горячего молока.

ГОРЯЧИЙ ЛИМОННЫЙ ПУНШ

В высоком стакане смешать 20 г лимонного сока, 20 г лимонного сиропа, 10 г ванильного сиропа, 100 г горячего крепкого чая. Напиток украсить ломтиком лимона.

РУССКИЙ ГОРЯЧИЙ ПУНШ

В высоком стакане тщательно перемешать 20 г лимонного сока, 20 г ванильного сиропа, 110 г крепкого горячего чая, добавить корицу и гвоздику. Дать напитку настояться 5-10 минут. Сверху положить ломтик лимона.

ПУНШ «ЛЮКС»

Вскипятить воду с кусочком корицы, несколькими головками гвоздики, влить в нее 30 г меда и 30 г апельсинового сиропа, добавить крупно нарезанные лимонную и апельсиновую корки и все перелить в предварительно подогретый стакан.

ВИНОГРАДНЫЙ ПУНШ

Сварить сахарный сироп из 1/2 стакана сахарного песка и 1 стакана воды. Затем влить в него 1 стакан виноградного сока, выжать туда сок из 1 лимона, добавить 1/4 стакана апельсинового сока и оставить на 2-3 часа. Перед подачей на стол влить 1 бутылку минеральной воды. В каждый стакан положить по несколько ягод винограда.

КЛУБНИЧНЫЙ ПУНШ

В нагретый бокал влить сначала 20 г сахарного сиропа, затем 40 г клубничного сока и долить 120 г горячего молока.

ПУНШ ПО-АНГАЙСКИ

В нагретый бокал влить 40 г лимонного сока, 30 г малино-

ГОРЯЧИЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПУНШ

В высоком стакане смешать 1 желток, 40 г апельсинового сиропа и непрерывно помешивая, добавить 120 г горячего молока.

ВИШНЕВЫЙ ПУНШ

120 г вишневого сока сильно нагреть на огне, но не кипятить. Затем перелить его в нагретый стакан, добавить 40 г персикового

АРАБСКИЙ ПУНШ

Положить в стакан 1 желток, 40 г кофейного сиропа, долить крепким горячим чаем.

ПУНШ СТУДЕНЧЕСКИЙ

Положить в стакан 1 желток, влить 50 г абрикосового сока, потом, непрерывно помешивая, добавить горячей воды.

ЗАБАВНАЯ БУТЫЛКА

*Чтобы не скучно
было гостям на
вашем
празднике,
предлагаем
сшить фартук на
бутылку.*



*Годится
любая ткань
для данной
выкройки,
все остальное
- дело рук
вашей
фантазии.*

Pli du tissu droit fil

КОГДА НЕДРЕМЛЮЩИЙ БРЕГЕТ ПРОЗВОНИТ ТЕБЕ

«Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфели, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Стразбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.»

А.С.Пушкин «Евгений Онегин»

ОБЕД

Удивительно, но то, что и как мы едим, зависит в основном от нас. Даже если вы покупаете дорогие продукты, в надежде, что они качественнее, это еще не значит, что ваше питание сбалансированно по составу питательных элементов. Каковы же основные недостатки нашего питания?

Первый и основной недостаток - избыточное высококалорийное питание, то есть переедание. Многие полные люди уверяют, что они мало едят и их полнота «наследственная». Но они ошибаются, так как в большинстве случаев «наследственного ожирения» речь идет скорее об общей привычке к перееданию, переходящей от родителей к детям.

Второй основной недостаток современного питания - это однообразная пища. Типичная еда городского жителя состоит из хлеба, сладких и сдобных мучных изделий, вареного или жареного мяса, животных жиров и сахара, в меньшей степени - овощей.

Можно сформулировать теоретический закон о правильном питании: нужно есть понемногу, часто и разнообразно. И не забывать о морепродуктах.

И все-таки свои потребности надо удовлетворять. Физиологические нормы суточного ра-

циона для лиц умственного труда предусматривают потребление 800-1000 г овощей и фруктов (сырых, вареных, тушеных), 400-500 г молочных и молочно-кислых продуктов (в том числе 25-30 г творога, 15-20 г сыра, 15-20 г сметаны), 100-150 г мяса, 1 яйцо, 100-150 г хлеба, 20-25 г растительного и 15-20 г сливочного масла, 20-25 г сахара.

Суточное количество калорий для мужчин не занятых тяжелой физической работой, в среднем, должно быть не более 2500, а для женщин - не более 2200.

Если нужно похудеть, общую калорийность рациона следует уменьшать на 10 и более процентов в зависимости от степени ожирения. Рекомендуется ограничить животные жиры и увеличить потребление растительных масел. Значительно ограничиваются легко усвояемые сахара, уменьшается количество поваренной соли, полностью исключаются алкогольные напитки, увеличивается доля овощей и фруктов.

На фоне такой диеты можно включать один разгрузочный день в неделю. Наиболее эффективны фруктово-овощные, мясоовощные, творожно-кефирные разгрузочные дни.

Фруктово-овощные дни обычно переносятся

Углеводные дни

Фруктово-овощной день: 1,5-2 кг разнообразных овощей и фруктов в виде салатов, винегретов (примеры салатов здесь), овощные и фруктовые соки (500 мл).

Яблочный день: 1,5-2 кг сырых яблок в необработанном виде и в виде яблочных блюд.

Огуречный день: 15-20 огурцов (около 2 кг), 1 яйцо, 3-4 г поваренной соли. Съесть все в 5-6 приемов.

Белковые дни

Творожный день: 600 г обезжиренного творога, 60 г сметаны, 2 стакана кофе с молоком без сахара и 2 стакана отвара шиповника; все это делится на 5 приемов пищи в течение дня.

Кефирный день: 6 стаканов (по 1 стакану на прием) кефира, простокваши.

Молочный день: 1-1,5 л молока, выпиваемого в 6-8 приемов. Этот разгрузочный день можно использовать только в случае хорошей переносимости молока, поскольку не у всех взрослых людей имеется лактаза - фермент, способствующий его перевариванию.

Мясной день: 600 г сырого мяса отварить, разделить на 4 части. Каждую часть употреблять с гарниром из свежей или кислой капусты, огурца или зеленого салата.

Кроме того, в этот день рекомендуется выпивать 2 стакана кофе с молоком без сахара и 2 стакана отвара шиповника.

легко, так как достаточный большой объем пищи создает чувство сытости и рефлекторно тормозит пищевой центр.

Хорошо переносятся и белковые разгрузочные дни. Белковая пища уско-

ряет усвоение углеводов и жиров.

В белковые разгрузочные дни обычно применяются творожная, кефирная, молочная или мясная диеты.

Ильницкая Марина

РАЗУЖРАСЬ СВОЮ ЕДУ!

Контроль за цветом еды - очень забавный и интересный способ следить за здоровьем. Еда станет более привлекательной для детей и будет содержать все необходимые им (и вам) питательные вещества. Выбирая продукты определенных цветов, вы можете контролировать состояние здоровья и самочувствие. Окружение себя разнообразными цветами имеет исцеляющий эффект.

Хорошо известно, что разные цвета влияют на нас по-разному. Красный и желтый согревают и стимулируют. Бирюзовый, синий и фиолетовый - охлаждают и успокаивают. Зеленый создает баланс и гармонию. Наша пища имеет аналогичный эффект.

Каждый цвет имеет свою частоту энергетических колебаний. Цвета, характерные нашим чакрам, отвечают за части нашего организма, на которые они больше всего влияют. Таким образом, каждому органу соответствует определенный цвет.

Следуя разноцветной диете, вы будете получать все необходимые витамины и питательные вещества. Каждый продукт будет придавать силы, очищать и вылечивать относящуюся к нему чакру. Поверхность продукта обычно являет собой цвет, к которому он относится.

Красные продукты (помидоры, малина, клубника, вишня и т.д.) наполняют нас энергией. Улучшается усвоение пищи и вывод токсинов из организма. Красный цвет стимулирует к достижению жизненных целей, придает мужества, силы и уверенности в себе. Вы можете избавиться от депрессии, добавив в рацион дополнительных красных продуктов. Так как красный - наша основа, он помогает нам быть более основательными. Он стимулирует надпочечные железы, обеспечивая нам жизнь, незаменим для страдающих малокровием (анемией), нарушениями состава крови и для тех, кто всегда мерзнет.

Оранжевые продукты (морковь, апельсины, облепиха, персики, абрикосы, дыни, оранжевые кабачки и тыквы) также наполняют энергией, укрепляют иммунную систему, улучшают циркуляцию крови и пищеварение. Оранжевый - согревающий цвет, излучающий радость и избавляющий от негативных эмоций. Он связан и с нашей сексуальностью и половыми органами. Оранжевый хорошо влияет на физическое и умственное развитие, положительно сказывается на пищеварительных органах.

Желтый - веселый цвет, окружающий нас теплотой, радостью и смехом, заставляющий проще смотреть на жизнь. С ним приходят знание и мудрость, он помогает нам расширять кругозор. Желтый нужен для поддержания нервной системы, он непосредственно связан с пищеварительным процессом, с печенью и кишечником. Желтые продукты (желтые слива и алыча, перцы и патиссоны, желтая малина, бананы, пшено) обеспечивают деятельность мозга, развивая мышление. Благодаря очищающему свойству этот цвет улучшает состояние кожи. Он может помочь при заболеваниях, связанных с нервной системой.

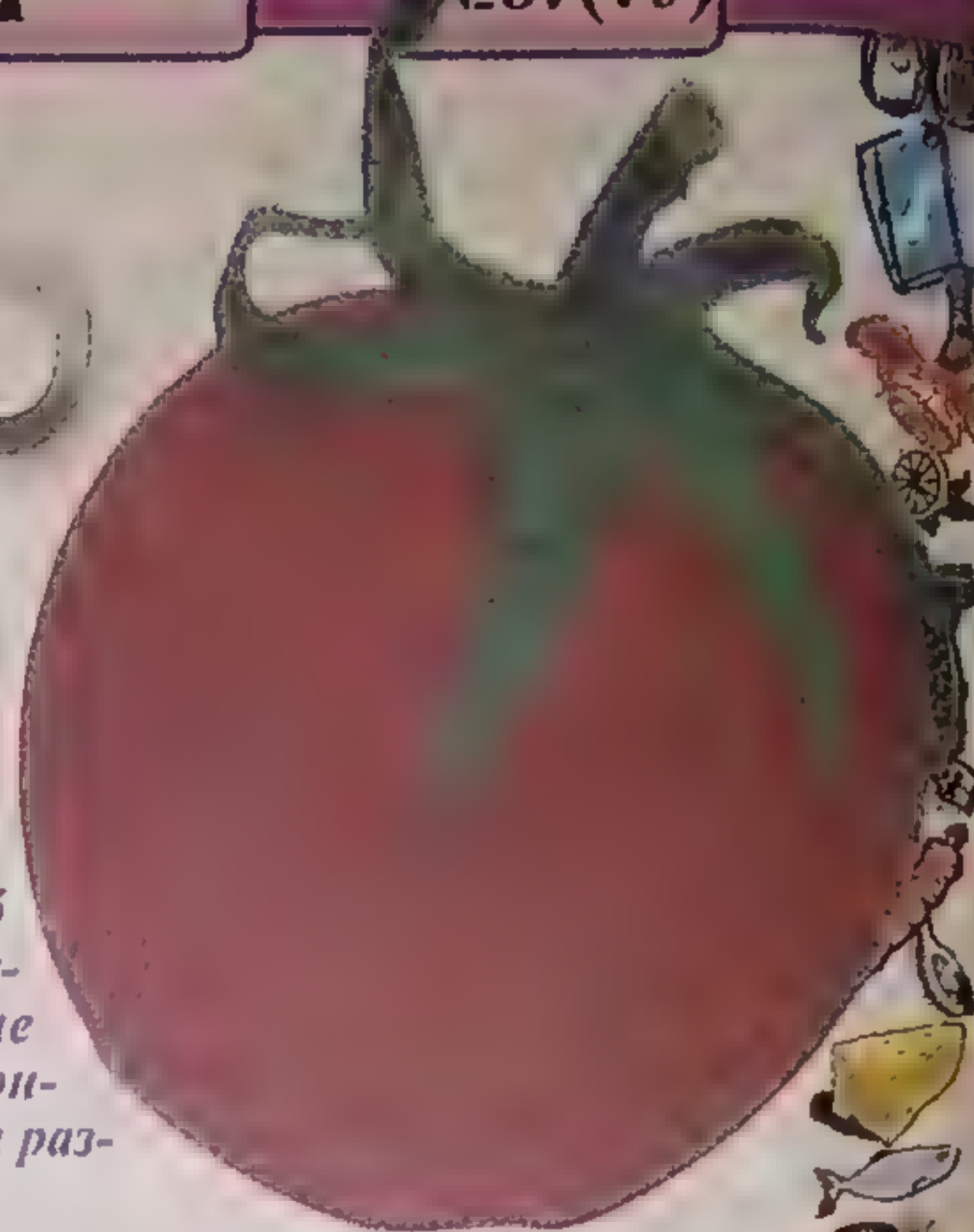
Зеленый вносит покой, равновесие и гармонию в наши системы. Сильно влияет на сердце и артериальное давление, помогает успокоить нервы и улучшить работу легких, он приносит чувство новизны и свободы духа, помогает избавиться от стрессов, эмоционального напряжения и головных болей.

Фиолетовый очень тесно связан с нашей интуицией и духовностью. Фиолетовые продукты (это, в частности, могут быть баклажаны, свекла, синяя слива, темный виноград) улучшают мышление (созерцание) и духовную жизнь, усиливают и поддерживают центральную нервную систему и мозг, а также очень важны для психического здоровья. Он особенно важен в ночное время для расслабления разума и тела перед сном, незаменим для страдающих бессонницей.

Коричневый соотносят с третьим глазом, поэтому он вносит ясность в нашу жизнь и позволяет нам лучше видеть. Он отвечает за такие человеческие качества как сострадание, осторожность и честность. Цвет контролирует щитовидную железу, влияет на умственные и физические способности, воздействует на зрение и слух. Увеличить потребление продуктов коричневого цвета (в частности, гречки, чая, кофе, какао и т.д.) следует при болезнях глаз, ушей, носа, а также кожи и легких.

Поскольку разные цвета по-разному влияют на нас, то лучше всего концентрироваться на определенном цвете в определенное время. Например, вечером и ночью успокаивающий и расслабляющий фиолетовый будет более уместен, чем возбуждающий красный. Освежающие зеленый и желтый просто идеальны для утра. Золотой, оранжевый и красный обеспечат вас необходимой энергией на целый день.

Мария Ягубян



Основой современной белорусской кухни стала кухня сельского населения восточных и западных областей, в которую вошли наиболее распространенные и длительно существовавшие на территории Белоруссии блюда городского населения, сложившиеся в основном под влиянием польской кухни, но получившие белорусскую обработку. В результате в белорусской кухне появился свой круг преимущественно используемых, излюбленных продуктов и свои особые приемы приготовления пищи, предварительной и тепловой обработки пищевого сырья. Это привело к подбору таких блюд в белорусской кухне, которые в своей совокупности не встречаются у других народов, соседствующих с белорусами, хотя принципы приготовления отдельных блюд белорусской кухни все же не чужды ни русским, ни украинцам, ни полякам, ни литовцам.

Белорусской кухне не чужды фактически ни блины, ни пироги.

Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, морковь и, конечно, картофель - последнему принадлежит особое место.

Белорусская кухня

Долмадуны

Картофель - 12 шт., мука - 2 ст. л., масло сливочное - 3 ст. л., сметана - 1 стакан, соль.

Для грибного фарша: грибы сушеные - 40 г, лук репчатый - 1 шт., масло сливочное - 2 ст. л.

Для мясного фарша: свинина жирная - 400 г, лук репчатый - 1 шт., соль и перец - по вкусу.

Замочить грибы в холодной воде, отварить. Воду слить, грибы порубить, обжарить, соединить с обжаренным нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить.

Свинину порубить ножом, соединить с сырым нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить, не обжаривать.

Сырой картофель натереть на терке. Отжать сок, дать ему отстояться, после чего сок слить, а оставшийся крахмал присоединить к картофелю, посолить и перемешать.

Сформовать лепешки, в центр которых положить комочек грибного или мясного фарша. Закатать клецки, придав им форму шарика, обвалять в муке, обжарить в масле. Сложить в латку, залить сметаной и поставить в духовку на 30-40 минут.

Подавать горячими со сметаной, свежими овощами, квашеной капустой, солеными огурцами, мочеными брусникой или яблоками. Можно подать к мясному или грибному бульону.





Фруктовый суп

500 г малины, 100 - 150 г сахара, 2 столовые ложки сливок, несколько ягод для украшения (малина, ежевика, черника).

Малину перебрать, помыть, обсушить. Размять миксером до консистенции пюре и протереть через сито. Перемешать малиновое пюре со сливками. Украсить ягодами. Подавать охлажденным.

Суп из свежих фруктов

80 г яблок, 90 г груш, 10 г крахмала картофельного, 40 г сахара, 20 г сливок или сметаны, 1 г корицы, кислоты лимонной.

Очищенные от кожицы и семенных коробочек яблоки и груши (из отходов готовят отвар) нарезать ломтиками, дольками или брусочками, залить процеженным отваром или водой, добавить сахар, корицу и сварить на слабом огне. Перед окончанием варки в суп влить разведенный холодной водой картофельный крахмал, осторожно помешивая, чтобы не помять фруктов, и вновь нагреть до кипения. Если суп недостаточно кислый, добавить лимонную кислоту. Перед подачей из супа удалить корицу, затем налить его в тарелку и добавить сметану.

Суп-пюре из клюквы

50 г клюквы, 30 г сахара, 10 г крахмала картофельного, 20 г сливок или сметаны, корицы.

Клюкву промыть, отжать из нее сок и поставить его в холодильник. Выжимки клюквы залить водой и варить. Готовый отвар процедить, добавить в него сахар, корицу, воду, нагреть до кипения, влить разведенный холодной водой картофельный крахмал, дать снова закипеть, после чего снять с огня и соединить с клюквенным соком.

Так же можно приготовить сладкие супы-пюре из клубники, земляники, малины и черной смородины. Подавать со сметаной или сливками.

Суп-пюре из черники

30 г черники свежей или сушеной, 20 г сахара, 10 г крахмала картофельного, 20 г сметаны или сливок.

Свежую чернику перебрать, вымыть, залить горячей водой, сварить, протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения и варить 5-6 минут, затем ввести разведенный холодной водой картофельный крахмал, вновь нагреть до кипения и охладить.

Если суп готовят из сушеной черники, то перебранные и промытые ягоды залить холодной водой и варить 25-30 минут. В остальном поступать так же, как при изготовлении супа-пюре из свежей черники. Подавать со сметаной или сливками.

Суп-пюре из свежих фруктов

130 г абрикосов, персиков, слив или черешни, 10 г крахмала картофельного, 15 г сахара, 20 г сливок или сметаны.

Фрукты вымыть, крупные плоды разрезать на две части, залить горячей водой так, чтобы они были только покрыты, и варить в закрытой посуде до размягчения. Готовые фрукты протереть вместе с отваром через сито. Оставшиеся после протиравания фруктов отходы залить водой, несколько минут кипятить, а затем отвар процедить. В приготовленное пюре добавить сахар, отвар, воду (до нормы) и довести до кипения. Затем влить предварительно разведенный холодной водой картофельный крахмал, дать снова закипеть и охладить. Подавать со сливками или сметаной.

Суп сладкий из ревеня, яблок, клубники

Для приготовления блюда Вам потребуется: ревень - 100 г, яблоки - 1-2 шт., клубника - 1 стакан, сахар - 4 ст. л., крахмал - 1 ч. л., вода - 3,5 стакана.

Ревень очистить от кожицы, нарезать кубиками. Из яблок удалить семена и разрезать на дольки. Яблоки и ревень отварить в воде с сахаром.

Часть подготовленной клубники протереть и положить в суп до заправки крахмалом, оставшуюся - перед подачей. Крахмал залить небольшим количеством холодной воды и, помешивая, постепенно влить в суп. Довести суп до кипения и охладить.

Подавать со сметаной или сливками, рассыпчатой рисовой кашей, бисквитом или печеньем.

ТУШЕНЫЙ РИС

Рис 0,5 кг, 2 луковицы, 3 средних моркови, соль, зелень петрушки, по желанию - болгарский перец, помидоры, бульонные кубики.

В растительном масле обжарить подготовленные лук и морковь (перец и помидоры). Залить кипятком и положить промытый рис, все перемешать (воды столько, чтобы накрыть полученную массу на 2-3 см), посолить. Можно добавить куриные бульонные кубики.

На среднем огне варить до почти полного выкипания воды, потом накрыть плотной крышкой и на самом маленьком огне тушить минут 20. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки и, накрыв крышкой, поставить на деревянную подставку и накрыть полотенцем.

ХРУСТЯЩАЯ КАПУСТА

1 кочан капусты, морковь по вкусу (2 или больше), соль, сахар, вода.

Тонко режете капусту, трете морковь, плотно закладываете в трех литровую банку.

Рассол: 1 литр холодной воды, 1 столовая ложка соли с горкой.

Заливаете рассолом капусту. Оставить на кухне на 2 дня, потом сливаете рассол, добавляете в него сахар из расчета 2 столовые ложки на литр рассола и снова заливаете в капусту, ставите в холодильник на 12 часов. Потом выкладываете капусту в салатницу.

ОМЛЕТ «ЛЕТНИЙ»

1 маленький молодой кабачок, 2 сладких перца, 1 помидор, 3 яйца, немного молока, ароматное растительное масло, перец, соль по вкусу.

Кабачок и перец порезать мелко, немного посолить и обжарить в масле. Пока все это жарится на сковородке, взбить яйца с молоком, посолить. Залить овощи.

Когда омлет немного закрепится, сверху положить помидор, порезанный тонкими ломтиками и поперченный.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Белых грибов, опят или шампиньонов - 200 г, картофеля - 4-5, растительного масла - 4-5 ст. л., уксус, перец, соль.

Взять картофель отварить, очистить и нарезать кубиками.

Грибы подготовить: перебрать, почистить и промыть. Затем их нарезать небольшими ломтиками и сварить. Откинув грибы на дуршлаг, дать воде стечь и смешать их с картофелем.

Салат посолить, поперчить по вкусу и все заправить уксусом, маслом или майонезом.

В КОПШАКУ

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ ПОСТНАЯ

Грибы сушеные - 10 г, грибы свежие - 50 г, грибы маринованные (опята) - 10 г, огурцы соленые - 1-2 шт., лук репчатый - 1 небольшая луковица, огурцы соленые - 3 шт., маслины (без косточек) - 5-6 шт., каперсы - 20 г, оливки - 3-4 шт., томат-пюре - 1-2 шт., масло сливочное - 1 ст. л., сметана - 2 ст. л., лимон, лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль - по вкусу.

Сушеные грибы отварить, отцедить и нарезать соломкой. Предварительно отваренные в течение 4-5 минут и нарезанные соломкой свежие грибы положить в кипящий отвар из сушеных грибов и варить около 15 минут.

Лук нашинковать, спассеровать на масле, смешать с томатом-пюре и нарезанными кубиками солеными огурцами.

Маринованные опята, соленые рыжики или грузди ошпарить и нарезать соломкой.

Подготовленные продукты положить в кипящий бульон и варить 10-15 минут, затем добавить отваренные сушеные грибы, черный перец, лавровый лист, посолить и дать закипеть.

В конце варки добавить маслины, каперсы, сметану и варить еще 5 минут. В тарелку положить ломтик очищенного лимона и зелень.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Грибы свежие (лисички, опята, сыроежки) - 500 г, масло растительное - 2 ст. л., мясной бульон - 100 мл, соль - по вкусу, зелень петрушки или укропа - по вкусу.

Грибы очистить, промыть в прохладной воде и отварить в подсоленной воде. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Переложить грибы в кастрюлю с разогретым маслом, добавить мясной бульон и тушить под закрытой крышкой около 30 минут.

При подаче на стол добавить рубленую зелень.

ЧАТТБУЛЛАР (МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ)

Говядина (фарш) - 120 г, телятина (фарш) - 60 г, баранина (фарш) - 60 г, сметана - 40 мл, вода - 40 мл, крошка сухарная - 2,5 ст. л., яйцо (желток) - 1 шт., пюре картофельное - 300 г.

Говяжий, телячий и бараний фарш, сухарную крошку, яичные желтки, сметану и воду смешивают.

Из полученной вязкой массы формируют небольшие шарики и поджаривают их на сливочном масле, встряхивая сковороду так, чтобы шарики поджаривались равномерно.

На гарнир подают картофельное пюре.

В копилку

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны 4 шт., помидоры 6 шт., перец болгарский 5 шт., чеснок 1 шт., майонез 150 г, соль 1 ст. л.

Баклажаны порезать вдоль на тоненькие ломтики (кожуру не чистить, иначе пельмени будут разваливаться), посолить, слить образовавшийся сок. Ломтики поджарить на растительном масле до хрустящей корочки. Поставить остывать.

Помидоры порезать полукольцами, болгарский перец кубиками. Мелко порубить чеснок, смешать с майонезом (по вкусу).

Каждый ломтик баклажана помазать с одной стороны чесночно-майонезной массой, на один край ломтика положить кусочек помидора, сверху на него кусочек болгарского перца и свернуть ломтик рулетиком.

«ЛУННАЯ ЗАКУСКА»

100 г фасоли, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 баклажан, 100 г сыра, специи, соль по вкусу.

Взять питу для пиццы, положить ее в специальную форму или противень. На питу положить фасоль, сладкий перец, томаты и баклажаны (предварительно мелко порубленные). Питу предварительно смазать растительным маслом, чуть-чуть томатным соусом. Затем посыпать питу мелко нарубленной зеленью, засыпать сыром, желателно твердым и острым. Можно чуть-чуть поперчить красным перцем.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ

Картофель, 100 г вареной колбасы, 1 ст. ложка смальца, 1-2 дольки чеснока, 1 луковица, 1 ч. ложка томатной пасты, соль и специи по вкусу, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 100 г тертого сыра.

На лист насыпать немного крупной соли, положить вымытые, обсушенные неочищенные клубни картофеля и испечь в духовке до готовности. Из готового остывшего картофеля сделать корзиночки: аккуратно очистить клубни, вынуть часть мякоти и подрезать низ для устойчивости.

Мелкой соломкой нарезать колбасу, посыпать красным перцем, посолить, если нужно, и слегка протушить в смальце. Добавить растертый с солью чеснок, нарезанный тонкими кольцами лук, томатную пасту или густой томат из свежих помидоров и еще протушить, чтобы масса стала густой. Можно добавить вынутую мякоть картофеля.

Наполнить фаршем «корзиночки», посыпать сверху тертым сыром, поставить в духовку на смазанный маслом противень, запечь до расплавления сыра.

БИГОС (ТУШЕНАЯ КАПУСТА)

Сосиски (сардельки) - 8 штук (4 штуки), лук - 2 большие головки, болгарский перец - 1 большой стручок, помидоры - 2 крупные штуки, морковь - 2 крупные штуки, маслины - около 15-20 штук, немного рассола от маслин, масло растительное (без запаха), капуста - кочан на 2-3 кг, соль, специи, кетчуп.

На большой сковороде обжариваем в масле (очень сильно раскаленном) сосиски, порезанные кружочками, до корочки. Обжаренные сосиски перекладываем в казан.

Затем каждый овощной ингредиент обжариваем также на масле на той же сковороде по очереди. Смысл состоит в том, что после каждого компонента остается его сок на сковороде - что добавляет пикантности. Главное - не обжаривать все кучей, это примитивно.

Все обжаренные компоненты, по очереди сложенные в казан, хорошо перемешиваем, посыпаем солью, специями, заливаем 2-3 ст. ложками рассола от маслин и ставим на огонь.

Затем добавляем капусту, порезанную довольно крупно (а то превратится в кашу). Заливаем большой чашкой сырой холодной воды, в которой размешали 2 ст. ложки качественного кетчупа. Тушим до готовности. перемешивая, около 1-1,5 часов.

БЛИНЧИКИ ИЗ КАБАЧКОВ

300 г очищенных кабачков, 2 яйца, 1/2 стакана муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кефира, 1 чайная ложка сахара, 1/4 стакана разрыхлителя для теста.

Кабачки очистить, извлечь семена, измельчить в миксере или натереть на мелкой терке. Добавить все остальные продукты и взбивать в миксере еще 2-3 минуты, накрыть и оставить на 10 минут.

Разогреть блинницу, в каждое углубление налить 2-3 столовые ложки теста и выпекать по 1-2 минуты с каждой стороны. Подать со сметаной.

БУРРИТО

Армянский лаваш (самим делать не обязательно, можно купить), 3 свежих помидора, 2 шт. репчатого лука, петрушка, 2 свежих огурца, 150 г ветчины, 100 г шампиньонов, 100 г сыра, 100 г майонеза.

Мелко порезать помидоры, огурцы, шампиньоны, мясо, зелень, лук и перемешать с майонезом. Завернуть массу в лаваш (конвертиком), а сверху посыпать тертым сыром с оставшимся майонезом и запекать в микроволновке до готовности.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква - 1 кг, молоко - 1/2 стакана, манка - 1/2 стакана, сахар - 3 ст. ложки, соль - 1/2 ч. ложки, яйца - 2 шт., масло растительное, панировочные сухари или мука для жарки.

Очищенную тыкву натереть на терке, посолить, поставить тушиться на слабый огонь до готовности. Не снимая с огня, влить молоко и медленно всыпать манку, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда манка будет готова, снять с огня, остудить, вбить яйца, перемешать.

Из полученного фарша сформировать котлетки, обвалять в сухарях или муке, обжарить. Подавать горячими со сметаной или вареньем к чаю, горячему молоку или кефиру.

В КОПШАКУ

ДРАНИКИ

Картофель 10 шт., мука 1 стакан, яйца 4 шт., черный перец 0,5 ч. ложки, соль 1 ст. ложка, чеснок 2 зубка, растительное масло для жарки.

Картофель натереть на крупной терке, добавить соль, перец, чеснок (по вкусу), яйца, муку (тесто не должно растекаться и не должно быть слишком густым).

Нагреть сковороду, налить растительное масло и на среднем огне жарить до коричнево-золотистого цвета.

КРУЖОЧКИ ИЗ КАБАЧКОВ

Кабачок 1 шт., сыр 300 г, зелень, мука 200 г, специи, соль.

Кабачок порезать на кружочки. Муку перемешать с солью и, по желанию, со специями. Обвалять в этом кабачковые кружочки.

На большой сковороде разогреть масло (растительное). Мелко порубить зелень и натереть на терке сыр или просто порезать его тоненькими ломтиками, чтобы уместались на кружке кабачка.

Кружочки обжарить с одной стороны, затем с другой, в процессе жарки на обжаренную сторону положить зелень, сверху сыр, несколько мгновений - он оплавляется, и продукт готов.

КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ

1 кабачок, 100 г муки, соль, растительное масло, помидор, чеснок.

Кабачок очистить от кожуры, порезать кружочками, обвалять в муке, посолить, обжарить на предварительно разогретом растительном масле, сверху посыпать тертым чесноком и положить кусочек помидора.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА

Яйца, картофель.

Взять 2 больших картофелины и перетереть их на терке. Разбить в ту же миску 2-3 яйца и вылить все это на разогретую сковороду с растительным маслом. Поставить не на большой, но и не на медленный огонь и жарить 15 минут. Затем перевернуть и подождать еще 15 минут. Употреблять в горячем виде!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДУШКИ

3-4 крупные картофелины, 2 яйца, 1 ст. ложка муки с горкой, 2 зубчика чеснока, соль, перец, сметана.

Картошку почистить и натереть на средней терке, добавить яйца, муку и чеснок (натертый), посолить, поперчить. Как следует перемешать. Одна столовая ложка массы - один оладушек. Жарить на любом растительном масле без запаха на большом огне до золотистого цвета. Кушать со сметаной. Вкусный, сытный завтрак!

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ

2 баклажана, 100 г сыра, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки майонеза.

Вымытые баклажаны очистить от кожуры и порезать на дольки толщиной примерно 0,5 см. Уложить один слой на сковороду, немного посолить, смазать натертым или давленным чесноком и майонезом, посыпать натертым на крупной терке сыром. Таким образом уложить несколько слоев и запечь в духовке до золотистой корочки. Это блюдо очень вкусно и в горячем, и в холодном виде. Приятного аппетита.

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

1 кг моркови, 2 головки чеснока, 5 чайных ложек сахара, соль и специи - по вкусу, 1/2 стакана уксуса (лучше яблочного), 1/2 чайной ложки аджики, 1,5 стакана подсолнечного или соевого масла.

Натереть морковь на терке и раздавить (в дилке) туда же весь чеснок. Добавить соль, все специи (я кладу китайские пряности) и залить уксусом, в котором предварительно развести весь сахар и аджику. Хорошо перемешать и разложить тонким слоем в миске или тарелке, возможно, большего диаметра.

Нагреть масло в сковороде до тех пор, пока оно не начнет парить и вылить его по возможности равномерно на подготовленную морковь (тут все закипит!), которую немедленно закрыть крышкой.

Через 3 минуты снять крышку, перемешать и немедленно сложить в банку с закручивающейся крышкой. Охладить, а затем спрятать в холодильник.

В копилку

РИСОВАЯ ЗАКУСКА

1 стакан риса (отваренного заранее), 1 банка кукурузы, 300 г мясного (сосиски, сардельки, колбаса, котлеты, и т.п.), 3 помидора, кетчуп, 100 г сыра.

Кукурузу и отваренный рис в равных пропорциях выложить на сковороду и разогреть на маленьком огне, но не поджаривать. Порезать мясное, помидоры, потереть на мелкой терке сыр.

Мясное и помидоры добавить в сковороду с рисом и кукурузой, залить кетчупом (по вкусу) и помешивая, поддержать еще на плите. Засыпать тертым сыром и перемешать.

БУБЛИКИ С ФАРШЕМ

Бублики, молоко, мясной фарш, подсолнечное масло.

Бублики кладете в молоко (подогретое) на 10 минут, затем берете размоченные бублики и начиняете их фаршем (фарш готовим на свой вкус). Фаршированные бублики жарите на сковороде до подрумянивания.

ГОРЯЧИЙ САЛАТ

Куриное филе 300 г, оливки без косточек 300 г, зеленый горошек 250 г, сливки 200 г, шампиньоны консервированные (не маринованные) 300 г, масло 1 ст. ложка.

Куриное филе мелко нарезать и слегка обжарить в течение 5-8 мин. с минимальным количеством жира, затем залить сливками и тушить при закрытой крышке 3-4 минуты, после чего добавить шампиньоны и продолжать тушить еще 4 минуты.

Маслины добавить и еще через две минуты добавить зеленый горошек. Тушить еще 3 мин., посолить. Следить за тем, чтобы горошек хорошо прогрелся, но не развалился. Предпочтительнее подавать в горячем виде как закуску.

ЗАКУСКА ИЗ ЖАРеной КОЛБАСЫ С ОРЕХАМИ

150 г вареной колбасы, 1-2 ст.л. молотых ядер грецких орехов, 1 ст.л. тертого сыра, 2-3 ст.л. сливочного или растительного масла для жарения.

Вареную колбасу нарезать тонкими ломтиками и обжарить их в сливочном или растительном масле до золотистого цвета.

Горячую колбасу положить в тарелки, посыпать сверху молотыми орехами и тертым сыром.

ВЕНСКИЙ РУЛЕТ

500 г свиного фарша, 200 г измельченного сала, 150 г измельченной свиной печени, 3-4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 яйца, 0,25 литра горячего мясного бульона, 0,5 стакана сливок (сметаны), 4 ст.л. апельсинового сока, 1 ч.л. неострой горчицы, 1 ч.л. крахмала, соль, перец по вкусу.

Намочить хлеб в холодной воде. Мелко нашинковать лук и чеснок. Смешать фарш с хлебом, луком, чесноком, печенью, яйцами. Добавить перец, горчицу.

Сформовать рулет, выложить в форму половину ломтиков сала, положить рулет и покрыть его оставшимся салом.

Разогреть духовку до 220 градусов. Поставить рулет в середину духовки на 45 минут. Полить мясным бульоном.

Развести сок и оставшийся бульон небольшим количеством воды и разогреть в отдельной посуде.

Приготовить соус, добавив туда крахмал и сливки.

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ЧЕРНОСЛИВ

100 г чернослива без косточек, 75 г сыра (лучше твердых сортов), 200 г бекона.

Чернослив начинить кубиками сыра, завернуть в тонкую полоску бекона и скрепить зубочисткой. Запечь в заранее нагретой духовке, подавать к столу, когда бекон чуть съезжится, а сыр расплавится.

ЗАКУСКА ИЗ СОСИСОК

4 сосиски, 2 ст.л. готового майонеза, 2 ст.л. творога, 1 ч.л. готовой горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить майонез, горчицу, соль, молотый перец и тщательно вымешать массу.

Сосиски отварить (или обжарить в сливочном масле), положить на порционные тарелки и полить подготовленным соусом.

К ПИВУ

200 г чернослива, 200 г корейки или грудинки копченой, с жирком, но и с мяском.

Корейку или грудинку порезать на тонкие пластинки (можно из нарезки), чернослив предварительно замочить в воде, чтобы легко вытащить косточки, затем в каждую пластинку корейки или грудинки завернуть черносливину и закрепить, например зубочисткой.

Обжарить до образования корочки на сковороде, в микроволновке, на костре. Кушать исключительно с пивом.

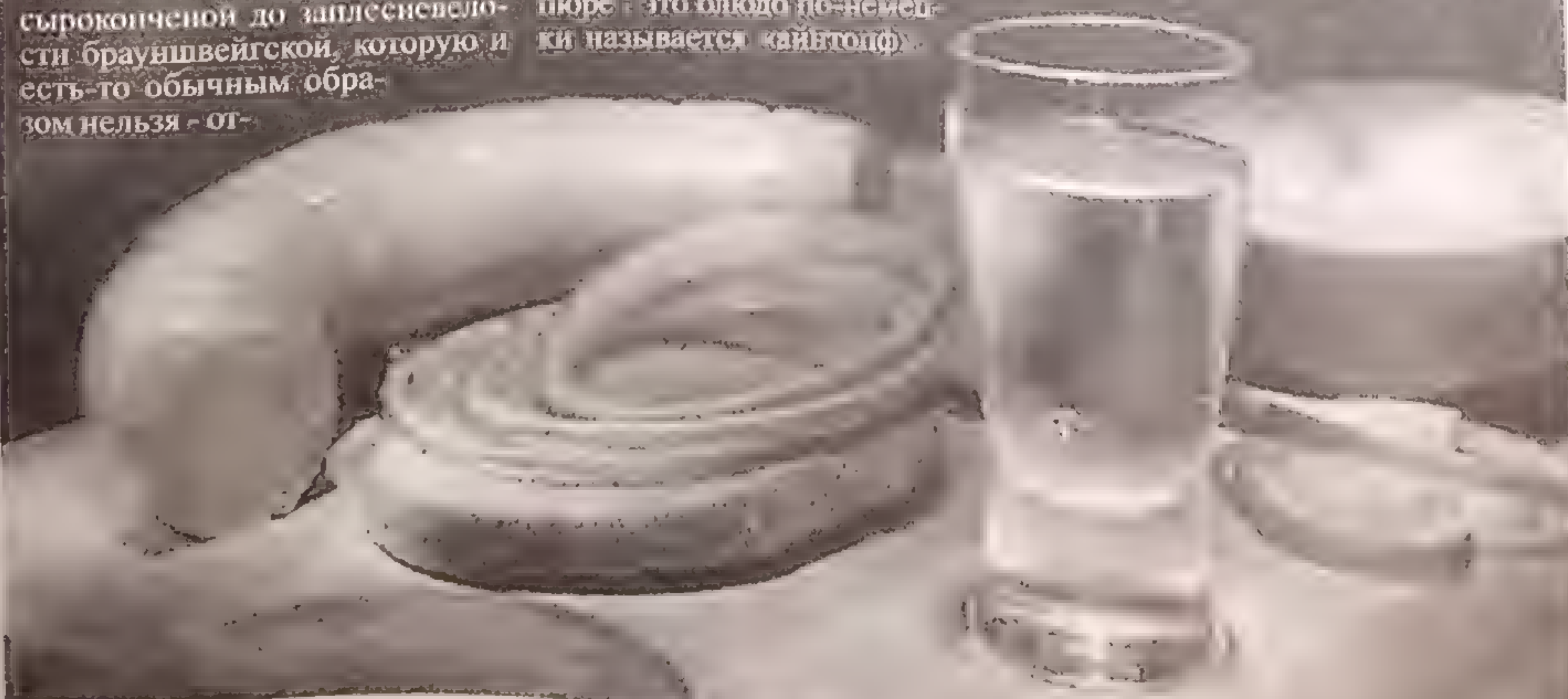
НЕ ТОЛЬКО КУЛИНАРНЫЙ СИМВОЛ

Многие из нас, читая роман, про-
исхождение которого не
известно, невольно
вспоминают, что в
немецком языке
существует слово
«брауншвейг», что
означает «темно-
коричневый». И
тогда возникает
вопрос: а не
брауншвейгская ли
это колбаса? И
если да, то почему
она называется
не иначе, а
«киш-киш»?

Вспомогательные материалы, которые мы получили, не позволяют нам с уверенностью сказать, что это действительно так. Однако, если это так, то это будет очень важным фактом, который поможет нам лучше понять природу этого явления.

[illegible]

Bopk Bopk



2 яйца (белки), 20 г сахара, 1 г ванилина или ванили 1 палочку, 1 г кислоты лимонной; для соуса: 150 г молока, 1 яйцо (желток), 20 г сахара, 5 г сахарной пудры, 3 г муки.

В хорошо охлажденные и взбитые белки положить сахарную пудру, лимонную кислоту, хорошо вымешать. Подготовленную белковую массу, разделанную в виде шариков или клецек, десертной или столовой ложкой опускать в кипящую воду так, чтобы изделия не слипались. "Снежки" варят в течение 3-5 минут. Готовые "снежки" осторожно вынуть шумовкой на сито; после того как стечет вода, разложить их в креманки или салатницы и залить сладким ванильным соусом; можно подать "снежки" с фруктово-ягодными сладкими соусами. Ванильный соус приготовить так же, как яично-молочную смесь для мороженого, но с добавлением муки. "Снежки" можно варить в кипящем молоке; после варки молоко используют для молочного соуса. Когда варят в воде, "снежки" подают с фруктовыми соусами.

Ананас с сахарной пудрой
100 г ананаса, 20 г сахарной пудры; для сиропа: 5 г рома, 30 г сахара, 15 г воды.



Ананас можно подать в целом виде. Для этого предварительно обработанный ананас нарезать кружочками, а затем уложить на вазу, чередуя кружочки и свернутые из них трубочки. Подготовленный ананас плотно закрыть кожурой, срезанной сплошной кольцевой лентой, и положить верхнюю часть с листьями. Отдельно в соуснике подать крепкий сироп с ромом и в вазочке сахарную пудру.

Кокосовый шрифт
1/2 стакана сахара, 2 белка, 3/4 стакана кокосовой стружки.



Белки взбить с сахаром, добавить кокос и сформировать шарики. Выпекать 15 минут в негорячей духовке.

Тесто для мармелада
300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 яйцо, тертая цедра 1/2 лимона или немного ванилина, 4 яблока средних размеров, 2 ст.л. джема или мармелада, для смазывания яйцо.

Муку просеивают горкой на разделочную доску, сверху насыпают сахар, цедру лимона. В муке делают углубление, вбивают внутрь яйцо. На муку кладут куски масла. Длинным ножом на рубают все продукты и быстро разминают руками до получения однородного теста. Долго месить тесто не рекомендуется. Затем тесто скатывают в шар, заворачивают в пергаментную бумагу и кладут на 1/2-1 час в холодильник. Затем тонко раскатать тесто (3 мм толщиной), вырезать кружки диаметром 5-6 см. Половину кружков положить на лист. Ябло-

ки очистить, выбить середину и нарезать кольцами. Кольца яблок положить на кружки теста, в центр отсадить немного джема или мармелада и покрыть оставшимися кружками теста. Края теста защипать, смазать сверху яйцом и выпекать до золотисто-коричневого цвета.

Чайный крем "Альказар"
7 белков, 250 г сахара, 250 г орехов. Крем: 100 г шоколада, 10 ч.л. молока, 3 желтка, 50 г сахара, 200 г масла.

Взбить белки с сахаром, добавить молотые орехи, размешать. Чайной ложкой разложить на смазанный лист на некотором расстоянии. Печь на среднем огне. Для крема шоколад растопить в молоке с сахаром, растереть с желтками и, помешивая, заварить. После остывания втереть в крем масло. Альказары намазать кремом, склеить по два и обмазать этим же кремом со всех сторон. До подачи к столу держать на холоде. В итоге остаются 4 "лишних" желтка, которые можно употребить для какого-либо печенья.

Бывает, что уже больно не хочется углубляться в готовку. Тогда Андрей Данилко (он же Верка Сердючка) принимается готовить не совсем обыкновенную яичницу.

СОСТАВ:

2 куска черного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 свежих помидора, 6 яиц, 30 г сыра, 3-4 свежих гриба, мясные продукты (в данном случае: 1 сарделька, 50 г копченой грудинки, 150 г вареного мяса).

От ломтиков хлеба отрезать корки и порезать на кубики со стороной 0,5-0,7 см. Хлеб обжарить при помешивании в сливочном масле до легкой корочки. Выложить со сковороды.

Помидоры обварить и очистить кожицу. Порезать на дольки и обжарить с двух сторон так, чтобы помидоры сохранили форму.



ЯИЧНИЦА

от Верки Сердючки

Снять со сковороды.

Все мясные продукты и грибы порезать и обжарить. В сковороду с мясом положить хлеб и перемешать. Убавить огонь до самого маленького. Положить яйца, перемешать и пока яйца не затвердели, выложить сверху дольки помидоров, слегка вдавливая их в яичницу. Сверху посыпать тонким слоем мелко потертого сыра. Закрыть крышкой и томить до затвердения (5-7 мин).

Перед подачей посыпать зеленью. Эта яичница хороша и в горячем, и в холодном виде.



МЕДИЦИНА • КРАСОТА • ЗДОРОВЬЕ

Семейный ЛЕКАРЬ

Ну что ж, уважаемые читатели. В свежем номере "Семейного лекаря" мы по-прежнему сохраняем крупницы накопленного за лето здоровья, как и делали это всегда. Но этот номер немного не такой, как все предыдущие, он практически целиком посвящен лечению, избавлению от разных докучавших недугов. А именно...

Постараемся прогнать прочь экзему при помощи бабушкиных рецептов, узнаем, как лечить полипы, смело со здоровыми ногами шагнем в холодную промозглую осень, которая не сможет скрутить нас, радикулит нам будет нипочем. А такие продукты осени как: яблоки, картофель, калина будут нам верными помощниками в борьбе за здоровье и красоту. А еще соберем целебный гербарий. Школьникам и детям младшего возраста на помощь уставшим, согнутым в вопросительный знак позвоночникам придет простая гимнастика. Только не ленитесь. Собирайте ягоды, накладывайте маски от морщин, улыбайтесь, внимательно следите за нашими советами, и осень будет солнечной.

Родная УСАДЬБА

Готовимся к подзимнему севу. Смело сейте морковь, семена лука (или как их еще называют "чернушку"), петрушку, укроп, кинзу, сельдерей, салат, овощной физалис, шпинат, щавель, салатную горчицу, репу, редиску, свеклу... А вот сорта для подзимнего посева лучше выбирать отечественные (большинство иностранных хороши только у себя на родине) и сооружать специальные грядки. Какие? Об этом и других хитростях новой "посевной" читайте в свежем выпуске "Родной усадьбы".

"А головки - с кулак" - так называется материал о чудо-чесноке, который и вы сможете вырастить осенью на своем участке. А еще полезная информация о репчатом луке, курах-голошейках, чудесной калине и батате.

Вы хорошо подготовились к зиме? Закопировали все окна, утеплили двери, настелили в детской и войлок, и ковролин. Но все-таки нет-нет да и случаются холодные дни в квартире. А чтобы их избежать, читайте "Родную усадьбу"!

В копилку

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ФОРШМАК С СЫРОМ

1 кг картофеля, 100 г острого сыра, луковица, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 100 г растительного масла, соль по вкусу.

Вареный картофель хорошенько растолочь, влить растопленное растительное масло, перемешать. Прибавить тертый сыр, пассерованный лук, сметану, смешанную с 3 желтками.

Взбить белки, смешать с картофельной массой, выложить в глубокую сковороду, смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Смазать сверху взбитым яйцом, посыпать сыром и запечь в горячей духовке.

КРЕВЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Креветки - 0,5 кг, луковица, 3-5 зубчиков чеснока, томат-паста 2 ст. ложки (или 5 помидоров), лавровый лист, соль, перец, растительное рафинированное масло (предпочтительнее оливковое).

Креветки отварить в подсоленной воде (3 мин.). Нарезать лук кубиками и обжарить до золотистого цвета, добавить томат-пасту, смешать и тушить 3 мин.

Добавить креветки (нечищенные) и тушить 15-20 мин. За 3 мин. до снятия добавить специи и чеснок.

МУСАКА

Молодые баклажаны 2 шт., помидоры 4 шт., мясной фарш 250 г, маслины 100 г, оливки 100 г, сметана 1 стакан, сыр чеддер 200 г, соль, зелень.

Нарезать ломтиками вымытые баклажаны и обжарить их в растительном масле. Отдельно обжарить фарш с маленьким количеством лука и чеснока.

Выложить на высокую сковороду: баклажаны, фарш, колечки помидоров, маслины, оливки. Сверху залить сметаной.

Поставить все это в духовку примерно на 25-35 минут. Когда блюдо будет готово, вынуть его из печки и посыпать сверху тертым сыром и измельченной зеленью.

ПОПОВСКИЕ ШПИКАЧКИ

5 шт. вареного картофеля, 100 г бекона в нарезке, 50 г сыра, зелень.

Вареный картофель обернуть беконом и поставить в духовку. Запекать 10 минут. Посыпать сыром, зеленью и подавать на стол.

ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ С САРДЕЛЬКАМИ

400 г сарделек, 1 луковица, 5 шт. морковок, 500 г капусты, 500 г картофеля, 2 ст.л. жира, соль, молотый перец, 3 гвоздички, 1 маленький лавровый лист, 2 ст.л. сметаны, 1 ст.л. томата-пюре, зелень.

Сардельки прогреть в кипятке, вынуть из воды. Очищенную и нарезанную ломтиками морковь, нашинкованную капусту и лук опустить в горячую воду и тушить под крышкой, затем добавить нарезанный ломтиками картофель, довести до полуготовности. Добавить гвоздику, соль, перец и лавровый лист. Снять с сарделек оболочку, нарезать их кусочками, добавить в овощи. Заправить сметаной, томатным пюре и мелко нарезанной зеленью.

ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА «СЮРПРИЗ ПОВАРА»

450 г свежих помидоров, 400 г баклажанов, 100 г сладкого болгарского перца, 100 г репчатого лука, 400 г яблок, 100 г зелени, 300 г растительного масла, специи, соль по вкусу.

Баклажаны и сладкий перец после обработки нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Спассеровать репчатый лук, нарезанный соломкой. Все перемешать, уложить в сотейник, сверху - нарезанные дольками яблоки и свежие помидоры, порубленную зелень, заправить солью и специями по вкусу. Закрывать крышкой и поставить в горячую духовку на 30-40 минут.

ОВОЩНОЕ «КАРРИ»

300 г репчатого лука, 20 г чеснока, 30 г порошка «карри», 100 г растительного масла, 1250 г помидоров, 850 г зеленой фасоли, 90 г картофеля, 50 г лимонного сока, соль.

Лук и чеснок порубить, слегка спассеровать, добавить порошок «карри» и выдержать на огне еще 3-4 минуты. Затем положить нарезанные помидоры и стручки зеленой фасоли, влить немного воды (соус должен получиться густым). Когда фасоль сварится, всыпать нарезанный мелкими кубиками картофель, посолить. Незадолго до готовности добавить лимонный сок.

«ХРЮШНИКИ»

Картофельное пюре, масло, мука, луковичка, зелень, варено-копченая грудинка или бекон.

Из горячего картофельного пюре, масла, обжаренного лука, зелени и муки на глазок замешиваете крутое тесто, как для картофельных оладушков. Берем ложку пюре, раскладываем его на доске в форме лепешки, на середину кладем небольшой кусочек бекона и заворачиваем так, чтобы бекон остался внутри.

Жюльен особый

300 г куриного мяса, 0,5 кг шампиньонов, 1 большая луковица, 200 г сметаны (можно и больше), 300 г твердого сыра, растительное масло, мука, соль и перец по вкусу.

Отварить курицу до готовности (в соленой воде). Нашинковать лук, обжарить в растительном масле вместе с промытыми (но не отваренными!) нарезанными шампиньонами (посолив и поперчив).

Далее добавить ст. ложку муки и мелко нарезанное куриное мясо, немного бульона, продолжая обжаривать.

Затем все переложить в глубокую посудину типа гусьтницы (но поменьше), добавить куриный бульон (щедро), сметану (так же), накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить недолго, минут 15, засыпать тертым сыром, снова поставить в духовку и держать там, пока сыр не расплавится.

Употреблять можно как в горячем, так и в холодном виде.

Запеканка рисовая с курицей

300 г вареной курятины, 1 стакан риса, 300 г горошка, 50 г сливочного масла, 1 вареная морковь, соль.

Для соуса: 50 г маргарина, 2 ст.л. муки, 1 стакан куриного бульона, соль, 2-3 ст.л. сметаны, лимонный сок.

Рис перебрать, хорошенько промыть, залить 2 стаканами горячей воды или куриного бульона, добавить 1 ст.л. сливочного масла, перемешать, закрыть крышкой и поставить на 15-20 минут в горячую духовку.

Через некоторое время проверить: если рис сухой, влить еще 0,5 стакана жидкости и, не перемешивая, снова поставить в духовку.

Вареное куриное мясо нарезать кубиками, поджарить на сливочном масле, смешать с рисом, морковью, нарезанной кубиками, зеленым горошком, посолить, плотно уложить в смазанную маслом посуду и поставить в теплую духовку.

Приготовить соус, для чего муку поджарить на маргарине до кремового цвета, постепенно влить бульон, помешивая, пока не загустеет, посолить, добавить 2-3 ст.л. сметаны и несколько капель лимонного сока.

Перед подачей запеканку выложить на блюдо, украсить половинками кружочков лимона (по желанию), отдельно подать соус.

Колбаса в тесте

Вареная колбаса 300 г, мука 2 стакана, яйцо 1 шт., вода 1 стакан, соль 0,5 ч. ложки.

Приготовить тесто из яйца, стакана воды и муки так, чтобы по густоте оно напоминало сметану. Колбасу порезать кружочками.

Каждый кружочек обмакивать в полученном тесте и обжаривать на разогретой сковороде (масло лучше растительное) до золотистой хрустящей корочки.

В копилку

Колбаски в красном вине

400 г свиных колбасок, 1,5 литра красного вина, 2-3 ломтика ржаного хлеба, соль.

В кастрюлю влить вино и дать закипеть, положить колбаски и варить на умеренном огне, пока вина не останется 0,5 литра.

Затем колбаски вынуть на блюдо, а в вино положить тертый ржаной хлеб, посолить и этим соусом полить колбаски. Подать горячими.

Кусок мяса с пивом

200 г свинины с ребрами, 1 ложка раст. масла, лук, 50 г сыра, 50 г майонеза, перец, соль.

Сковороду с раст. маслом сильно нагреть, мясо порезать поперек волокон, чтобы кусок каждый свое ребро имел, отбить, посолить, поперчить и жарить, переворачивая. Минут через 5 огонь убавить, полить майонезом, засыпать тертым сыром (тонко), сверху прикрыть крышкой.

Лепешки из курицы

500 г отварного мяса птицы, 2 яйца, мускатный орех, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки муки, жир для жарки (оптимально оливковое масло).

Мясо без костей, отваренное дважды, пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, молоко, растопленное сливочное масло, соль, мускатный орех. Ввести в массу взбитые белки. Жарить лепешки с обеих сторон.

Подавать с картофельным пюре или тушеными овощами.

Пирожки картофельные с сардельками

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина, 2-3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка крахмала, 4-5 сарделек, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

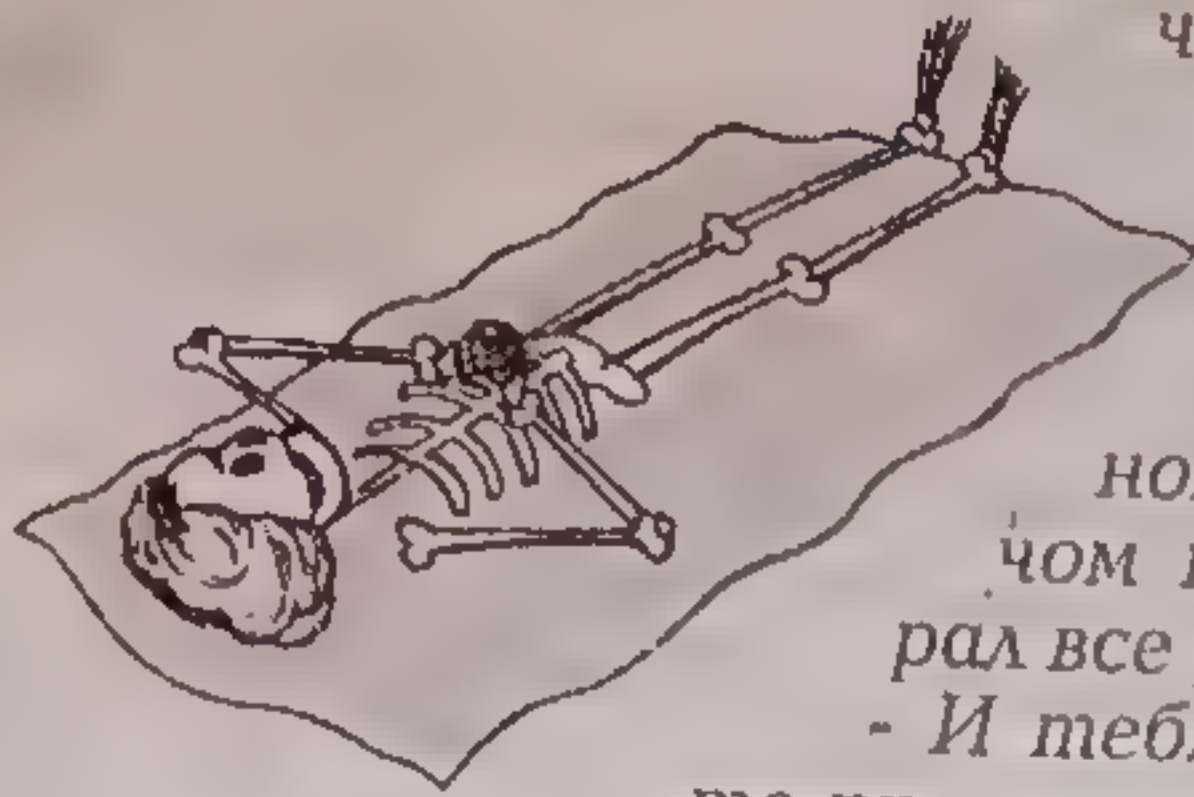
В картофельное пюре положить яйца, маргарин, всыпать муку, крахмал, соль и замесить тесто.

Из картофельной массы сформовать шарики, затем размять их, чтобы получились лепешки. На каждую лепешку положить ломтик сардельки без оболочки, разрезанный в длину, завернуть в рулет, обвалять в молотых сухарях. Жарить во фритюрнице в течение 5-7 минут при температуре 170°C.

Подать горячими с томатным соусом и салатом из моркови и огурцов.

ДО
ЛЕЧЕНИЯ

И ПОСЛЕ...



☺ ☺ ☺

В шотландской тюрьме один заключенный спрашивает у другого:

- Тебя за что посадили?

- Я в ювелирном разбил кирпичом витрину и забрал все драгоценности.
- И тебя взяли на месте преступления?

- Ну-ка давай, признавайся, что это за шлюха, на которую ты тратишь деньги?

☺ ☺ ☺

В далеком 29 веке наш космический корабль повстречался с кораблем инопланетян из неизвестной галактики. То да се, наконец дошло дело до вопросов размножения. Инопланетяне взяли немножко коричневого порошка,

АЖЕЖДОТЫ

☺ ☺ ☺

- Представляете, как страшно было нашей сборной по футболу? Гаснет свет, а вокруг - грузины, грузины!!!

☺ ☺ ☺

Встречаются два однокурника. Один говорит другому:

- Как подумаю, какой из меня инженер - то боюсь к доктору идти.

☺ ☺ ☺

Рассказывает новый русский сыну вечернюю сказку:

- Ну, значит, сына, наступали дедке по репке за бабки...

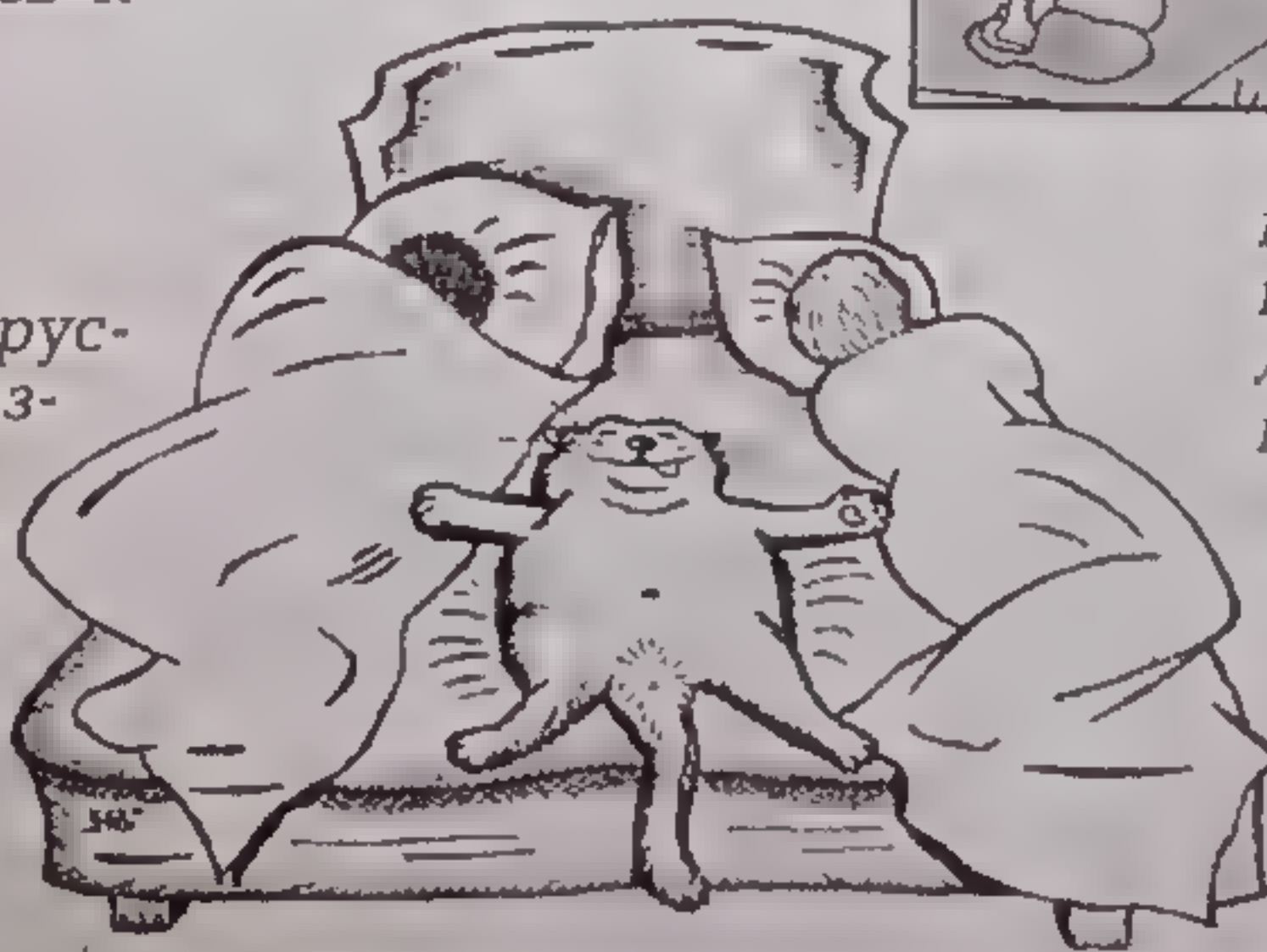
- Нет, на следующий день, когда я пришел забрать кирпич.

☺ ☺ ☺

- Я на завод устроился работать и в первый же день в больницу попал.

- Как так?!

- Ну захожу я в цех и кричу: «Эй, Ма-



рат, - скинь мне ключ на 27!».

- Ну и?

- Так у них в цеху сорок два Марата работают...

☺ ☺ ☺

Молодой шотландец устраивается на работу и через месяц приносит домой свою первую зарплату - 500 фунтов. Через месяц он приносит уже 499 фунтов, а еще через месяц, когда он принес 498 фунтов, отец вызывает его на откровенный разговор:

положили в стакан, затем посыпали сверху чем-то белым, наконец залили горячей водой и поставили на стол.

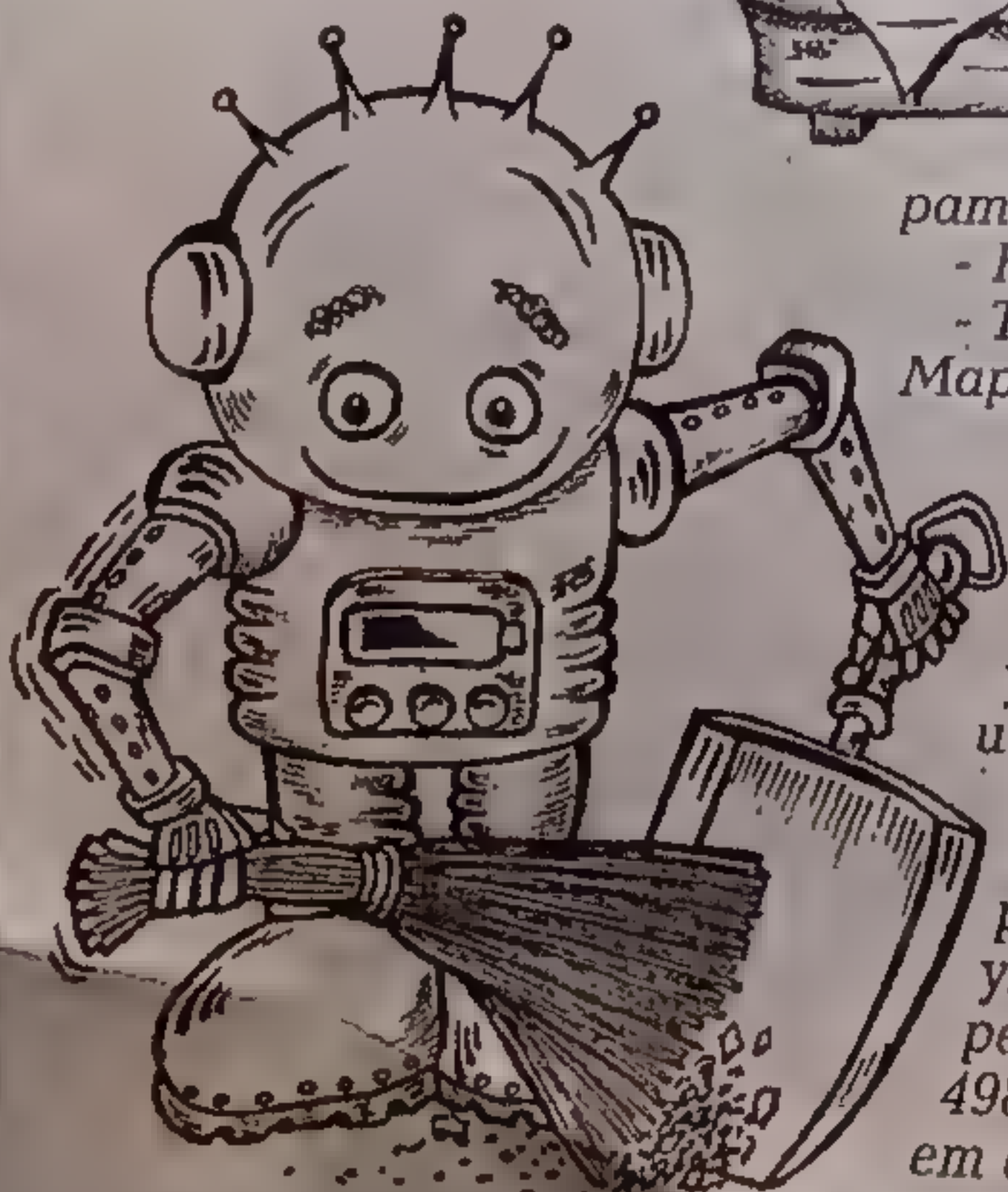
- Теперь, - говорят, - через пару минут здесь будет маленький инопланетяныч.

Появившись, парень и девушка из экипажа показывают земной способ. А инопланетяне как начали ржать! У них и спрашивают, в чем, мол, дело, чего ржете, зеленоголовые, а те хихикают:

- Простите, но у нас так делают растворимый кофе.

☺ ☺ ☺

Идет хип по Арбату, а на майке у него «Я дурак!» написано. Прохожие навстречу идут, улыбаются, потом оборачиваются, чтобы еще раз на живого дурака посмотреть и читают надпись на спине: «И ты тоже дурак!»



БОБ ЧОРБА

Фасоль (можно консервированную) 100-200 г, лук 1 шт., красный сладкий перец 1-2 ч. ложки, томат-паста 1 ст. ложка, жгучий перец - маленький кусочек.

Сухую фасоль замочить на ночь. Утром слить воду, промыть, залить чистой водой и поставить варить до мягкости (2-3 часа). Консервированная варится быстрее - 1,5-2 часа. Можно готовить на мясном бульоне или с поджаренной колбасой.

Затем мелко нарезать лук, обжарить его в растительном масле, добавить в него красный перец, пожарить 1-2 мин., добавить немного томат-пасты или нарезанный помидор. Потушить все вместе еще 2-3 мин. и соединить с фасолью. Добавить немного жгучего перца и сушеной мяты.

ВКУСНЯТИНА

Мелкий молодой картофель, масло растительное, чеснок.

Молодой мелкий картофель отварить в кожуре. Сковороду разогреть с растительным маслом. Картофель в кожуре жарить на умеренном огне. Затем выложить в блюдо и сверху посыпать измельченным чесноком.

ВКУСНЯТИНА 2

Баклажаны, помидоры, чеснок, майонез, 2 яйца, мука, соль.

Нарезать тонкими ломтиками баклажаны, сложить в посуду и посолить, чтобы из них вышла горечь.

В это время приготовить «кляр». Разбить 2 яйца, взбить их и посолить, затем добавить муку (кляр должен быть не сильно густым). Вымоченные баклажаны отжать от сока, обмакнуть в «кляре» и обжарить.

Затем взять 2 обжаренных кусочка баклажана, один смазать майонезом, сверху положить заранее нарезанный мелкими кусочками чеснок и тоненький ломтик тоже заранее нарезанного помидора, а сверху все это накрыть вторым кусочком баклажана.

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ ПИКАНТНЫЕ

300 г баклажанов, грецкие орехи, растительное масло, мука, 1 яйцо, долька лимона, зелень.

Подготовленные баклажаны опустить в кипящую воду на 3 мин., после чего сразу снять с них кожуру. Нарезать очищенные баклажаны под углом овальными кольцами толщиной 1 см, панировать в муке, смочить во взбитом яйце, обвалить в мелко рубленых орехах. Пожарить с обеих сторон на растительном масле под крышкой. Подать с долькой лимона и зеленью.

В КОПЫЛКУ**ГЮВЕЧ**

1 кг баклажанов, 0,5 кг перца болгарского, 300 г моркови, 300 г лука, 0,5 кг помидоров, по пучку петрушки и укропа, пару веточек сельдерея, полголовки чеснока, подсолнечное масло, соль, лавровый лист.

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части и нарезать брусочками по 1 см толщиной. Уложить в миску слоями, пересыпая солью, и отставить. Когда из них вытечет жидкость, отжать их и обжарить в подсолнечном масле частями, чтоб все кусочки слегка обжарились.

В глубоком казанчике обжарить нарезанный соломкой лук, затем туда же положить нарезанную полукольцами морковь, слегка припустить и добавить нарезанный полукольцами толщиной в 1 см болгарский перец. Всю эту катавасию обжарить, перемешивая пару раз, в течение 5-7 мин. Затем туда же выложить обжаренные баклажаны, залить все натертыми на терке или нарезанными кусочками (но без шкурки) помидорами, посолить, положить 2 лавровых листа, можно палочку укропа, дать закипеть и, уменьшив огонь, тушить 25 минут. Затем всыпать туда нарезанную зелень, порубленный чеснок и черный перец. Потушить еще минут пять и все! Есть можно и горячим, и холодным.

ЗАКУСКА ДЛЯ ГУРМАНОВ

Баклажан, майонез, чеснок, сыр, устрицы, подсолнечное масло, водочка.

Баклажан нарезаем ломтиками вдоль, обжариваем до золотой корочки в подсолнечном масле, кладем на него ломтик сыра, чуточку майонеза, добавляем чеснок, зелень, по возможности устрицы (естественно, мясо), и все это заворачивается рулетиком. Приготовить необходимое количество штук, сложить в тарелочку и дать полежать минут 15.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

6 кабачков, чуть больше 1/2 стакана риса, 1/2 стакана подсолнечного масла, 5-6 луковиц, 2-3 ст. ложки томата-пюре, укроп, черный молотый перец, соль.

Очищенные кабачки выдолбить ложкой, полученную массу мелко порубить. Потушить лук в масле, добавить в него рис и выдолбленную часть кабачков, соль и черный молотый перец. Когда рис будет доведен до полуготовности, добавить в массу томат-пюре и мелко нарезанный укроп.

Кабачки нафаршировать начинкой, уложить в кастрюлю, залить до половины водой и тушить в духовом шкафу. Можно забелить яйцом с кислым молоком (творогом или сметаной по вкусу).

В копилку

О-кономи яки (японская кухня)

3 листа белокочанной капусты, 3 яйца, 1,5 стакана воды, 1,5 стакана муки, сушеные раки (эби) или кукуруза (консервы), или мясные консервы.

Капусту нарезать длинной соломкой и все компоненты перемешать, чтобы получилось не очень жидкое тесто. Класть на разогретую сковороду в виде котлет.

Жарить на среднем огне с добавлением подсолнечного масла. Когда одна сторона котлет станет румяной, перевернуть и хорошо прижать, чтобы прожарилось.

О-кономи яки подавать на стол горячими, повторное разогревание не рекомендуется. Можно приправить соусом «Отафуку» или просто майонезом.

Оладушки с кабачками

1 стакан муки, 1 кабачок (или 2-3 яблока, или 300 г тыквы), 1 стакан кефира, соль, 1 ч. ложка пекарского порошка, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла.

Кабачок, яблоки или тыкву натереть на терке. Вбить яйца, посолить, добавить сахар, кефир (если натертые овощи не дали много влаги, количество кефира увеличить!), муку и пекарский порошок. Все перемешать и выпекать на горячей сковороде.

Тушеная фасоль

Фасоль 250 г, пшеница 125 г, томатный соус 200 г, 1-2 крупные луковицы, сладкий перец крупный 1 шт., мука 4 ст. ложки.

Фасоль почти разварить, пшеницу хорошенько прожарить на сковороде (вариант: отварить, потом прожарить).

Лук порезать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить мелко порезанный перец, дать подрумяниться.

Залить томатом, потушить 10 мин., влить стакан кипятка, посолить и добавить все специи - чуть больше, чем по вкусу, заложить фасоль и пшеницу.

Тушить, не накрывая, почти до полного выпаривания воды, посыпать мукой, перемешать тщательно и поставить в разогретую духовку на средний огонь на 20 мин.

Подавать с пылу с жару к темному пиву. Фасоль (обязательно черную), не замачивая, варить до кондиции, просто периодически доливая холодную воду. В итоге воду просто выпарить, ничего не сливать. Пшеницу жарить, постоянно помешивая, - легко пригорает. Чем острее - тем вкуснее!

Праздничный ананас

100 г ананаса, 2 помидора, 2 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Порезать ананас мелкими кубиками, то же самое сделать с помидорами, растопить масло на сковороде. Засыпать сначала кубики ананаса, затем кубики помидоров, немного обжарить и добавить сахар, накрыть крышкой и поджарить, пока не вытечет сок.

Пирожки картофельные с сардельками

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина, 2-3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка крахмала, 4-5 сарделек, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

В картофельное пюре положить яйца, маргарин, всыпать муку, крахмал, соль и замесить тесто. Из картофельной массы сформовать шарики, затем размять их, чтобы получились лепешки.

На каждую лепешку положить ломтик сардельки без оболочки, разрезанный в длину, завернуть в рулет, обвалять в молотых сухарях. Жарить во фритюрнице в течение 5-7 минут при температуре 170°C.

Подать горячими с томатным соусом и салатом из моркови и огурцов.

Пальчики картофельные

1 кг картофеля, 1 яйцо, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки, соль по вкусу.

Очищенный картофель отварить и протереть, добавить в него яйцо, крахмал и немного нарезанной петрушки, все хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать валик толщиной 1 см, разрезать его на части длиной 10 см. Жарить во фритюрнице в течение 8-10 минут при температуре 180°C. При подаче полить растопленным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Палочки картофельные с сыром

1 кг картофеля, 1 столовая ложка натертого сыра, соль по вкусу.

Сырой очищенный картофель полностью залить холодной водой, на медленном огне довести воду до кипения и варить, не допуская бурного кипения, 10 минут. Затем нарезать картофель в виде длинных палочек диаметром 4 мм, обсыпать их тертым сыром, высушить и посолить. Жарить во фритюрнице в течение 7-9 минут при температуре 190°C. Подать к пиву.

Фитотерапия

Первобытный человек инстинктивно догадывался о пользе подогретой на костре воды с добавками различных трав, корней и ягод. Современная медицина выяснила, что чай — не только напиток, повышающий общий тонус организма, но и прекрасное средство от морщин.

Дело в том, что в организме стареющего человека содержится до 40 процентов воды, а в организме ребенка — 75 процентов. Чтобы восстановить столь необходимый водный баланс, человеку следует потреблять не менее полутора литров жидкости ежедневно. Нашей системе жизнеобеспечения необходимы минеральная вода и чай, особенно травяной. С их помощью можно улучшить качество кожи и цвет лица, активизировать работу почек и вывести из организма вредные вещества.

Чай из пагозов шиповника и черной смородины

1 столовую ложку смеси заливают 2 стаканами кипятка, настаивают не менее 1 часа, процеживают и добавляют по вкусу сахар. Смесь можно заваривать в термосе.

Ягоды черной смородины сушат или используют в свежем виде. Они содержат большое количество витамина С, каротин, сахар, органические кислоты и микроэлементы (железо, йод, марганец). Черную смородину издавна применяют в народной медицине при профилактике атеросклероза, при гипертонической и других болезнях. Она способствует выведению из организма радиоактивных веществ.

Чай с пагодами шиповника и листьями черной смородины

1 столовую ложку смеси заливают 1 стаканом кипятка и настаивают 40-60 минут (можно в термосе). Настой обладает противовоспалительным и мочегонным действием. Его используют при отложении солей. Листья смородины собирают во время цветения кустов.

Морковный чай

1 ч. ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка и настаивают 8-10 минут. Аромат и цвет настоя напоминают зеленый чай.

Чай полезен при малокровии, некоторых желудочных и сердечных заболеваниях. Для получения сырья морковь вялят, режут тонкими ломтиками и сушат в сушилке. Хранят в хлопчатобумажных мешочках в сухом месте.

Липовый чай

1 ст. ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка. Можно залить его холодной водой и подержать на медленном огне 15 минут, затем процедить. Этот чай приятен на вкус, имеет запах меда.

Для приготовления сырья используют сухие цветки липы без прицветников.

Чай оказывает успокаивающее, противомикробное и потогонное действие, повышает отделение мочи и желчи. В некоторых странах липовый чай широко используют как заменитель зеленого чая.

Чай с яблоками

Яблоки кислых сортов нарезают (можно с кожурой), кладут в чашку, заливают кипятком, немного настаивают и запаривают, закрыв

чашку блюдцем, и добавляют по вкусу сахар. Норм и пропорций для приготовления этого чая нет.

Яблоки содержат органические кислоты, сахар, витамины А, В, РР, Р, дубильные и пектиновые вещества, эфирное масло, соли калия, железа, кальция, фосфора и микроэлементы. В кожуре плодов найдены флавоноиды. Восточная медицина рекомендует яблоки при заболеваниях сердца и мозга.

Брусничный чай

1 ст. ложку сырья заливают 1 стаканом холодной воды, немного настаивают и кипятят 10 минут. Настой получается темный, прозрачный, приятно-вяжущий на вкус. Чай полезен при почечно-желчнокаменной болезни, ревматизме, артрите и диабете, оказывает мочегонное действие.

Чай из кипрея

1 ч. ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка. Настой получается прозрачный, золотисто-желтого цвета с приятным запахом и вяжущим вкусом. Листья кипрея содержат витамин С, каротин, алкалоиды, дубильные и др. вещества. Чай оказывает успокаивающее действие, благотворно влияет на кишечник.

Морковные оладьи

На 400 г моркови: 2 яблока, 3 столовые ложки кефира, 2 столовые ложки манной крупы, 4 чайные ложки сахарного песка, 2 яйца, 100 г чернослива, на кончике ножа соды, соль по вкусу.

На мелкой терке натрите морковь, влейте кефир, всыпьте манную крупу, добавьте яйца, предварительно взбитые, соль и соду, погашенную в уксусе. Перемешайте. Дайте постоять полчаса. Натрите яблоки на крупной терке, если очень сочные, то нарежьте мелко ножом. Вымытый чернослив мелко натрите и вместе с яблоками добавьте в тесто. Перемешайте. Жарьте оладьи на подсолнечном масле, подавайте со сметаной или вареньем.

Свекла в сметанном соусе

Свекла 200 г, масло сливочное 10 г, соус 50 г.

Очищенную свеклу нарезать ломтиками, припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла; припущенную свеклу заправить молочным соусом и отваром от свеклы. Подать на сковороде или тарелке.

Пюре из свеклы с гренками

Свекла 200 г, масло сливочное 20 г, сахар 5 г; для гренков: хлеб пшеничный 40 г, яйцо 1 шт., молоко 50 г, сахар 2 г.

Очищенную свеклу нарезать и припустить в небольшом количестве воды, затем пропустить через мясорубку, заправить маслом, сахаром и солью. Подать на металлической сковороде или на тарелке, а по краям свеклы уложить гренки.

Свекла тушеная

Свекла 200 г, масло сливочное 10 г, лук 25 г, соус 50 г.

Сваренную или запеченную в кожуре свеклу очистить, нарезать соломкой или кубиками, положить в посуду, добавить слегка поджаренный лук, сметанный соус и тушить 15-20 минут.

в сухарях. Жарить на сковороде с жиром с обеих сторон до образования поджаристой корочки. При подаче шницель положить на блюдо или тарелку, полить маслом, отдельно подать сметану.

Цветная капуста в кляре

Цветная капуста - 1 кг, мука - 150 г, сметана 1 стакан, сливочное масло - 100 г, яйца - 3 шт., сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Отваренную капусту обмакивают в предварительно заготовленное тесто, затем жарят на сковороде в раскаленном масле. Для приготовления теста: взбить яйца, добавить в них поочередно сметану и муку, затем соду, соль и сахар по вкусу и размешать до однородной массы.

Краснокочанная капуста тушеная

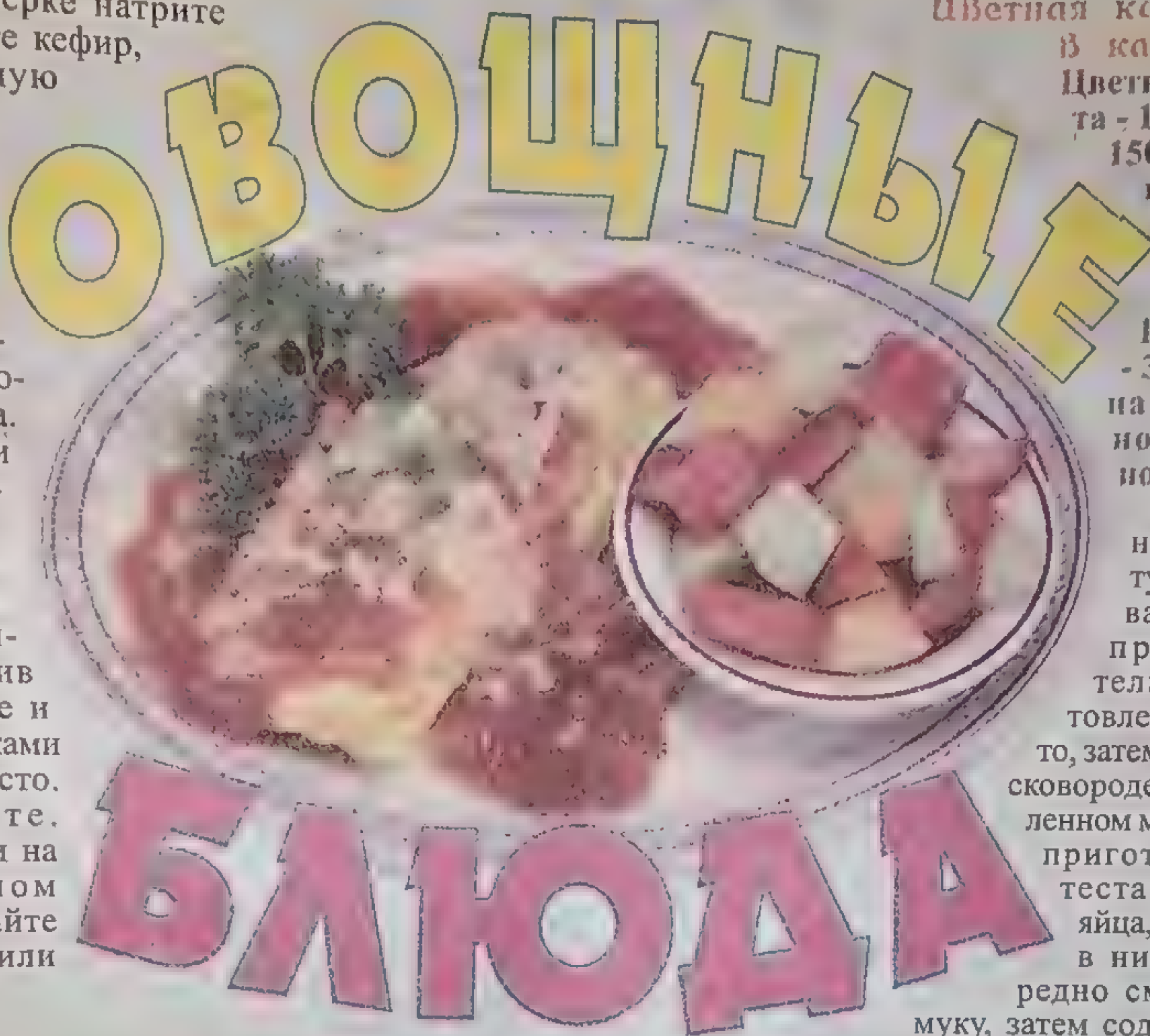
Капуста краснокочанная - 1 кочан, соль - по вкусу, масло - 100 г, уксус (3%-ный) - 2 ст.л., перец, мускатный орех по вкусу, соус «Томатный» - 2 ст.л.

Кочан капусты зачистить, нарезать соломкой, посыпать солью, перцем, мускатным орехом, положить в керамическую или глиняную посуду, смазанную маслом, сбрызнуть уксусом, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Готовую капусту заправить красным соусом «Томатный».

Кабачки в масле или молочном соусе

Кабачки 250 г, масло сливочное 20 г или соус 50 г, зелень.

Кабачки нарезать кубиками и припустить. Уложить на сковороду или тарелку и полить маслом или молочным соусом. При подаче посыпать рубленой зеленью или укропом.





Пирог с рыбой

Для теста: 3/4 стакана муки, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1/3 стакана теплой воды, 1/2 чайной ложки сахара, 1/2 столовой ложки сливочного масла, 1 чайная ложка оливкового масла, 1 столовая ложка манки, 1 яйцо.

Для начинки: 100 г копченого лосося (или другой рыбы), 2 помидора, 1 красная луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка каперсов, 180 г мягкого сыра (типа «сулугуни»), 2-3 веточки укропа.

Замесить тесто. Для этого дрожжи и сахар развести теплой водой, дождаться появления пузырьков. Смешать с маслом, яйцом и мукой, тщательно вымешивать на столе около 5 минут, раскатать в кружок диаметром около 30 см. Тесто смазать оливковым маслом, посыпать манкой и поместить в печь на 6 - 7 минут при уровне мощности 10. Не остужая, покрыть донышко кружками нарезанных помидоров, нарезанным ломтиками плавленым сыром и колечками красного лука. Снова поместить в печь на 5 минут при уровне мощности 10. Нарезанную кусочками рыбу

сбрызнуть лимонным соком, выложить на подготовленную пиццу, добавить каперсы и посыпать мелко нарезанным укропом. Подать немедленно. Время приготовления 30 мин.

Пирог с персиками и творогом

3 персика, 125 мл сухого белого вина, сок и натертая цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки меда, 2 яйца, 50 г сахара, 375 г диетического творога, 30 г манной крупы, 50 г изюма, 75 г крошки миндального ореха, 25 г сахарной пудры, 25 г масла.

Персики сбланшировать, очистить от кожицы, разрезать и удалить косточки. Вместе с белым вином, медом, цедрой и соком лимона поместить в закрытую посуду, тушить в микроволновой печи 3 мин., при уровне мощности 10. 1 персик нарезать дольками. У яиц отделить белок. Желтки растереть с сахаром до кремообразного состояния. Перемешать творог, жидкость, обра-

зовавшуюся при тушении персиков, манную крупу, изюм и миндаль и добавить к желткам. К полученной массе добавить белок, взбитый в крепкую пену, смесь распределить поверх половинок персиков. Сверху положить персиковые дольки, посыпать смесью тертого миндаля, сахарной пудры и кусочками масла. Запекать при уровне мощности 5 примерно 18 мин.

Пирог с яблоками

5-6 яблок, 6 столовых ложек сливочного размягченного масла (120 грамм), 0,5 стакана овсяных хлопьев, полстакана муки, корица и другие пряности по вкусу.

Яблоки нарезать тоненькими дольками, уложить на плоское блюдо, соединить масло, сахар и геркулес, добавить муку и корицу и все хорошо вымешать в однородную смесь. Прикрыть этой смесью яблоки (если любите послаще, яблоки можно посыпать сахаром или аккуратно смазать медом). Слегка прижать крышечку из теста так, чтобы яблоки чуть примялись. Готовить 10 минут на полной мощности, если тесто сыровато, добавить 5-6 минут на средней.

СКОРОМНЫЙ СТОЛ



листья салата. Полить майонезом. Украсить зеленью.

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И МАНДАРИНАМИ

250 г креветок, 150 г мандаринов, 80 г яблок, 80 г сельдерея, 60 г майонеза, 40 г зеленого листового салата, зелень, 1/4 лимона.

Креветки отварить в подсоленной воде с уксусом и очистить. Из 1/3 мандаринов отжать сок и смешать с майонезом. Оставшиеся дольки мандаринов очистить от пленки. Яблоки без сердцевин нарезать дольками. Стебли и зелень сельдерея мелко нашинковать.

Выложить все в салатник на листья салата. Полить соусом. Украсить половинками кружочков лимона. Посыпать зеленью.

САЛАТ С КРАБАМИ В ФУЖЕРАХ

250 г свежих крабов, 150-160 г белокочанной капусты, 40-50 г майонеза, 40 г кетчупа, 1/2 лимона, 4-5 маслин, зелень.

Крабов отварить в подсоленной и подкисленной воде до готовности, вынуть мясо из панцирей и нарезать соломкой.

Можно взять консервированных крабов, в этом случае следует выбрать жесткие пластинки.

Капусту тонко нашинковать, потереть. Смешать все и заправить майонезом и кетчупом. Разложить в фужеры. На край «надеть» по дольке лимона.

В центр салата положить по маслине без косточки, украсить веточкой зелени - петрушки, укропа.

САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И СПАРЖЕЙ

250 г ветчины, 120 г спаржи, 80 г кресс-салата, 4 ст. ложки оливкового масла, 50-60 г красной свежей рябины, 4-8 листиков зеленого салата, 1 ч. ложка сахарного песка, 1/2 лимона, немного черного молотого перца.

Свежую спаржу очистить, связать в пучки, отварить в подсоленной воде (консервированную отцедить) и нашинковать крупными кусками. Нежирную ветчину нарезать брусочками.

Все перемешать, выложить в салатник на листья зеленого салата. Заправить оливковым маслом, смешанным с сахарным песком и молотым перцем (добавить по вкусу). Украсить ошпаренными и охлажденными ягодами рябины.

САЛАТ СО СВИННОЙ

200 г свинины, 1-2 небольшие свеклы, 1-2 яблока, 100 г сельдерея, 80 г орехов, 4 ст. ложки растительного масла, 4-5 листиков зеленого салата, 2 ст. ложки столового уксуса, 2 яйца, 1/2 ч. ложки готовой горчицы, 1/2 ч. ложки сахара, базилик, майоран, лавровый

лист, корень сельдерея и петрушки, соль по вкусу.

Постную свинину со слоем жира не более 1/2 см посыпать солью (можно при желании еще и перцем), обжарить, положить лавровый лист, очищенные корни петрушки и сельдерея, базилик, майоран и потушить. Остудить и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть и запечь в духовке. Очистить и нарезать тонко. Зелень сельдерея нашинковать, яблоки очистить и нарезать дольками. Все смешать, залить соусом, посыпать измельченными обжаренными орехами. Заправить соусом.

Приготовление соуса. Сырые яичные желтки растереть с солью и сахаром, добавить горчицу, растительное масло и уксус.

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И АНАНАСОМ

200 г индейки, 160 г ананаса, 120 г майонеза, 80 г чернослива, 4 листика зеленого салата, зелень, соль по вкусу.

Филе жареной индейки нарезать тонко. Чернослив ошпарить и вынуть косточки. С ананаса снять кожуру, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Все продукты уложить в салатник на

МЕД- волшебный эликсир

В нем - ароматы цветов и трав. В нем - чудесная сила и энергия жизни. Пчелиный мед - продукт с непревзойденными вкусовыми и питательными качествами. Не случайно народ назвал «медовым месяцем» один из самых счастливых моментов жизни человека. Чтобы уловить его тонкий аромат, надо подержать ложечку меда во рту. Не торопитесь его глотать, почувствуйте, как он прекрасен. Мед - это удивительно щедрый подарок природы человеку. Точный состав меда полностью не изучен, и до сих пор таит в себе много тайн и загадок. Об этом мы еще расскажем в следующих номерах.

Свинные отбивные с медом

6 свиных отбивных, 1 стакан кетчупа, 6 ст. л. меда, лимон.

Отбивные вытираем влажной салфеткой. Смешиваем кетчуп с медом и заливаем этой смесью отбивные. Каждую отбивную украшаем ломтиком лимона. Выдерживаем в духовке без крышки 1 час. С таким соусом можно готовить и куриное мясо.

Говядина с медом и фасолью

0,5 кг говядины, 2 стакана бульона говяжьего, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. уксуса, полстакана кетчупа, 1 кг отварной фасоли, хлеб, лук, яйцо, перец, соль.

Смешиваем рубленое мясо с яйцом, луком, натертым на мелкой терке, хлебом, нарезанным кубиками и обжаренным, солью, перцем и четвертью стакана воды. Формируем 16 - 18 котлет. Наливаем в сковороду говяжий бульон, а когда он закипит, кладем котлеты.

Варим под крышкой 20 минут. Добавляем остальные продукты, кроме фасоли, и кипятим еще 10 минут. Под конец добавляем уже отваренную фасоль и все выдерживаем на огне еще несколько минут.

Говядина с грушами и медом

1,5 кг говядины, 6 не очень спелых груш, 2 луковицы, 2 л пива, лимон, 2 ст. л. меда, петрушка зеленая, 3 ст. л. муки пшеничной, чабер, лист лавровый, 4 ст. л. масла растительного, 40 г масла сливочного, ч. л. молотого острого красного перца, соль, черный перец.

Очищаем и мелко нарезаем лук. Груши очищаем от кожуры, разрезаем на четвертинки, удаляем твердую часть и семена. Опускаем груши на несколько минут в кипяток с лимонным соком. Четвертинки груш должны остаться целыми.

Нарезаем мясо на 5-6 кусков. Кладем в миску муку, красный перец и черный перец, перемешиваем и обваливаем в этой смеси куски мяса с обеих сторон.

Наливаем растительное масло в кастрюлю и ставим на слабый огонь. Слегка поджариваем куски мяса, добавляем лук и жарим его до золотистого цвета. Добавляем пиво, мед, зелень. Оставляем на слабом огне час, чтобы мясо проварилось. Добавляем груши и варим еще полчаса. Груши по-прежнему должны остаться целыми.

Когда мясо и груши готовы, выкладываем их на блюдо, а в ка-

стрюлю добавляем сливочное масло, взбиваем все до получения густого соуса и заливаем мясо и груши.

Телячий язык с медом

1 телячий язык, 100 г меда, пряности (корица, гвоздика, анис, кардамон), полстакана уксуса, полстакана изюма, соль.

Варим язык в соленой воде до готовности. Сливаем воду, кладем язык в кастрюлю, добавляем смесь остальных продуктов и варим под крышкой на слабом огне 45 минут.

Молодая баранина с мятой

4 бараньи отбивные, 100 г меда, 1 ст. л. уксуса, свежая мята или 1 ст. л. сушеной, соль и черный перец, полстакана воды.

Смешиваем все продукты, кроме мяса, перца и соли, в кастрюле для соуса. Варим под крышкой 5 минут. Мясо посыпаем солью и перцем, ставим в духовку. Жарим 5 минут с одной стороны и смазываем половиной приготовленного мятного соуса. Ставим в духовку еще на 5 минут. Переворачиваем отбивные, смазываем остальным соусом, затем выдерживаем в духовке еще 8 минут на слабом огне, временами поливая соусом.



ПОКРЫВАЛО для детского автокресла

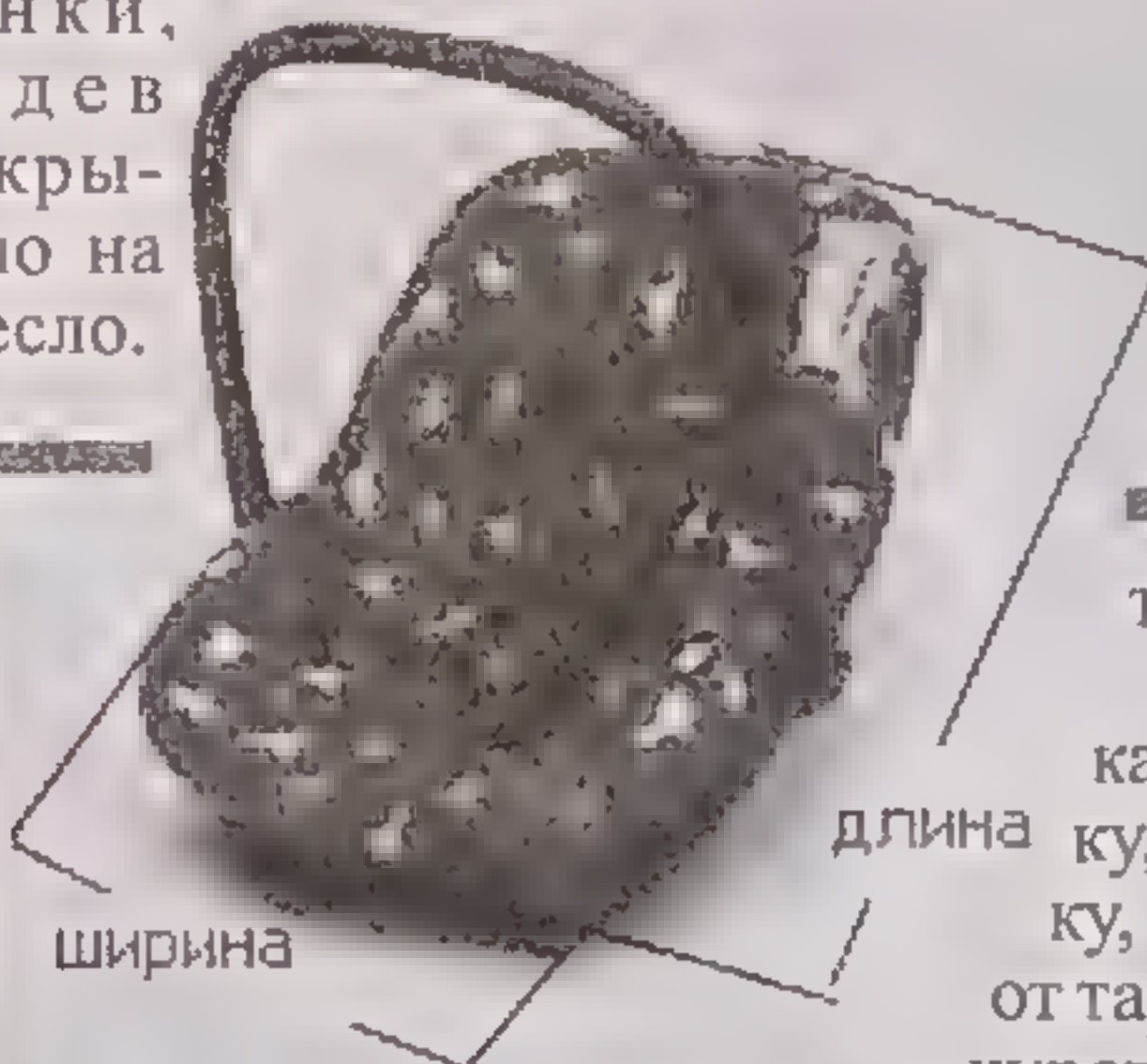
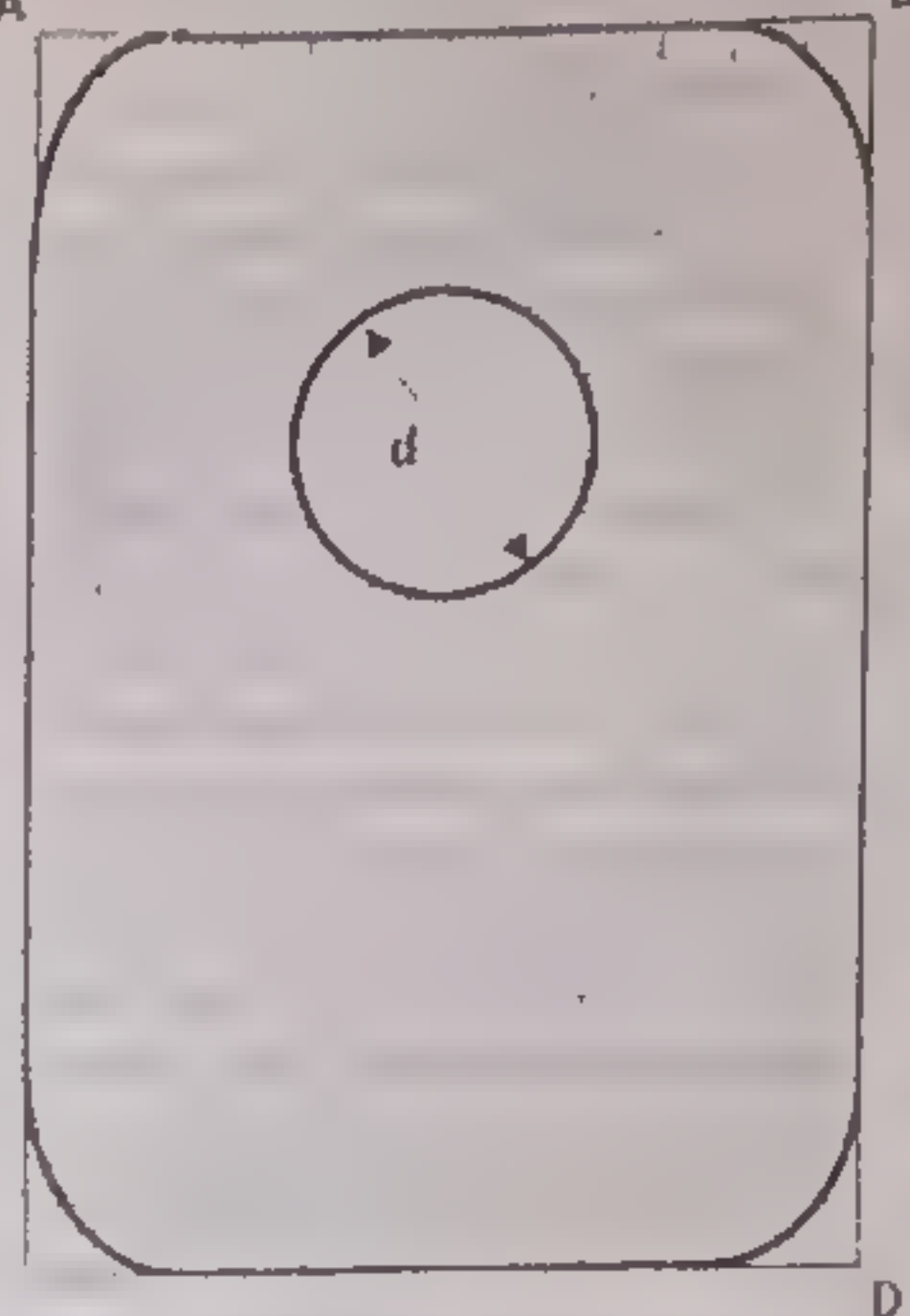
ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Ткань флис размером: (длина кресла + 26 см) x (ширина кресла + 26 см);
эластичная тесьма или косая бейка, резинка.

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

Начертите выкройку в соответствии с размерами Вашего кресла, где АВ = ширина кресла + 26 см, BD = длина кресла + 26 см. Место прорези отверстия для головы ребенка найдите опытным путем. Для этого поместите ребенка в кресло и определите сантиметровую лентой расстояние от верха спинки кресла до головы, затем отмерьте на выкройке это расстояние с прибавкой 13 см и начертите окруж-

ность нужного диаметра. Вырежьте покрывало из флиса. Обработайте срез отверстия косой бейкой, либо эластичной тесьмой. Срез покрывала обработайте подгибкой для последующего вдевания в нее резинки (оставьте в подгибке 2 см незастроченного участка). Вденьте в подгибку резинку. Отрегулируйте натяжение резинки, надев покрывало на кресло.



титом ест из нее.

Накрывая стол для ребенка, надо расстелить салфетку, поставить мелкую тарелку, перед ней чашку, а справа от тарелки положить ложку. Аккуратно сложенную салфетку

Полезные навыки

В жизни ребенка наступает тот возраст, когда почти по всякому поводу он категорически заявляет: «Я сам!» Он хочет сам умыться, одеться, достать игрушку.

Но вы с опаской относитесь к желанию ребенка самостоятельно есть суп. Вас беспокоит, что он может обжечься, залить скатерть, испортить платье и т. д. Возможно, вы не ошибаетесь, и ложка супа, крепко зажатая в маленьком кулачке, зальет скатерть и платье. Однако обжигаться вовсе не обязательно. Наливая суп или подавая второе, надо следить, чтобы пища была не очень горячей.

Едва достигнув семи-восьми месяцев, ребенок стремится к самостоятельности во время еды: он хватается ложку, чашку, стакан. Это надо всячески поощрять.

С восьми месяцев можно давать ребенку в руки корочку хлеба или сухарик. Хлеб надо отре-

зать маленькими кусочками, чтобы было удобно откусывать, и чтобы хлеб не крошился.

С девяти месяцев ребенка следует приучать пить из чашки. Вначале молоко наливают в чашку до половины или на одну треть. Обхватив чашку обеими руками, ребенок подносит ее ко рту, а мать тем временем помогает ему, придерживая чашку за доньшко.

Пока ребенок совсем мал, мать кормит его, держа на руках, но уже в этот период надо во время кормления придать окружающей обстановке опрятный и привлекательный вид. Все, начиная от вашего платья и кончая ложкой и тарелкой, должно быть чистым и по возможности красивым.

Даже самый маленький ребенок умеет отличить красивую, понравившуюся ему чашку, тянется к тарелке с забавным рисунком и с особым удовольствием и аппети-

кладут с левой стороны тарелки. После еды надо аккуратно вытереть ребенку рот салфеткой.

Во время кормления следует поддерживать на столе полный порядок: пролитый суп или кисель сразу вытирать, воспитывая тем самым у ребенка привычку к чистоте и порядку во время еды. Чтобы защитить от загрязнения одежду ребенка, пользуются нагрудником. Наиболее удобен фасон нагрудника с карманчиком. Перед кормлением мать должна обязательно вымыть руки себе и ребенку.

Кормить маленького ребенка за столом надо отдельно от взрослых.

Когда ребенок уже может самостоятельно сидеть, удобнее для взрослого и полезнее для ребенка во время кормления сажать его не на колени, а на специальный детский стул.

Наукой доказано, что деятельность клеток мозга можно стимулировать с помощью пищи, причем самой обычной. Главное знать, что есть и в каком наборе. Для того, чтобы человеческий мозг, этот самый сложный механизм, функционировал нормально, клеткам серого вещества мозга (а там непрерывно работают свыше 100 млрд. нервных клеток) необходимо получать большое количество энергии. Мозг, как известно, забирает 20% всей энергии, получаемой от пищи. Все, что мы едим, решающим образом сказывается на работоспособности мозга.

МОЗГ

Также

хочет

ЕСТЬ

Для укрепления памяти рекомендуется употребление моркови, ананаса и авокадо.

Морковь стимулирует обмен веществ и облегчает запоминание, заучивание необходимого материала. Студентам перед экзаменом совсем неплохо съесть тертой моркови с растительным маслом.

Ананас необходим людям творческих профессий, тем, кому необходимо удерживать в памяти большой объем текста или нотных знаков, витамин С, которым богат ананас, способствует сосредоточенности. К тому же ананас малокалориен, достаточно выпивать в день по стакану сока этого ароматного фрукта.

Авокадо, за счет высокого содержания жирных кислот, является хорошим источником энергии для кратковременной памяти.

Концентрировать внимание помогает употребление в пищу таких разных продуктов, как лук, орехи и креветки.

Репчатый лук помогает при умственном переутомлении и психической усталости. Он спо-

собствует также разжижению крови, улучшает питание мозга кислородом.

Орехи укрепляют нервную систему, стимулируют деятельность головного мозга. Они необходимы в случае умственной концентрации - при подготовке к ответственному докладу, выступлению, перед концертом и т.п.

Креветки снабжают мозг важнейшими жирными кислотами, которые укрепляют внимание. Достаточно 100 г в день; необходимо учесть: солить этот продукт можно лишь после кулинарной обработки.

Творческому состоянию способствуют инжир и тмин.

Инжир благодаря содержащемуся в нем веществу, близкому по своему составу аспирину, освежает голову для всяких новых идей. Эфирные масла инжира разжижают кровь, мозг лучше снабжается кислородом. Поэтому инжир настоятельно рекомендуется людям творческих профессий.

Тмин также очень полезен тем, кто нуждается в творческой активности. Эфирные масла, со-

держащиеся в нем, прекрасно стимулируют всю нервную систему. Хорош чай из тмина: 2 чайные ложки измельченных листьев и семян на чашку.

В рацион питания мозга неплохо включить также капусту, лимон, чернику.

Капуста, в частности, снижает активность щитовидной железы, хорошо снижает нервность, успокаивает.

Лимон освежает голову, облегчает восприятие информации, ударная доза витамина С хорошо действует на работоспособность.

Черника способствует улучшению кровообращения головного мозга.

А тем, кто хочет всегда быть в хорошем настроении, рекомендуется употреблять в дневном рационе паприку, ароматические вещества которой способствуют выделению «гормонов счастья» - эндорфинов, клубнику, нейтрализующую отрицательные эмоции, и бананы, содержащие серотонин, вещество, необходимое нашему мозгу, чтобы он просигнализировал: «вы счастливы».

По материалам журнала «Вопросы питания»

Пена через край

Многим хозяйкам, стирающим вручную, нравятся порошки с обильной пеной. Им кажется: чем больше пена - тем чище белье. Обладательницы автоматических стиральных машин, наоборот, стараются покупать порошки с низким пенообразованием. По российскому стандарту высота пены порошков для автоматических стиральных машин не должна превышать 200 мм.

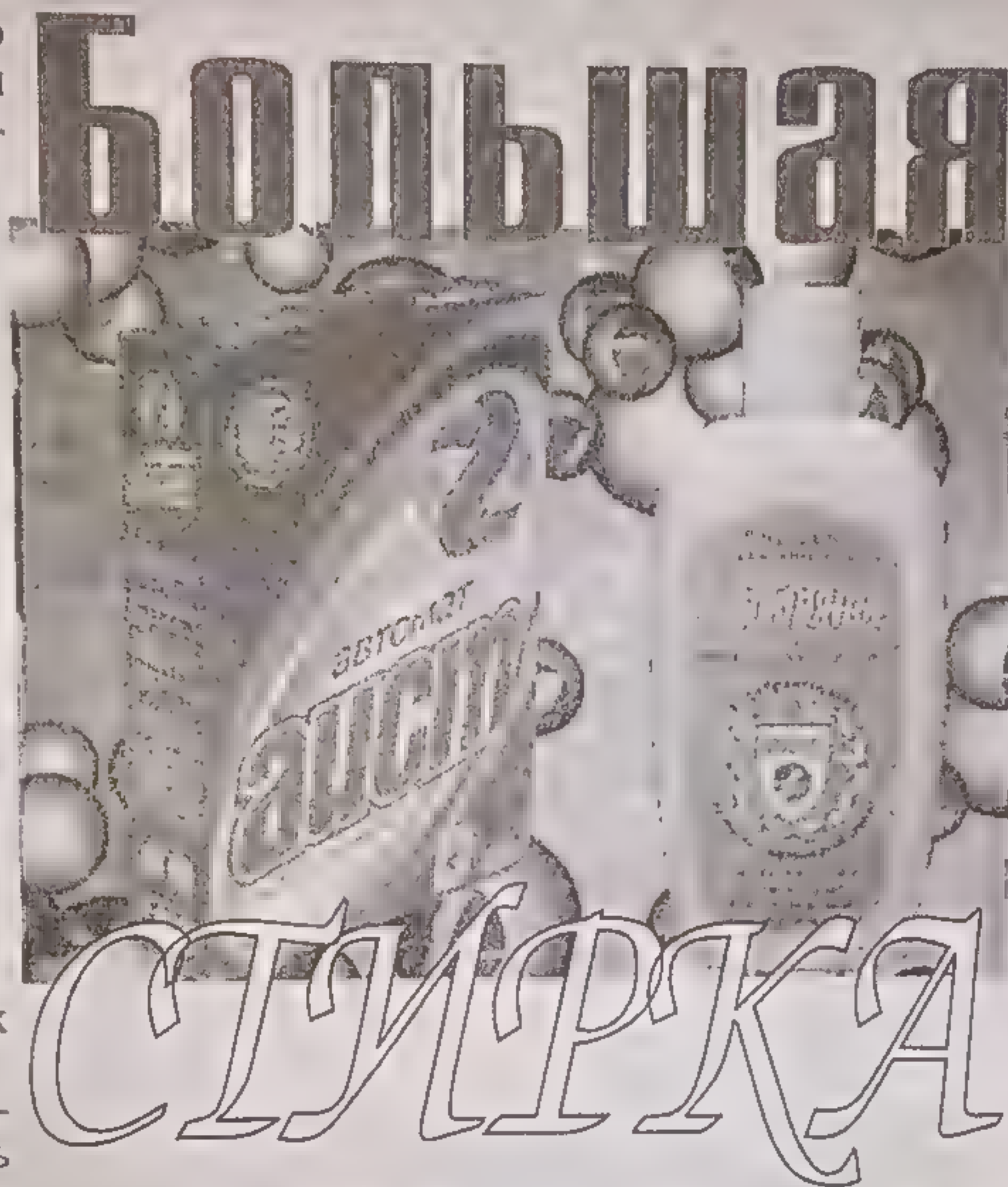
В ходе тестирования соблюдались рекомендации производителя. Особенно долго и тщательно проверяли эффективность стиральных порошков, то есть их моющую способность. С каждым из них стирали ткани с тремя видами загрязнений и при трех температурных режимах:

- с жировым загрязнением при температуре +40°C (этот режим рекомендуют для изделий из шерсти, синтетического и натурального шелка);
- с жировым загрязнением при температуре +90°C (так стирают изделия из хлопка и льна);
- с белковым загрязнением при температуре +40°C (режим для всех видов тканей).

Для того, чтобы гарантировать объективность оценки, ткань загрязняли по специальным «рецептам». К примеру, в состав жировой «грязи» входили сажа, олеиновая кислота, оливковое или подсолнечное масло. А в белковое загрязнение включали, в частности, диспергированный в воде гематоген и подсолнечное масло. Затем ткань нарезали квадратиками и нашивали на балластную ткань. В машину заливали определенное количество воды, засыпали порошок строго по рекомендации производителя. После стирки ткань просушивали и отглаживали, а уж затем приступали к замерам.

Моющая способность вычислялась следующим образом. Сначала на специальном приборе определялся коэффициент отражения светового луча от чистой ткани. Затем такое же измерение проводилось на загрязненной ткани и в заключение - на выстиранной. Далее по специальной формуле определялась мою-

Производители стиральных порошков не скупятся на самые смелые обещания. Буквально каждый заверяет нас, что его средство, как меткий стрелок, всегда попадает в цель: отлично отстирывает загрязнения, уничтожает пятна, обеспечивает белью исключительную белизну... Так ли это?



щая способность. Из десяти участников нашего теста оценку «хорошо» за моющую способность получил лишь «Ariel automat». «Супер Лотос автомат» и «Кристалл М автомат» завершили этот этап испытаний с оценкой «плохо».

Как подводились итоги
Решающее значение при выведении итоговой оценки имел показатель «моющая способность» (эффективность отстирывания). Так что в большинстве случаев общая оценка качества не превышает общей оценки эффективности отстирывания.

Результаты теста оказались не самыми лучшими. Так, исследованные порошки при температуре +40°C отстирали в среднем всего 19,7% жировых загрязнений и 33,7% белковых. Когда четыре года назад во французской лаборатории по аналогичной методике было проверено 30 СМС, продающихся во Франции, результаты были несравненно выше: образцы отстирали в среднем 73,4% жировых и 62,8% белковых загрязнений.

Французские эксперты, опираясь на опыт собственных потребительских испытаний, предложили ввести в тест такую оценку, как «дисквалификация товара». Ее «заслужили» два отечественных порошка - «Супер Лотос автомат» и «Кристалл М автомат». «Кристалл М автомат» буквально по всем показателям (исключение - «отлично» за маркировку) получил оценку «плохо». «Супер Лотос автомат», также оказавшийся в числе лидеров по качеству маркировки, получил оценку «с недостатками» за физико-химические показатели и «плохо» - за эффективность стирки.

О. Юрьева, М. Рябинина

Выводы теста

Ни один из протестированных порошков не заслужил оценки «отлично». Моющая способность протестированных средств в целом оказалась невысокой. Только «Ariel automat» способен «хорошо» справляться с загрязнениями. «Dixan автомат», «Е автомат», «Tide автомат», «Аист автомат» стирают «удовлетворительно», «Лоск автомат», «Bingo автомат», «Sorti автомат» - «с недостатками», а «Супер Лотос автомат» и «Кристалл М автомат» - и вовсе «плохо».

У порошка-лидера, к сожалению, есть и недостатки. Высота пены «Ariel automat» хоть и не намного, но превышает дозволённый порог, кроме того, он получил низший балл за информативность маркировки. По показателю «высота пены» соответствуют норме лишь «Супер Лотос автомат», «Sorti автомат» и «Dixan автомат». Столб пены у порошка «Кристалл М автомат» превышает норму почти в полтора раза. «Аист автомат» признан «пылящим» порошком - массовая доля гранул необходимого размера составляет в нем 71,5%, что ниже установленной нормы.

Кулинарный гороскоп



Неделя благоприятна для решения дел, связанных с документами, попытайтесь сделать то, что не получалось в предыдущую неделю. Обратившись в вышестоящие организации в понедельник и вторник, можете добиться удачного решения своих проблем. Отношения с друзьями потребуют осмотрительности, т.к. они могут запросто «подложить свинью». Не злоупотребляйте алкоголем в среду.



В понедельник Вы можете получить предложение о возможности дополнительного заработка. Оно может быть очень заманчивым, но совершенно утопическим. Слишком эмоциональное восприятие и повышенная импульсивность может привести к разногласиям с руководством. Вам придется всю неделю заботиться об укреплении собственных позиций. Суббота наиболее благоприятна для общения с друзьями.



Придется быть очень внимательными к поступающей информации. Повышенная бдительность в отношениях с деловыми партнерами поможет избежать финансового краха. Будьте экономны в средствах, возможны трудности в заграничных поездках и контактах с зарубежными партнерами. Студентов ждут трудности в учебе. Сохраняйте спокойствие, поддержка друзей в пятницу позволит Вам остаться «на плаву».



Благодаря Вашей врожденной осторожности и интуиции, Вам удастся избежать ненужных займов, напрасных трат и других мошеннических операций с финансами во вторник, среду и четверг. Конец недели благоприятен для домашних дел, работы на приусадебном участке, оранжерее, даче, вилле, бунгало.



Возможно, уже в понедельник Вы вдруг увидите, что такое верное и активно поддерживаемое друзьями деловое предложение является чистой воды аферой. Возникшее из-за этого отчуждение возможно в четверг сентября. Выходные посвятите здоровью.



Большую часть недели займет «борьба за место под Солнцем». Воспользовавшись своими врожденными аналитическими и тактическими способностями, Вы блестяще справитесь с обстоятельствами, превратив противников в союзников.



В понедельник возможно получение солидной финансовой поддержки. Затем, всю неделю старайтесь не вступать в идеологические споры и не афишировать своих действий. Займитесь лучше здоровьем, хотите - делайте гимнастику, хотите - запишитесь в бассейн, или хотя бы просто гуляйте перед сном. Ведь все равно вопрос Вашей карьеры решается «за кулисами» и без Вашего участия. Неопценную поддержку окажут влиятельные друзья.



В понедельник есть вероятность узнать о престижной служебной командировке. Предложение заманчиво, но потребует от Вас корректировки личных планов и необходимости достижения компромисса в семье.



Предстоит держать ответ за свои поступки во вторник. Предложения возможной работы таят массу скрытых проблем. Держите эмоции под контролем, все решится несколько позже. Не отказывайтесь от возможных предложений пройти курсы повышения квалификации, или служебной командировки. Если есть возможность, возьмите путевку «выходного дня».



Объем служебных обязанностей может принять невообразимые размеры в среду, но не зря Вы обладаете способностью «скакать по отвесным горным кручам» - справитесь. А вот споры о дальнейшем пути развития нервы потреплют изрядно. Желанная цель может потребовать большего вложения средств, чем Вы ожидаете. Не поддавайтесь эмоциям, чтобы избежать опрометчивых трат.



Дети, партнер, увлечения - все требует Вашего внимания. «Покупения» на Ваш кошелек возможны во вторник и пятницу. Держитесь стойко, в ход могут пойти и убеждения, и слезы, и эмоциональный шантаж. Правда на Вашей стороне - покупки-то окажутся совершенно бесполезными!



Понедельник может оказаться очень удачным - удастся завершить начатые дела, если не будете слишком доверчивыми и не поддадитесь сиюминутному гневу. А вот в пятницу - наоборот, проявите максимум активности в решении возникших трудностей. Выходные постарайтесь провести «по-умному» - посетите музей, почитайте исторический роман, пообщайтесь с родителями, можете узнать о том, как решались Ваши проблемы в другие времена.



Издатель: ООО Издательский дом "Медиа-пресс".
Адрес редакции: 430000, г. Саранск,
ул. Большевистская, 60, комн. 904.
Почтовый адрес: 430000, г. Саранск, главпочтамт, а/я 5.
Подписной индекс: 15955
Тел.: 8 (8342) 24-45-46 24-81-90
E-mail: media-press@saransk.com.ru, media-

press@moris.ru
Учредитель: ООО ИД «Медиа-пресс».
Генеральный директор: Бадаев Валерий Алексеевич.
Выпускающий редактор: Шуляева Татьяна Николаевна.
Отпечатано в ООО «Полиграфический комбинат»
«Наш дом»: г. Пенза, 440052, ул. Гоголя 51/53.

Подписано в печать: по графику - 10.00,
фактически - 10.00.

Заказ 797 Тираж 27600

Дата выпуска номера 22.09.2003 г. Цена свободная
Газета зарегистрирована МПТР РФ ПИ №77-15859
Распространение: коммерческий отдел ИД "Медиа-пресс"
Тел.: (8-834) 24-45-46.



Оценка

Герпение
все перетрут

Волчья
"улыбка"

Непоча-
тый

Эскиз

Сорт
фаянса

Испан-
ский
спорт-
клуб

Спонси-
ровала
Чайков-
ского

Амер-
теле-
премия

Лекар-
ство

Жанр
киноис-
кусства

Билл
Клинтон
как му-
зыкант

Масло
для по-
мазания

Визитует
"загран-
ру"

Религи-
озный
фанатик

Абори-
ген из
Тегерана

Река
в
Польше

Болезнь
печени

Лоб

Индий-
ский
политик

Дом в
горах
Швей-
царии

Липовая
кора

Бюрократ

Столица
Армении

Комму-
тирует
эл
цепи

Штраф
в бас-
кетболе

ВАЗ-1111

Нарост
на
дереве

Цирко-
вая ди-
настия

"Сумка"
для
семян
гриба

Египет-
ский
Аполлон

А где Харитоныч?
Вроде пили
месте.



НЕЖНЫЕ КУРИНЫЕ КОТАЛЕТКИ С.4

МОЯ КУХНЯ



milk

№21(113)

Полезные овощные
соки

с.25

Хотите быть
стройной?

с.28

Новое в детском
прикорме

с.29

РЕЦЕПТ
ОТ ЗВЕЗДЫ

с.17



Е.Воробей:
«Салат
с перловкой»

Гороскоп,
сканворд,
анекдоты

Читайте

ЗАКУСКИ

Печеночный торт.....	с.8
Салат из одуванчика.....	с.8
Салат из крапивы.....	с.8
Ветчина по-американски.....	с.10
Омлет по-украински.....	с.11
Салат английский.....	с.13
Студень по-шотландски.....	с.13

НА ПЕРВОЕ

Куриный суп с омлетом.....	с.5
Сырный суп.....	с.5
Суп из дикой зелени.....	с.10
Борщ щавелевый холодный.....	с.10
Суп-пюре из щавеля и шпината.....	с.11
Суп картофельный со щавелем.....	с.12
Суп-пюре из овсяных хлопьев..	с.13
Суп из лебеды.....	с.14
Суп с корнями хмеля и щавеля..	с.15

НА ВТОРОЕ

Курица с яблоками и медом.....	с.4
Нежные куриные котлетки.....	с.4
Пудинг из фаршированной капусты.....	с.6
Пудинг куриный.....	с.6
Пудинг картофельный с ветчиной.....	с.6
Пудинг из телячьей печени.....	с.6
Пудинг из разварной говядины..	с.6
Пудинг из картофеля.....	с.6

в номере

Гречневая каша с ливером.....	с.10
Фаршированная курица.....	с.11
Перловая каша с маслом.....	с.11
Шашлык из тушки птицы.....	с.11
Шашлык в кастрюле.....	с.12
Картофель в кляре.....	с.12
Каша из ячневой крупы.....	с.12
Запеканка из макарон с мясом....	с.12
Ростбиф.....	с.13
Мясо по-ирландски.....	с.13
Манная каша.....	с.14
Соус из сметаны с кетчупом.....	с.14
Рисовая каша.....	с.14
Саговая каша с маслом.....	с.15
Рисовая каша с маслом.....	с.15

НА СЛАДКОЕ (ВЫПЕЧКА)

Торт "Графские развалины".....	с.4
Кофейный крем.....	с.10
Печенье из сыра.....	с.11
Чайный крем.....	с.11
Ромовый крем.....	с.12
Кекс из черствой булки.....	с.12
Запеканка из ничего.....	с.14
Кекс простой.....	с.14
Рулет из сгущенного молока.....	с.15
Пирожное "Грибы".....	с.15
Запеканка творожная.....	с.15
Холодный крем из манной крупы	с.15
Мороженое.....	с.16
Пицца.....	с.20

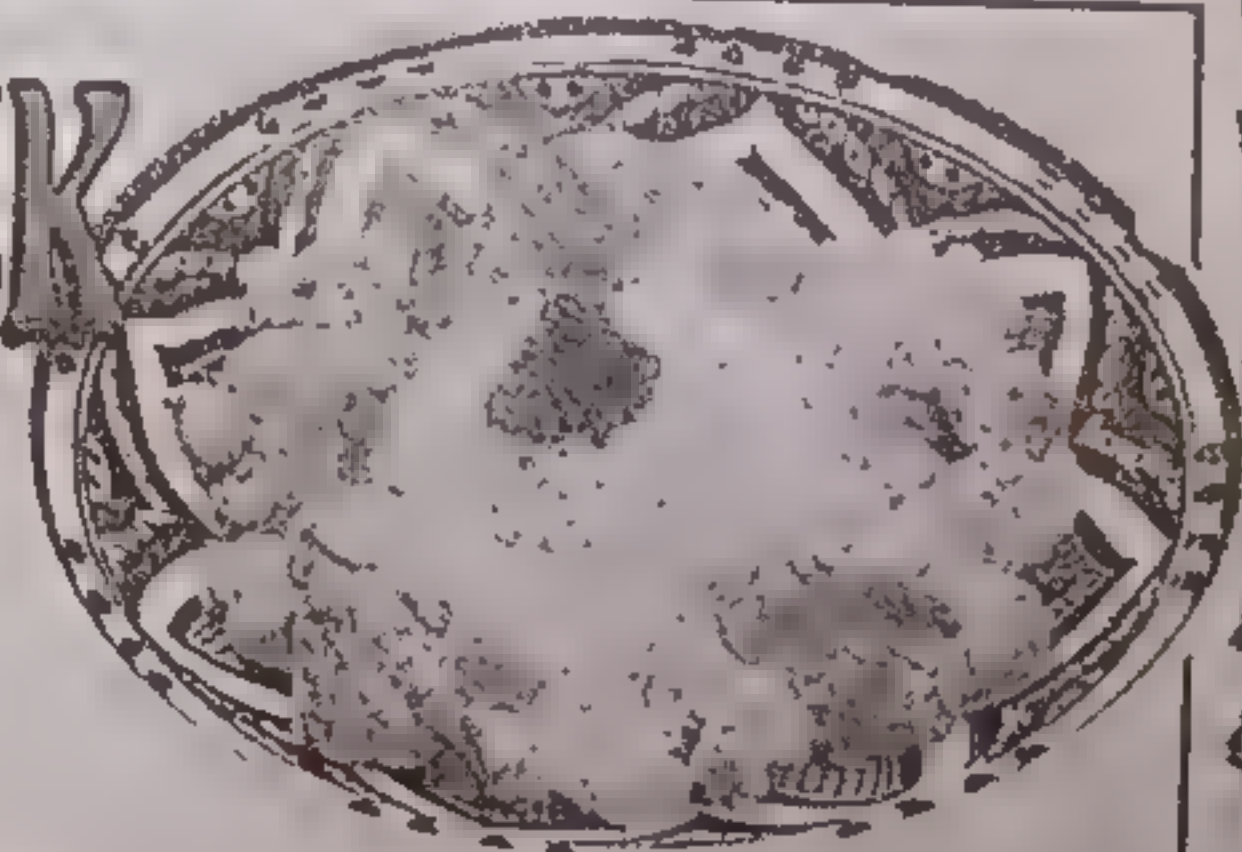
КУС-КУС НА 2010 ЧЕЛОВЕК

Кускус - традиционное североафриканское блюдо, распространенное и в других арабских странах. Кускус известен многочисленными вариациями. Он состоит, главным образом, из пшеничной крупы грубого помола с тем же названием, овощей и мяса. Каждый повар может по собственному усмотрению добавлять все что угодно: от сухофруктов до разного рода приправ. Есть и местные различия: так, в "арабском" Фесе в кускус кладут баранину, а в "берберском" Марракеше предпочитают мясо птицы. Все это тушится на медленном огне в специальной посуде - глубокой керамической либо металлической сковороде внушительных размеров с конической

крышкой. Из-за формы крышки, кстати, "сковороду" для кускуса часто путают с посудой для национального марокканского блюда "таджин".

Непростая задача стояла перед кулинарами марокканского города Касабланка. Они приступили к приготовлению рекордного по размерам национального арабского блюда кускус, которым рассчитывали накормить 2010 человек. Акция проводилась при спонсорской поддержке южноафриканской компании "Эл-Джи Электроникс".

С чего бы вдруг 2010? Дело вовсе не в том, что предыдущий рекорд равнялся 2009 порциям, просто в Марокко проходила широкая рекламная кампания. Ее конечная цель - завоевание страной

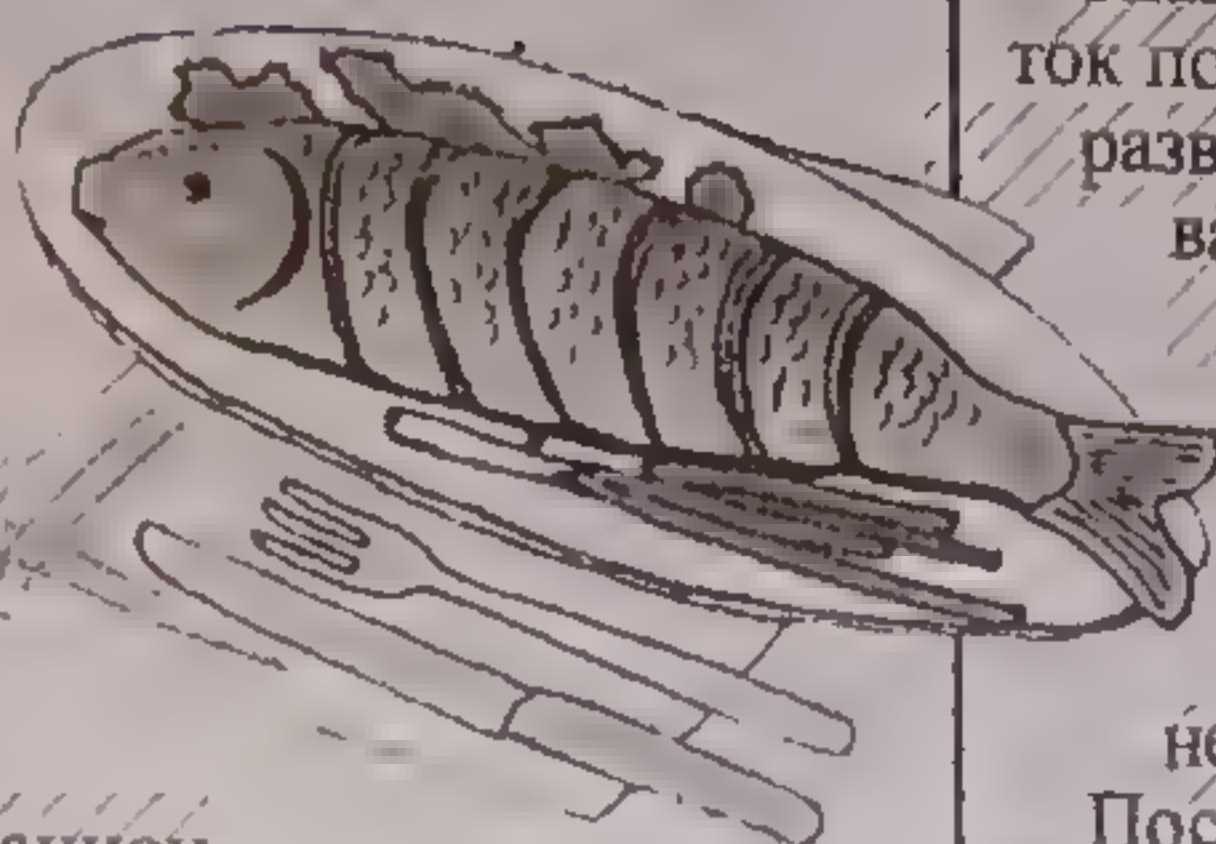


права провести финальный турнир мирового футбольного первенства, который в 2010 году впервые пройдет на африканском континенте.

Массовое пиршество было устроено в пятницу в одном из парков Касабланки. На обед приглашались все желающие. Во время дегустации гигантского кускуса они смогли на огромном экране следить за ходом запланированной на тот же день церемонии открытия заседания Исполкома ФИФА в Швейцарии. Именно на нем определилась страна-хозяйка чемпионата-2010.

Высшая кулинарная школа в России

Ученые из Бристольского университета (Великобритания) утверждают, что количество съеденной морской или речной рыбы скажется благотворно не только на здоровье женщин, но и ожидаемого ребенка.



Включение рыбы в рацион беременной женщины защищает от преждевременных родов. Датские ученые провели масштабное исследование с участием более чем 8000 представительниц прекрасного пола и установили, что для хорошего защитного эффекта достаточно есть рыбу хотя бы раз в неделю.

У будущих мам, которые вообще не употребляли в пищу морепродукты, недонашивание беременности наблюдалось в 7,1% случаев. Однако риск снижался до 1,9% в том случае, если не реже одного раза в неделю беременная употребляла рыбу в составе горячего блюда или на бутерброде. Исследователи из Копенгагена рекомендуют женщинам, употребляющим мало рыбы во время беременности, задуматься о необходимости приема рыбьего жира. Но будущим мамам не всякая рыба полезна, не следует употреблять в пищу мясо акулы, меч-рыбы, королевской макрели, тунца.

Главная кулинарная проблема России - недостаток поваров-профессионалов, считает директор по развитию Высшей школы кулинарного искусства госпожа Катрин Баше. Высшую школу кулинарного искусства "Le Cordon Bleu" основал журналист, ресторанный критик. В 1895 году, в Париже, ему пришла в голову идея по-настоящему заниматься тем, о чем до этого он писал статьи и книги. Уже через несколько лет школа стала интернациональной.

Постепенно из одной кулинарной школы выросла целая сеть школ и университетов, которые продолжают и развивают традиции французской кулинарной техники. Настоящий расцвет начался в 1984 году, когда школу купил господин Куантро, представитель знаменитой семьи, занимающейся производством коньяка.

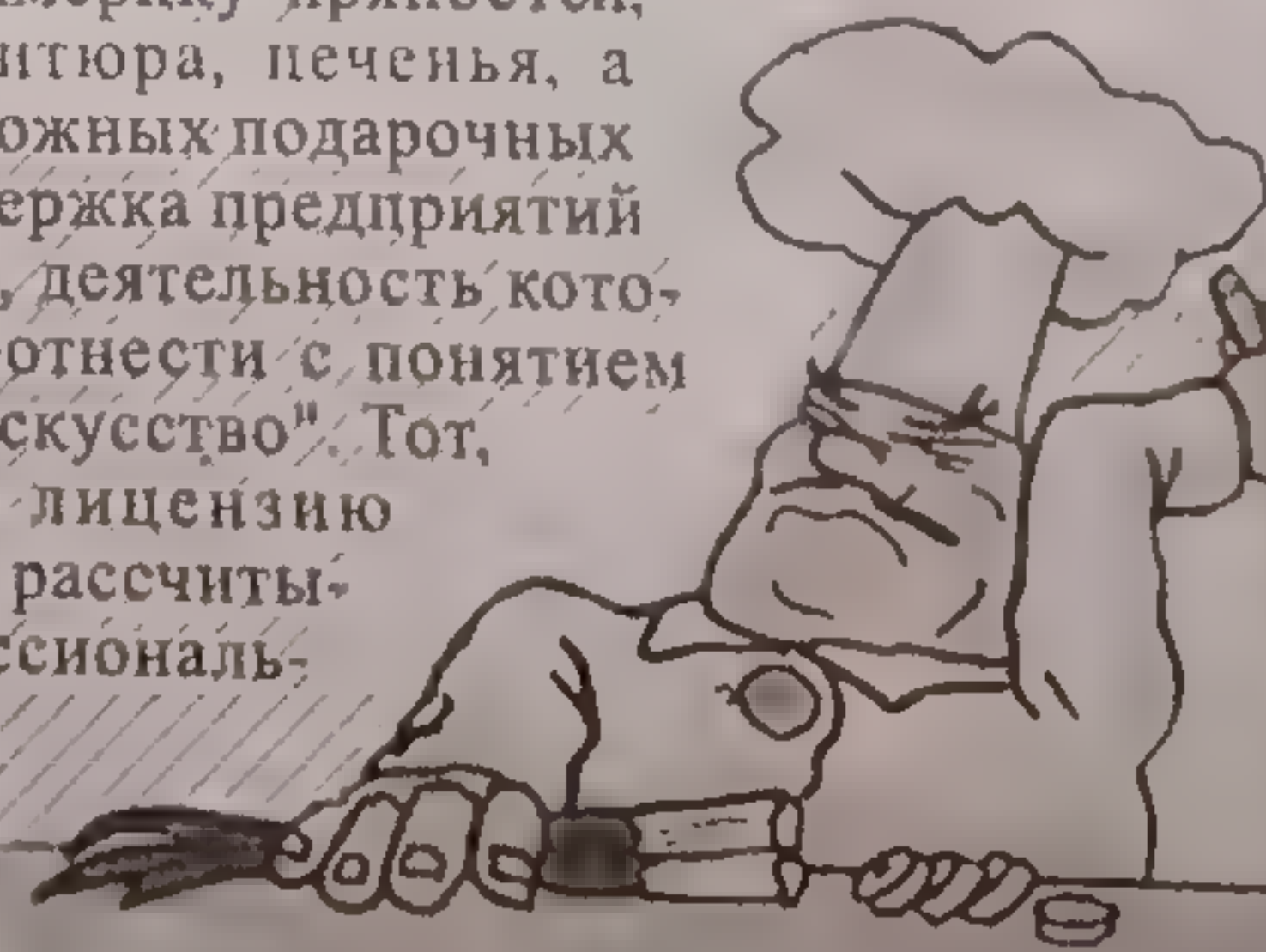
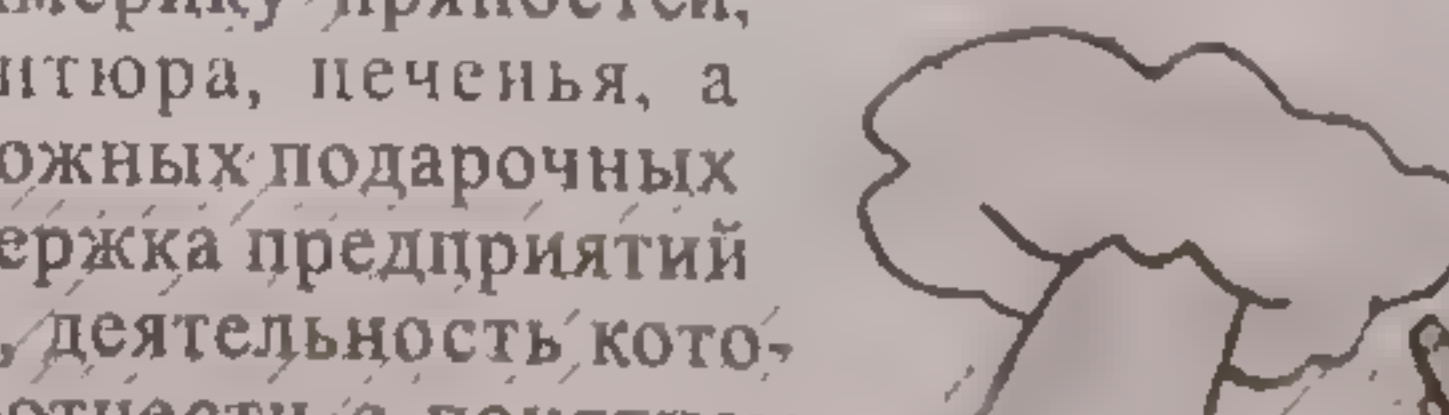
1990 год принес два воистину великих для школы события: в этом году открылась кулинарная школа в Японии и на английский язык были переведены все важнейшие книги, использующиеся при обучении. На сегодняшний день в 15 странах мира открыто 25 профессиональных школ.

Весь процесс обучения строится на практике. В специальных амфитеатрах собираются ученики, примерно 50 человек. Им выдают рецептурники с перечнем ингредиентов на французском языке и языке страны, в которой находится данная школа. В течение трех часов студенты внимательно наблюдают за тем, что делает повар-профессионал, который комментирует свои действия, то есть объясняет теоретические моменты. Когда

преподаватель заканчивает готовку, происходит дегустация. Затем студенты делятся на группы по 12-14 человек и пытаются повторить то, что только что увидели своими собственными глазами. В конце занятия преподаватель дегустирует блюда учеников и оценивает их работу. Критерии оценки - время, за которое было приготовлено блюдо, а также внешний вид. Но самое главное, конечно же, вкус.

Деятельность школы можно разделить на четыре направления. Прежде всего, это, конечно, обучение поварскому и кондитерскому искусству. Кроме того, издается большое количество литературы по кулинарии — книги, пособия, брошюры с рецептами на разных языках, в том числе и на русском.

Третье направление деятельности "Le Cordon Bleu" - продукты "гурме" - производство на экспорт в Японию и Америку пряностей, специй, конфитюра, печенья, а также всевозможных подарочных наборов. Поддержка предприятий и производств, деятельность которых можно соотнести с понятием "кулинарное искусство". Тот, кто получил лицензию школы, может рассчитывать на профессиональную помощь своей организации.



Диетический закопаль

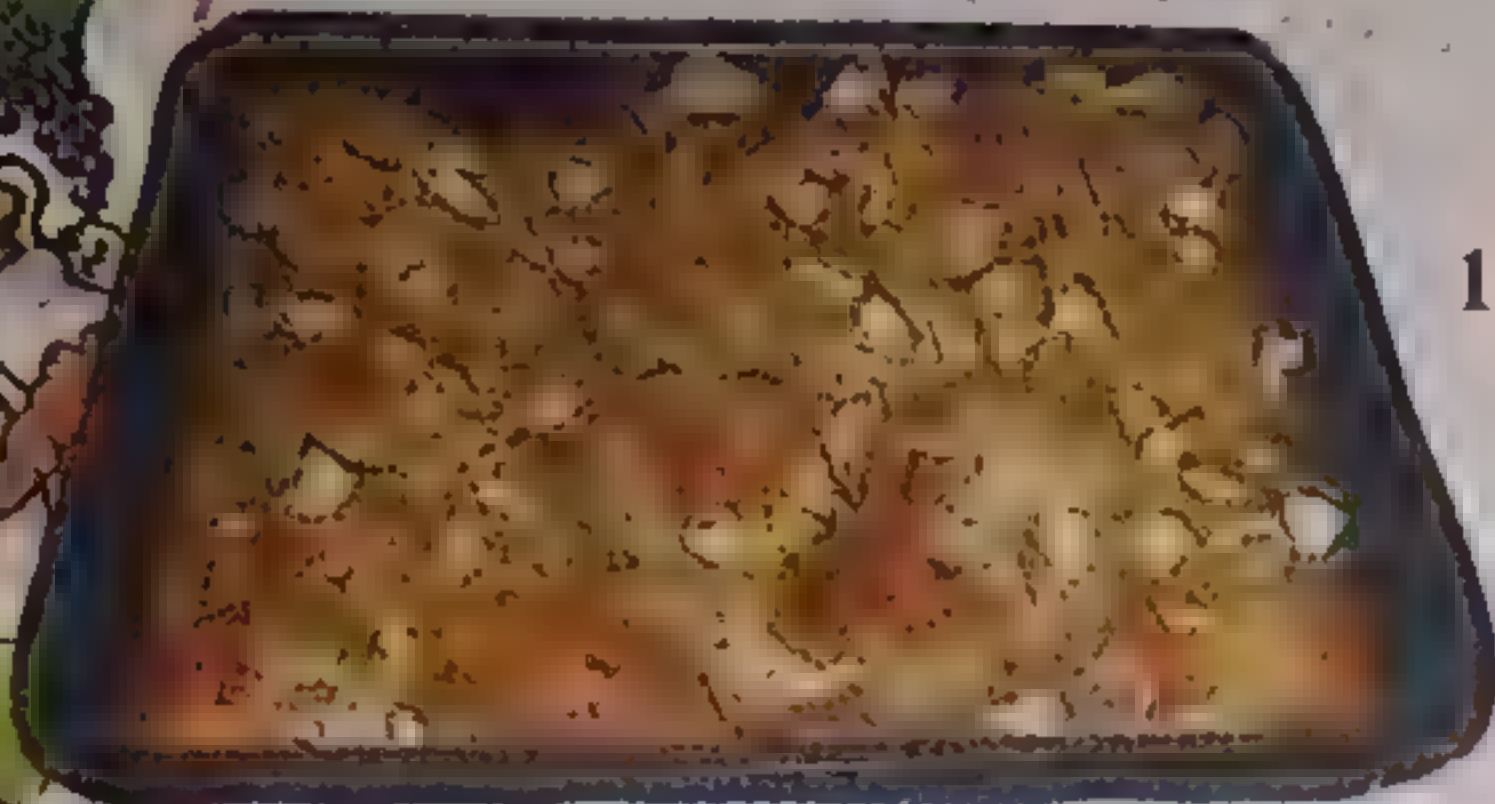
Американская компания "Brown-Forman" начала производить вина с низким содержанием углеводов. Вина названы в честь количества грамм углеводов в стакане на 5 унций. Одну марку назвали "One.6 Chardonnay" (Шардоне), другую - "One.9 Merlot" (Мерлот). По заявлению про-

изводителей, первое имеет аромат лимона и дыни, а второе - терпкое вино с добавлением черники и вишни. Процесс приготовления этих вин несколько отличается от стандартной технологии. Большая часть сахара и углеводов удаляется из винограда во время его ферментации. Цель - сохранить сладкий вкус, убрав почти весь сахар. Специалисты по продажам вин говорят, что спрос на такое вино будет больше от любопытства потребителей, так как потребности на вина с низким содержанием углеводов нет.

Чем больше в тесте жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатыми получаются изделия.

Курица с яблоками и медом

Для этого рецепта идеально подходят кислые или кисло-сладкие яблоки. Курица запекается в соусе из горчицы и меда.



Лена Егорова,
г. Челябинск

1 курица весом 1,5 - 1,8 кг, 2 ст.л. готовой горчицы, 2 полные ст.л. меда, 1/4 ч.л. перца, 4 яблока, 1/2 стакана воды, 1/4 стакана сухого красного вина.

Разрезать курицу на порции и посолить. Смешать в чашке мед, горчицу и перец. Намазать курицу соусом и выложить кожей вверх на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Нарезать яблоки на кусочки средней величины (приблизительно 1,5 - 2 см) и разложить между кусками курицы. Полить курицу смесью воды и вина. Запечь в духовке при температуре 200 °С в течении 1 часа.

Периодически поливать курицу соусом. Если курица сильно зарумянилась, но еще не готова, то следует накрыть ее фольгой, уменьшить температуру и продолжить печь.

Возможно, вам придется добавить еще немного воды.

Примечание: я запекала при температуре 180°С и не было необходимости накрывать в конце фольгой. Можно запекать и целую курицу.

Нежные куриные котлетки

Однажды я была на дне рождения у моей подруги и мы ели очень вкусные котлетки.

После этого я тоже начала часто их делать. Дома всем они очень нравятся. Огромный плюс этого рецепта, что он простой. Мне нравится, что эти котлетки получаются очень нежными.

Елена Тендрякова, г. Орел

1 кг куриного мяса, 4 яйца, майонез, мука, приправы для курицы.

Куриное мясо нарезать мелкими кусочками. К мясу добавить яйца (по рецепту 4 на 1 кг, но тут можно использовать творчество и положить "на глаз"), майонез (количество тоже по желанию сердца), муку, для того, чтобы тесто было бы не очень твердым. Что касается приправ - неограниченное творчество. Можно просто соли, можно чеснок доложить, можно любую куриную приправу. Все это перемешивается, получается достаточно жидкая масса. Ложкой выкладывать массу на горячую сковородку и жарить до готовности.



Рецепты читателей Торт "Грефские развалины"

Рецепт этого блюда, уверена, вы видели не раз. Но готовили ли? Предлагаю сделать это в ближайшие выходные, если вы разберетесь в моих записках.

Соня Беркова, г. Самара

Грецкие орехи, чернослив; безе: 3 белка (охлажденных), 1 стакан + 5-7 ст.ложек сахара; заварной крем: 200 г сливочного масла, 0,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 3 желтка, 0,5 порошка ванилина или 2-3 ст. ложки коньяка.

Как я готовила: безе - белок не густел до нужной кондиции, я позвонила свекрови, она сказала, что тут нужна мужская рука, взбивание, видимо, уже сильно картину не изменит, надо именно бить венчиком. Муж побил, белки затвердели. Высаживала розочки из кондитерского мешка на бумагу для выпечки. Очень волновалась, что безе не получится, очень плохая духовка, не закрывается плотно и как мне кажется, плохо греет. Опять же послушалась свекровь - она сказала, что безе надо именно сушить, а не печь, и если я вообще не буду трогать духовку, то скорее всего все получится как надо. Так оно и было.

Как только увидела чуть желтоватый цвет, выключила духовку и оставила остывать.

Безе получилось отличное, не жесткое и не сырое, пекла при 115 градусах полтора часа. Крем делала заварной. Доверилась и не положила муку, и ни на секунду об этом не пожалела. Крем получился очень вкусный. Я даже не ожидала. Единственное - оставшийся бесхозный желток стало жалко. Выложила часть розочек основой на блюдо. Промазала чуть-чуть кремом по бокам. Потом стала следующий слой выкладывать, чередуя безе и чернослив, плюс грецкие орехи. Мазала их кремом и лепила друг к другу, стараясь, чтобы не было дырок.

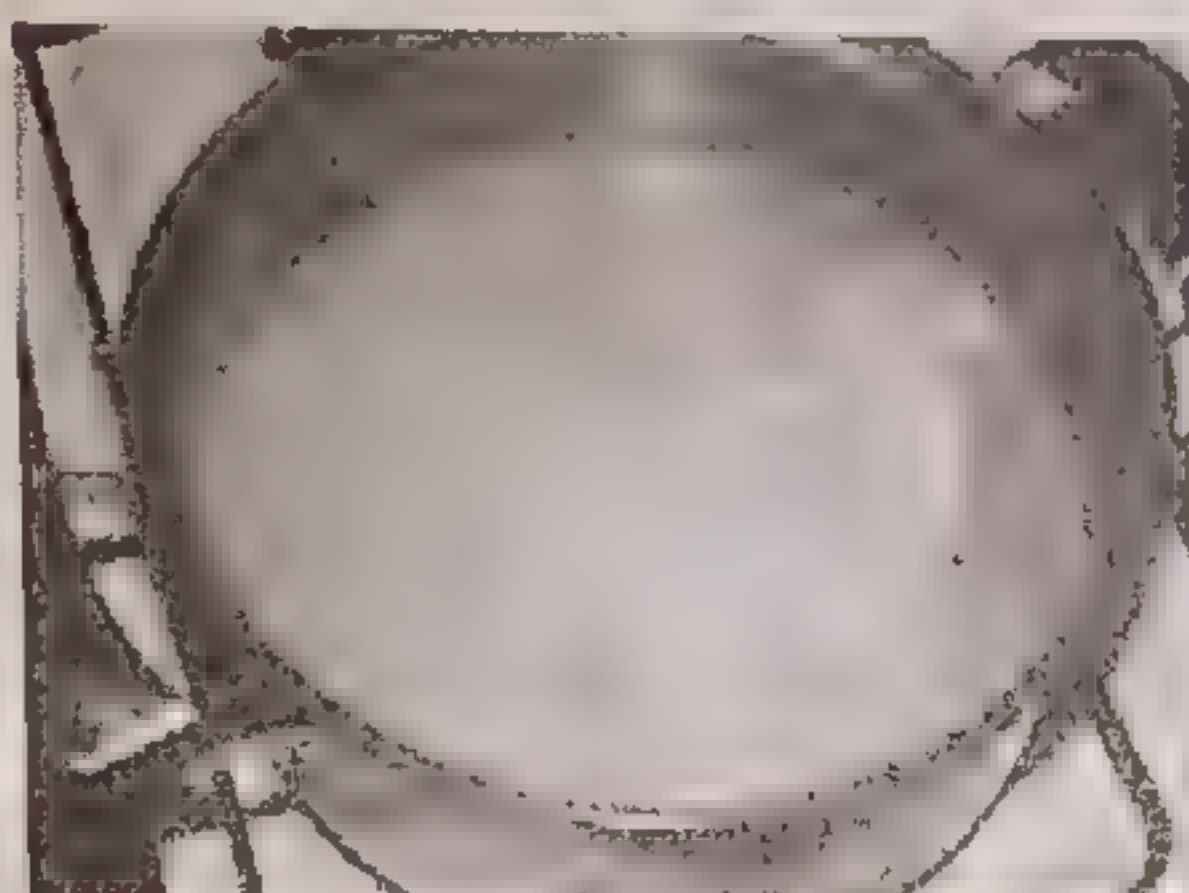
Потом подравнивала, подмазала кремом. Перед подачей на стол торт простоял в холодильнике и закрепился. Резала ножом-пилкой, почти не раскрошился, чему я очень удивилась. На трехбелковое количество безе использовала примерно 500 г чернослива и 150 г орехов. Крема хватило. Чернослив смягчил сладость торта и жирность крема, я не могу есть крема на масле, но тут меня за уши не оттащить было.

Свое мнение о газете вы можете высказать в любое удобное для вас время по речевому почтовому ящику, номер которого 38-72-31 (для иногородних - код г. Саранска 834-2).

На первое

Куриный суп с омлетом

Вам потребуются: курица - 1 шт., лук - 1 шт., морковь - 1 шт., картофель - 4 шт., зелень (петрушка, укроп), соль, перец молотый черный - по вкусу, яйцо - 1 шт., масло растительное для обжаривания.



Курицу промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить до готовности, периодически

снимая пену, чтобы бульон был прозрачным.

Луковицу очистить, разрезать на четвертинки и обжарить на растительном масле до коричневого цвета. Добавить к бульону. Морковь промыть, очистить, нарезать кубиками и добавить в суп. Уменьшить огонь и варить под крышкой 10-15 минут.

Яйцо взбить, добавить по вкусу соль, молотый черный перец, вылить яйцо на горячую, смазанную маслом сковородку и зажарить под крышкой.

суп. Довести до кипения, после чего варить до готовности картофеля. Зелень порубить, добавить в суп, довести до кипения и выключить.

Яичный блинчик нарезать соломкой.

В каждую тарелку положить кусочки вареной курицы (без костей), ломтики яичного блинчика и налить суп. К супу хорошо подать гренки.



Вам потребуются: бульон (мясной или овощной) - 2 л, картофель - 4 шт., лук репчатый - 1 шт. (или лук-порей - 1 стебель), морковь - 1 шт., сыр (полутвердый) - 100-150 г, масло сливочное для обжаривания, зелень петрушки, соль - по вкусу.

Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками. Бульон довести до кипения, добавить по вкусу соль и засыпать картофель. Довести до кипения, после чего немного уменьшить огонь и варить около 15 минут.

Сырный суп

Морковь очистить, нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до легкого осветления. Затем прибавить к моркови мелко на-

резанный лук. Обжаривать вместе до золотистого цвета лука. При необходимости, чтобы овощи не подгорели, добавьте

немного масла. После добавления в суп и проварить не более 10 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Большую часть добавить в суп и варить, помешивая ложкой до полного растворения сыра. Готовый суп разлить по тарелкам, добавить нарезанную зелень и посыпать сыром. Подавать горячим с мягким хлебом.

Тесто, когда оно не очень круто замешено, всегда липнет к рукам. Но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.

На второе

Пудинг из фаршированной капусты

Капуста - 1-2 шт., ветчина, морковь - 1 шт., лук репчатый - 2 шт., гвоздика - 4 шт., соль, перец - по вкусу, мускатный орех - по вкусу.

Взять 1-2 кочана капусты, разрезать пополам, опустить на 15 минут в соленый кипяток. Откинуть капусту на решето. Вырезать сердцевину. Приготовить фарш из: ветчины, 1 моркови, 2 луковиц, 4 гвоздик, соли, перца, затем сложить капусту в кастрюлю, залить бульоном, переложить фаршем и посыпать тертым мускатным орехом, наложить сверху донышко с легким прессом и поставить кастрюлю на водяную баню.

Приготавливают фарш из 1,2 кг курицы, 600 г телятины. Надо истолочь мясо с булкой, солью, луком, перцем, мускатным орехом, ложкой масла (сливок), протереть сквозь сито, размешать до густоты хорошей сметаны. Фарш кладут между листками и перевязывают ниткой.

Пудинг куриный

Курица - 2 шт. (1,5-2 кг), белый хлеб - 1,2-1,6 кг, сливочное масло - 100 г, соль, перец, мускатный орех - по вкусу, яйцо (желток, белок) - 4-6 шт., раковые шейки - 25 шт.

Сварить 2 молодые курицы (1,5-2 кг), срезать филе, мякоть, истолочь их, прибавить белый хлеб, намоченного в молоке, сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 4-6 желтков, 25 раковых шеек, взбить и внести 4-6 шт. белков.

Взять пудинговую форму, намазать сливочным маслом и осыпать сухарями, варить на водяной

бане 30 мин., затем облить белым соусом.

Пудинг картофельный с ветчиной

Картофель (вареный) - 600 г, ветчина - 200 г, масло - 100 г, яйцо - 3 шт., яйцо (желток) - 3 шт.

Это блюдо готовят на Полтавщине, жители Верховины и Воронежской области. Растереть 100 г масла до бела, вбить 3 яйца и 3

жаты на огне в течение часа.

Пудинг из разварной говядины

Говядина - 900 г, лук репчатый - 1-2 шт., сметана - 0,5-1 стакан,

Несладкие ПУДИНГИ

желтка, положить разваренный картофель и измельченную ветчину, размешать, сложить в форму, поставить в печь. Затем осыпать сыром, облить горячим маслом, подать на стол.

Пудинг из телячьей печени

Печень - 400 г, булка - 4 ломтика, масло сливочное - 1 ст.л., яйцо (белок) - 4 шт., молоко - 4 ст.л., соль.

Печень вымыть, очистить от пленок, пропустить через мясорубку или порубить сечкой, затем протереть сквозь сито. Смешать с вымоченным в молоке и отжатым ломтиком черствой булки, посолить, добавить измельченный укроп или зелень петрушки, желток. Белок взбить в крепкую пену и осторожно ввести в массу.

Подходящую по размеру формочку смазать маслом, выложить туда печеночную массу и поставить в кастрюлю, на дно которой налита горячая вода, на пар. Формочку прикрыть листом промасленной бумаги, а кастрюлю крышкой. Выдер-

яйцо - 2-3 шт., перец - по вкусу, белые сухари - 1/2 стакана.

Говядину измельчить, луковицы поджарить в масле (1 ложка), всыпать говядину, немного поджарить, посолить. Влить сметану, вбить 2-3 яйца, положить перца, полстакана белых сухарей. Кастрюлю смазать маслом и посыпать сухарями, положить массу, запечь в печи. Облить соусом из шампиньонов.

Пудинг из картофеля

Картофель - 1,15 кг, молоко, на 1,5 стакана пюре: яйцо (желток) - 7 шт., сахар - 4 ст.л., масло (горячее) - 1,5 ст.л., корица (толченая) - 1,5 ст.л. яйцо (белок) - 7 шт.

Разварить в молоке и протереть картофель. На 1,5 стакана картофельной массы взять 7 желтков, растертых до бела с сахаром, горячее масло, толченой корицы, размешать, положить 7 взбитых белков. Переложить в форму, намазанную маслом и осыпанную сухарями. Поставить в печь (духовку) на 15 минут. Облить маслом. Пудинг обложить солеными рыжиками.

Питьевую соду при употреблении лучше разводить в воде и тогда уже соединять с тестом. Если замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешать с мукой.

Сухие, тусклые волосы. Чего не хватает: белок, фолиевая кислота, витамины B6 и B12, железо, витамин C, вода.

Витамин C способствует росту волос; его недостаток приводит к тому, что волосы истончаются, спутываются и секутся.

Что можно и нужно сделать: введите в свой ежедневный рацион побольше шпината, листового салата (это хорошие источники железа и фолиевой кислоты), а также пару фруктов, содержащих витамин C, и еще порцию ростбифа или кусок цыпленка (это поставщики железа, белка и витаминов B6 и B12). Ежедневно выпивайте по меньшей мере восемь стаканов воды, а в жаркие деньки или при регулярных физических упражнениях можно и побольше.

Ногти медленно растут. Ногти слоятся или слабые. Чего не хватает: белок, витамины E, K и C, железо, селен, цинк.

Что происходит: для нормального роста ногтей требуется нормальная циркуляция крови и достаточный приток питательных веществ, доставляемых циркулирующей кровью к ногтевому ложу. Вышеупомянутые дефициты выражаются в слабеньких, медленно растущих ногтях.

Что можно и нужно сделать: для бутербродов используйте цельнозерновой хлеб. Съедайте в день по меньшей мере пять свежих фруктов и овощей, а также в рацион обязательно должны входить продукты, богатые железом.

Потускневшая/серая сухая кожа. Чего не хватает: белок, фолиевая кислота и другие ви-

ПРИЗНАКИ



ПЛОХОЙ ДИЕТЫ

Знаете ли вы, что такая проблема, как сухая кожа, может быть легко вылечена пригоршней орехов? Знаете ли вы, что блестящие волосы можно получить посредством диеты, а не только благодаря правильно подобранному шампуню? Вам кажется, что с вашей диетой все в порядке, а вот ваш организм с вами не согласен и посылает вам следующие сигналы бедствия - прочитайте про них.

тамины группы B, медь, железо, вода.

Что происходит: состояние кожи сильно зависит от микроциркуляции крови: от бесперебойного снабжения кислородом и нутриен-

тами и своевременной уборки отходов жизнедеятельности клеток. На состоянии кожи отражается нерегулярное и недостаточное снабжение по одному или нескольким из вышеупомянутых

нутриентов, обезвоживание и накопление отходов в коже.

Что можно сделать: Не забывайте о ежедневном потреблении цельнозернового хлеба и злаковых, фруктов и овощей, продуктов, богатых железом, и достаточного количества воды. Также следует компенсировать приемом дополнительной воды выпиваемый чай и кофе, особенно если вы пьете их охлажденными.

Как замедлить старение кожи? Вид кожи значительно ухудшается после пребывания на солнце, кожа становится дряблой, от малейших ушибов и сдавливаний появляются синяки. Чего не хватает: антиоксиданты: витамины C и E, бета-каротин, селен.

Что происходит: эти нутриенты замедляют фотостарение посредством блокировки свободных радикалов, образование которых вызывают солнечные лучи.

Что можно и нужно сделать: включите в свой завтрак апельсиновый сок или дыню-кantalupu, а еще введите два перекуса в течение дня продуктами, богатыми витамином C: киви, брокколи, клубника. В качестве источника бета-каротина можно использовать шпинат (например, добавляйте его в яичницу/омлет) или перекусывайте морковками.

Шелушение, зуд, шелуховатость. Чего не хватает: линолевая кислота.

Что можно и нужно сделать: добавьте к своему ежедневному рациону столовую ложку сафлорового масла, а также орехи и семена.

Элизабет Самер

Для приготовления теста надо брать свежих прессованных дрожжей от 2 до 5% к весу муки, а сухих - в четыре раза меньше.

Печеночный торт

Сладкий торт в конце обеда - это дело обычное, а вот торт как мясное блюдо - это что-то новенькое, точнее - забытое старенькое. Как раз таким острым блюдом столет назад угощали клиентов дореволюционных ресторанов многих российских городов. Но сделать такой же торт сможет и современная молодая хозяйка. Это торт из печенки!

Для торта годится печень теленка или молодого поросенка, но самый нежный торт получается из куриной печенки. Самой печенки для этого шедевра пойдет немного, грамм 400. Чтобы печенка была более нежной, ее нужно предварительно вымочить или в воде, только отстоянной, без хлорки, или в молоке. Вымачивать ее нужно от получаса до суток, значения особого это не имеет. Воды можно влить хоть ведро, не жалко, а молока хватит и чашки. Затем следует удалить все жилки, а с телячьей и свиной печени снять пленки. Пропустите печенку раза два-три вместе с головкой лука через мясорубку. Кстати, лук можно предварительно слегка обжа-

рить, отчего вкус торта будет более нежным. Теперь в эту массу добавьте пару яичных желтков, соль, пару чайных ложек сахарного песка, молотый перец, тертый мускатный орешек, мелко нарезанную зелень, две чайные ложки манной крупы для пышности и ложки три (столовых) муки. Специй не жалейте, торт должен быть острым и ароматным. Все это надо хорошо вымесить и поставить на полчаса постоять, чтобы все друг другом пропиталось. Оставшиеся два яичных белка хорошенько взбейте до густой пены, введите в печеночную массу и аккуратно размешайте.

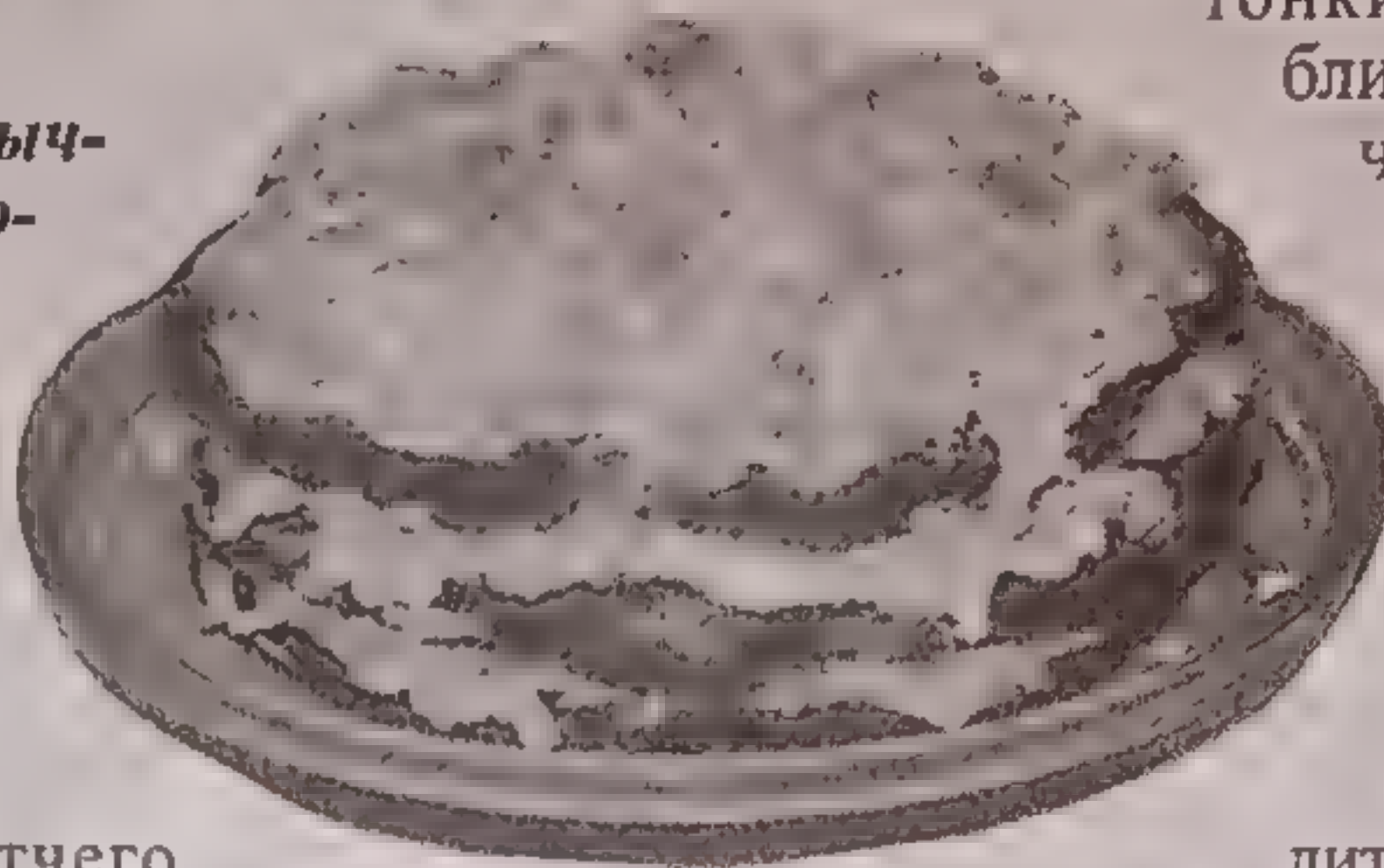
А вот теперь самое главное -

испечь коржи. Сковородку берите как для обычных блинов, хорошо прогреваете и печете тонкие печеночные блины, но переворачивать их надо очень аккуратно, широкой лопаточкой, а то они сильно рвутся. Жарятся они очень быстро, так что отходить от сковороды я просто не рекомендую.

Если подгорят блины, то и торт будет грубый, зубы, конечно, вы об него не сломаете, но это будет уже не торт, а подошва солдатского сапога образца 1914 года, как это и было с юмором написано в аннотации этого торта в ресторанной карточке 1916 года.

И вот, когда все блины остынут, сложите их стопочкой, промазывая каждый майонезом, и поместите на пару часиков в холодильник. Перед подачей на стол торт украсьте или взбитыми сливками, или масляными завитушками и розочками, выдавленными из кондитерского шприца.

Елена ВИНОГРАДОВА



Салат из одуванчика

(источник бодрости и силы)

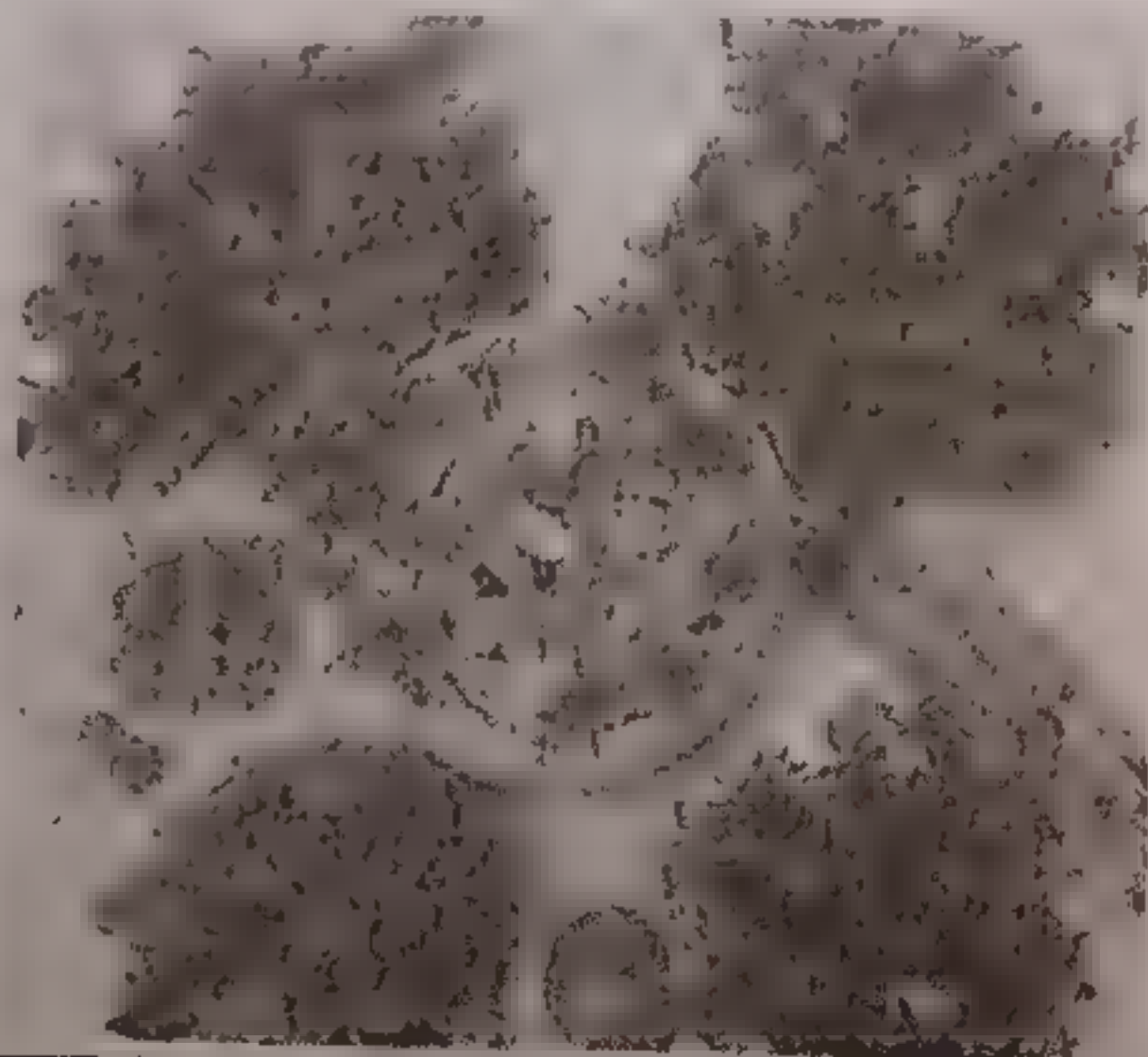
Листья одуванчика заливаем холодной подсоленной водой и оставляем на 30-40 минут, затем даем стечь воде и нашинковываем. Зелень петрушки и зеленый лук рубим и смешиваем с нашинкованными листьями одуванчика. Заправляем все растительным маслом, солим, по вкусу добавляем уксус и измельченный укроп.

Листьев одуванчика - 100 г, зеленого лука - 50 г, зелени петрушки - 25 г, растительного масла - 30 г.

Богатство зелени

Ну кому из нас не знакома усталость, сонливость, раздражение? Лето зовет на пляж, в лес, в отпускные поездки - да только сил нет даже думать об этом, не то, чтобы куда-то ехать и бежать... Посмотрите на свой стол. Где зелень? Где салаты? А ведь в них вся сила. Не зря наши предки тысячелетиями жевали какие-то травы, корешки, листочки. Мы, по большому счету, зеленью только украшаем блюда. И потом ищем спасения в искусственных тонизирующих и стимулирующих препаратах.

Скажите им нет, а здоровой, богатой витаминами пище, которая оптимально обеспечит ваши клетки необходимыми микроэлементами, а заодно биоактивными, минеральными веществами и витаминами - да!



Салат из крапивы

(укрепляет иммунную систему, улучшает кроветворение)

Промытые листья крапивы кипятим 5 минут, откидываем на сито, затем нашинковываем. Заправляем сметаной. По вкусу добавляем яблочный уксус, соль и все перемешиваем. Сверху кладем кусочки вареного яйца.

Листьев крапивы - 200 г, яйцо - 1 шт., сметаны - 50 г.

Тесто нужно замешивать в абсолютно чистой посуде, чтобы в нем не было посторонних запахов и привкусов.

Пажитник в виде пряности выступает в кухнях разных стран под различными именами: фенугрек, фенум-грек, фенигрекова трава, греческое сено, греческий козий трилистник, греческая сочевница, треуголка, верблюжья трава. Самое яркое, конечно, шамбала. Излюбленное растение индийцев носит имя легендарной страны, в которой хранятся высшие тайны тантризма и буддизма (см. Николай Рерих "Шамбала сияющая"), что призывает к уважительному и внимательному отношению к этому растению.

В пищу используют листья и нежные стебли. В виде сухой травы, измельченной в душистый порошок, его добавляют в "зеленый сыр". Индийские женщины едят семена шамбалы после родов, что помогает им восстановить силы и стимулировать лактацию. Эта пряность придает блюдам ореховый привкус, поэтому в некоторые овощные блюда вместо шамбалы можно добавлять поджаренный и измельченный фундук. В русской кухне она не используется, но широко распространена в Армении под

названием "чаман". Фенугрек добавляют в тесто для придания аромата хлебу, он входит в карри как обязательный компонент, причем содержание его в этой смеси пряностей иногда составляет 15-20%.

вы хмели-сунели. Я приготавливал на кофемолке из зерен пажитника голубого порошок и добавлял в супы и в остальные блюда. Получалось очень вкусно. Так же его можно добавлять при консервировании

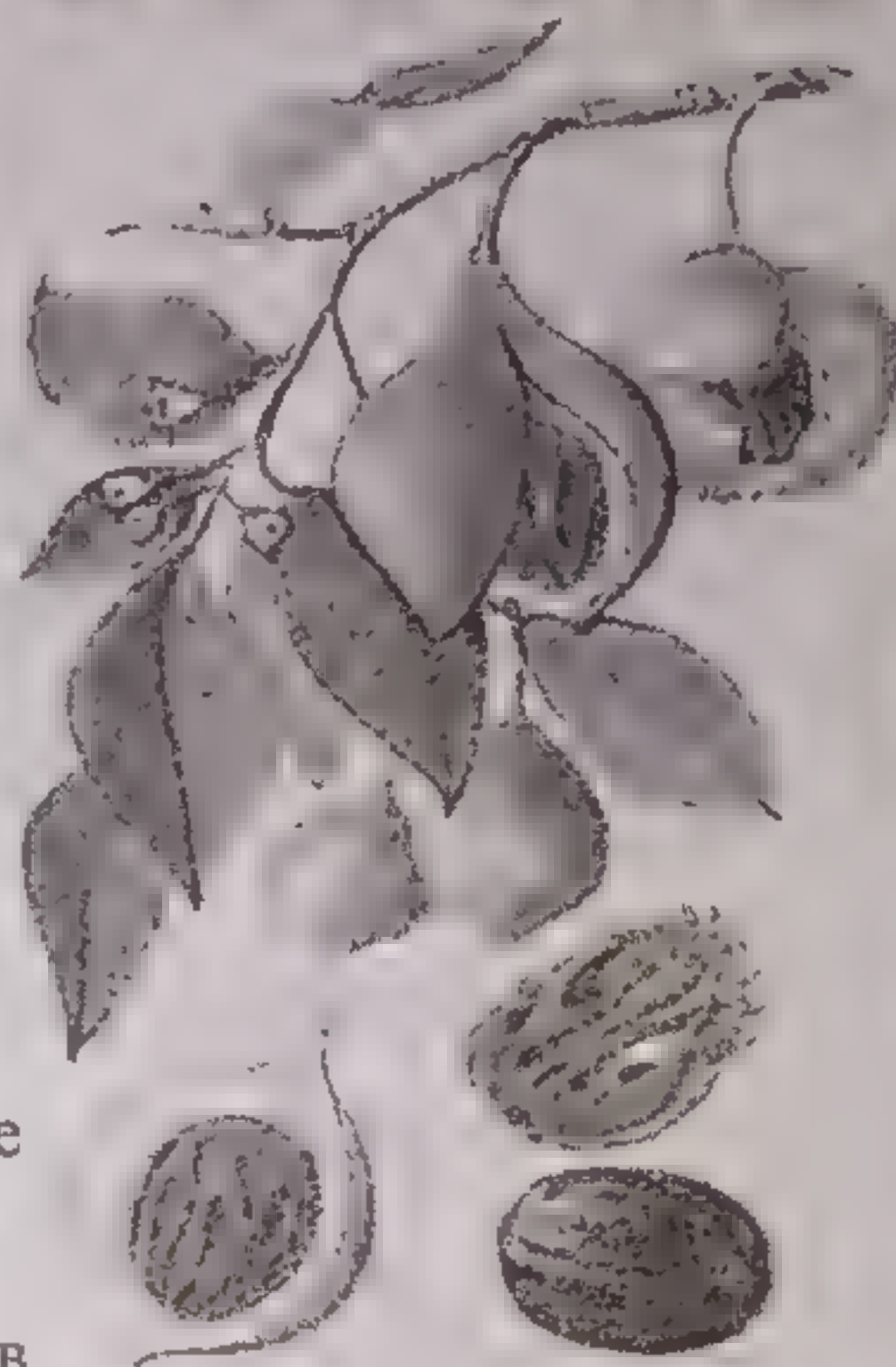
для скормливания домашнему скоту.

Зерна пажитника голубого содержат в себе много витаминов и минеральных солей. В них имеется сахар, крахмал и дубильные вещества. Употребление приправы

(ФЕНУГРЕК)

ПАЖИТНИК

греческий



Аромат и Вкус

Пажитник греческий обладает своеобразным горьковатым запахом, похожим на аромат свежескошенного сена.

- Я несколько лет назад выращивал эту культуру и могу немного рассказать о ней.

Пажитник голубой (другое название Тригонелла) - однолетнее растение семейства бобовых. Его выращивают в основном из-за семян, которые обладают специфическим пряно-грибным вкусом. Как основной компонент они входят в состав известной кавказской припра-

овощей и приготовления салатов на зиму.

Через неделю после посадки появляются всходы. Растет пажитник голубой быстро.

Цветет пажитник голубыми цветами, потом появляются плоды - ребристые бобы. Растение также является прекрасным медоносом. Сбор бобов я производжу в начале созревания семян, как раз в этой фазе зерна имеют самый сильный аромат. Потом высушивал и перемалывал.

После сбора урожая траву пажитника голубого можно убрать на сено

из этого растения благоприятно сказывается на обмене веществ в организме человека.

Сергей Александрович
ВАСИЛЬЕВ,
Татарстан,
г. Нижнекамск

ПРИМЕНЕНИЕ ПАЖИТНИКА

Пажитник - древняя специя, хотя большинство людей в Западных странах не любят его запах. Сейчас специя используется на Среднем Востоке и в Индии, особенно для маринадов. Сухое обжаривание семян может улучшить запах и снизить горький привкус, однако необходимо не пережаривать семена.

Небольшое количество пажитника очень хорошая добавка в смеси карри. Пажитник также популярен в Южной Индии в составе тамильской смеси специй - "sambaar podi". Наконец, горько-ароматные семена составляют основную часть Бенгальской смеси "5 специй" "panch phoron".

Широкая популярность этой горькой специи может удивить западных поваров, хотя его горечь вызывает неприятные ощущения у большинства

людей, кулинарное использование горького вкуса признано везде в мире. Популярная в Европе апельсиновая цедра (например, для английского мармелада), полынь, горький древнеримский сельдерей и рута. Также и горькие алкогольные настойки предлагаются в качестве специй для овощей и фруктовых салатов. Горечь является сильным возбуждателем аппетита и таким образом служит настоящим кулинарным секретом.

Многие ароматные листья добавляют горькие оттенки. Лавровый лист и мирт, многие травы семейства мяты - иссоп, шалфей, лаванда и розмарин. Горькие травы не портят качество пищи и вполне приемлемы для кулинарии, заметно стимулируют желчегонную систему и наиболее хорошо помогают справиться с жирной мясной пищей.

При использовании слишком мягкого сливочного масла тесто получается недостаточно связным, жирным на ощупь. Такое масло надо предварительно охладить.



ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЛИВЕРОМ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Отдельно сварить ливер (легкое, горло, сердце, печень). Сваренный ливер пропустить через мясорубку или мелко порубить, потом поджарить на сковороде с луком и смешать с кашей.

Суп из дикой ЗЕЛЕНИ

Зелень (крапива, лебеда, сныть, борщевик, щавель, кислица, подорожник, мальва, иван-чай, клевер) - 300-400 г, картофель - 2 шт.

Зелень промыть, мелко нарезать, залить кипящей водой или грибным бульоном. Слегка обжарить коренья и лук, сложить в отвар зелени, добавить кубики картофеля и варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки положить лавровый лист, перец, соль, по желанию, если суп кислый, чайную ложку сахарного песка. Подавать суп, заправленный сметаной или свежей простоквашей.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара, 650 г крепкого черного кофе (натурального без цикория) с молоком, 5-10 г желатина, 550 г сливок, 100 г сахара, ванилин.

6 ст. ложек сахара хорошо растереть с 6 яичными желтками, развести черным кофе с молоком, поставить на умеренный огонь, подогреть, помешивая, но не доводить до кипения. Загустевшую массу снять с плиты, влить в нее разведенный в небольшом количестве воды желатин и мешать до полного охлаждения; затем пропустить через сито, добавить 250 г сливок, сахар и ванилин. Готовый крем разлить в стаканы и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить сверху взбитыми с сахаром сливками.

УЧ-ПОЧМАК (ПИРОЖКИ)

Баранину, сырой картофель и репчатый лук нарезают мелкими кубиками, продукты перемешивают и заправляют солью, перцем, лавром. Пресное сдобное тесто разделяют на лепешки, на середину каждой кладут фарш, края защипывают, придавая изделию форму треугольника. Сверху оставляют отверстие, прикрыв его шариком из теста. Выпекают в жарочном шкафу в течение часа. Во время выпечки в отверстие вливают бульон.

Мука 50 г, маргарин 10 г, яйцо 1/4 шт., дрожжи 1 г, вода 15 г, сахар 2 г, баранина 50 г, картофель 55 г, лук репчатый 25 г, перец, лавр, соль.

БОРЩ ШАВЕЛЕВЫЙ ХОЛОДНЫЙ

Щавель - 400 г, картофель - 4-5 клубней, яйцо (вареное) - 2-3 шт., сырое яйцо - 1 шт., сметана - 3 ст.л., молоко - 3-4 ст.л., свежий огурец - 2 шт., зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль - по вкусу.

Щавель перебрать, тщательно промыть, мелко изрубить. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, добавить щавель, прокипятить 10 минут. Сырое яйцо растереть со щепоткой соли, влить молоко, размешать, влить немного горячего борща, снова размешать и заправить весь борщ. Остудить.

Приготовить зеленую заправку: лук, укроп, петрушку мелко нарезать, посолить, хорошо истолочь в ступке деревянным пестиком. Вареные яйца очистить и порубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все это смешать, заправить сметаной. При подаче в каждую тарелку положить 1-2 ст. ложки зеленой заправки с яйцами и залить холодным борщом.

ВЕТЧИНА ПО-АМЕРИКАНСКИ

Ветчина, хлеб, рубленая зелень (укроп, петрушка), горчица.

Нарезанные ломтики ветчины смазать с одной стороны горчицей, обжарить на масле, после чего положить каждый ломтик на поджаренный кусок белого хлеба, предварительно нарезанными фигурками. Сверху посыпать рубленой зеленью.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЫРА

725 г муки, 100 г сыра, 90 г сливочного масла, 40 г жирной сметаны, соль и красный перец, острый, по вкусу.

Все продукты смешать, сделать тесто, которое должно полежать при комнатной температуре около часа. Затем сделать печенья, смазать яйцом и испечь.

Довольно вкусные вещи могут получиться из черствого хлеба при условии, что на батонах нет плесени. Эти рецепты пришли к нам из голодных лет, когда на прилавках ничего не было, а на кухнях хозяйки изощрялись, как могли.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ И ШПИНАТА

Мясо (говядина с косточкой) - 500 г, сушеные грибы - 3 шт., щавель и шпинат - по пучку (по 300 г), лук репчатый - 1 луковица, петрушка, сельдерей - по 1 корню, сливочное масло - 1 ст.л., мука - 1 ст.л., перец, лавровый лист, зелень, соль - по вкусу, сметана - 1/2 стакана.

Сварить мясо с грибами. Полученный бульон процедить. Щавель и шпинат перебрать, промыть, мелко нарезать, залить бульоном и потушить. Затем протереть через сито и положить в процеженный бульон. Муку поджарить на масле, разбавить бульоном и влить, помешивая, в суп. Затем положить нарезанные продолговатыми кусочками грибы. Суп заправить сметаной и рубленой зеленью петрушки. Отдельно подать гренки.

ТУТЫРЛГАН-ТАУК (фаршированная курица)

В подготовленной тушке курицы зашивают крестообразно в два приема анальное отверстие, затем осторожно отделяют кожу от мяса пальцами и, вдувая воздух через шейное отверстие, проверяют, нет ли разрывов и повреждений на коже. Далее наполняют тушку через шейное отверстие хорошо взбитой смесью яиц, молока и сливочного масла. Шейное отверстие зашивают, тушку заворачивают в марлю, укладывают в сотейник с горячей, но не кипящей подсоленной водой, постепенно доводят до кипения и варят на слабом огне 1-2 часа. Во время варки делают несколько проколов поварской иглой. Готовую курицу охлаждают и подают на большом овальном блюде с гарниром из риса.

Курица, яйца 1,5 шт., молоко 25 г, масло сливочное 25 г, рис 50 г, соль.

ОМЛЕТ ПО-УКРАИНСКИ

3 яйца, 1 ст.л. муки, 50 г молока, 50 г сала-шиппик, соль.

Взбить яйца и соединить с мукой, молоком, солью. Хорошенько перемешать и жарить на сале, нарезанном брусочками, довести в духовке до готовности.

В КОПИЛАКУ

ПЕРЛОВАЯ КАША С МАСЛОМ

На 2 стакана перловой крупы - 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

Крупу всыпать в кипящую воду и дать ей покипеть 5 минут. После этого крупу откинуть на сито, дать стечь воде. В кастрюлю влить 3 1/2 стакана воды, добавить ложку масла и посолить. Когда вода закипит, положить подготовленную крупу и варить до загустения. После этого кашу на 1 1/2 часа поставить для упревания. В готовую кашу положить 1-2 ст. ложки масла и размешать.

ЧАЙНЫЙ КРЕМ

500 г воды, 30 г чая, корица, тертая цедра с 1/2 лимона, 750 г сливок, 100 г сахара, 10 яичных желтков, 300 г сливок для пены.

30 г чая лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 мин. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками.

10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30-35°). Крем разлить в вазочки и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками.

ШАШЛЫК ИЗ ТУШКИ ПТИЦЫ

Отваренную до полуготовности тушку курицы или утки натереть внутри солью, специями, красным и черным перцем, слегка смазать растительным маслом. Крепко связать крылышки и ножки. Затем всю тушку птицы смазать растительным маслом с солью снаружи. Надеть тушку на два шампура, чтобы было удобнее поворачивать. Жарить птицу над углями до готовности.

Готовую тушку разрубить на куски, положить на бумагу, пересыпать рубленым чесноком и зеленью, завернуть и подержать минут 10, чтобы придать шашлыку аромат. К горячим шашлыкам подавать острый томатный соус.

ТАРТАЛЕТКИ

Разрезаете эклеры пополам и получаете две тарталетки. Либо надрезаете, и тогда имеется птифур - маленькое изделие с начинкой. Внутри кладете любой несладкий наполнитель: мясной или рыбный паштет, салаты. Очень хорошо подходит тот, который сделан из сыра с чесноком.

В копейку

ШАШЛЫК В КАСТРЮЛЕ

Баранина - 320 г, сало баранье топленое - 40 г, гранат - 60 г, репчатый лук - 80 г, соль, перец.

Баранину нарезать на куски по 40 г, обжарить до готовности на сковороде, посолить, поперчить и припустить в закрытой посуде. При подаче на стол посыпать сырым рубленым луком и полить соком граната.

РОМОВЫЙ КРЕМ

6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара с ванилином, 800 г взбитых в пену сливок, ром, цукаты.

6 яичных желтков вымешать хорошо с ванильным сахаром и 600 г сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место (на лед или в холодильник). Перед употреблением на крем положить пену из сливок (200 г).

КАРТОФЕЛЬ В КЛЯРЕ

Картофель - 1,5 кг, мука - 3 ст.л., молоко - 1/3 стакана, сыр - 40 г, кулинарный жир - 40 г, яйцо - 1 шт.

Сделать кляр - смешать муку, молоко, сыр, яйцо. Картофель порезать соломкой, залить кляром и жарить, перемешивая, на горячей сковороде в жире.

КАША ИЗ ЯЧНЕВОЙ ИЛИ ДРОБЛЕННОЙ ОВСЯНОЙ КРУПЫ

На 2 1/2 стакана крупы - 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

Влить в кастрюлю 4 1/2 стакана воды, положить столовую ложку масла и посолить. Когда вода закипит, всыпать крупу и варить до загустения. После этого поставить кашу на 30-40 минут для упревания. Готовую кашу размешать, разложить на тарелки и полить маслом.

САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОГО ПЕРЦА И ПОМИДОРОВ

Пожарить стручковый перец и помидоры, очистить их от кожицы, удалить семена. Затем измельчить их с помощью вилки, посолить и сбрызнуть оливковым маслом.

500 г сладкого перца, 1 стручок острого перца, 3 больших помидора, оливковое масло, соль.

КЕКС ИЗ ЧЕРСТВОЙ БУЛКИ

На батон белого хлеба: 0,5 л молока, столовая ложка масла, 1/2 стакана изюма, 3-4 яйца.

Черствый белый хлеб без корки натрите на терке, положите в кастрюлю, залейте молоком и дайте постоять 30-40 минут. Затем размешайте, чтобы получилась однородная масса. Желтки разотрите с сахаром, а белки взбейте, все это соедините с хлебной массой, добавьте столовую ложку распущенного сливочного масла или сливочного маргарина, полстакана изюма. Выложите в формочки и выпекайте в духовке.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША ИЗ ПОДЖАРЕННОЙ КРУПЫ

На разогретую сковороду положить ложку масла и, когда оно растопится, всыпать гречневую крупу и поджаривать на легком огне до тех пор, пока крупа хорошо зарумянится. После этого поджаренную крупу всыпать в кипящую посоленную воду и варить на легком огне до загустения в течение 10-15 мин., затем кастрюлю накрыть крышкой и поставить для упревания на час.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ШАВЕЛЕМ

Картофель - 3-4 шт., щавель - 1 пучок, морковь - 1 шт., корень петрушки - 1 шт., лук репчатый - 1 луковица, лук порей - несколько стеблей, масло сливочное - 1 ч.л., сметана - 1 ч.л., зелень - по вкусу.

Коренья нарезать кубиками, лук мелко нарезать и все вместе пассеровать на сливочном масле. В кипящий бульон (воду) положить пассерованные овощи, а когда бульон снова закипит, добавить кубики картофеля и варить 15-20 минут. За 5 минут до окончания варки положить порезанные листики щавеля и посолить. Готовый суп подавать со сметаной и зеленью.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С МЯСОМ

250 г макарон или лапши. Лучше брать небольшие изделия типа "ракушек", "пруженок" или "ушек", 200 г отварного мяса, 1 яйцо, масло, соль, 2 луковицы.

Макароны сварить, лук поджарить и смешать с готовым мясом, пропущенным через мясорубку.

В макароны вбить сырое яйцо и разделить всю массу на две части: первую выложить на смазанную маслом сковородку, потом поместить мясо с луком, сверху прикрыть оставшимися макаронами. Верх помазать тонким слоем сметаны.

Печь в духовке.

Салат английский

Охлажденную мякоть молодого цыпленка нарезать ломтиками. Отваренные грибы и очищенные соленые огурцы нарезать кусочками. Сельдерей промыть, очистить и нарезать соломкой. Все продукты перемешать, заправить майонезом с горчицей, посолить.

130 г мяса отварного цыпленка, 75 г корня сельдерея, 32 г грибов (шампиньонов), 10 г соленых огурцов, 35 г майонеза, 5 г горчицы (готовой), 15 г редиса, 5 г салата, соль по вкусу.

Суп-пюре из овсяных хлопьев

Овсяные хлопья залить горячим молоком и бульоном и варить 15-20 минут, помешивая, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли, затем хлопья протереть. Суп заправить сливками, яичным желтком, сливочным маслом.

40 г овсяных хлопьев, 250 г бульона, 60 г молока, 20 г сливок, 1/2 яйца (желток), 10 г сливочного масла, 30 г хлеба.

Ростбиф

Мясо обмыть, удалить кости, очистить от пленок, обсушить. Приготовить заправку из овощей. Овощи вымыть, очистить, сполоснуть, как можно мельче шинковать, прибавить сахар, растительное масло, молотые приправы и рукой выме-



В кулинарии англичане так же привержены традициям, как и во многом другом. День англичан на протяжении веков начинался с яичницы с жареным беконом, помидорами, грибами и кровяной колбасой. В настоящее время чаще подают овсяную кашу и кукурузные хлопья. После завтрака вас обязательно будет ждать чай и подрумяненный тост с апельсиновым джемом.



Английская кухня

шивать до тех пор, пока овощи не начнут выделять сок. Мясо положить в глиняную или эмалированную миску и обложить овощами, поставить в прохладное место на 24 часа. На следующий день очистить мясо от овощей и приправ. Придать мясу нужную форму, в случае необходимости обвязать шпагатом, посыпать мукой, подрумянить со всех сторон на сильно разогретом жире. Поставить в жаркий духовой шкаф на 20 минут, часто поливать жиром. Печь так, чтобы внутри мясо было розовое, а при прокалывании выделяло красный сок. Готовый ростбиф нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в той же последовательности на продолговатом блюде и полить образовавшимся при приготовлении соусом. Подавать с картофелем фри или картофельным пюре, с гарниром из овощей и зеленым салатом.

1 кг говядины, 50 г жира, 10 г муки, соль, 30 г масла. Для заправки: 30 г растительного масла, 10 г сахара, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г петрушки, лавровый лист, 5 горошин душистого перца.

Мясо по-ираански

Рубленое мясо разделить на 4 части и приготовить большие котлеты. Котлеты опоясать полосками шпига и сколоть их с помощью деревянных шпажек. Смазать котлеты растительным маслом и обжарить (минут 5-10). Мясо внутри должно остаться сыроватым, поэтому каждая хозяйка сама должна определить продолжительность жаренья. Затем котлеты следует посолить, поперчить и подать на поджаренных ломтиках хлеба.

600 г рубленого мяса, шпиг, нарезанный полосками (4 см шириной и 20 см длиной), растительное масло, соль и перец.

Студень

по-шотландски

Мясо и кости залить холодной водой (около 1700 г), довести до кипения, уменьшить огонь и варить на медленном огне 3-4 часа. Затем мясо мелко нарезать или пропустить через мясорубку, кости положить снова в кастрюлю, добавить соль, пряности и варить бульон на большом огне, пока половина жидкости не выкипит. Мясо положить в формы, залить их бульоном и поставить остывать на сутки.

450 г говяжьей рульки, 900 г костей от говяжьей или телячьей рульки, 1 чайная ложка (без верха) соли, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист.

Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовые изделия становятся рассыпчатыми.

В копилку

ЗАПЕКАНКА ИЗ НИЧЕГО

Батон белого хлеба порезать на ломтики примерно в один сантиметр толщиной. Если есть молочные продукты, налить немного, примерно стакан, в глубокую тарелку. Подойдет все - кефир, йогурт, сметана, сливки. Только эти продукты следует слегка развести водой, до консистенции молока. Если ничего такого не нашлось, разведите сухое молоко или сливки, отлично подходит питание для грудничков. Коли в вашем доме не нашлось ничего похожего, просто берите воду. Затем разбейте туда яйца. Вот без них вам не обойтись и заменить этот продукт трудно, разве что яичным порошком, но сей концентрат редкий гость на наших кухнях. Получив молочно-яичную смесь, взбейте ее вилкой, посолите и, если собираетесь потом делать запеканку со сладкой начинкой, положите по вкусу сахар. Далее возьмите ломтики хлеба, опустите их по очереди в жидкость и уложите несколько штук на дно формы, смазанной жиром. Потом мелко режьте яблоко, посыпьте корицей и ванильным сахаром, если пряностей нет, то и не надо. Выкладывайте яблоки на хлеб, сверху прищипывайте остатками батона, заливайте все остатками молока и ставьте в духовку.

Вместо яблок можно употребить что угодно: колбасу, сосиски, отварное мясо.

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА

На слабом огне растопить 200 г сливочного масла, добавить стакан сахара, 3 столовые ложки порошка какао, прокипятить в течение трех-четырех минут, остудить. В остывшую массу влить, помешивая, 1 яйцо, потом всыпать 200 г печенья, измельченного скалкой. Массу положить на пергамент и, свернув, отнести на холод. Потом резать на кусочки, как колбасу.

МАННАЯ КАША

На 1 стакан манной крупы - 5 стаканов молока, 1 ст. ложку сахара и 1/2 чайной ложки соли.

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 10-15 минут до загустения. После этого положить сахар, соль и размешать. В кашу можно положить 1-2 ст. ложки масла.

Соус

Из сметаны с кетчупом или томат-пастой. Соедините 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки томат-пасты и рубленую зелень.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ

4 яичных желтка, 1 яйцо, 350 г сахара-рафинада, 4 апельсина (средних размеров), 2 ст. ложки рома, 400 г сливок, желатин, 100 г воды, 50 г сахарной пудры.

Сахар-рафинад сильно натереть со всех сторон апельсиновой кожурой. (Благодаря этому крем получит запах апельсина). Яичные желтки, 1 яйцо, апельсиновый сок, ром и сахар-рафинад проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин. Когда масса полностью остынет, добавить к ней сливки и перемешать. Форму смочить водой, наполнить кремом и поставить в холодное место.

РИСОВАЯ КАША

На 1 стакан риса - 4 стакана молока, 1 ст. ложку сахара, 1/4 чайной ложки соли.

Промыть рис, засыпать в кипящую воду и варить 5-8 минут, после чего выложить на дуршлаг или решето. Как только вода стечет, переложить рис в кастрюлю с горячим молоком и, помешивая, варить его на слабом огне 15 минут, затем положить сахар и соль, размешать, накрыть крышкой и для упревания поставить на 10-15 минут на водяную баню. При подаче на стол можно в кашу положить сливочное масло.

КЕКС «СНЕЖИНКА»

1 яйцо, 6 ст. л. картофельной муки, 0,5 ч. л. соды, 1 лимон.

Яйцо растереть, добавляя постепенно молоко, затем натертую на терке цедру и сок половины лимона. Картофельную муку смешать с содой и соединить с приготовленной массой. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и выпекать в духовом шкафу на слабом огне. Готовность определить спичкой, воткнув в кекс. Она должна остаться сухой.

СУП ИЗ ЛЕБЕДЫ

Лебеда (молодые листья) - 100 г, щавель - 30 г, зеленый лук - 20 г, огурцы - 40 г, укроп - 5 г, сметана - 20 г, вода - 285 г, соль.

В кипящую соленую воду закладывают нашинкованную зелень лебеды и щавеля, варят до готовности, охлаждают. Перед подачей к столу добавляют нашинкованный зеленый лук, свежие огурцы, нарезанные кубиками, посыпают зеленью укропа, заправляют сметаной.

КЕКС ПРОСТОЙ

3 яйца, 200 г растопленного масла, 1 стакан сахарного песка смешать вместе. Далее взять по 1/2 чайной ложки соды и лимонной кислоты, смешать с одним стаканом муки и добавить еще 3/4 стакана муки. Соединить яично-масляную смесь с мукой, добавить 100 г изюма. Печь в духовке.

РУЛЕТ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

1 банка сгущенки, 1 яйцо, 1 стакан муки, щепотка соли и джем.

Выкладываете сгущенку в кастрюльку, добавляете 1 яйцо, размешиваете, кладете чуть-чуть соды, погашенной уксусом или лимоном, и опрокидываете в массу один стакан муки. Быстро перемешиваете тесто, оно получается по консистенции как сметана или майонез.

Затем достаете противень, мажете маслом, выливаете тесто на него, разравниваете ложкой и кладете в духовку на средний огонь. Минут через пятнадцать верх пласта станет желтовато-коричневым, и это говорит о том, что изделие пора вытаскивать. Длинным ножом отделяете пласт от противня, берете банку любого варенья или джема, мажете на бисквит и быстро скатываете рулетом. Делать это надо, пока тесто горячее. Можете разрезать пласт ножом на две равные половины, намазать одну вареньем, сверху положить вторую, посыпает верх сахарной пудрой. Если у вас в доме есть эти продукты, вы спокойно встретите любых гостей.

СУП С КОРНЯМИ ХМЕЛЯ И ШАВЕЛЯ

Хмель (корни) - 80 г, щавель - 40 г, овсяная крупа - 30 г, сметана - 20 г, вода - 340 г, соль, специи.

В кипящую воду закладывают подготовленную овсяную крупу, доводят до кипения, добавляют мелко нарезанные корни хмеля и нашинкованную зелень щавеля, соль, варят до готовности. Перед подачей к столу заправляют сметаной.

ПИРОЖНОЕ «ГРИБЫ»

2 стакана сахара растереть с яйцом, добавить 200 г маргарина, 200 г сметаны, соль, соду, муки столько, чтобы тесто не было крутым.

Сделать из него колбаску и нарезать как на пельмени. Скатать шарики и, приплюснув с одной стороны, положить на противень, смазанный подсолнечным маслом. Это будут шляпки грибов. Для ножек сделать тонкую колбаску, нарезать по 3-5 см и тоже выпекать. Шляпки и ножки желательно делать разных размеров.

Чтобы склеить шляпки и ножки, нужно полстакана сахара закипятить с 3 ст. л. воды до получения густого сиропа. В готовой шляпке сделать небольшую ямку, капнуть сиропом и вклеить ножку, положить шляпкой вниз для выпекания.

Низ ножки тоже макнуть в сироп и посыпать маком или толчеными орехами. В оставшийся сироп положить какао. Макайте шляпками в сироп и сушить.

В КОПИЛАКУ

САГОВАЯ КАША С МАСЛОМ

На 1 1/2 стакана саго - 1/2 чайной ложки соли, 2 ст. ложки масла.

В кастрюлю влить 5 стаканов воды и посолить. Когда вода закипит, всыпать саго и варить на слабом огне до загустения. После этого поставить кашу для упревания на 20-30 минут. В готовую кашу положить масло и размешать.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

На 500 г свежего творога 1/2 стакана изюма без косточек, 1 яблоко, 3 яйца, около стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя, сахар, сметана.

Яйца взбить с сахаром, количество которого зависит от вашего вкуса. Потом присоединить творог, хорошо размешать. Положить изюм и нарезанное яблоко. Взять муку, всыпать туда чайную ложку разрыхлителя для выпечки. Вы легко обойдетесь без разрыхлителя, взяв чуть-чуть соды и капнув в нее лимонным соком. Но, если будете пользоваться все-таки готовым порошком, имейте в виду, что его следует сначала перемешать с мукой, а коли берете соду, погашенную лимоном или уксусом, то образовавшуюся жидкость надо вливать в творог.

Тщательно перемешать все составляющие, выложить в форму, сверху помазать сметаной или желтком и отправить в духовку. Возможны варианты этого блюда. Вместо изюма можно взять курагу, яблоко заменить бананом.

ХОЛОДНЫЙ КРЕМ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

3 ст. ложки манной крупы, 700 г молока, сахар, ванилин, 250 г сливок, шоколад или какао.

Манную крупу, сахар, ванилин засыпать в молоко и варить. Готовую массу снять с огня и размешать со взбитыми сливками и тертым шоколадом или какао.

Формочки смочить холодной водой, наполнить кремом и поставить на лед или в холодильник. Замороженный крем вынуть из формочек и украсить взбитыми сливками.

РИСОВАЯ КАША С МАСЛОМ

На 2 стакана риса - 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

В кастрюлю влить 4 стакана воды, положить масло и посолить. Когда вода закипит, всыпать промытый рис и варить его при тихом кипении до загустения. После этого поставить для упревания на 50 минут.

На завтрак

Домашнее МОРОЖЕНОЕ

Оставьте на 35 минут. Разложите мороженое в форме и поставьте в морозильник на 2-3 часа.

Мороженое из чернослива

1 пакет чернослива (250 г) чуть поварить и измельчить блендером. Сделать ванильный соус: 250 г сливок (35%-ной

жирности), 250 мл молока, 8 желтков, 200 г сахара, пакетик ванильного сахара. Желтки и сахар размешать венчиком, сливки и молоко закипятить, добавить желтки с сахаром, потом пакетик ванильного сахара и помешивать на маленьком огне, пока не загустеет (примерно 5-7 минут). Процедить соус через ситечко, добавить кашу из чернослива и остудить массу в холодильнике. 400 г сливок (35%-ной жирности) взбить и осторожно вмешать в охлажденную массу. Выложить в форму, накрыть хозяйственной полиэтиленовой пленкой и поставить в холодильник.

Прекрасное мороженое

Кроме продуктов понадобится: около 3 кг льда, 1/3 пачки соли, специальная мороженица или заменяющий ее молочный бидон и небольшой таз.

Пять стаканов холодного молока, 2 целых яйца и еще два желтка разболтать вместе в маленькой кастрюльке и процедить через сито или дуршлаг. В процеженную смесь добавить 1,25 стакана сахара. Размешать тщательно и начинать варить мороженое... Чтобы смесь не подгорела, нужно варить на паровой бане - маленькую кастрюльку поставить в большую, причем вода должна доходить только до середины средней. Не забывайте все время помешивать, пока не загустеет. Масса должна

завариться до густоты сметаны, но ни в коем случае не закипеть. Затем маленькую кастрюльку вынуть, добавить полную чайн. ложку свежего(!) сливочного масла, хорошенько взбить миксером и поставить на холод. Пусть простоит на холоде не меньше 2 часов (температура примерно нулевая). Потом следует переложить массу в мороженицу и заморозить. Если без мороженицы, в бидоне, то масса не должна доходить до крышки на ладонь. Бидон нужно поставить в таз, обложить льдом, посыпанным солью и крутить туда-сюда, пока не заморозится. Иногда помешивать ложкой. В конце заморозки можно добавить ванилина, кофе, какао, орехов - кому что.

Яблочное мороженое

20 яблок очистить, вынуть сердцевину и кипятить с водой до тех пор, пока не обратятся в тесто, тогда протереть их через сито, добавить 350 г сахара. Когда остынет, влить лимонный сок из двух лимонов и в форме заморозить.

Ванильное мороженое

Прокипятить 375 г молока с 40 г сахара, добавить еще 125 г молока с 25 г крахмала, прокипятить, добавить ванилин, накрыть крышкой, дать остыть, добавить 1 желток, с сахаром взбитый белок, перемешать, массу охладить.

Чудо-мороженое

2 стакана сахара, 1/3 стакана муки, 6 стаканов молока, 1,5 чайн. ложки соли, 6 яиц, 3 стакана жирных сливок, 1 стол. ложка ванильного сахара, 4 кг толченого льда.

В большой кастрюльке соединить сахар, муку, соль и смешать с молоком. Постепенно помешивая, подогреть на медленном огне - пока смесь не начнет закипать. Отдельно взбейте яйца, немного добавьте немного горячей молочной смеси, перемешайте. Затем медленно влейте яйца в остальную молочную смесь, активно мешая. Снова поставьте на огонь, и постоянно помешивая, нагревайте массу в течение 5 минут. Снимите получившийся крем с огня и остудите в течение 3 часов. Чтобы на поверхности не образовалась корочка, накройте крем пищевой пленкой. Миксером взбейте крем вместе со сливками, добавьте ванильный сахар. Вылейте в емкость с толстыми краями, накройте и поставьте в еще большую емкость, налейте в нее 2 стакана воды, выложите лед, пересыпая его солью.

Очищенный от кожицы картофель надо тотчас же бросать в холодную воду, в которой и должен лежать до употребления, иначе почернеет.

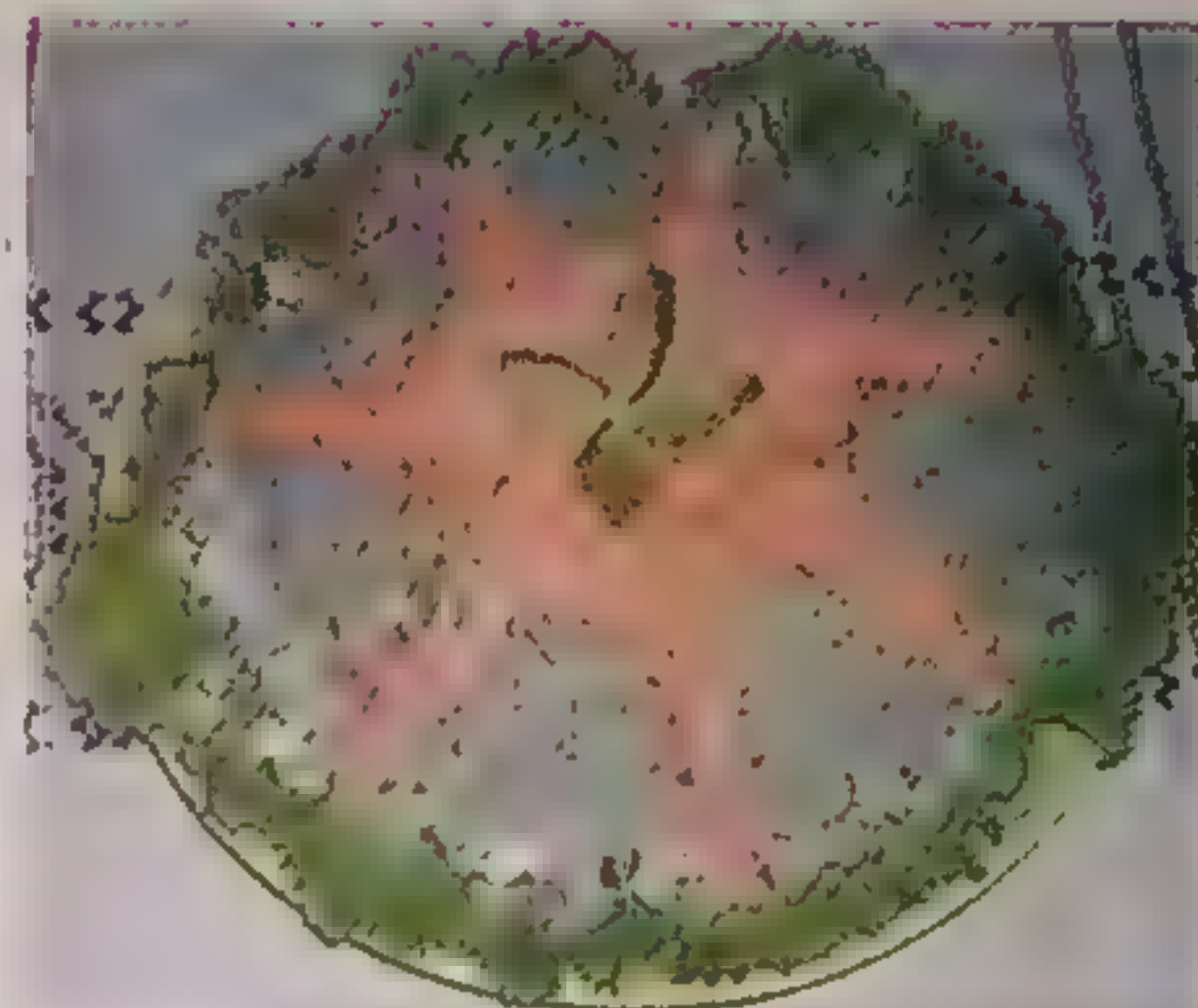
Рецепт от звезды

Елена ВОРОБЕЙ:

«САЛАТ С ПЕРЛОВКОЙ»

Все получилось именно так, как хотелось. Похрустывающая на зубах перловка, мясо и много острого морковного салата, который здесь играет роль соуса. Да плюс еще легкий свежий запах огурцов.

Остудить. Мясо и огурец порезать маленькими кубиками (со стороной 0,5 см). На блюдо выложить листья салата, на них слой мяса и слой огурцов. Сверху слегка помазать майонезом (1 ч. ложка). На середину блюда, на уложенные слои, поставить стакан.



Перловку уложить бордюром вокруг стакана, слегка ее уминая, чтобы не рассыпалась. Стакан вынуть (вращательным движением). Морковь натереть на очень мелкой терке. Добавить продавленный через пресс чеснок, майонез и 1/3 ч. ложки соли. Перемешать. Наполнить морковью отверстие в перловке. Салат можно подавать сразу, но лучше дать ему настояться.

good-cook.ru

СОСТАВ: 1/4 стакана перловой крупы, 100-150 г вареного мяса, 1 небольшой (80 г) свежий огурец, 1 морковь (120-150 г), 2 дольки чеснока, 2-3 ст. ложки майонеза, соль, листья салата.

Перловку промыть, залить 1 стаканом воды, всыпать 0,5 ч. ложки соли и варить при легком кипении 40 мин. Снять с огня. Слить воду (если оста-

ФРУКТОВАЯ РАДУГА

(Продолжение. Начало в предыдущем номере).

ГДЕ СИДИТ...

Вишня и черешня - лучшие друзья женщин, которые мечтают сохранить свою молодость и красоту на долгие годы. Их натуральные элементы нейтрализуют свободные радикалы, вызывающие преждевременное старение и увядание. Благодаря пектинам плоды выводят из организма плохой холестерин; соли железа и меди улучшают процесс кроветворения, витаминоподобное вещество инозит регулирует обмен веществ, а антоцианы укрепляют капилляры. Ученые доказали, что вишня и черешня выводят радионуклиды.

... ФАЗАН

Черника никогда не украшала столы королей и не была любимым лакомством придворных дам, зато ее очень уважали знахари - считали панацеей от всех недугов



и активно лечили своих пациентов не только самими ягодами, но и листьями. В старину говорили: «Ешь чернику - и тебе не понадобится лекарь». Мудрость пословицы очевидна.

Черника буквально напичкана всякими полезностями. Ученые обратили внимание на голубой пигмент - такой цвет придают ягоде вещества, подавляющие рост болезнетворных бактерий. Именно поэтому в народной медицине черничными отварами улучшали работу кишечника. А недавно медики обнаружили в чернике еще одно уникальное вещество - глюкокинин, который помогает при легких формах сахарного диабета. Ну а о том, что черника улучшает зрение, знают, пожалуй, все.

Татьяна Кривобок

Если рис варится для супа-пюре, то промытый рис опускается в холодную воду и варится, пока не разварится.

В копилку

Начинка для пирогов из мяса

На 400 г мяса - 1-2 ст. ложки жира, 1 головку лука, 2 яйца.

Мясную начинку можно приготовить из говядины, телятины, свинины, баранины.

Сваренное мясо нарезать небольшими кусочками и провернуть через мясорубку.

Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые крутые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Если фарш получится недостаточно сочным, подлить 1-2 ст. ложки бульона. Можно приготовить также фарш из консервированного тушеного мяса.

Из сырого мяса начинку можно приготовить следующим способом: мясо провернуть через мясорубку, отдельно поджарить на сковороде лук, смешать его с мясом, посолить и жарить, помешивая, до готовности. После этого прибавить перец, зеленую петрушку и рубленые яйца.

Начинка из печени с гречневой кашей

На 300 г печени и 200 г гречневой крупы (для каши) - 2 ст. ложки жира, 1-2 головки лука.

Телячью, баранью или свиную печеньку очистить от пленок, промыть в холодной воде, нарезать на небольшие кусочки и прожарить вместе с нарезанным луком. Потом печеньку мелко изрубить, посолить, посыпать перцем и смешать с рассыпчатой гречневой кашей.

Начинка из каши

На 2 стакана гречневой или пшенной крупы или 1 1/2 стакана риса - 2-3 яйца, 2-3 ст. ложки жира.

Сварить рассыпчатую кашу (гречневую, пшенную, рисовую) и смешать с рублеными крутыми яйцами. Вместо яиц в начинку можно положить мелко нарубленный поджаренный репчатый лук.

Начинка из ливера (печенка, легкое, сердце)

На 1 кг ливера - 2 ст. ложки жира, 2 головки лука.

Ливер телячий, бараний или свиной промыть в теплой воде и поставить варить; затем разрезать его на небольшие куски, пропустить через мясорубку, положить на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка поджарить. Добавить соль, перец, укроп или зелень петрушки и все смешать.

Начинка из рыбы

На 1 кг рыбы - 2 ст. ложки жира, 2 головки лука.

Рыбу (судака, щуку, карпа) очистить от чешуи; удалить внутренности, разрезать на крупные куски и сварить в подсоленной воде до готовности. Сваренную рыбу вынуть из бульона и отделить мякоть от костей. Бульон использовать на суп. Мякоть рыбы разделить на мелкие кусочки, посыпать солью, перцем, прибавить поджаренный мелко нарубленный лук, немного мелко нарезанной зелени петрушки или укропа и перемешать.

Начинка из консервированной рыбы

На 1 банку (350 г) консервированной рыбы - 1/2 стакана риса или пшена, 1 головку лука, 1 ст. ложку масла.

Консервированную рыбу выложить из банки, разрезать на небольшие кусочки, положить в посуду и нагреть. Сварить рассыпчатую рисовую или пшенную кашу, прибавить в нее поджаренный на масле мелко нарубленный лук, чайную ложку мелко нарезанной зелени петрушки, подготовленную рыбу и все это перемешать.

С фаршем из консервированной рыбы можно приготовить блинчики или испечь пирожки из дрожжевого теста. В фарш из рыбы можно прибавить также сырое яйцо и приготовить с ним голубцы из капусты, так же как готовят их с мясным фаршем или овощами.

Начинка из творога

На 300 г творога - 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара.

Отжатый творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, прибавить сырое яйцо, сахар, немного соли и все хорошо перемешать. Для запаха в творог можно прибавить ванилин или цедру от лимона, снятую теркой. Если творог влажный, в него можно прибавить 1 ст. ложку пшеничной муки.

Начинку из творога можно приготовить также с изюмом или мелко нарезанными курагой и цукатом.

Начинка из свежей капусты

На 1 1/2 кг капусты - 2-3 яйца, 2-3 ст. ложки жира.

Свежую капусту мелко изрубить, положить в кастрюлю или сковороду с разогретым маслом и, помешивая, нагревать, пока капуста не станет мягкой. После этого капусту посолить, прибавить рубленые крутые яйца и перемешать.

Пирог с яблоками открытый

На 10 порций: 30-50 г свежих дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла, (соль на кончике ножа), 700-800 г муки. Для начинки: 6-7 яблок одинакового размера, сок одного лимона, 0,5 стакана сахара, несколько ягод брусники или клюквы. Для смазывания пирога: 1 желток.

Яблоки, не очищая от кожицы, нарезать тонкими одинаковыми ломтиками, сбрызнуть соком лимона, пересыпать сахаром. Тесто раскатать в виде овала толщиной 1 см, наколоть вилкой. Подготовленные ломтики яблок уложить чешуей по поверхности теста, между дольками яблок разместить ягоды. Края теста загнуть, смазать желтком, по краю овала положить «веревочку», сплетенную из теста, прижать ее к овалу и также смазать желтком. Выпекать пирог при температуре 180-200°C до готовности.

Трубочки мармеладные

200 г маргарина растопить до состояния жидкости, добавить туда такое же количество сметаны, насыпать 3 стакана муки и замесить тесто.

Оно получится жирным и тяжелым. Разделить массу на пять комков. Каждый по очереди раскатать в круг. Разделить получившуюся окружность ножом на восемь секторов.

Для начинки взять мармелад, не обсыпанный сахаром. Лучше всего подходит пластовый. В крайнем случае, купите любой и перед тем, как готовить тесто, просто смойте с мармеладов сахарный песок и дайте им высохнуть.

На каждый сектор, на его широкую часть, положить по кусочку мармелада и скатать к узкому концу. Печь до тех пор, пока трубочки не станут светло-коричневого цвета. Есть только холодными. Будьте аккуратны, горячим мармеладом можно здорово обжечься.

Сырники сладкие с изюмом

Приготовить тесто для сладких сырников или творожников, выложить на разделочную доску, вспыленную мукой, и разделить кружочки толщиной около 1 см и диаметром 5-6 см.

Тщательно перебрать изюм, промыть, добавить сироп из любого варенья и проварить на слабом огне до загустения массы.

На подготовленные кружочки творожного теста положить по ложечке изюма, скатать шарик, приплюснуть его в лепешку и жарить на растительном масле с обеих сторон до готовности.

В посуду, в которой варился изюм и сироп, положить 4-5 ложек сметаны, хорошо прогреть, не давая закипеть, добавить немного сахара и залить горячие сырники.

В кошилку

Тесто на соде и сметане

2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки густой, жирной сметаны, по 1/4 чайной ложки соли и соды, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо.

Масло мелко порезать и оставить при комнатной температуре. Яйцо растереть с сахаром, добавить туда сметану, соль, масло. Соду погасить уксусом или лимонным соком, влить туда же, добавить муку и быстро замесить тесто. Используя его, вы можете приготовить:

Трубочки с орехами

Тесто разделить на шарики, размером с мячик для пинг-понга. Каждый раскатать, на середину насыпать начинку, состоящую из раздавленных в ступке грецких орехов, перемешанных с сахарным песком.

Защипать края и уложить трубочки швом вниз на противень. Печь до того, пока верх не станет нежно-бежевым.

Рулет

Тесто раскатываете в пласт. Сверху кладете начинку. Хорошо подходит мелко порезанная курага и изюм или припущенные антоновские яблоки, мак. Выбрав начинку, скатывайте пласт вместе с ней в рулет, защипите край, положите на противень швом вниз. Печь в духовке.

Уже готовый, остывающий рулет можно помазать сверху глазурью. Для того чтобы сделать ее, возьмите пару ложек того же нерастворимого какао, перемешайте с таким же количеством сахарного песка, добавьте чуть-чуть теплой воды. У вас должна получиться кашеобразная масса, которую вы постепенно, безостановочно помешивая, будете держать на очень маленьком огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Вы поймете, что глазурь готова, когда под ложкой перестанет хрустеть песок. Тогда в горячую «помазку» следует положить кусочек сливочного масла размером с грецкий орех и еще несколько секунд подержать на огне, до полного соединения жира с какао.

Творожные пирожные

250 г муки, 250 г жира, 250 г творога, соль, 150 г мармелада, сахар для обваливания.

В просеянной муке на доске порубить жир, добавить протертый творог, немного посолить и быстро замесить тесто. Раскатать тесто в прямоугольный пласт и сложить как слоеное. После застывания раскатать в лист (прямоугольник или квадрат), разрезать на квадраты 7х7 см (можно и больше), наполнить мармеладом, свернуть вчетверо, края сдавить тупой стороной ножа. Запечь в хорошо нагретой духовке, горячими обваливать в сахаре.



Дрожжевое тесто

Замесить тесто, выдержать полчаса, затем растянуть или раскатать и выложить на него начинку в таком порядке: первый слой помидоры, нарезанные тонкими ломтиками, или тонкий слой томатного пюре, второй слой натертый на терке сыр, потом все остальное. Далее мы вам дадим рецепты приготовления различных пицц, но овладев навыками, можно экспериментировать сколько угодно.

250 г муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Как приготовить ПИЦЦУ...

Грибная пицца

Тесто раскатать в круглую лепешку и уложить на противень.

Томаты очистить, размять и поставить тушить, добавив 2 ст. ложки масла, нарезанный лук и чеснок, а также зелень, соль и перец. Через 35 минут снять с огня, зелень вынуть, а томаты протереть через сито.

Тесто смазать маслом, покрыть слоем томатной массы, сверху положить мелко нарезанные грибы, предварительно поджаренные в сливочном масле, и посыпать натертым сыром.

Дать полежать полчаса, потом сбрызнуть маслом и поставить на 35 минут в жаркий духовой шкаф.

Начинка: 200 г любых грибов, 4 помидора, 1 луковица, 5 ст. ложек растительного масла, 25 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, зелень, 50 г сыра, соль, перец.

Неаполитанская пицца

Приготовленное тесто уложить в форму. Тесто смазать растительным маслом, посыпать натертым сыром, положить сверху слой помидоров, очищенных от кожи и порезанных крупными дольками.

Сардельки разрезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, добавить соль, черный перец, сбрызнуть оставшимся маслом.

Выпекать в духовом шкафу на среднем огне 20-30 минут.

Начинка: 200 г сыра, 500 г помидоров, 5 сарделек, черный мо-

лотый перец, 1 ст. ложка растительного масла.

Грибы очистить и мелко покрошить, добавить столовую ложку масла и зубчик чеснока, посолить и варить 15 минут.

Томаты размять, чтобы масса получилась густой, ее можно проварить на слабом огне.

Тесто раскатать, уложить на смазанный маслом лист, сбрызнуть маслом и намазать слой теплого

томатного пюре. Поверхность раскатанной лепешки разделить на две части.

Одну половину покрыть грибами, вторую ломтиками колбасы и маслинами. Сверху посыпать сыром и свежей зеленью, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф.

Начинка: 200 г любых грибов, 5 помидор, маслины, копченая колбаса, лимонный сок, оливковое масло, зелень, 200 г натертого сыра, зубчик чеснока, соль.



Белую фасоль, чечевицу и сушеный горошек надо разварить без соли и потом уже посолить.

ЭКЛЕРЫ

Возьмите 125 г маргарина, это половина стандартной пачки. Масло для данных пирожных лучше не брать. Возьмите стакан воды (250 мл), вылейте в кастрюльку, положите туда мелко нарезанный маргарин и щепотку соли. Когда жидкость вскипит, опрокиньте в нее одним махом стакан муки, сделайте очень маленький огонь и мешайте тесто деревянной ложкой до тех пор, пока оно не свернется в один большой комок. Снимите кастрюлю с огня, слегка охладите. Затем выньте 5 яиц и по одному вбивайте в тесто.

Тут надо соблюсти некоторые правила. Во-первых, всегда мешайте содержимое только в одну сторону. Во-вторых, пока тесто не «съест» одно яйцо, не разбивайте следующее. Когда все яйца уйдут, вы получите заварное тесто.

Далее вытаскиваем противень, мажем его очень тонким слоем масла, берем чайную ложечку, мочим в воде, зачерпываем комочек теста и сажаем на лист, покрытый тефлоном. Между будущими эклерами должно быть довольно много свободного пространства, так как пирожные во время выпечки станут сильно увеличиваться в объеме.

Печь следует в горячей духовке, дверцу не открывать лишней раз, чтобы эклеры не «сели». Готовые пирожные приобретут золотистый оттенок. Им надо дать остыть, осторожно снять с противня и, надрезав верхушку, наполнить начинкой.

ВКУСНЫЕ ШАРИКИ

Орехи, изюм без косточек, белые сухари, фруктовый сироп, мед, сахарная пудра.

Очищенные и поджаренные орехи измельчаем и перемешиваем с мелким, немного распаренным изюмом без косточек и белыми сухарями, пропущенными два раза через мясорубку. Сухари лучше взять ванильные или любые другие сладкие. Добавляем фруктовый сироп и достаточное количество меда. Перемешиваем.

Из получившейся массы катаем шарики (можно размером с вишню, а можно с грецкий орех - главное, чтобы не разваливались) и обваливаем в сахарной пудре.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ЦУКАТАМИ

450 г нежирного творога, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарного песка, 50 г цукатов, ванилин по вкусу, изюм.

Размягченное сливочное масло (нагретое до 30-35°C) небольшими кусочками положить в кастрюлю, добавить сахар, ванилин по вкусу и все взбить деревянной лопаточкой до получения однородной пышной массы. После этого добавить небольшими порциями протертый нежирный творог, тщательно перемешать массу до однообразного состояния.

В полученную массу добавить цукаты, нарезанные мелкими кусочками, выложить в вазочку и подать на стол.

В КОПЫЛКУ

КАЗИНАКИ

3-4 яйца, чайная ложка водки, 2 столовые ложки сахара, щепотка соли и соды, мука, топленое и растительное масло - по 0,5 килограмма, 200/250 г меда, стакан сахара.

Яйца хорошо взбить, предварительно добавив водку, 2 столовые ложки сахара, щепотку соли и соды. Муку насыпать в блюдо или глубокую чашку, сделать посередине углубление, влить туда взбитые яйца и замесить тесто (оно должно быть несколько мягче, чем тесто на лапшу). Полученное тесто разделить на 3-4 равные части, раскатать тонким слоем и нарезать полосочками шириной не более 0,5 сантиметра и пожарить в большом количестве раскаленного масла (смесь топленого и растительного масла - по 0,5 килограмма). Слегка подрумянившиеся полоски теста откинуть шумовкой на большое блюдо, разложить на нем равномерно и залить смесью меда с сахаром, осторожно перемешать, затем им придается форма смоченными в холодной воде руками. Пласты могут быть любой толщины. После остывания нарезаются на кусочки нужной величины и формы.

Приготовление смеси меда с сахаром: на вышеуказанное количество теста берется 200/250 граммов меда и стакан сахара. Смешивают и варят на медленном огне до готовности. Для определения готовности смесь надо капнуть в холодную воду.

Если капля не растворится и, не приликая к пальцам, скатается в шарик - смесь готова.

ИЗЫСКАННЫЕ ПИРОЖНЫЕ

100 г ядер грецких орехов, 70 г цукатов из лимонной цедры, 100 г горького шоколада, 170 г меда, 3 яйца, тертая цедра половины лимона, 1 чайная ложка молотой корицы, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 0,5 чайной ложки молотой гвоздики, 4 столовых ложки водки, 300 г муки, 2 чайных ложки разрыхлителя, 300 г темной шоколадной глазури, 30 ядер фисташек.

Поджарить ядра грецких орехов на сковороде с антипригарным покрытием, не добавляя жира. Выложить на кухонное полотенце и снять шелуху. Остудить орехи и порубить их вместе с цукатами из лимонной цедры.

Нагреть духовку до 190°C. Натереть на мелкой терке шоколад. Разогреть в кастрюле мед. Взбить до образования пены яйца с цедрой лимона. Подмешать к яичному крему шоколад, корицу, гвоздику, мед, цукаты из лимонной цедры, орехи и водку. Смешать муку и разрыхлитель и подмешать к тесту.

Выстелить противень бумагой для выпекания. Выложить на него столовой ложкой 30 круглых горочек. Выпекать около 20 минут. Вынуть из духовки и остудить. Порубить глазурь и растопить ее на горячей водяной бане. Намазать ею пряники. Украсить фисташками и обсушить.

В копилку

Торт «МАЙОНЕЗНЫЙ»

3 яйца, 8 столовых ложек сахара, 0,5 чайной ложки соды, 250 г майонеза, 8 столовых ложек муки, 1 банка сгущенного молока.

Яйца взбить с сахаром, добавить соду, погашенную уксусом. Затем добавить майонез и муку. Все перемешать до однородности, выложить в смазанную форму и выпечь.

Готовый корж разделить на 3 части, каждую смазать сгущенным молоком и уложить друг на друга.

Торт «ЗЕФИРНАЯ МЕЧТА»

2 вафельных коржа, 400 г зефира (лучше белого), 1 банка сгущенки, 100 г масла, 2 столовые ложки коньяка, 1 лимон, цукаты, фрукты.

Торт очень удобен в приготовлении «на скорую руку», так как печь его не надо.

Сначала готовится крем: взбить сгущенку и масло, добавить коньяк и пропущенный через мясорубку лимон. 1 готовый вафельный корж смазать кремом, сверху плотно разложить разделенные зефиры, плоскостью вниз. Смазать кремом; затем, круглой стороной вниз, заполняя пустоты между предыдущими зефирами, разложить следующий слой. Смазать кремом, накрыть коржом.

Сверху украсить цукатами, фруктами, кремом и т.д. Можно пропорционально увеличить количество продуктов и сделать торт в 2-3 раза больше, или добавить в крем изюм, орехи.

Торт ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

6 яиц, 1-1 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана просеянных толченых черных сухарей, 1 ст. л. картофельной муки, 1/2 ч. л. лимонного сока или чуть-чуть лимонной кислоты, масляный яично-молочный крем с добавлением 1 ст. л. порошка какао.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром до бела, всыпать сухари и картофельную муку, размешать. Затем внести взбитые в густую пену (с добавлением лимонного сока) белки и осторожно перемешать сверху вниз.

В заранее подготовленную форму (сковороду), смазанную маслом и слегка посыпанную мукой, выложить тесто, поставить в нагретую духовку и выпекать при умеренной температуре до готовности.

Охлажденный торт разделить по горизонтали на 3 лепешки и каждую смазать кремом, накладывая друг на друга.

Сверху можно посыпать тертым шоколадом.

Торт «ЗАЙЧИК» (МОРКОВНЫЙ)

Для основы: 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 250 г маргарина, 6 яиц, 2 стакана натертой на мелкой терке сырой моркови.

Для крема: 0,5 ст. воды, 0,5 ч. л., лимонной кислоты, 200 г сахара, несколько капель свекольного сока.

Основа: желтки растереть с 0,5 ст. сахара, добавить размягченный маргарин и морковь. Белки взбить в крепкую пену с оставшимся сахаром. Осторожно ввести в тесто половину белковой массы, затем добавить муку. Форму смазать жиром, выложить в нее тесто и выпекать при температуре 180-200°C. После остывания разрезать пополам.

Крем: из воды, лимонной кислоты и сахара сварить сироп. В оставшиеся от приготовления коржа взбитые белки, продолжая взбивать, подливать постепенно кипящий сироп, а затем добавить немного сырого свекольного сока.

Полученным розовым кремом смазать коржи. Торт на несколько минут поставить в негорячую духовку, чтобы крем слегка подсох.

Торт «КОРОБКА ШОКОЛАДА»

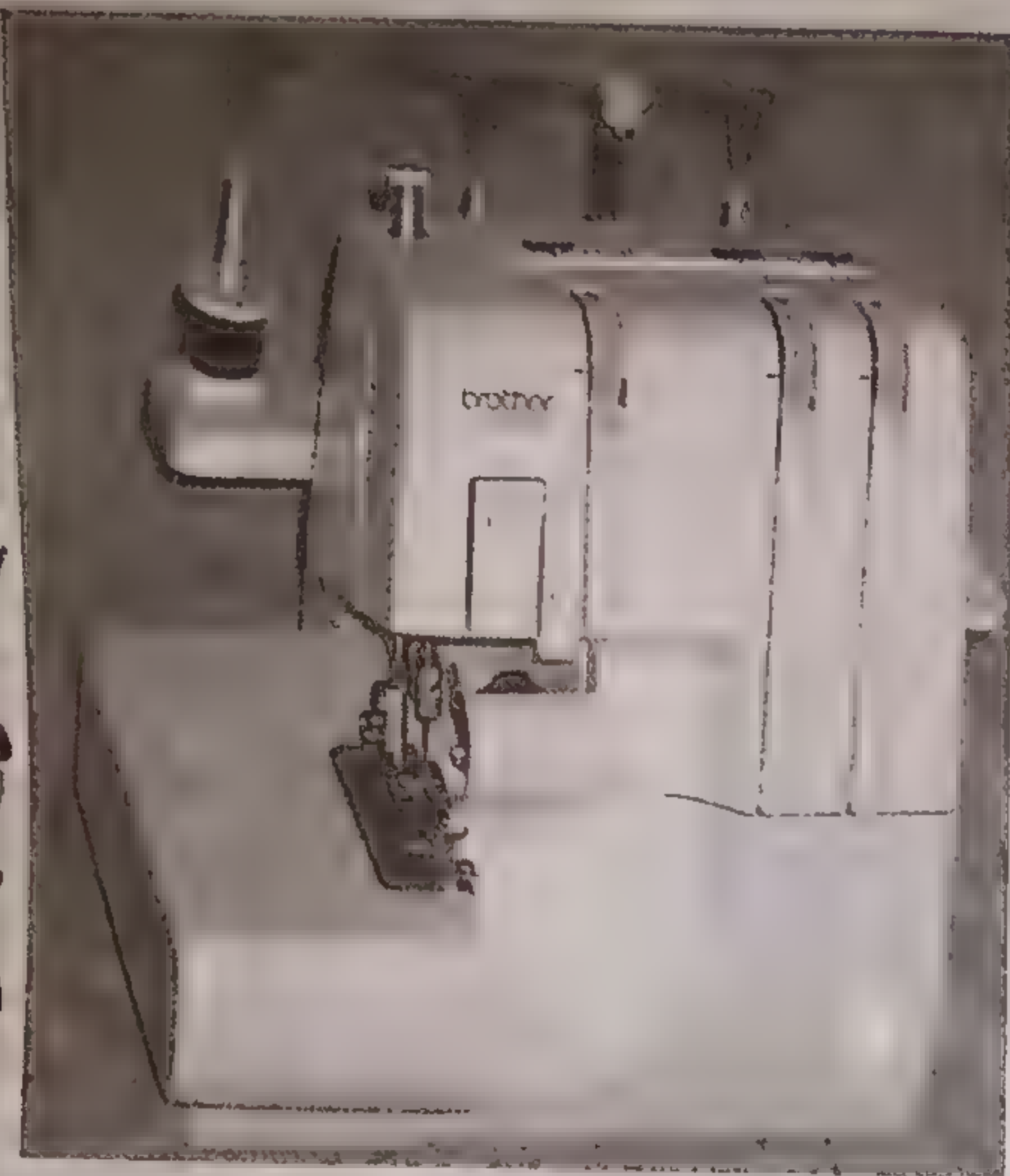
100 г белого шоколада, готовый торт «Викторина» диаметром 15 см, тонкая доска для торта диаметром 18 см, 200 г шоколадных конфет, завернутых в фольгу, розовый пищевой краситель, розовая ленточка.

Вскипятить в кастрюле воду, снять с огня и поставить сверху кастрюлю с мелко покрошенным шоколадом. Растопить шоколад. Вырезать полоску пергамента немного шире, чем глубина торта и достаточной длины, чтобы торт можно было целиком ею обернуть. Вырезать еще один, квадратный, кусок пергамента и нарисовать на нем сердечко, немного меньшего размера, чем поверхность торта. Разложить половину конфет на поверхности торта. Перемешать растопленный шоколад и смазать им полоску пергамента и сердечко. В случайном порядке капнуть пищевым красителем и разровнять широким ножом, чтобы придать шоколаду мраморный эффект. Аккуратно поднять длинную полоску, намазанную шоколадом, и прижать полоску шоколадом к стенке торта. Охлаждать торт и сердечко как минимум 15 мин, чтобы шоколад полностью застыл. Аккуратно снять бумагу с шоколада. Сверху уложить оставшиеся конфеты и сверху положить сердечко. Вокруг завязать розовую ленту.

Торт «ГЕРАКЛ»

100 г маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, ванилин, соль, 2 стакана хлопьев «Геркулес».

Яйца растереть с сахаром и мягким маргарином, добавить ванилин, щепотку соли и подсушенные в духовке хлопья. Все перемешать, выложить в форму и испечь. Остывший корж намазать сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпать сахарной пудрой.



Оверлок - идеальное дополнение к вашей швейной машине!
Если вы не представляете свою жизнь без шитья, если шитье не только полезное увлечение, но и профессиональная работа, то, конечно же, вы прекрасно знаете о тех преимуществах, которые дает в работе оверлок.

ном случае, при удалении наметки можно повредить строчку.

Скалывание деталей булавками - альтернатива наметке, однако, в процессе стачивания будьте внимательны и вовремя удаляйте булавки по мере приближения к ним лапки оверлока.

АКСЕССУАР - ТОЖЕ ВЕЩЬ

До недавнего времени оверлоки были бедны аксессуарами по сравнению со швейными машинами. Но сейчас крупные производители интенсивно работают в направлении увеличения количества аксессуаров для лучшей работы оверлока, которые можно приобрести отдельно.

Практически все фирмы-разработчики предлагают огромное количество дополнительных лапок: различные окантовыватели, напавители и запашиватели.

ОВЕРЛОКИ

ЗАЧЕМ НУЖЕН ОВЕРЛОК?

Этой краеобметочной машине, а именно так переводится слово «оверлок», под силу справиться и с тонким джерси, и с благородным шелком, и с воздушным шифоном. Оверлок быстро и качественно решает проблему обработки швов при выполнении изделий из капризных, легко осыпающихся тканей.

Несколько рабочих нитей прочно охватывают срез материала и, образуя краеобметочные швы, эффективно препятствуют спуску петель материала. При изготовлении изделий из трикотажного полотна без оверлока не обойтись: стачивание деталей выполняется одновременно с обметкой срезов, что дает швам эластичность и предупреждает разрывы при растяжении.

Кроме того, практически все оверлоки оснащены дифференциальным транспортером, который незаменим при работе с шелком и вискозой, так как эти скользящие ткани легко смещаются под лапкой обычной машинки. Дифференциальный транспортер упрощает процесс стачивания деталей из гладких тканей, благодаря син-

хронному продвижению полотен с помощью двух двигателей ткани. Шов не растягивается, на тонких материалах не образуются морщины.

При противоположной установке дифференциального транспортера можно получать красивые волнистые эффекты.

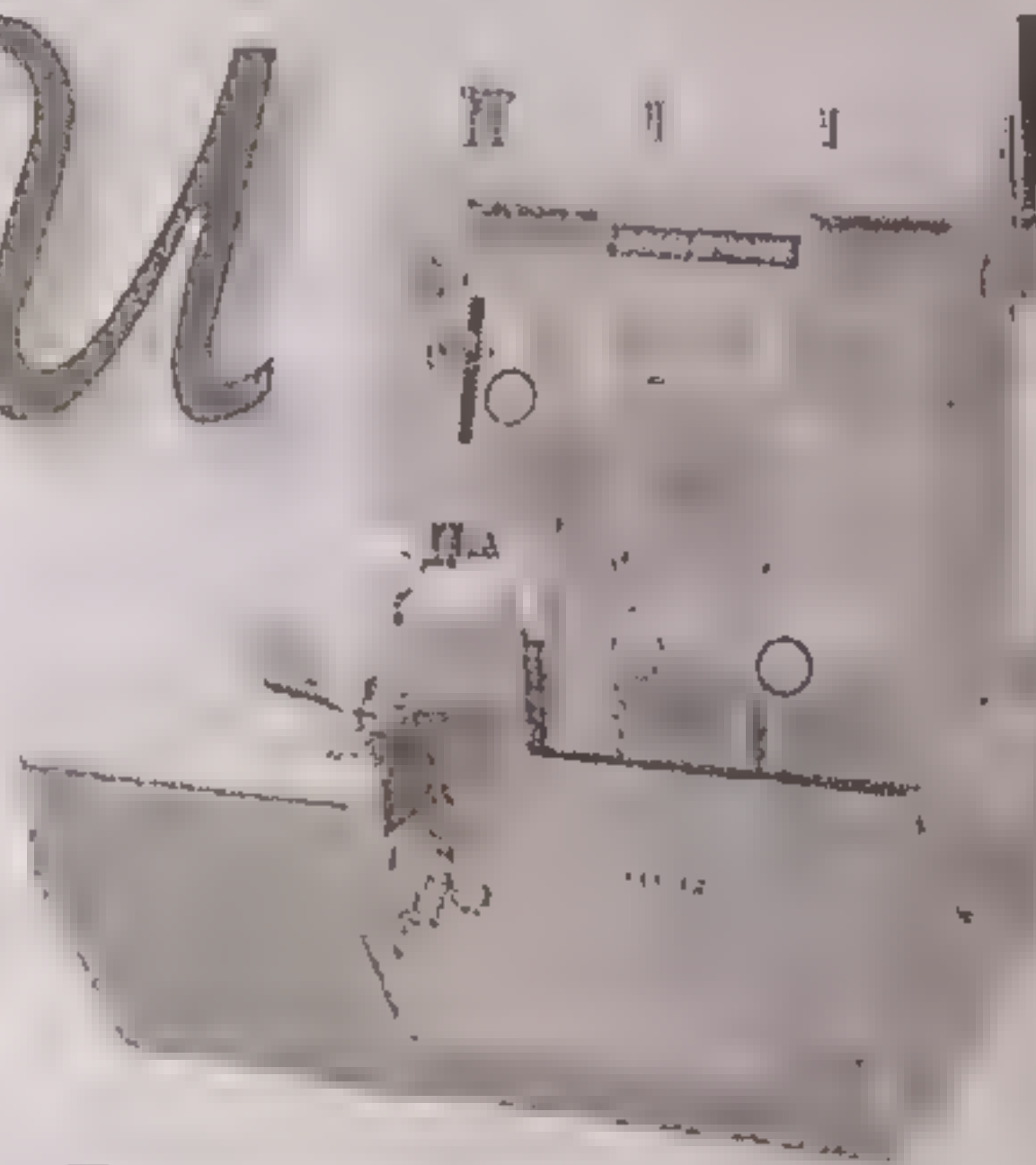
У транспортера есть еще одно достоинство: машина при стачивании может одновременно приспособивать.

Правда, в этом случае необходимо подобрать подачу полотна так, чтобы приспособленный шов оказался нужной длины. Поэтому для начала поэкспериментируйте на сложенном пополам лоскутке данной ткани.

Учтите тот факт, что при работе на оверлоке происходит большой расход швейных ниток, поэтому заранее запаситесь большими бобинами.

Выкраивая детали, не забудьте кроме припуска на шов оставить еще дополнительный припуск на срез полотна после обметки.

Если перед стачиванием необходимо сметать детали, то постарайтесь, чтобы стежки не пришлись на линии будущего шва, в против-



Теперь не составит труда украсить кружевом край трикотажной ткани: специальный окантовыватель сам подает кружево, подгибает кромку ткани и пришивает кружево с изнаночной стороны двухниточным плоским швом.

Окантовыватели облегчают работу и в том случае, когда нужно просто подогнуть ткань на определенное расстояние, и когда требуется выполнить обработку края материала декоративной тесьмой различной ширины.

Многие оверлоки аналогичны друг другу, потому что собирают их практически на одних и тех же конвейерах в Тайване, Китае и Японии.

Фирмы-производители утверждают, что это не влияет на качество техники, так как компании осуществляют 100%-ный контроль за процессом сборки.

«ПОТРЕБИТЕЛЬ»

Манная крупа, вермишель, макароны варятся в общем бульоне, который должен едва-едва кипеть, на самом малом огне.

АЖЕЖДОТЫ



- Что с тобой дружище?! Ты исцарапан, под глазами синяки, одежда порвана. Давай я провожу тебя домой...

- Я из дома...

- Нет, это ее муж!..



Когда женщина говорит мужчине, что ей холодно, он

- Все-таки зря ты настояла, чтобы я надел новый костюм, а не старый.

- Почему, новый костюм тебе так к лицу.

- Да, но билеты остались в старом.



Меняю комнатную собачку на двухкомнатную...



Встречаются два француза, и один другому говорит.

- Жан, а ты знаешь, твоя жена мне изменяет.



Мужик (звонит по 03):

- Срочно высылайте скорую. У жены начались родовые схватки!

Диспетчер:

- Успокойтесь, пожалуйста. Это ее первый ребенок?

считает, что должен ее обнять, а она - что он должен купить ей шубу.



Муж говорит жене у входа в театр:



Вовочка спрашивает папу:

- Папочка, а твоя мама тебя когда-нибудь била?

- Нет, только твоя.



Привлекательные женщины отвлекают.



Две пожилые женщины встретились после долгой разлуки. Одна говорит:

- Какие мы были красивые некогда, особенно я...

Вторая отвечает:

- А теперь мы так плохо выглядим, особенно ты...



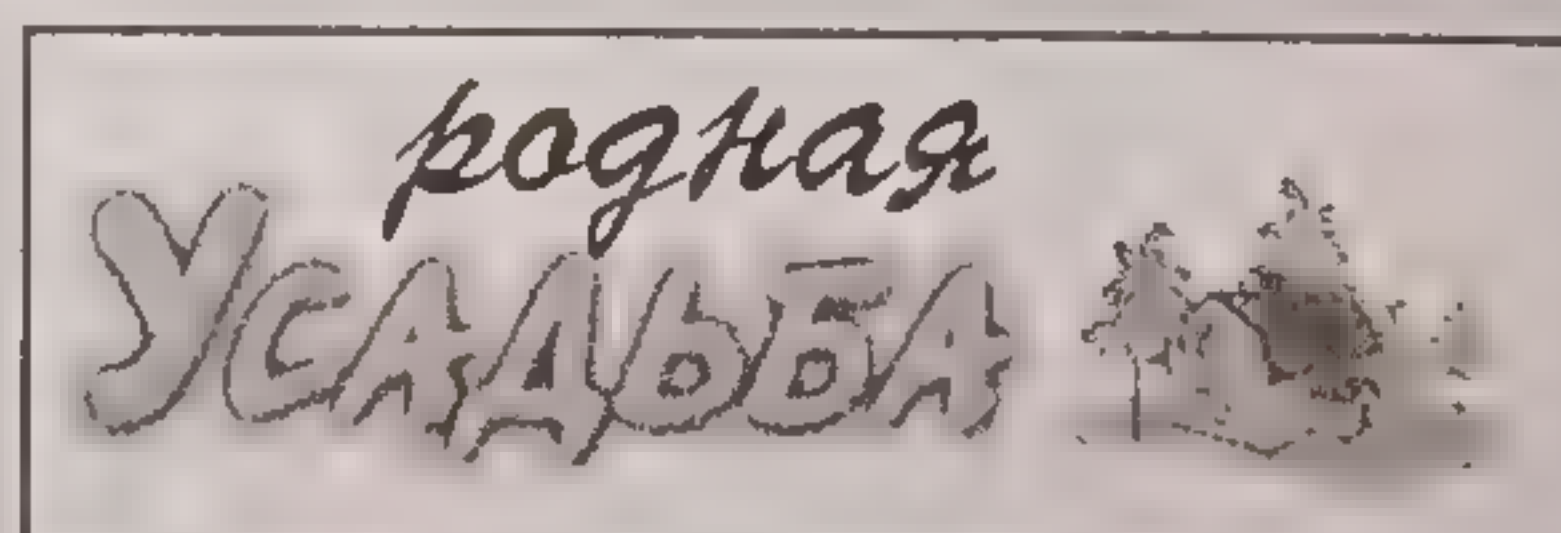
В свежем номере «Семейного лекаря» расскажем какие чудеса могут творить лук и чеснок, и какой эликсир жизни сокрыт в одуванчике.

Очень много людей страдают от изжоги, рекомендации о том, как избежать этой напасти, читайте на 7 полосе.

О количестве гипертоников вообще не стоит говорить, так вот, специально для них газета дает 6 рецептов от этого недуга.

И вообще, знаете ли вы, уважаемые читатели, что у каждого органа имеется свой час активной работы. И если знать это время, то лечение можно направить как раз в нужное русло. И тем самым быстрее наступит излечение.

И конечно, не обойдем вниманием в этом номере проблему аллергии. Об этом на 30 полосе.



Это пока довольно редкое, но перспективное растение - кустарник высотой до 60-80 см - хеномелес маулеи. Среди садоводов она носит название «японская», по-видимому, от того, что завезена она из Японии. О чем же идет речь? Да конечно, об айве. Ее вкусными плодами вы сможете порадовать себя и своих близких, если вырастите айву правильно. Об этом и о многом другом читайте в свежем выпуске «Родной усадьбы».

Все огородники согласятся, что одни из самых важных работ на огороде - прополка и рыхление. Чтобы облегчить этот труд, наши читатели советуют, как изготовить простенькое приспособление, которое изготавливается своими руками за полтора-два часа.

А еще читайте о том, почему зачастую нас не балует обильным урожаем редис, как бороться с надоедливыми мухами и правильно париться в бане.

О здоровье

В чем польза ОВОЩНЫХ СОКОВ?

Арбузный сок содержит большой процент растворимых сахаров (фруктозу, глюкозу, сахарозу), пектиновых веществ. В соке имеются витамины - фолиевая, аскорбиновая и никотиновая кислоты, тиамин, рибофлавин, а также каротин. Богат он и минеральными веществами (преобладает калий). Рекомендуются лицам, страдающим заболеваниями почек. Сок с мякотью широко используется в лечебном питании, особенно при малокровии, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, подагре.

Капустный сок содержит легкоусвояемые углеводы (глюкоза, фруктоза, сахароза), аминокислоты. Есть в нем соли калия, натрия, кальция, магния, железа. Наибольшая ценность капустного сока заключается в его особом витаминном наборе (аскорбиновая, никотиновая, пантотеновая и фолиевая кислоты, тиамин, рибофлавин, биотин, витамин К, Р-активные вещества). Капустный сок содержит противоязвенный витамин. В настоящее время разработана технология производства сухого сока белокочанной капусты методом сублимации.

Морковный сок - источник многих витаминов и минеральных солей. Высокое содержание в нем

каротина, наличие комплекса витаминов группы В, С, К, железа, калия, кальция, кобальта и других минеральных веществ делают сок особенно полезным для детей, людей с ослабленным здоровьем.

Томатный сок содержит витамины группы В, С, каротин, минеральные соли. Характеризуется низкой кислотностью и имеет приятный, освежающий вкус, утоляет жажду. Значительное содержание в соке калия и железа при относительно низкой калорийности делает его полезным для всех людей, включая лиц, склонных к полноте.

Тыквенный сок содержит сахара (в основном сахарозу), клетчатку, пектиновые вещества, соли калия, кальция, магния, микроэлементы (железо, медь, марганец, кобальт и др.). Есть в соке и витамины С, В1, В2, В6, Е, каротин. Тыквенный сок улучшает работу желудочно-кишечного тракта, способствует желчеотделению, является диетическим продуктом. Он рекомендуется больным, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями, сопровождающимися отеками, а также при заболеваниях печени и почек. В небольших количествах его рекомендуется принимать на ночь лицам, страдающим бессонницей, и при тревож-

ном сне.

Свекольный сок содержит около 14% углеводов (в основном сахарозу), витамины - тиамин, рибофлавин, фолиевую и пантотеновую кислоты, а также каротин. В значительных количествах в соке содержатся соли калия, желе-

за, марганца и др. Комплекс витаминов и микроэлементов оказывает положительное влияние на кроветворение, нормализует обменные процессы.

Особенность овощных соков заключается в том, что они не только легко усваиваются организмом, но и содействуют более полной усвояемости основных пищевых веществ, содержащихся в других продуктах.

При изготовлении овощных соков в домашних условиях необходимо строго соблюдать некоторые правила:

- овощи, предназначенные для переработки на сок, надо тщательно отсортировать, отобрать испорченные, несвежие и поврежденные;
- тщательно промыть овощи под краном в струе проточной воды;
- клубнеплоды могут быть сильно загрязнены землей, и микроорганизмами, поэтому их надо мыть со щеткой;
- снимать кожуру с овощей можно только после тщательного их мытья;
- очищенные овощи не следует хранить на воздухе и в воде, так как это приводит к разрушению витаминов;
- напитки и свежие соки из овощей необходимо готовить непосредственно перед их употреблением.

Свежую капусту, предназначенную для пирога, надо обдать кипятком, изрубить, посолить, через 10 минут выжать, и положить в кастрюлю с маслом.

Уха из ершей,
скумбрии, сига и
налимью

Рыбу очистить, снять филей, как с мелкой, так и с крупной рыбы, сначала с костей, потом и с кожи ерша, все кости, кожу и головы других рыб, за исключением налимьей, которая не годится, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, как для мясного бульона, то есть на 6-8 человек, 15 стаканами. Прибавить белых корней 1-2 луковицы, душистые травы, перен и лавровый лист, посолить. Варить на медленном огне до 3 часов, затем уварить до 9 стаканов так, чтобы ерши совсем разварились, процедить сквозь сито, вскипятить.

За 20 минут до отпуски в кипящую уху опустить рыбные филей, нарезанные равными кусочками. Когда дойдут вынуть шумовкой, положить в суповую миску с традиционным украшением. Вареный судак и в суповую миску. Можно добавить шампанского. Подать бульон с лимоном без зерен.

Взять: 6 ф. рыбы, 1 1/2 п. белых корней, 1,5 л. воды, 1 п. душистых трав, 1 п. лавр. листа, зеленого укропа 1/2 стак. шампанского, 1/4 лимона.

Подать отдельно пирожки.
Примечание, фунт - 409,5 г.



Старинные правила

для кушаний

Правила для рыбы и
раков

Если рыба варится для ухи, то ее надо опустить в холодную воду, если же варится для подачи под соусом или для майонезов, то опускается в кипящий уже отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью.

Кожу осетрины не следует варить, так как она придает навару неприятный вкус. Разварную осетрину надо сперва остудить, чтобы нарезать ее ровными порциями, иначе разваливается.

Подавая судака, например, с картофелем, отвар из судака употреблять на рыбный суп.

Когда варятся раки, то оставшиеся скорлупки вымыть, высушить, истолочь на раковое масло. Раки при варке надо опускать непременно в крутой соленый кипяток с укропом.

Очищенные раковые шейки, положенные уже в какой-нибудь соус или суп, никогда не надо более варить, а только подогреть до самого горячего состояния.

Раков не надо вынимать из отвара до употребления, иначе обсохнут и будут невкусны.

Правила относительно
фруктов

Если нужен лимонный сок, то надо разрезать лимон пополам, выжать из него сок рукой, но никак не машинкой, так как она раз-

давливает и саму белую кожу, имеющую горечь! Зернышки тотчас же вынимать и затем все тщательно процеживать сквозь ситечко или тряпочку, так как достаточно самого маленького, почти незаметного зернышка, чтобы испортить все кушанье, так сильна заключающаяся в нем горечь. Надо остерегаться употреблять в кушанья лимон с зеленоватой мякотью и массой зерен, потому что это по большей части дикие лимоны, горькие, не придающие кушаньям ни малейшего аромата.

Если случится купить лишний лимон, то чтобы он не высох, надо сохранять его в сырой холодной воде, чаще ее переменяя. Таким образом, сохраняются лимоны и в массе.

Подавая лимон к чаю, весь лимон обливают кипятком из самовара, чтобы обмыть его от грязи и вызвать более сильный аромат.

Для кушаньев, обварив лимон, обтереть его чистым полотенцем, срезать очень тонко самую желтенькую цедру острым ножом, вскипятить ее в воде или сиропе, приготовленном для желе лимонного, для киселя, варенья и пр., и затем вынуть ее.

Эта цедра, если должна вариться с компотом, мелко шинкуется и подается в сиропе.

Из кожицы и сердцевинки от сырых яблок готовится желе, квас, также отвар от кашля и пр.

Если рис варится для супа-пюре, так что нужен рисовый отвар, то перемытый рис опускается в холодную воду и варится, пока не разварится.

Напитки

Коктейли любят все (за исключением некоторых лиц). Как правило, готовят и пьют коктейли и другие смешанные напитки в баре. В последнее время все большее распространение приобретают домашние бары.

Как возникло слово «бар»? Предполагается, что Родина баров - Америка. Предшественниками баров были кафе, появившиеся в

вентаря, а верхняя крышка имитировала стойку ресторана бара. В последующем бары в квартирах стали совершенствоваться и сейчас различают бары трех типов.



Домашний БАР

Новом Свете с переселением голландцев, испанцев, португальцев. Эти заведения обычно делились на две части: буфет и помещение для публики, которое было отделено барьером.

ОРГАНИЗАЦИЯ ДОМАШНЕГО БАРА

В квартиры бар пришел вначале в виде тумбы (шкафчика), оборудованной таким образом, чтобы тут можно и готовить и пить коктейли, пунши, крюшоны и т.д. В середине тумбы предусматривалось место для бутылок, бокалов и прочего вспомогательного ин-

ПЕРЕДВИЖНОЙ БАР - передвижной столик-шкафчик с застекленными стенками. Он может внешне походить на большую бочку, в которой имеются полки, на которых находится нужный инвентарь и сырье. Однако мойка посуды в этом случае затруднена и осуществляется обычно на кухне.

ПОСТОЯННЫЙ БАР - требует самостоятельного помещения. Если в квартире есть небольшое помещение рядом с кухней (обычно без окна), его можно использовать под бар. Можно также приспособить часть столовой или гостиной. Желательно, чтобы холод-

ная и горячая вода, лед - все было легко доступно.

Должна быть, так называемая барная стойка, возле которой размещены высокие стулья. Очень хорошо будут смотреться стулья с металлическими элементами.

Что входит в оснащение домашнего бара? Хорошо приобрести шейкер для коктейлей. Его можно заменить миксером. Необходимы: ведро и щипцы для льда; штопор, дощечка для измельчения овощей, сыра и др., ножик, вилки, салфетки; соковыжималка для плодов и ягод, овощей; воронка, соломинки, терка.

МИР КОКТЕЙЛЕЙ

Персиковый коктейль

125 г персиков, 20 г сахара, 15 г сока, 10 г коньяка, 25 г молока, лед.

Спелые персики моют, удаляют косточки, нарезают, засыпают сахаром. Добавляют жидкие ингредиенты, лед и быстро перемешивают. Подают в высоких бокалах с соломинкой.

Коктейль «Рапсодия»

20 г лимонного сока, 20 г апельсинового сока, 10 г коньяка, 20 г малинового сиропа, лед, апельсиновая цедра.

Смешивают все ингредиенты. Подают в бокалах, положив туда лед и украсив апельсиновой цедрой.

Коктейль «Восток»

20 г гранатового сока, 20 г лимонного сока, 15 г коньяка, 1 яичный жел-

ток, лед.

Компоненты смешивают и взбивают до появления густой пены. Подают в высоких широких фужерах.

Коктейль «Какпо»

50 г молока, 20 г сиропа какао, 20 г мороженого, 10 г сливок.

Охлажденное молоко, сироп какао и сливочное мороженое смешивают в миксере. Переливают в бокал, сверху кладут взбитые сливки.

Шоколадный коктейль

50 г молока, 20 г шоколадного сиропа, 20 г сливочного мороженого, 10 г сливок.

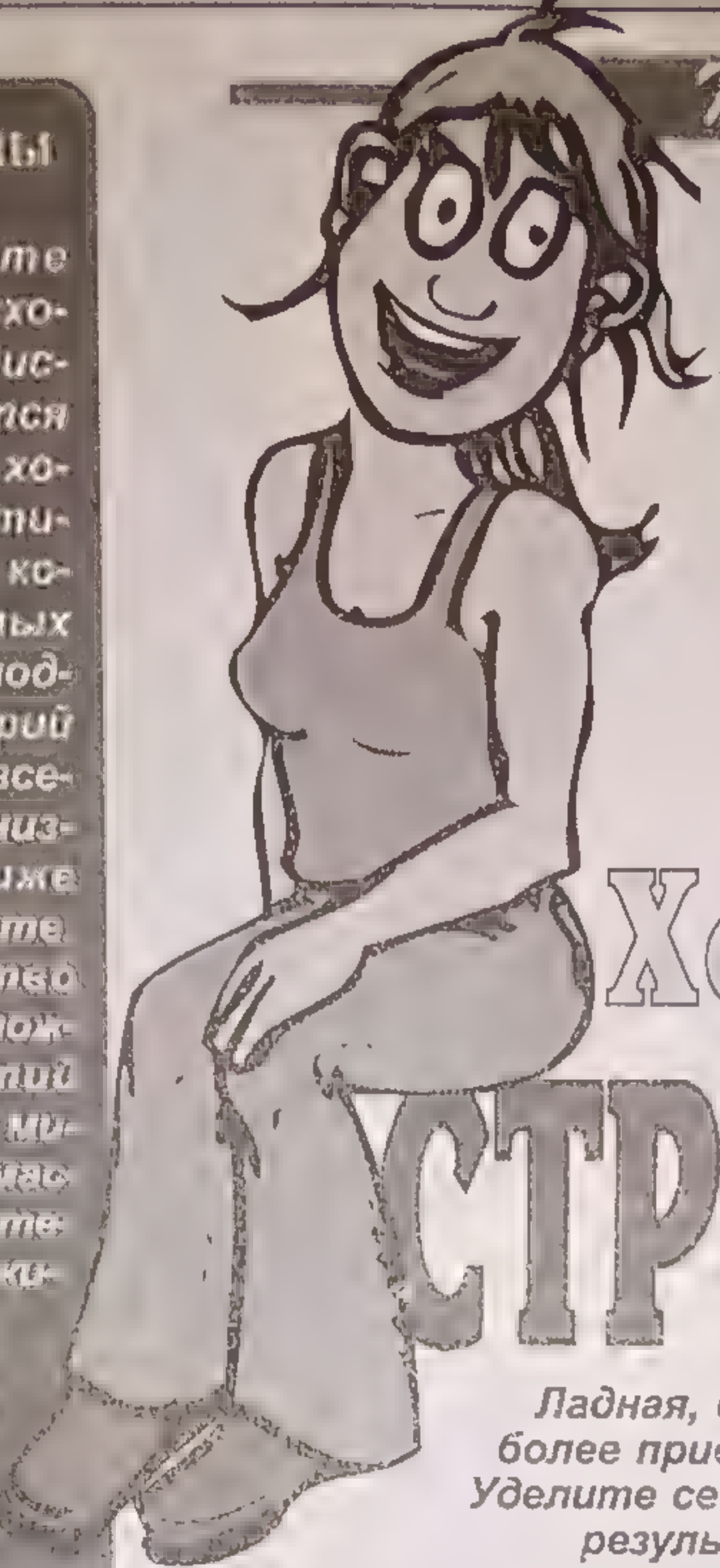
Охлажденное молоко, шоколадный сироп, сливочное мороженое взбивают в миксере. Переливают в бокал и сверху кладут взбитые сливки.

При покупке грибов надо выбирать самый лучший сорт, который отличается тем, что шляпки снаружи зеленоватые, низ же и разрез белые, корешки короткие.

СКОЛЬКО КАЛОРИЙ МЫ РАСХОДУЕМ?

Если вы потребляете больше калорий, чем расходуете, то возникает дисбаланс, и откладывается жировой слой. Если вы хотите похудеть, сократите на какой-то период количество потребляемых калорий. Обязательно подсчитайте, сколько калорий вы расходуете. Скорее всего, энергозатраты организма будут намного ниже того, что вы получаете. Увеличить количество расходуемых калорий можно с помощью занятий спортом. При этом за 1 минуту в расчете на 1 кг массы тела вы можете потерять намного больше килокалорий.

Ходьба по лестнице	
16-20 ступенек в 1 мин.	0,06
30-35 ступенек в 1 мин.	0,09
60-70 ступенек в 1 мин.	0,14
Ходьба в гору 0,20	
Бег «трусцой» 0,10	
Бег со скоростью:	
6 км/ч	0,12
10 км/ч	0,15
11 км/ч	0,20
13 км/ч	0,26
15 км/ч	0,30
Бег на лыжах со скоростью:	
7 км/ч	0,11
12 км/ч	0,17
15 км/ч	0,26
Езда на велосипеде со скоростью:	
4 км/ч	0,04
10 км/ч	0,07
15 км/ч	0,11
20 км/ч	0,14
Плавание со скоростью:	
10 м в 1 мин.	0,05
20 м в 1 мин.	0,06
30 м в 1 мин.	0,09
Волейбол	0,06
Баскетбол	0,13-0,14
Бадминтон	0,08
Настольный теннис	0,06-0,07
Теннис	0,13



Правильное питание

СПЕЦИАЛЬНЫЙ САМОМАССАЖ

Выполняется стоя, в устойчивой, удобной позе. Лучше в обнаженном виде. Мышцы брюшного пресса должны быть напряжены, так как массируется только жировая ткань, а не органы брюшной полости.

1. Поглаживание. Живот поглаживать круговыми движениями по часовой стрелке двумя руками, одна кисть на другой. Затем так-

Хотите быть стройной?

Ладная, стройная фигура, пожалуй, даже более привлекательна, чем красивое лицо. Уделите себе ежедневно немного времени, и результаты будут удивительны.

МАССАЖ ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ

Далеко не каждая женщина располагает временем, чтобы посещать сеансы массажа. Поэтому предлагаем вам приемы специального самомассажа и минимум физических упражнений для проведения в домашних условиях. Они весьма эффективны для тех, кто хочет похудеть.

Общая продолжительность сеанса - 5-10 минут ежедневно. Лучше проделать два раза в день, совмещая самомассаж с физическими упражнениями и водными процедурами.

С помощью самомассажа разрушается плотная жировая ткань, накопившаяся в области живота, талии, бедер и на боках со стороны спины. Физические же упражнения, улучшая обменные процессы, усиливают эффект приемов самомассажа, облегчая процесс сгорания жировой ткани.

При регулярном выполнении наших рекомендаций, если вы сумеете преодолеть себя, результат может проявиться через две-три недели. Для самоконтроля предварительно обмерьте сантиметром объемы талии, живота, бедер и запишите показатели.

же круговыми движениями погладить талию с боков и со стороны спины, бедра. Выполнить 10-12 раз.

2. Разминание жировой ткани на животе. Оттянуть слегка жировую складочку пальцами обеих рук справа сразу под ребрами. Прощипать ее.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПИТАНИЕ!

Ешьте кислоты и сахара в разное время с белками и углеводами. Не употребляйте жиры вместе с белками. Не превращайте свой желудок в помойную яму! Хотя на время перестаньте быть самоубийцами! Минимальный перерыв между приемами пищи - 2 часа. Еще раз поверьте, а еще лучше - проверьте, что есть лучше мало, но качественно. Лучше легкий голод, чем тупая боль в желудке, изжога, газообразование от несовместимости продуктов.

Если вы встали на путь правильного питания, вы должны определить свое отношение к спорту, сделать свой выбор. Главное - активизировать внутренние силы организма, заставить его работать на вас.

Вылущенный свежий горошек никогда не надо варить с другими овощами, а отдельно, подливая отвар его по вкусу.

Детская справочная

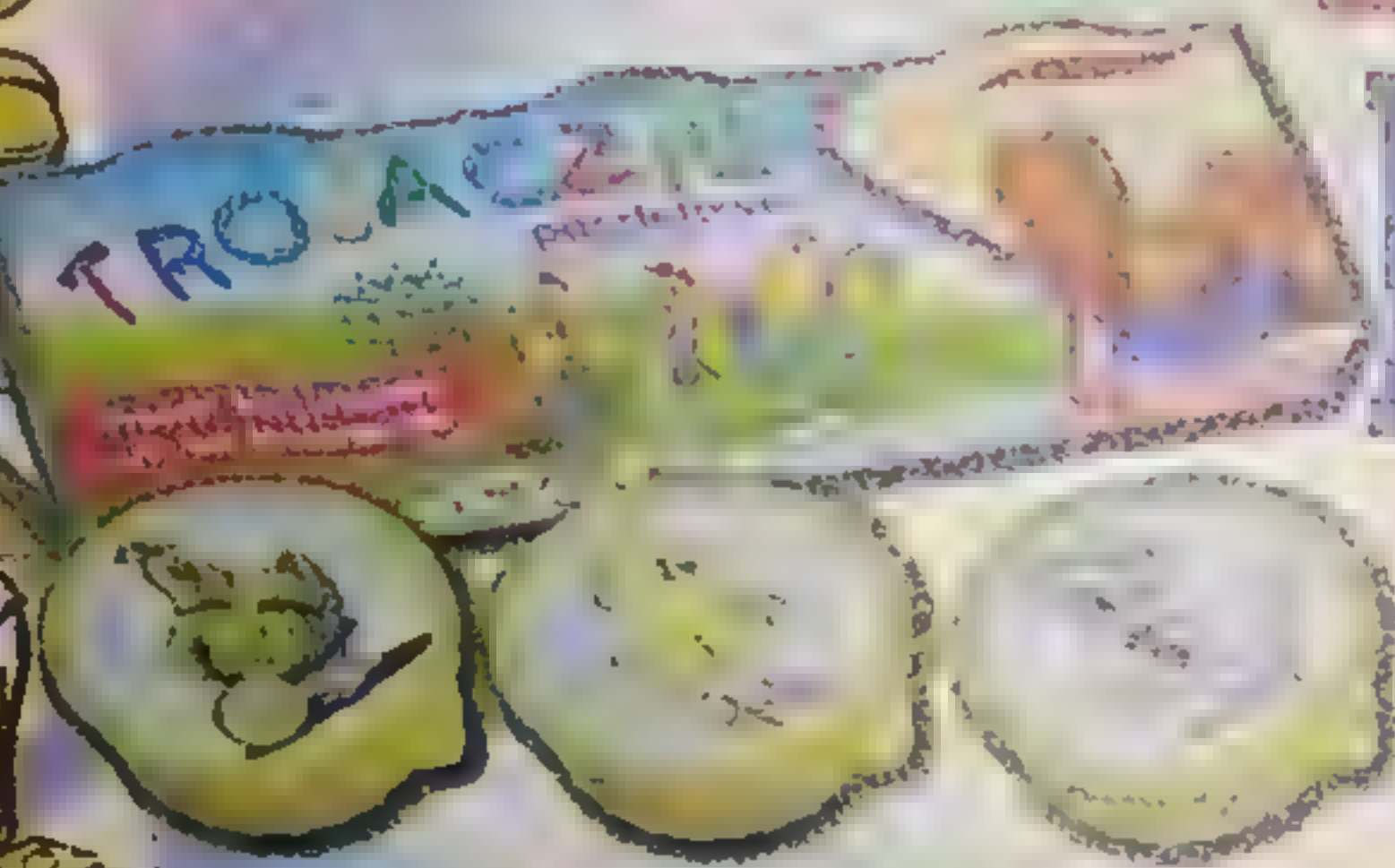
Еще совсем недавно считалось: фруктовые и ягодные соки ребенок, находящийся на грудном вскармливании, должен получать уже с 3-4 недель, а через месяц мамам предписывалось разнообразить детское «меню» прикормом - овощными пюре, кашами, творожком, яичным желтком, мясным бульоном. Поэтому опубликованная в «Здоровье» №5 новая схема, по которой грудничок должен получать новые продукты гораздо позже, вызвала удивление у многих. Ваше недоумение разрешит доктор медицинс-

детей, поделенных на две группы. Одна исправно пила соки с трехнедельного возраста согласно прежним рекомендациям, а другая «познакомилась» с ними только на 4-м месяце. У детишек из первой группы появилось в несколько раз больше аллергических реакций, гораздо чаще наблюдались нарушения со стороны желудочно-кишечного тракта.

Словом, выяснилось: пользы от соков в этом возрасте практически никакой, а неприятности могут быть. Так что лучшим временем



Даем прикорм ПО-НОВОМУ



знакомства грудничка с морковной, яблочной и лимонной влагой станет 4-ый месяц.

- Почему теперь мы отказываем малышу в мясном бульоне?

- Да просто незачем такому крохе экстрактивные вещества, а только их источником и служит бульон. Он немного стимулирует секрецию желудочного сока, но грудному малышу в общем-то это ни к чему. Сегодня мы рекомендуем с 8-9 месяцев не мясные бульоны, а овощные протертые супы.

- Такой важный продукт, как яичный желток, нынче груднички впервые пробуют не с 3 месяцев, как раньше, а после полугода. С чем это связано?

- Прежде всего с тем, что на куриный желток часто бывают аллергические реакции. К тому же все полезные вещества, содержащиеся в желтке (бета-каротин, витамин B12, железо, белки) 2-3 месячный младенец получает с материнским молоком, а малыши-искусственники - с его заменителями. Так что необходимости вводить желток дополнительно раньше 6 месяцев нет.

- Игорь Яковлевич, еще один

животрепещущий вопрос: что лучше - готовить прикорм самим или положиться на «баночки»?

- Конечно, натуральное питание лучше. Правда, при условии, что оно абсолютно безопасное - в продуктах нет пестицидов, нитратов, они не заражены радионуклидами. Где гарантии такого благополучия при нашей-то экологии? Нет их даже в условиях личного приусадебного участка или хозяйства, не говоря уж о рынках, тем более стихийных. Если вы уверены в чистоте продуктов, которые дадите ребенку - прекрасно. Нет - из двух зол выбирайте меньшее.

- Как вы относитесь к тому, что многие мамы пытаются напоить грудничков свежим коровьим или козьим молоком?

- Коровье молоко - прекрасный продукт, но в то же время достаточно сильный аллерген. Мы по новой схеме рекомендуем его с 8-ми месяцев (причем предпочтительно не молоко, а кисломолочные продукты). А что касается парного молока: уверены ли вы в его безопасности? Для грудничка надо кипятить молоко даже от своей коровы.

ких наук, профессор, академик РАЕН Игорь Яковлевич Конь.

- Игорь Яковлевич, начнем с самого удивительного - почему соки грудничкам теперь рекомендуются только на 4-м месяце?

- Имейте в виду - речь идет только о детях, получающих материнское молоко. Им действительно не нужны соки в первые месяцы жизни. И знаете, почему? Проведенная нами общая оценка рациона показала: даже со свежеприготовленным соком никаких особых витаминов, которые не входили бы в состав женского молока, 2-3 месячный ребенок не получает. С консервированными соками и того хуже - в них часть витаминов все - таки разрушается, да и минеральных веществ не очень много.

А вот то, что большинство детей в таком раннем возрасте неважно переносят соки, - доказанный факт. Мы провели специальное исследование, наблюдали 100

Свежую белую и красную капусту, предназначенную для салата, надо нашинковать, обдать соленым кипятком и потом уже заправлять ее маслом.

Качественные столовые приборы обладают замечательным свойством вносить в убранство обеденного стола праздничный акцент своим зеркальным блеском и изяществом линий. Наиболее распространены столовые приборы из трех основных материалов.

Самые дорогие изготовлены из серебра. Они требуют особого и тщательного ухода. Более доступны по цене изделия из мельхиора. Правда, входящие в его состав медь и цинк могут образовывать небезобидные для организма человека соединения.

Достаточно популярны столовые приборы из хромоникелевой стали марки 18/10. Эти цифры означают, что кроме чистого железа в сплаве содержится 18% хрома и 10% никеля. В нем нет никаких вредных примесей: мышьяка, ртути, цинка или меди. Не случайно такой сплав называют медицинским.

Выбираем



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Изделия из него отлично переносят обработку в посудомоечной машине. Они вполне эстетичны, долговечны, просты в уходе и гигиеничны. Производители, как правило, дают гарантию на эти изделия не менее 20 лет.

Лучшие столовые приборы отличаются не только качеством материала, но и дизайном, который превращает простые утилитарные предметы в настоящие произведения искусства. Это может быть классическая форма с рельефной фаской. Изысканные линии модерна с граненым черенком. Рококо с черенками, украшенными завитками.

Продаются столовые приборы, как правило, наборами на 6 персон из 24 предметов, включающими столовые ложки, вилки, ножи и чайные ложки. Или на 12 персон из 72 предметов. Такой набор может быть дополнен половником, соусником, ложками и вилкой для салата, 2 ложками для гарнира, лопаткой для торта, 2 сервировочными вилками, ложкой и щипцами для сахара и ложкой к обеду и

ложкой для варенья.

Все приборы желательно мыть сразу после использования. Иначе остатки пищи образуют на поверхности трудно выводимые пятна. Потом от них придется избавляться специальными средствами для ухода за посудой из нержавеющей стали. Для мытья и чистки столовых приборов нельзя применять моющие и чистящие средства, содержащие абразивы. Недопустимы и хлорсодержащие препараты. Вполне подойдут обычные жидкие или концентрированные средства для мытья посуды. Если пользуетесь посудомоечной машиной, строго соблюдайте инструкцию. Ножи, вилки и ложки надо располагать в корзине для столовых приборов ручками вниз и попеременно. Не стоит ничего сушить прямо в машине. Вынимайте столовые приборы сразу после цикла мойки и вытирайте мягкой салфеткой. Хранить такие бытовые изделия тоже надо уметь. Главное правило такое: ножи всегда должны находиться отдельно от всех других предметов.

Успех известных производителей зачастую «вдохновляет» некоторых дельцов на изготовление более дешевых подделок. Отличить их от настоящих изделий можно по некоторым признакам.

- Для изготовления поддельных, более дешевых столовых приборов используется сталь низкого качества. Она, как правило, не содержит никеля, а значит, изделия более тусклые и их невозможно отполировать до зеркального блеска.

- Настоящие изделия из стали марки 18/10 плохо нагреваются. Этот материал обладает низкой теплопроводностью.

- Плохо обработанные боковые кромки, следы фрезерования между зубцами вилок должны насторожить, так как качественные столовые приборы имеют всегда тщательно скругленные и отполированные края.

- Чтобы выявить подделки, используйте магнит. Некачественные приборы притягиваются магнитом, тогда как изделия из медицинской стали не намагничиваются, так как содержат 10% никеля.

Перед варкой сушеных грибов их надо всегда обдать сперва кипятком, перемыть хорошенько, чтобы удалить с ним пыль и песок.

Кулинарный гороскоп



В понедельник для многих представителей знака Овна пройдет как настоящий праздник, все будет удаваться, желания легко исполнятся, от любого предприятия вы получите истинное удовольствие. Позвольте себе удовлетворить свои маленькие слабости. Во вторник на службе вероятны перемены в окружении, которые пойдут вам на пользу и позволят реализовать давно намеченные цели.



Тельцы будут находиться в центре внимания и событий. В понедельник вы почувствуете прилив новых жизненных сил, появятся новые идеи для творческого самовыражения. Вторник сулит удачу многим начинаниям. А вот на среду и субботу лучше ничего серьезного не загадывать, так как ваши планы могут измениться с точностью до наоборот.



Неделя будет богата событиями. Начните ее с планирования успехов, которых вы хотели бы достичь, и вам будет вполне по силам заставить Фортуну работать на себя. Особенно ценным капиталом будет расположение друзей и просто знакомых. Вторник удачен для общения, вероятно получение интересного предложения. В среду желательно избегать людных мест, вы можете стать объектом недовольства толпы.



В понедельник отдохните от суеты и хлопот, в этот день не жалейте времени на себя любимого. На этой неделе ваше серьезное и добросовестное отношение к работе не может остаться незамеченным. Во вторник может поступить весьма интересное и серьезное предложение, вполне способное возвысить вас в глазах вашего окружения.



На этой неделе вы будете подсознательно стремиться к участию в разнообразных авантюрах. Неизвестно, будет ли эта рискованная деятельность оправдана благополучным достижением цели, однако буря незабываемых переживаний вам гарантирована. В середине недели не ждите исполнения всех планов, некоторые из них хотя и реализуются, но с рядом поправок.



Понедельник лучше посвятить отдыху и оздоровительным мероприятиям. Вам остро необходимо ощутить радость жизни. На этой неделе вас могут ожидать события, которые изменят вашу жизнь в лучшую сторону и откроют перед вами редкостные возможности. Во вторник у вас окажется достаточно энергии, чтобы осуществить свои честолюбивые мечты.



На этой неделе вы сможете положительно зарекомендовать себя в социуме, проявить себя ярко и оригинально, но при этом учитывайте и интересы коллектива, в котором работаете. В этот период даже любая мелочь может оказаться существенной для вас. До начала ближайших выходных дней стоит забыть о поездках, лучше разгребите накопившиеся проблемы.



Наступает время плодотворной, но монотонной работы, а именно в ней вы можете проявить себя как сильная личность. Чего не стоит делать на этой неделе - менять место работы. Во вторник терпение и труд, приложенные вами, непременно дадут результат, хотя и отнимут массу сил. На среду не стоит планировать серьезных и тем более - жизненно важных встреч. В четверг мирно занимайтесь своим делом.



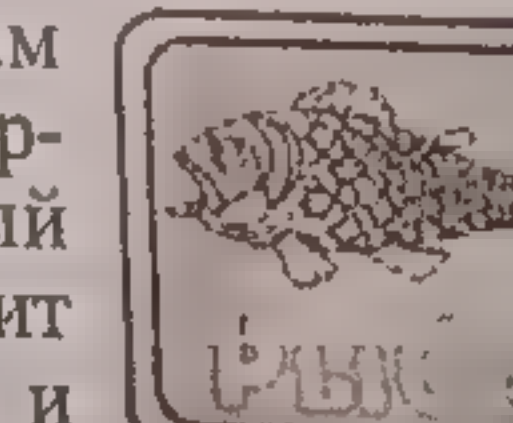
На этой неделе на ваше мировоззрение может серьезно повлиять финансовый аспект, возможность достойно зарабатывать и принимать решения о тратах самостоятельно. Стоит как следует подумать. Удача улыбнется вам на профессиональном поприще, авторитет будет расти, медленно, но безостановочно. В среду любые рискованные мероприятия категорически запрещаются.



На этой неделе не следует позволять сотрудникам по работе и начальству сомневаться в том, что у вас есть своя позиция по ключевым вопросам. Если вы с чем-то не согласны - высказывайте свои возражения сразу. После случая может и не представиться. Вторник способен принести новые идеи, на воплощение которых уйдет немало сил.



На этой неделе полезно будет заняться расширением круга общения, тем более, что возможность завести новые интересные знакомства у вас наверняка появится. Во вторник вы сможете проявить себя во многих областях. В среду же, напротив, лучше сосредоточиться на чем-то одном, да и с тем не слишком спешить, выполняя все максимально тщательно и аккуратно.



Понедельник принесет Рыбам романтическое настроение. Во вторник, напротив, вполне реальный мир окажется у ваших ног - стоит лишь как следует этого захотеть и немного ради этого потрудиться. В среду не стоит испытывать терпение окружающих. Даже самая невинная шутка над ближним может вызвать неприятные последствия.

Электронные письма можете направлять по адресу: moja-kuhnya@bk.ru

Издатель: ООО Издательский дом "Медиа-пресс"
Адрес редакции: 430000, г. Саранск,
ул. Большевистская, 60, комн. 904.
Почтовый адрес: 430000, г. Саранск, главпочтамт,
ял. 5.
Подписной индекс: 15955
Тел.: (8312) 24-27-49, 24-81-90

E-mail: media-press@saransk-com.ru, media-press@moris.ru
Учредитель: ООО ИД «Медиа-пресс».
Генеральный директор: Бадаев Валерий Алексеевич.
Выпускающий редактор: Шуляева Татьяна Николаевна.
Отпечатано в ГУП ИПК «Ульяновский дом печати»,
г. Ульяновск, ул. Гончарова, 12.

Подписано в печать: по графику - 10.00,
фактически - 10.00.
Заказ 1411 Тираж 26050

Дата выпуска номера 31.05.2004 г. Цена свободная
Газета зарегистрирована МНТР РФ ПИ №77-15859
Распространение: коммерческий отдел ИД "Медиа-пресс". Тел.: (8-834) 24-45-46
Дарья Донцовой.

В газете использованы материалы поисковых систем

отда
рия
ощут
неделе
которые изменят вашу
откроют перед вами ред
вторник у вас окажется до
осуществить свои честолно

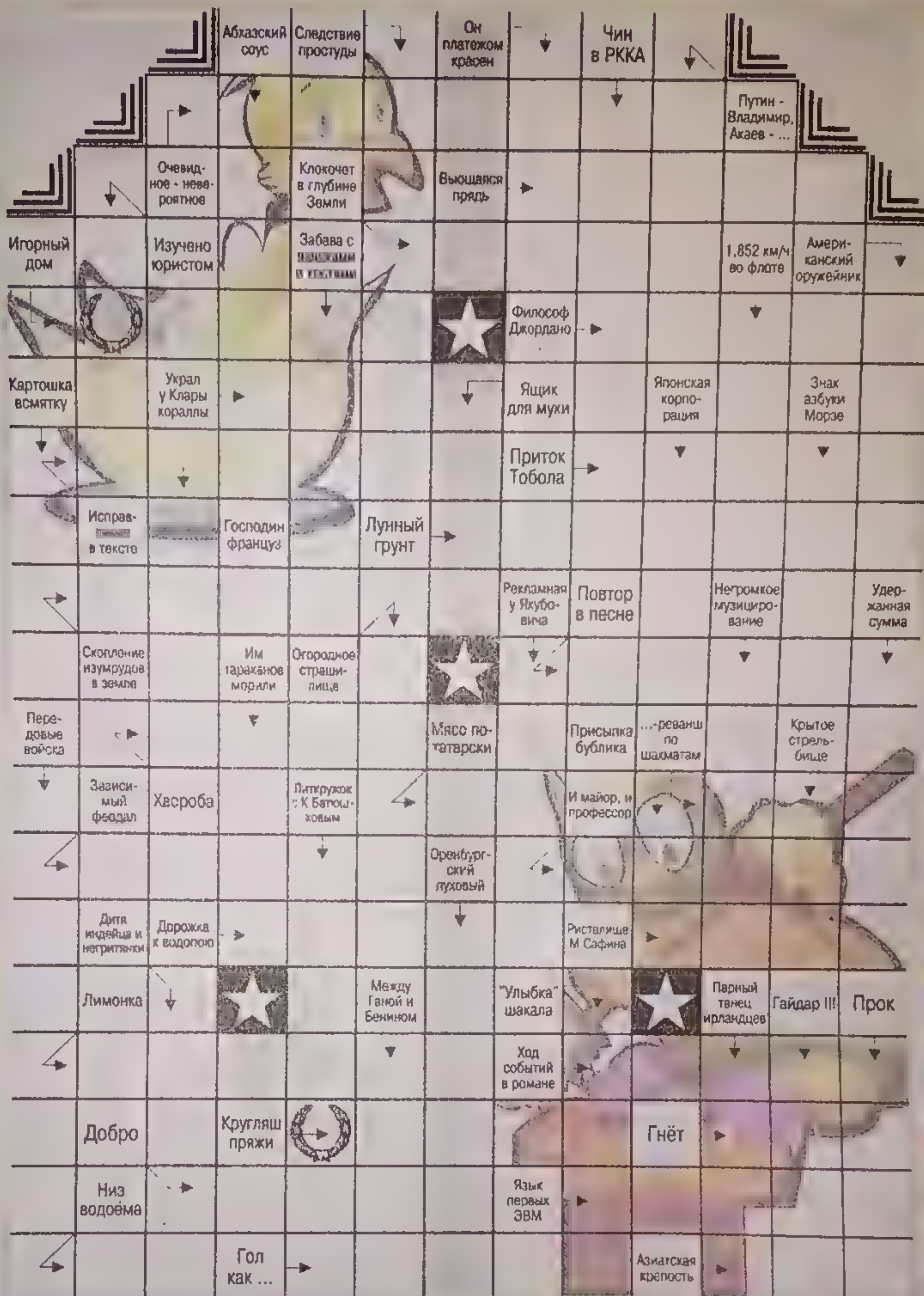
Издатель: ООО Издательский дом "Медиа-пресс"
Адрес редакции: 430000, г. Саранск,
ул. Большевикская, 60, комн. 904,
Почтовый адрес: 430000, г. Саранск,
Подписной индекс: 15955
Тел.: (8342) 24-27-49, 24-81-90
В газете использованы материалы поисковых систем Яндекс

№ 15955
27-49, 24-81-90

лавлоттамт,
материалы

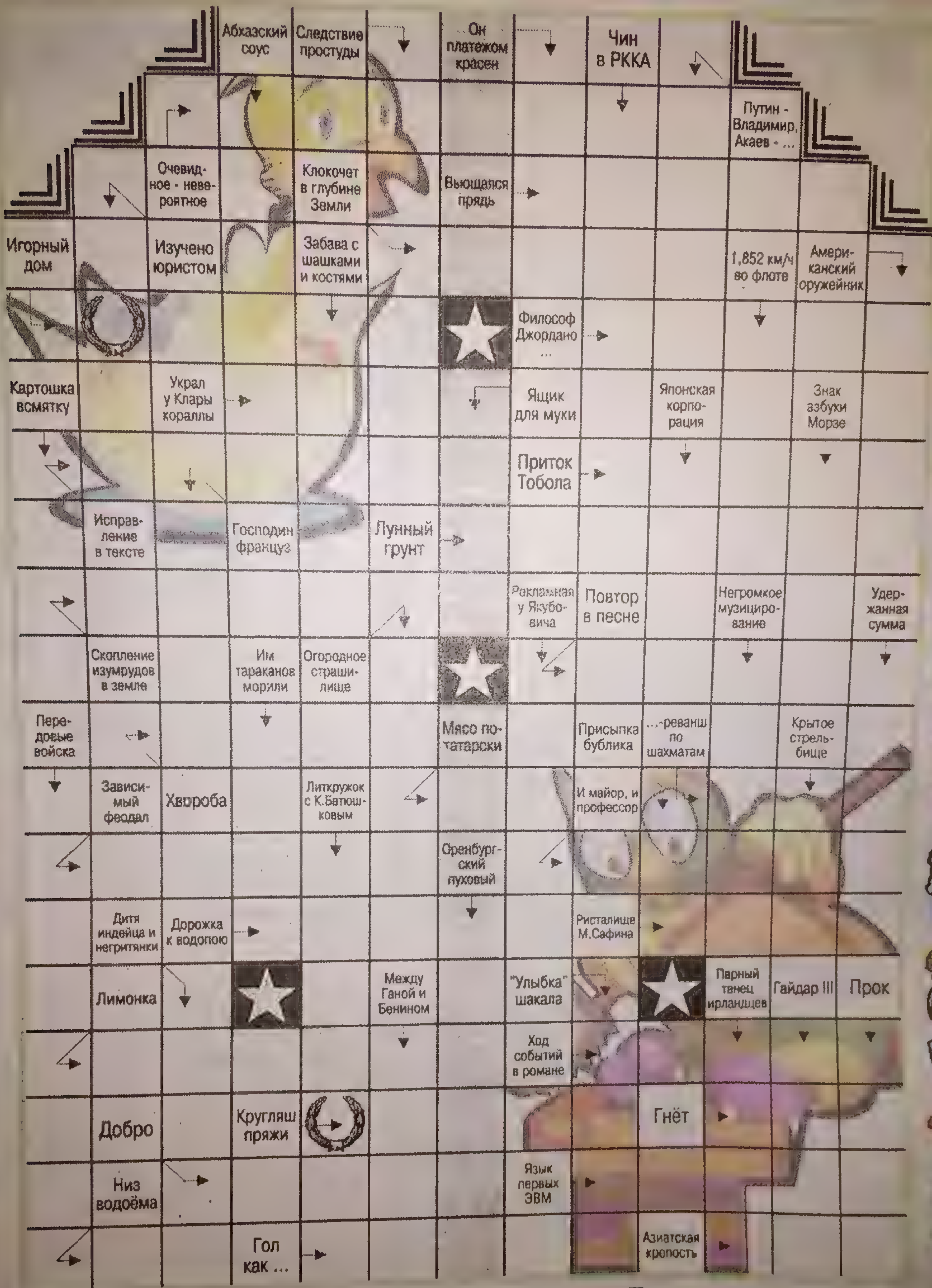
лавы материалы пошковых систем И

г. 1980
ОВЫХ систем Ин



Скапворд ЗАО «Логос-Медна», журнала «Товарищ капитан»



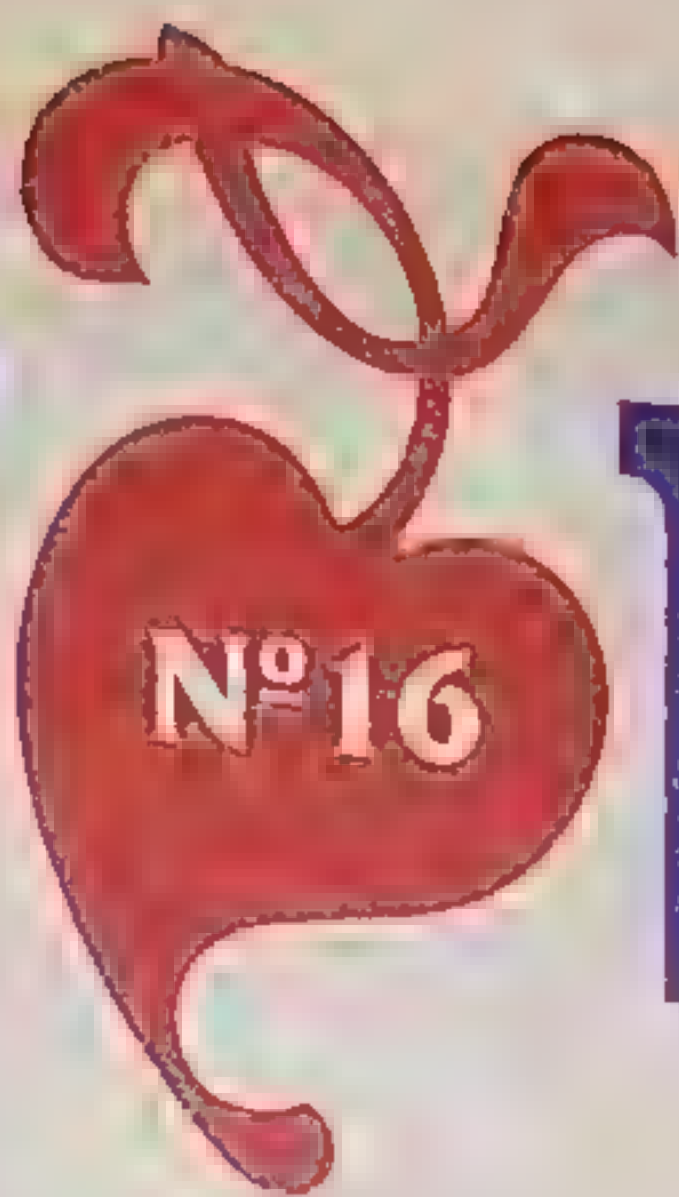


Сканворд ЗАО «Логос-Медиа», журнала «Товарищ капитан»

ВРОДЕ СВИСТЕЛ КТО?

ИЮЛЬ 2006

Наш



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

кулинар



81

НОВЫЙ
РЕЦЕПТ

СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

- Искусство пить чай
- Чудеса в микроволновке
- Булочки «Здоровье»: просто и сытно
- Суп – блюдо летнее
- Ассорти «Эстерхази» – это вкусно!

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ, ЕДИМ С АППЕТИТОМ

МЯСО «САНТА-МАРИЯ»

Кусок говяжьей вырезки. Маринад: 1 стакан светлого пива, 1/4 стакана оливкового масла, 2 ст. л. горчицы, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца, 1 зубчик чеснока (измельчить).

Вымыть мясо в холодной воде, насухо вытереть бумажным полотенцем (не совершайте весьма распространенную ошибку — не отрезайте тонкий слой жира, покрывающий одну сторону вырезки до жарки, это надо сделать в самом конце, когда мясо будет готово). Положить в маринад, убрать на 2-3 часа в холодильник.

Уложить мясо на решетку жиром вниз (для того, чтобы сок поднимался в толщу мяса и делал его мягче). Жарить одну сторону на максимальном огне в течение 5-10 мин., чтобы образовалась корочка, которая не позволит вытекать соку, затем перевернуть мясо и жарить его еще 35-45 мин. Как только на поверхности покажется сок, нужно еще раз перевернуть мясо и выдержать его до готовности.

Затем снять с огня и, накрыв фольгой, подержать его еще 10 мин. Затем нарезать поперек волокон и подавать к столу с хреном или томатным соусом.

Алексей ЯРОСЛАВЦЕВ, г. Владимир

ЗАКУСКА ИЗ ЦУККИНИ

2 цуккини, 2 ст. л. майонеза (с верхом), пучок укропа, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Цуккини нарезать кружочками, посолить, поперчить, обжарить на сухой сковородке по 10 сек. с обеих сторон. Мелко нарезать укроп и выдавить через пресс чеснок, добавить майонез и хорошенько перемешать. Выложить кружочки цуккини на блюдо, сверху на каждый положить начинку (при желании в начинку можно добавить мелко нарубленный свежий огурчик).

И.П. МИТРОФАНОВА, г. Ростов Великий



ПРИШЛИ
РЕЦЕПТ
И ВЫИГРАЙ
1000
РУБЛЕЙ!

наш кулинар

Дорогие наши коллеги кулинары!

Нам очень приятно, что в «НК» пишут люди самые разные: и взрослые, и дети, и опытные кулинары, и те, кто только-только приоткрывает дверь в волшебную страну Кулинарию. Какое же это универсальное искусство — искусство готовить пищу. Заметим, одно из немногих, которое доступно всем без исключения.

У каждого из вас — свое, особое отношение к кулинарии. Для кого-то ежедневно кормить семью — это тяжелая обязанность. А кто-то делает это с удовольствием и вдохновением. Но и те и другие похожи в одном! Как мало нам, кулинарам, нужно от домочадцев и гостей: всего лишь услышать восторженное «О-о-о!», да чтобы подруга или свекровь лихорадочно схватилась записывать рецептик. И это все. И мы уже счастливы! И уже забыли, что не отходили от плиты с семи утра. И что, закрутившись, чуть не забыли снять фартук перед приходом гостей. И совсем не обидно, что блюдо, на которое было потрачено полдня, прекратило свое существование за 5 минут. И каким-то чудесным образом перевоплотилось в умиротворенные улыбки на лицах родных. Вот она, волшебная сила кулинарии!

Наверное, любой хозяйке небезразлично, как оценят ее кулинарное мастерство. Давайте же вместе учиться разнообразно и вкусно готовить! Мы с удовольствием готовы принять в наш клуб всех желающих и, как всегда, с нетерпением ждем ваших рецептов, рассказов, вопросов.

Подписка на газету «Наш кулинар» открыта с любого месяца (подписаться можно со спецвыпусками или без них).

Готовьте с нами!

Редакция

ВНИМАНИЕ!

Подписаться на газету

«НАШ КУЛИНАР»

можно в любом почтовом отделении по каталогам:

«Почта России» —
24555 (без спецвыпусков),
12265 (+6 спецвыпусков)

Агентства «Роспечать»
и «Пресса России» —
19255

ОТ СЕРДЦА К СЕРДЦУ

Спасибо за газету — с нужным вкусом, тоном, который воспитывает у читателей добрую атмосферу общения. Ведь это так прекрасно, что мы имеем возможность поделиться своими рецептами через газету! Люди с самым разным уровнем доходов выбирают блюда, готовят и благодарят вас! Даже у новичка все получится прекрасно, если он внимательно и с желанием будет следовать рецептам и советам.

З.Е. ИВАНОВА, г. Воронеж

Случайно киоскерша «Роспечати» дала мне на сдачу вашу (нашу!) газету. Дома, перелистывая ее страницы, я и не заметил, как увлекся содержанием и был очень доволен тем, что все рецепты в ней были именно читательские.

В.П. ЛОБАНОВ, г. Киров

Ваша газета привлекает новизной, необычайно хорошим вкусом, оформлением, хорошими материалами и полезными советами. Не случайно она у нас в г. Орле в киосках долго не залеживается! А в последнее время, видя, что газета пользуется спросом, в киосках стали даже повышать на нее цену. Низкий поклон всем работникам редакции за доброе дело и душу, которую вы вкладываете в каждый номер, а это огромный труд!

П.И. СМОЛЯКОВ, г. Орел

Очень благодарна за публикацию моего рецепта торта «Винни Пух»! Купить газету у нас стало трудно, очень мало поступает в продажу. Меня поздравляют, а я и не знаю, что напечатали мой рецепт (потом все-таки дети мне купили этот номер газеты в г. Златоусте). Живя в такой глубинке, очень приятно знать, что нам уделяют внимание.

С.П. САШКО, г. Магнитка Челябинской обл.

Очень нравится газета! Импонирует диалог с читателями, всегда с интересом читаю письма холостяков. Ваша газета — единственная из порядка тридцати изданий по кулинарии, которую я читаю и в которую пишу откровенные письма мужчины! Некоторые письма я зачитываю супругу, так, в целях профилактики, но так как наш папка приходит домой поздно, то готовить ему некогда. А в праздники он помогает мне на кухне на все 100%, что уже приятно! Я сама с десяти лет у плиты — мама болела, выхода не было, научилась!

Ольга БЛОХА, г. Бугуруслан
Оренбургской обл.

Газета удачная во всем: в подборке материалов, цене. Читаешь — и одновременно общаешься. Рецепты я собираю давно — умения огромные подшивки, но вот любимые рецепты поместились в одной небольшой книжнице...

Тамара ВРОНКО, г. Гродно (Беларусь)

ВНИМАНИЕ!

10 июля выйдет в свет спецвыпуск газеты «Наш кулинар» — «Домашние заготовки».

Застолье в кругу друзей — непереносимое условие нашей жизни. А украшением и «изюминкой» такого застолья всегда становятся домашние разносолы — соленые огурчики, помидорчики, салаты, пряные соусы и приправы, душистые компоты и варенье, свежие соки...

Мы расскажем вам о различных способах заготовок овощей, фруктов и ягод для зимнего хранения: замораживании, сушке, солении и пр. и правилах подготовки овощей и фруктов к переработке, а также о секретах правильного хранения домашних консервов.

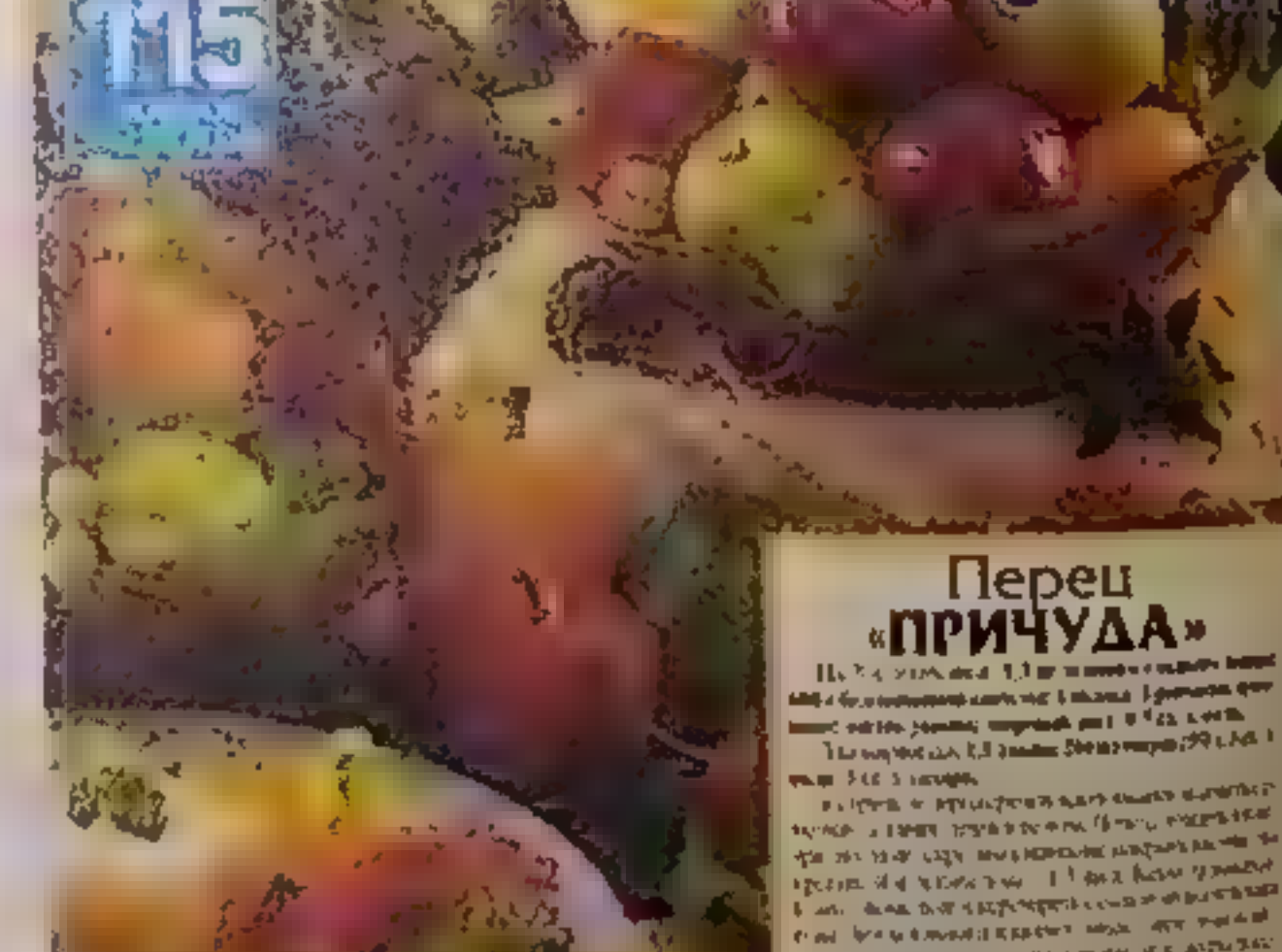
Отдельную статью мы посвятим посуде и различным приспособлениям, облегчающим заготовку овощей, ягод и фруктов.

Доброго вам урожая и полных погребов, дорогие домашние кулинары!

Спрашивайте в киосках и у распространителей!

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

1.17 — 10 июля — СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК Наш кулинар



СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

- Приправа «Чертополох»
- Экспресс-консервирование
- Варенье на любой вкус
- Лук в апельсиновом маринаде
- Капуста по-петровски

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ, ЕДИМ С АППЕТИТОМ

СЛЕДУЮЩИЙ НОМЕР «НАШЕГО КУЛИНАРА» ВЫЙДЕТ 10 ИЮЛЯ

ИСКУССТВО ПИТЬ ЧАЙ

Настоящее, по всем правилам организованное чаепитие у бывшего советского человека может ассоциироваться с картинами Кустодиева и фильмом «Женитьба Бальзаминова». С тенистым садиком где-нибудь в Мытищах, где стоит стол, накрытый скатертью, на нем — начищенный самовар, увенчанный заварочным фарфоровым чайником, расписные чашки, вазочки с вареньем из райских яблочек и крыжовника, сахарница с колотым сахаром, блюда с пирогами, баранками, нарезанным лимоном...

Ах, сидеть бы в этих Мытищах и наслаждаться тишиной и покоем! Недаром же чаепитие — пусть и не в таких роскошных условиях — и сегодня самое популярное времяпрепровождение среднего россиянина. И не только россиянина. Проводить время за чашкой, стаканом или пиалой чая любят и другие народы, причем каждый в соответствии со своими традициями и правилами.

Первыми пить чай начали китайцы, и он был зеленым. Согласно легенде, произошло это (страшно сказать!) в 2737 г. до н.э., когда лист дикого чая упал в чашу с горячей водой, находящуюся в руках императора Чена Нанга.

Из Китая чай попал в страны Юго-Восточной Азии и Японию. Японцы пришли от этого напитка в такой восторг, что создали по этому случаю особую церемонию.

А когда познакомились с чаем европейцы? Как утверждают историки, чай и китайский фарфор попали в Европу в XVII веке. И тут произошло чудо: во время транспортировки возникли условия, при которых произошел процесс ферментации: зеленый чай превратился в черный.

В Россию чай — подарок от монгольского хана — привез русский посол Василий Старков. Новинку быстро оценили, но потребовалось 200 лет, чтобы чай стал соперником водки. Русские же внесли в процесс чаепития новшества: стали пользоваться самоваром. Пить чай вприкуску с колотым сахаром или вареньем, из блюда или стакана с подстаканником — тоже явление чисто российское.

Пасечный чай

3 части крепкого чая, 1 часть меда, 1 часть водки.

Все компоненты смешать, довести до кипения, разлить по чашкам и подавать напиток горячим. Чай, приготовленный таким образом, — прекрасное средство в случае переохлаждения.

В Германии чай поначалу продавали в аптеках как лечебное средство, и покупали его только женщины. Однако в XVIII веке произошел переворот в об-

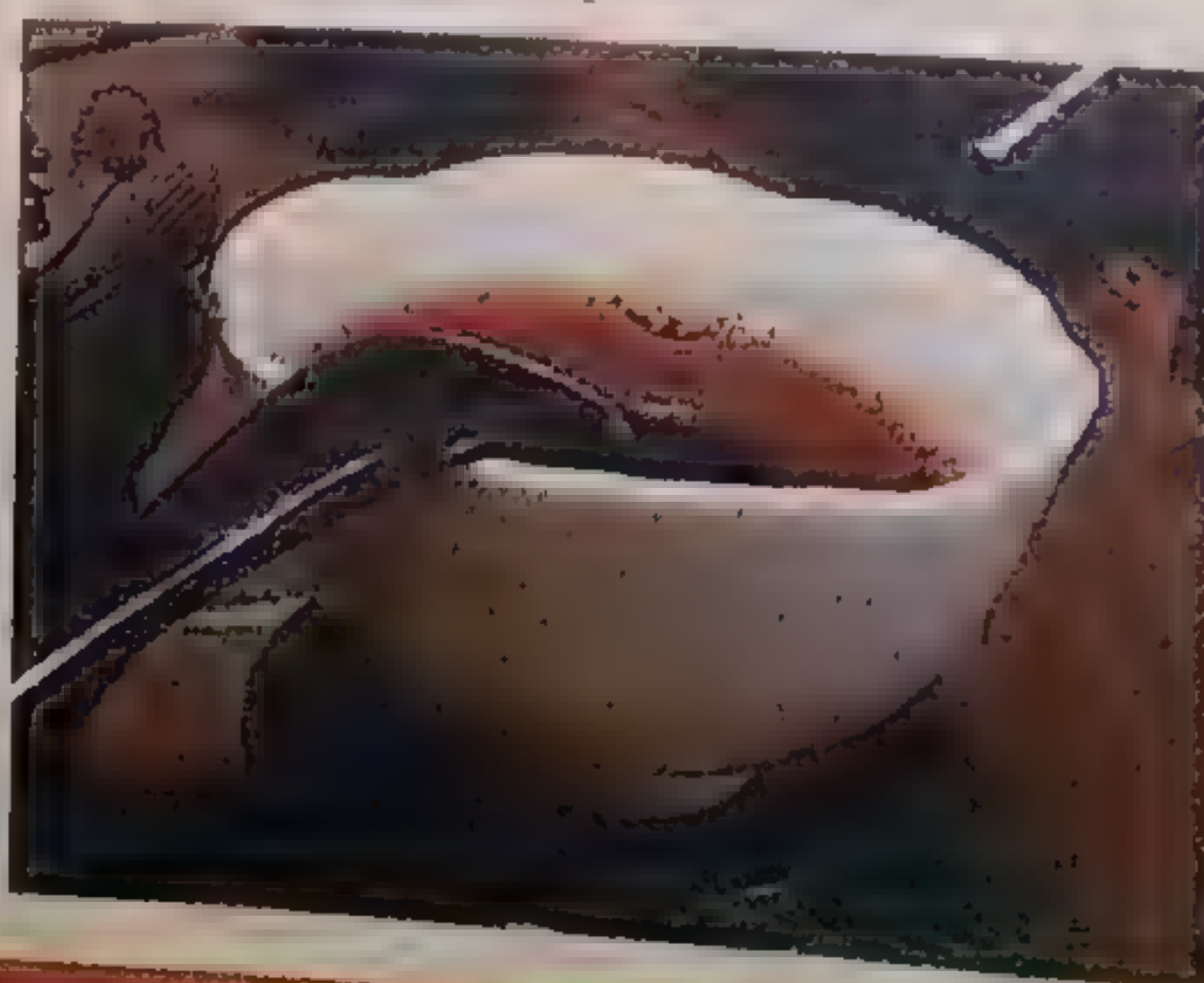


шественном сознании, и немцы вместо тарелки с супом стали начинать день с чашки чая.

Чай по-немецки

Чай заваривается обычным способом, но к нему подаются сливки или кипяченое молоко — последнее обязательно с пенкой. Молоко или сливки хозяйка дома, изображающая благочестивую Гретхен, должна подать к столу в сливочнике или глиняном горшочке, который обязательно должен стоять на десертной тарелочке.

Британцам привычку пить чай привила невеста короля Карла II — португальская принцесса Екатерина Браганская, получившая в приданое сундук с чайными листьями. Придворные дамы полюбили этот напиток, и постепенно чай стал вытеснять из Букингемского дворца эль и портер.



Кулинар



Чай со специями по-английски

В стакане заваренного обычным способом горячего чая несколько минут настаивается 4 кусочка корицы, 1 ч. л. ложка гвоздики и 3 ч. л. тертой лимонной цедры.

Во Франции познакомились с чаем в начале XVII века, но долгое время он оставался привилегией богатых людей. Тем не менее Франция может гордиться, что изобрела чайные павильоны, существующие и в наши дни, где можно попробовать самые разные сорта чая и отдохнуть.

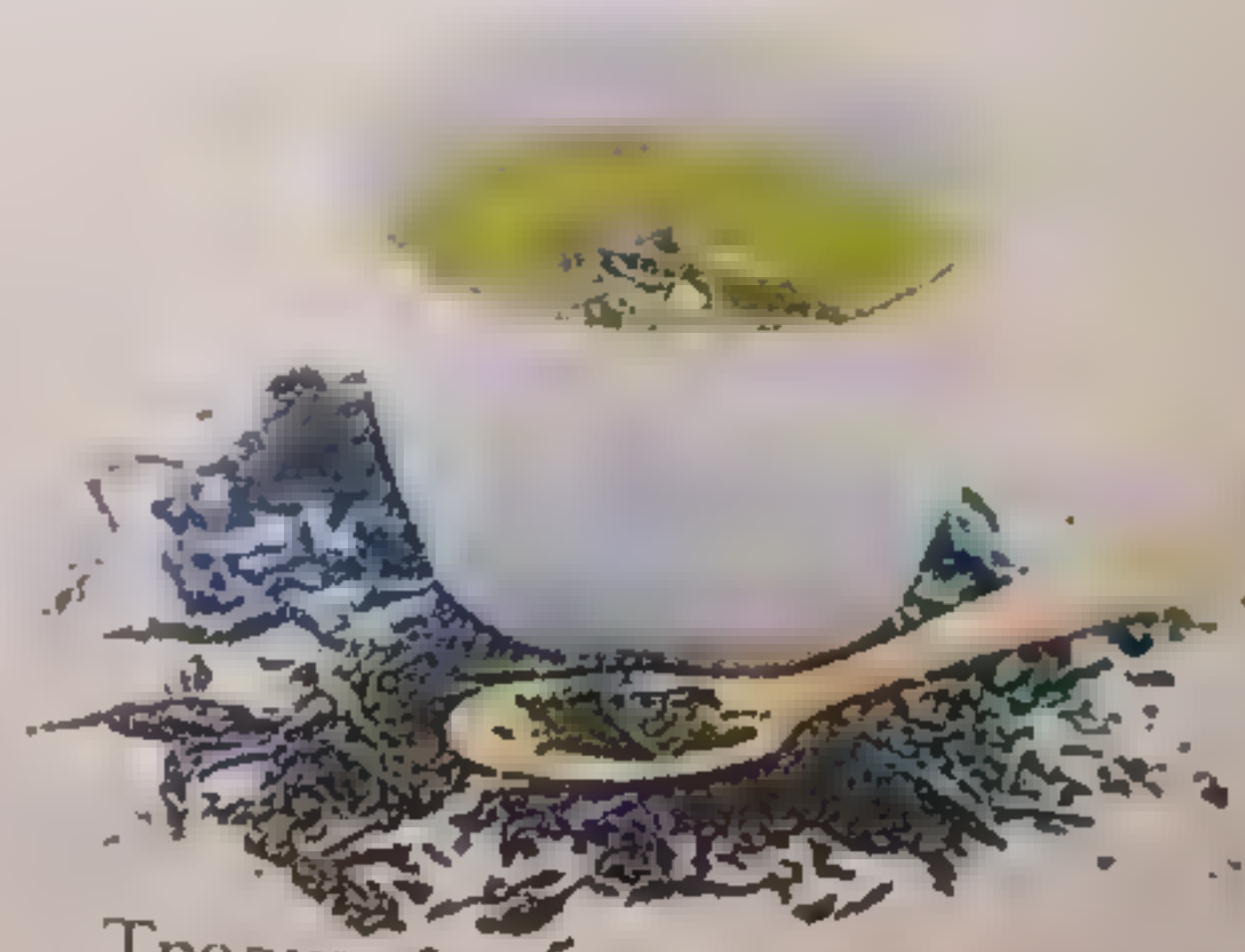
Поначалу в Америке пили зеленый чай, добавляя в него шафран, корни ириса или лепестки гардении. Пуритане предпочитали чай с маслом и солью.

Кстати, именно американец Томас Саливан придумал выпускать чай в маленьких шелковых пакетиках, а другой его соотечественник, Ричард Блечиндем, изобрел чай со льдом.

Но не во всех странах пьют чай так, как европейцы. Пастухи в Гималаях готовят зеленый чай с солью, козьим молоком или салом. В Северной Африке обычно употребляют чай «пыль», названный так за то, что состоит он из крохотных, меньше миллиметра, кусочков чайного листа. Подается он на стол очень крепким, очень сладким и без молока. В Марокко любят говорить, что чай должен быть горький, как смерть, сладкий, как жизнь, и приятный, как любовь.

Чай по-азиатски

12 ч. л. ложек сухого чая (черного или зеленого) бросить в 0,5 л холодной воды и вскипятить (в котелке, на костре). Потом добавить 2 л молока и соль. Варить 10 мин., процедить и пить.



...Традиция пить чай — в самых разных его вариациях — за многие века прочно вошла в жизнь жителей большинства стран нашей планеты. Ведь ни кофе, ни кока-кола, ни вино так и не смогли заменить «золотой нектар» — дар природы человеку.

Ваш кулинар Александр ГУСЕВ

Соус: мечта гурмана

Старая кулинарная шутка-мудрость гласит, что для приготовления хорошего салатного соуса нужны пять человек: терпеливый (он должен заниматься травами), расточительный (добавлять масло), скупердяй (он будет отвечать за уксус), еще нужен мудрец (он будет добавлять соль) и, наконец, тот, кто все это перемешивает, — глупец!

В любом случае очень важно уметь дозировать и смешивать различные компоненты, на что и намекает эта шутка, не потерявшая своей актуальности.

Мы хотим познакомить вас с рецептами некоторых основных соусов, используемых в кулинарии. Некоторые из них уже стали «классикой», а некоторые будут для вас новинкой.

При приготовлении салатов не бойтесь выбирать для заправки разные сочетания, потому что основное удовольствие при приготовлении салата — это возможность творческого подхода.

Сколько соуса нужно для салата, зависит от его компонентов. Здесь приведены рецепты, рассчитанные на 4 персоны.

Соус «Винегрет»

3 ч. л. горчицы смешать с 2 ч. л. уксуса и 1 ч. л. вина. Добавить немного соли, перца и 0,5 ч. л. сахара. Постепенно добавлять 8 ст. л. растительного масла. Почистить и мелко нарезать 1 луковицу. Мелко нарезать 1 маринованный огурец, 2 сваренных вкрутую яйца. 2 пучка любой зелени перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты добавить в салатную заправку, перемешать и дать постоять какое-то время.

Этот соус лучше всего подходит ко всем листовым салатам и другим салатам из свежих овощей и зелени.

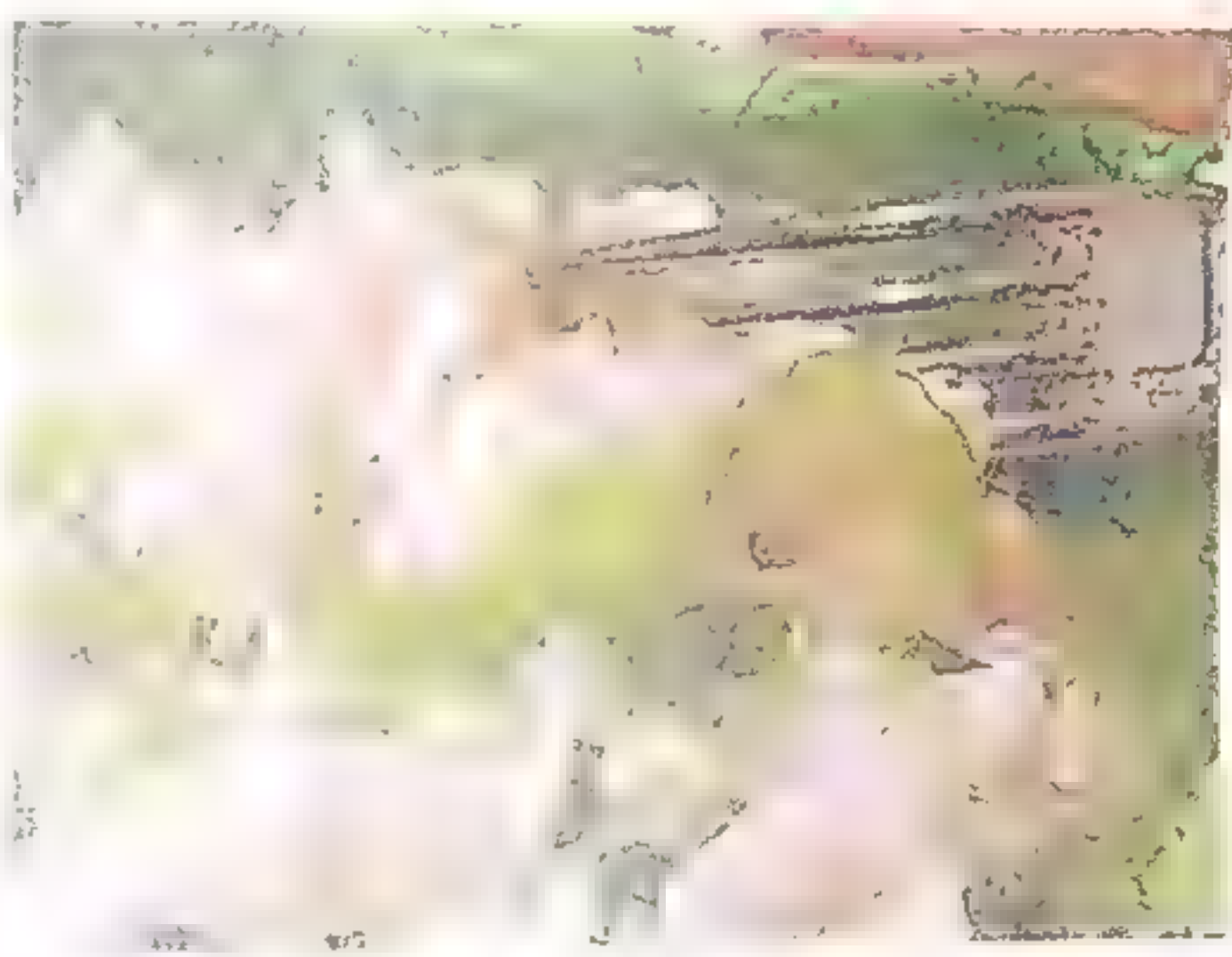
Индийская заправка

Очистить от кожуры и натереть 1 небольшое яблоко. Сразу же сбрызнуть его

лимонным соком. Очистить и натереть 1 маленькую луковицу. Смешать яблоко и лук с 3 ст. л. майонеза и 6 ст. л. сливок, все перемешать до получения однородной массы. Добавить 1 ст. л. порошка карри, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. белого вина, 1 ст. л. уксуса. Перемешать с 1 пучком мелко нарубленной зелени.

Эта заправка хороша для всех зеленых листовых салатов, салатов из помидоров, птицы, яиц и макаронных изделий.

Французская заправка



3 ч. л. острой горчицы перемешать с 4 ст. л. уксуса до получения однородной массы. Приправить солью, перцем и сахаром и постепенно добавлять 6 ст. л. растительного масла, постоянно помешивая. Вымыть, перебрать, мелко нарубить по полпучка зеленого лука, купыря и эстрагона, добавить в заправку.

Соус прекрасно подходит ко всем листовым салатам и смесям с экзотическими ингредиентами.

Салатная заправка с травами

Вымыть, перебрать и очень мелко порубить 2 пучка разной зелени. Очистить и мелко нарубить 1 вареное яйцо. Смешать 4 ст. л. майонеза, 5 ст. л. нежирного йогурта и 5 ст. л. сметаны. При необходимости разбавить минеральной водой. Почистить 1 зубчик чеснока, мелко нарезать и растереть с солью. Добавить в соус вместе с травами. Приправить перцем и 2 ч. л. лимонного сока.

Подходит ко всем салатам из свежих овощей, особенно огурцов.

Лимонная салатная заправка

1 стаканчик нежирного йогурта смешать с 6 ст. л. сметаны, 2 ст. л. белого вина и 2 ст. л. лимонного сока. Мелко натереть цедру одного лимона и все приправить солью, белым перцем и сахаром. 1 пучок лимонной мяты вымыть, перебрать и очень мелко нарубить. Все смешать



Подходит ко всем салатам из свежих овощей и зелени.

Салатная заправка со шпиком

125 г сала с прослойками мяса нарезать мелкими кубиками, растопить на сковороде и поджарить до хрустящей корочки коричневого цвета. Почистить и мелко нарезать 1 луковицу, протушить ее в растопленном сале. Немного остудить содержимое сковороды. 3 ст. л. майонеза размешать с 6 ст. л. сметаны, добавить содержимое сковороды, перемешать и приправить 1 ст. л. уксуса, солью, перцем и паприкой.

Этот соус прекрасно подходит к листовому салату.

Томатная салатная заправка

Вымыть, перебрать и мелко нарубить 1 пучок базилика. Перемешать 4 ст. л. уксуса с солью, белым перцем, сахаром и 1 ст. л. томатной пасты. 1 зубчик чеснока мелко нарубить и растереть с солью. Добавить в соус. Затем постепенно долить 8 ст. л. растительного масла. В завершение добавить нарубленный базилик.

Этот соус отлично подходит ко всем смешанным салатам, особенно к помидорам, сладкому перцу, баклажанам, цуккини.



ВНИМАНИЕ НА ЗАМЕТКУ

Примерное соотношение уксуса и масла в заправке должно быть 1:3. Важно сначала смешать уксус с солью, перцем и другими специями, чтобы полностью проявился аромат специй и растворилась соль.

Любимые драники



О. ВАСЮТИНСКИЙ

Помню, мне было шесть лет, когда мама взяла меня с собой на поезд, и мы поехали, как мне тогда казалось, далеко-далеко — в Белоруссию, в город Бобруйск, где тогда жили мамыны родители. И в первое же утро, когда я проснулся в их деревянном доме на окраине города, бабушка Настя спросила меня: «Хочешь, Олежек, я тебе сегодня угощу горяченькими драниками?».

Я и ведать не ведал, что такое — драники. Но вспомнил злую тетку-дворничиху, которая чуть что орала на нас, пацанов, почему зря и все грозила, что станет нас «драть как сидорову козу». Вспомнил — и стало мне очень обидно и совсем непонятно: за что же моя родная бабулька, с таким добрым лицом и ласковым голосом, собирается угостить меня драниками, да еще — «горяченькими»? Ведь я же только-только к ней приехал и еще не успел ровным счетом ничего такого набедокурить.

В общем, разобиделся я вусмерть, губы надул, отвернулся в сторону и бросил в сердцах: «Не хочу я твоих драников! Ни горяченьких, ни холодненьких! Ищи дураков!».

Бабушка даже растерялась от такой моей реакции. Улыбаться перестала, покачала как-то растерянн головой и говорит: «Ну что ж, не хочешь — не надо! Только дураков зачем же шукать? Мои дранички — объединение, их любой умный за обе щеки умнет!».

Тут я и понял, что ляпнул не то и, кажется, очень сильно промахнулся. Но отступить назад уже было стыдно. И от этого обиделся я еще сильнее.

И вот наступает время обеда. Накормила нас бабушка борщом — вкусным, наваристым, огненно-красным. А затем тащит на стол огромную сковороду, на которой скворчат пышущие жаром оладьи, только пахнут они как-то по-другому, но очень вкусно. У меня аж слюнки

потекли! Но бабушка ко мне придвигает тарелку с яичницей, помидорами и шкварками: а это — тем, кто драников не любит!

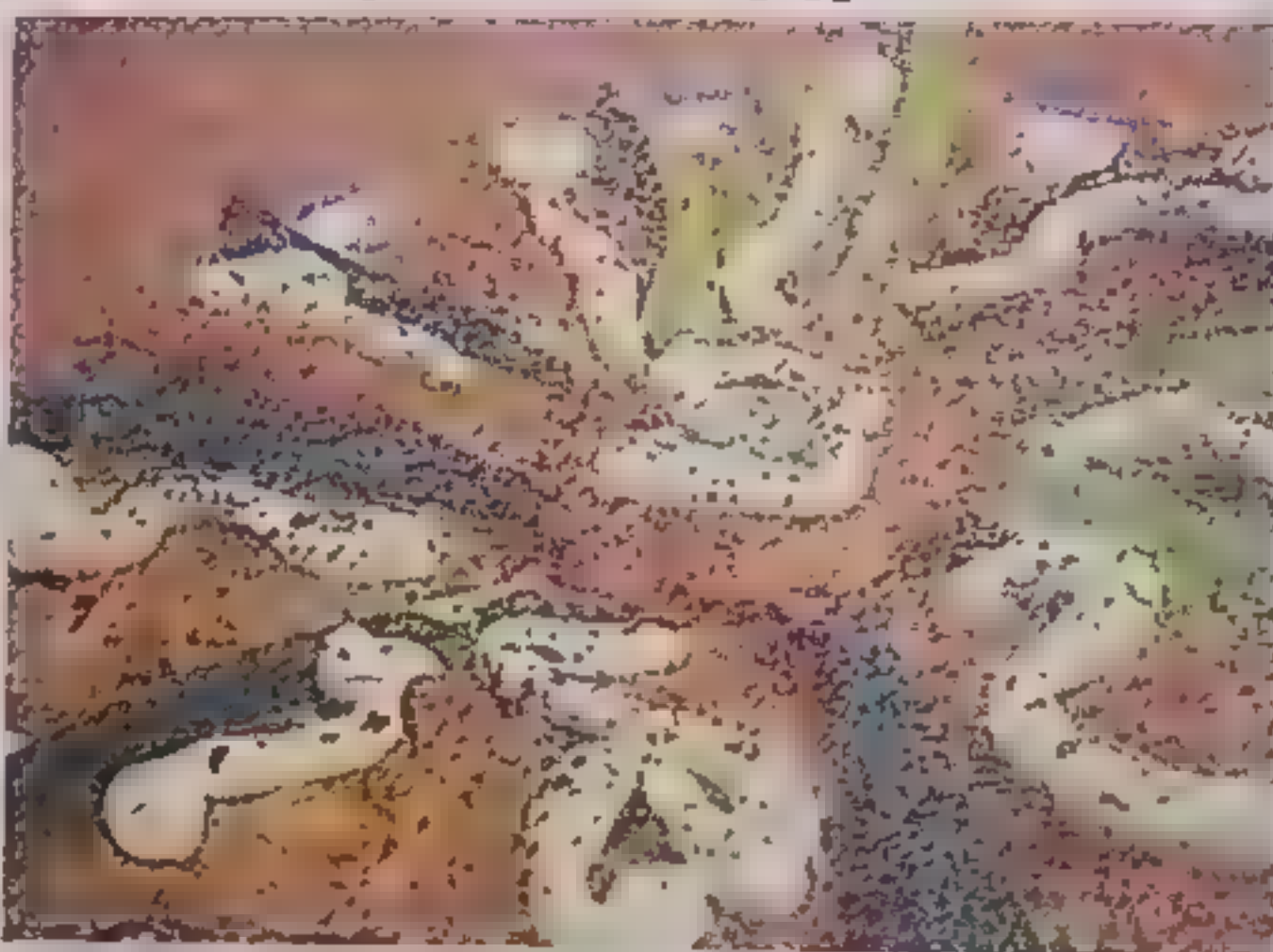
И вот жую я через силу эту яичницу. А все родные за столом, ну как назло, — знай уминают эти чертовы драники один за другим, да еще вслух нахваливают.

В общем, еще пару минут я из последних сил боролся со своей слабостью, а потом не выдержал, говорю: «Бабушка, а можно я пару драников Дружку отнесу? Он, поди, голодный!». Дружок — это их дворняга, что двор стережет. И, конечно, уж он бы точно оладьи эти непонятные есть не стал. Но бабушка поняла мою наивную хитрость, улыбнулась по-доброму: «Ну что ж, отнеси, пускай животина порадует!».

Выскочил я, красный от стыда, в палисадник, спрятался за бузиной — и давай пихать бабушкины драники за обе щеки. Ох и объеденье же!

Вот с тех самых пор картофельные оладьи стали для меня самым любимым блюдом. На всю жизнь!

Белорусские драники



Мясной фарш — 300 г; картофель — 0,8-1 кг, мука — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт.

300 г мясного фарша можно заменить 300 г вареной колбасы, или 300 г вареных грибов, или фаршем, смешанным с грибами. Можно использовать любую произвольную начинку.

Приготовить массу для драников. Если используете вареную колбасу, то нарезать ее кружками.

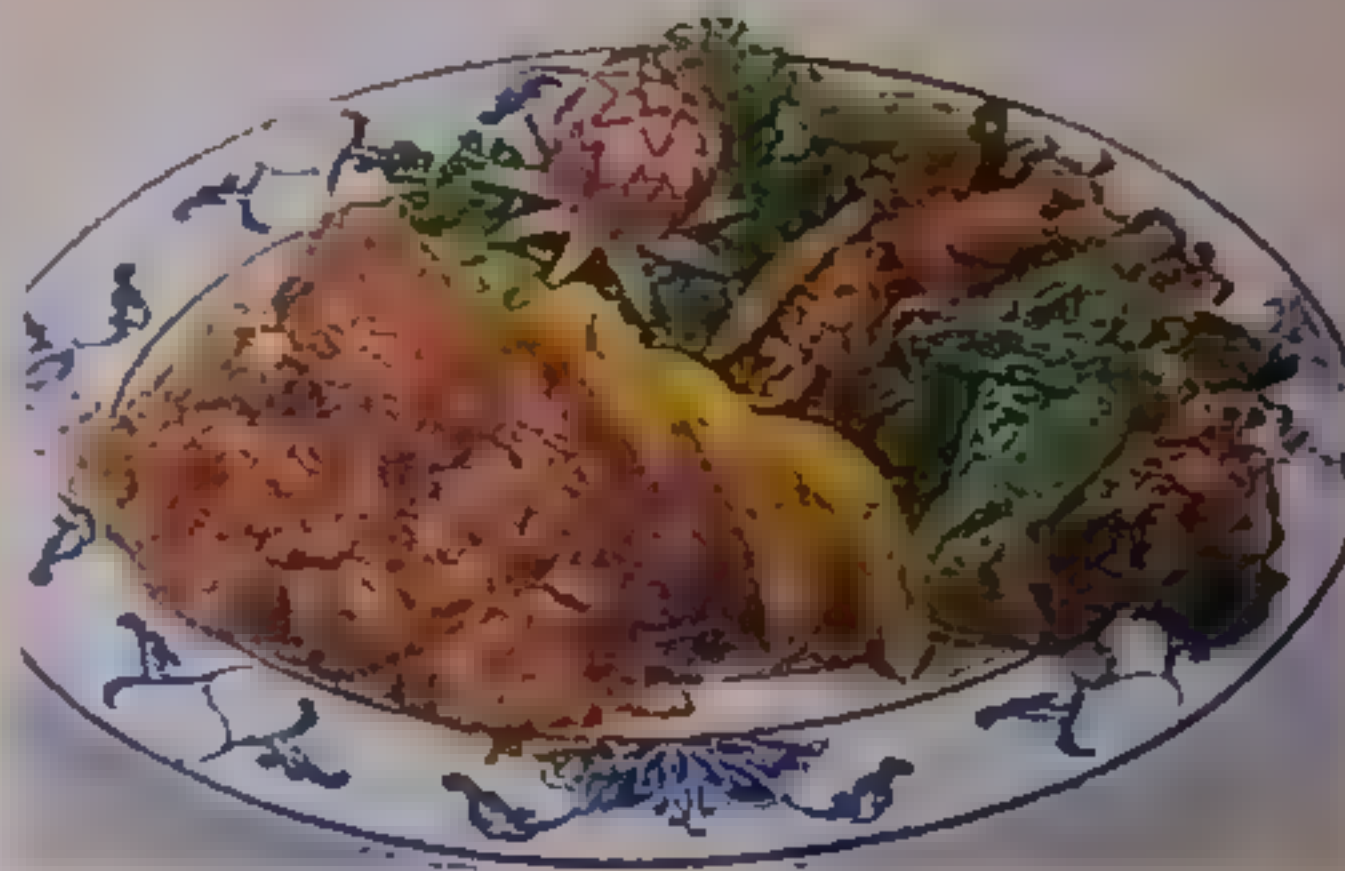
Разогреть сковородку с маслом. Выложить ложкой картофельную массу в форме оладий, на них аккуратно положить начинку, немного обжарить, потом сверху начинку закрыть картофельной массой. Обжарить с двух сторон до готовности начинки. Эти драники приготовить сложнее, но зато они вкуснее!

Олег ВАСЮТИНСКИЙ, г. Вологда

Салат-малат

Очень простое блюдо. Берется 200 г докторской колбасы и один банан. Все это режется мелкими кубиками в тарелочку. Затем заливается сметаной, в которую добавляется немного сахара. Для эстетичности обложить блюдо вперемежку кружочками апельсина и свежего огурца.

Людмила МОРОЗ, г. Майкоп



«Женский день»

5 яиц, 1 плавленый сырок, половинка свежего огурца, половинка яблока, половинка луковицы, 1/2 банки кукурузы, 1 пакетик хлебных сухариков, майонез.

Лук измельчить и замариновать в уксусе (добавить по вкусу соль и сахар) на 1 час. Яйца сварить, очистить, натереть на крупной терке. Так же натереть сыр и яблоко. Огурец нарезать кубиками. Все смешать, добавить кукурузу, лук, сухарики, майонез, перемешать. Дать настояться.

М.А. ФРОЛОВА, г. Серафимович
Волгоградской обл.

Салат «Магаданочка»

2 свеклы, 2 яйца, 200 г сыра, 2 соленых огурца, 3 зубчика чеснока, майонез, соль.

Свеклу, яйца отварить. Натереть на крупной терке свеклу, яйца, сыр. Огурцы нарезать кубиками, соединить все ингредиенты, заправить солью, чесноком, пропущенным через пресс, майонезом, перемешать, охладить и подать к столу.

Е.Е. СТРЕМЕДЛОВСКАЯ, г. Магадан





Армянский шашлык в белые ночи

День рождения без шашлыка для армянина — не день рождения, а так, скучная посиделка. Причем шашлык должен быть не покупной, а приготовленный лично, при активном участии гостей и неменных мужских разговорах при этом. Вот об одном таком шашлыке (а было это лет 10 назад) я вспоминаю до сих пор.

Тогда наш приятель Саркис Бабаян лишь недавно приехал в Петербург, поселился в центре города, в доме с двором-колодцем (питерцы знают, что это такое, когда, выглядывая в окно, взглядом упираешься в стену другого дома).

И вот наступил день его рождения. Коммунальная квартира едва вмещала всех гостей нашего друга, стол ломился от яств, но главное блюдо, оказывается, было впереди. Часов в 9 вечера Саркис сказал: «Ну что, мушчыны, пошлы шашлык дэлатъ» — и вытащил из холодильника целое ведро маринованного мяса. Представить армянский шашлык в историческом центре Петербурга так же нелепо, как увидеть финна, зажигающего танцующего лезгинку. Костер был разведен прямо у крыльца дома, во дворе-колодце. Когда появился дымок и медленно пополз вверх, в окна стали выглядывать соседи. Жители верхних этажей, видя дым и не понимая, в чем дело, свсшивались вниз и спрашивали: «Это пожар?». Однако, учуяв сладкий аро-

мат шашлыка, некоторые потянулись на огонек взглянуть на необычного соседа, ну а заодно погреться у огонька и угоститься. Гостеприимный Саркис угощал всех. Вкус того армянского шашлыка в обрамлении белых петербургских ночей я вспоминаю до сих пор!

Шашлык по-армянски

1 кг баранины, 2 головки репчатого лука, 1 лимон, перец, соль.

Баранью корейку разрубить на куски, посолить, посыпать перцем, прибавить сок лимона и лимонную цедру, мелко нашинкованный репчатый лук, все перемешать и оставить в прохладном месте. Через 7-8 часов куски баранины нанизать на шампуры по 5-6 кусков на каждый и обжаривать, держа их над раскаленными углями и смазывая салом.



Гарниром к шашлыку могут служить свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кружочками репчатый лук, лук зеленый, кинза, тархун, а также свежие баклажаны, надрезанные, напигованные кусочками бараньего сала и обжаренные на шампурах. Шашлык подают к столу на мангалах или в тарелках, не снимая с шампуров. В качестве приправы рекомендуется кетчуп, ткемали или гранатовый соус.

И теперь, спустя много лет, дом Саркиса остался гостеприимным. У него русская жена, он переехал в большую квартиру. Благодаря кулинарному искусству своей супруги на русских борщах да солянках наш приятель поправился на несколько килограммов. Теперь на столе у Саркиса — смешение русской и армянской кухонь. Вначале для возбуждения аппетита гостям подают многочисленные закуски, в том числе и маленькие круглые бутерброды с сыром (по-армянски «дурум»). Вот удивительно: в Армении, прямо как во Франции, сыр занимает на столе особенное место.

Дурум



На тонкий ломтик хлеба (белого или черного) положить тонкий ломтик сыра такой же формы, а в середине поместить небольшую горку масла, смешанного с томатной пастой, а на нее — тертый сыр.

Пикантно и очень возбуждает аппетит. Бутерброды должны быть маленькими, на два-три укуса.

А вот еще один бутерброд, но это уже кулинарная фантазия на морскую тему жены Саркиса Татьяны.

Бутерброды «Морские»

Понадобится 200 г филе кальмаров, 100 г сливочного масла, кусочек сыра (50 г), 4-5 долек чеснока, хлеб, соль, специи.

Филе кальмаров сварить в подсоленной воде со специями, охладить и дважды пропустить через мясорубку. Масло взбить, смешать с кальмарами, тертым



сыром и растертым с солью чесноком. Этой массой намазать ломтики сыра.

За такой легкой закуской, одобренной легким вином, коротают время самые дисциплинированные гости, которые пришли вовремя. А тем временем подтягиваются и опоздавшие «штрафники». Начинается, так сказать, основной стол.

Застолья у Саркиса, как правило, шумные, гости, зная его характер и увлечения, подарки покупают со значением и стараются их обыграть. Одни, зная, что Саркис регулярно ходит на волейбол, подарили волейбольный мяч, намекая, что неплохо бы усилить борьбу с «пивным» животиком. Другие — красивый макет корабля, желая «большому кораблю — большого плавания». Жена однажды преподнесла фотошарж именинника с шутливым поздравлением в стихах.

Торжественная часть заканчивается, теперь все внимание — на стол. А на нем — многочисленные салаты, и уже не только армянские.

Салат из трески по-французски



1/2 кг филе трески, 8 свежих помидоров, 1 свежий огурец, 1 лимон, 2 вареных яйца, 150 г свежих грибов, майонез, черный молотый перец, соль по вкусу.

Треску отварить, охладить и нарезать мелкими кубиками. Такими же кубиками нарезать огурец и предварительно отваренные грибы. Мелко нарубить яйца. У помидоров срезать верхушки, вынуть сердцевину, отжать и мелко нарезать оставшуюся мякоть, смешать с остальными продуктами, посолить, поперчить. В каждый по-

лый помидор выжать немного лимонного сока, положить салат и залить майонезом. Выдержать 4-6 часов.

А следующее блюдо —

Митетей (мясные колбаски)

На 600 г нежирной говядины: сливочное масло, 2 зубчика чеснока, сода на кончике ножа, перец, соль по вкусу.

Говядину пропускаем через мясорубку с частой решеткой, фарш солим, перчим, добавляем в него соду, толченый чеснок. Массу вымешиваем и взбиваем, чтобы она получилась пышной. Затем формуем митетей в виде сарделек. Митетей можно жарить над раскаленными углями, как шашлык, насаживая их аккуратно на металлический прут, или в глубокой сковороде на сливочном масле до образования хрустящей золотистой корочки. К митетей подают свежие огурцы и помидоры.

В середине застолья кто-нибудь просит Саркиса сказать какой-нибудь красивый и мудрый армянский тост. Только не чересчур длинный, памятуя о красноречии кавказского народа. Последний раз Саркис сказал такой: «Один осел прикинулся львом. Накинул на себя львиную шкуру и стал важно вышагивать. Он стал издали наводить ужас и даже обратил в бегство стадо коров и отару овец. А когда подул сильный ветер и сорвал с него львиную шкуру, обман стал очевиден. Звери накинулись на осла и побили его. Поднимем бокалы за то, чтобы мы не были ни львами, ни ослами, а оставались самими собой!».

Согласитесь, ну как к такому тосту не присоединиться! Тем более что на столе уже главное блюдо —

Кутап

Очищенную рыбу (форель) потрошат, не сильно разрезая брюшко. Наполняют отваренным рисом, заправленным маслом, изюмом и имбирем. Подготовленную рыбу сворачивают колечком. Для этого хвостовой



плавник просовывают в отверстие в нижней челюсти рыбы. После этого форель укладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и запекают в духовке. Подают форель на красивом блюде, украсив зеленью.

Кстати, именно в этой семье я как-то позаимствовала идею праздничного оформления плова. Нужно приготовить обычный плов, переложить его на большое блюдо, а вокруг разложить печеные яблоки и обжаренные в масле изюм, курагу, очищенный миндаль. Очень красиво!

Как говорит Саркис, в России можно найти все продукты, чтобы готовить настоящую армянскую еду. Нет только одного — лаваша. В Армении его готовят в глиняной печи, закопанной в землю. Правда, в Петербурге недавно лаваш стал выпускать крупный хлебозавод. И Саркис считает, что вкус у него очень неплохой!

Застолья в доме Бабаянов тянутся долго. Время от времени кто-нибудь из гостей говорит: «Ну, мне пора!», а потом... остается еще на несколько часов, особенно когда кто-нибудь запекает песню...

Я НЕ МОГУ ИНАЧЕ

(Слова Н. Добронравова, музыка А. Пахмутовой)

*Нет без тревог ни сна, ни дня.
Где-то жалейка плачет.
Ты за любовь прости меня,
Я не могу иначе.*

*Я не боюсь обид и ссор,
В реку обида канет.
В небе любви такой простор —
Сердце мое не камень.*


*Ты заболеешь — я приду,
Боль развею руками.
Все я сумею, все смогу —
Сердце мое не камень.*

*Я прилечу — ты мне скажи,
Бурю пройду и пламень,
Лишь не прощу холодной лжи —
Сердце мое не камень.*

*Видишь — звезда в ночи зажглась,
Шепчет сынишке сказку.
Только бездушье губит нас,
Лечат любовь и ласка.*

*Я растоплю кусочки льда
Сердцем своим горячим.
Буду любить тебя всегда —
Я не могу иначе!*

Юлия ГОЛУБЕВА, г. Санкт-Петербург



Новое
издание
для
женщин

Дарья

Есть ли жизнь
стервой?

8 способов
печеночного
голодания

Гоша Куценко
ставил автографы
даже на женской
грудь!

4 способа
изменить судьбу

Замани удачу
в дом!

Внимание! Конкурс diets



Твой
номер
уже
в продаже!



Мы рады представить вам самого известного в Петербурге повара, президента коллегии шеф-поваров Санкт-Петербурга, организатора фестивалей современной русской кухни в Париже и Лондоне, популярного теле- и радиоведущего, автора книги «Скорая кулинарная помощь» и многих других Илью ЛАЗЕРСОНА. Уважаемый шеф-повар будет строго оценивать ваши рецепты, дорогие читатели, при необходимости корректировать их, давать советы. И тогда, надеемся, любое блюдо, приготовленное по рецептам «НК», вас не разочарует!

Быстро и вкусно!

В разделе блюд из рыбы приводится достаточно много рецептов засола (маринования) красной рыбы. Особенно мне близок рецепт, присланный Валерием Кургановым из Петропавловска-Камчатского. Я — именно за такое сочетание продуктов для засолки рыбы: соль, сахар, коньяк, укроп, белый перец (обратите внимание, именно белый перец, желательно даже не молотый, а дробленый).

Мне, тем не менее, тоже хотелось бы внести свою лепту в обойму подобных рецептов, и поэтому я хотел бы предложить еще одну версию рыбы. В идеале хороша свежая семга, потому что рыба остается практически сырой. А идея вот в чем: это быстрый посол, я бы даже сказал, маринование. Филе рыбы нарезают очень тонкими ломтиками. Затем плоскую тарелку смазывают оливковым маслом и обильно поливают лимонным соком. На тарелку внахлест укладывают ломтики рыбы. Сверху посыпают смесью мелкой соли и сахарной пудры в соотношении 3:1. Допустим упомянутый выше белый дробленый перец.

Почему же мы не поливаем лимонным соком рыбу, а поливаем им тарелку? Все просто: когда кислота попадает на белок, он частично сворачивается, на поверхности семги в нашем случае образуется



белесый налет. Спрашивается, зачем нам портить красный цвет рыбы? Но кислота-то совсем не помешает! Поэтому с кислотой, приобретая белесый цвет, контактирует та сторона, которая не видна.

Также я обратил внимание на рецепт Д.Н. Улжаевой из Ульяновска. Мне он очень близок потому, что позволяет использовать селедку весьма эффективно, в частности, найти применение и молокам. Таким образом, молоки превращаются в соус для самой сельди. Одно уточнение я все же внес бы в рецепт, уточнение, касающееся молока. Дело в том, что непонятно: а сколько же молоко ждать от 10 селедок? Поэтому я бы дал такое соотношение ингредиентов: на молоку от одной селедки добавить 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. лимонного сока (все же не уксуса!), 1/2 ч. л. сахара, по 1 ч. л. нарезанных огурцов, лука, грибов, 2 ст. л. сметаны (а лучше жирных сливок).

Ваш Илья ЛАЗЕРСОН

Спасибо, «НК»!

Сегодня купила в киоске впервые вашу газету и сразу же решила вам написать. До этого покупала самые разнообразные газеты и журналы с рецептами, но нигде, кроме «НК», нет такого количества рецептов — на все случаи жизни и на любой кошелек! Спасибо!

С.Р. ЦАРЬКОВА, г. Тамбов

Хочу вас поблагодарить за очень уютную и теплую газету. Кроме того, такого разнообразия интересных рецептов нигде не встретишь! У меня такое ощущение, что я давно знакома с И.В. Шабалкиной, Эльмирой Ибрафиловой, Татьяной Душ-

невой, З.Е. Ивановой, Юлечкой Мухамедьяновой и многими другими.

С.В. СУХАНОВА, г. Оренбург

Твоей поклонницей, «НК», я стала год назад. С тех пор ты радуешь меня своими рецептами, действительно вкусными, не очень сложными, оригинальными. «НК» для многих хозяюшек — универсальная газета. Она имеет удобный формат, легко читаема, интересна, доступна по цене и содержит много оригинальных рецептов. Хочу поблагодарить всех, кто присылает рецепты, и тех, кто делает эту замечательную газету. Спасибо, что вы есть!

Н.В. РЕБРОВА, г. Пинск (Беларусь)



Насладимся вкусом лета!

Лето — время зелени, фруктов и овощей. Тяжелые мясные блюда уступают место легким салатам, овощным солянкам, запеканкам, десертам и сокам.

И суп летом также особый — ароматный, полезный...

Овощная окрошка

Квас — 1 л, картофель — 2 шт., редис — 1 маленький пучок, огурец свежий — 2 шт. (маленькие), лук зеленый — 1 пучок, укроп — 1/2 пучка, петрушка — 1-2 веточки; горчица — 1 ст. л., перец молотый черный, соль по вкусу, яйцо — 2 шт., сметана жирная по вкусу.

Картофель отварить в «мундирах», охладить и очистить. Все остальные овощи промыть. Яйца сварить вкрутую, очистить. Картофель, редис, белки вареных яиц нарезать мелкими кубиками. Огурцы нарезать также кубиками или натереть на крупной терке. Зелень мелко нарубить, переложить в миску, присыпать солью и размять (не в кашу, а только чтобы зелень дала сок!). Желтки размять вилкой, добавить горчицу, сметану и перемешать. В получившуюся смесь влить квас, посолить и тщательно размешать.

В тарелку положить редис, огурцы, картофель, зелень, залить все холодным квасом и подавать со сметаной.

Суп из щавеля

Вода — 2,5 л, картофель — 3-4 шт., щавель свежий — большой пучок (200-300 г), лук репчатый — 1/2 луковицы, морковь — 1 шт., соль, перец молотый по вкусу.

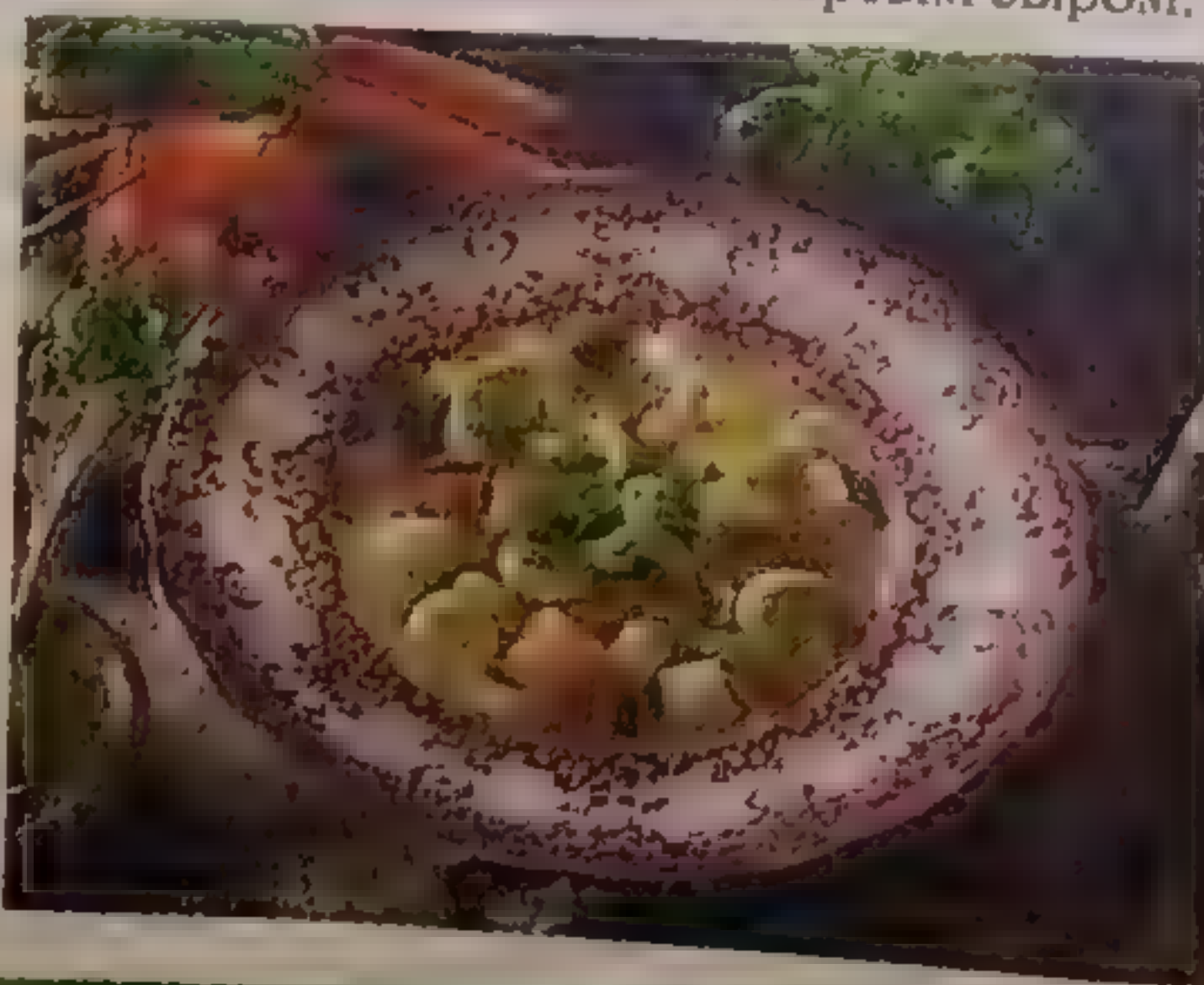
В кипящую воду положить очищенный и нарезанный кубиками картофель. Варить на умеренном огне 15-20 мин. до готовности картофеля. Отдельно спассе-

ровать лук и морковь и добавить к картофелю. Щавель промыть, ошпарить кипятком и довольно мелко нарезать. За 5 мин. до готовности супа добавить щавель, приправить молотым перцем, посолить, быстро довести до кипения и сразу же снять с огня. Подавать суп горячим, украсив зеленым луком.

Суп по-аргентински

1/2 стакана вермишели, 6 помидоров, 1 небольшая луковица, сливочное масло, петрушка, шафран, соль, перец, сыр.

Вермишель отварить. Лук, очищенные помидоры, петрушку (корень) нашинковать, спассеровать в сливочном масле, добавить настой шафрана и отваренную вермишель и готовить в течение 2 мин. Затем влить бульон и довести до кипения. Заправить по вкусу солью, красным и черным перцем. Подать, посыпав тертым сыром.



Суп-салат

500 г говядины, 1 морковь, 2 свеклы, 1 луковица, 2 болгарских перца, 4 помидора, сметана, горчица, специи.

Отварите до готовности постную говядину (лучше, если это будет грудинка или шейная часть). В конце варки добавьте в кастрюлю соль, репчатый лук, специи. Затем из полученного бульона достаньте мясо, лук, специи. И снова поставьте его на огонь, дайте закипеть и всыпьте мелко нарезанные или натертые на крупной терке морковь, свеклу, а также такое количество свекольной ботвы, чтобы суп получился достаточно густым. Доведите все до кипения и выключите огонь. Затем накройте кастрюлю крышкой и дайте постоять в течение примерно 10-15 мин.

Мелко нарежьте отварное мясо и разложите его по тарелкам, добавьте немного горчицы по вкусу, налейте суп и сверху выложите горкой смесь мелко нарезанной зелени (листья салата, зеленый лук, петрушка, сельдерей, укроп, базилик и т.д.). Возьмите болгарские перцы и помидоры, тщательно промойте их, удалите плодоножки, нарежьте болгарский перец соломкой, а помидоры — крупными продольными кусочками. Выложите в тарелку с супом свежие овощи, украсьте готовый суп-салат густой сметаной или взбитым с солью натуральным йогуртом и подавайте на стол.

Холодный узбекский суп

1 л кислого молока, 2 л холодной кипяченой воды, 2 свежих огурца, 1 пучок редиски, зеленый лук, укроп, петрушка, соль, молотый перец.

Кислое молоко разбавить водой, приправить солью и перцем. Огурцы, редиску, зеленый лук, укроп и петрушку мелко нарезать и смешать с молоком. Перед подачей поставить в холодильник.

Холодный борщ

Свекла — 2-3 шт., картофель — 2-3 шт., свежие огурцы — 2 шт., зеленый лук по вкусу, уксус, хрен, горчица, сахар — по 1 ч. л.

Свеклу очистить, нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на одного человека), добавить уксус и поставить варить. Примерно через 20 мин. готовый свекольный отвар процедить и охладить. Свеклу поместить в кастрюлю вместе с нарезанными вареным картофелем, свежими огурцами и луком. Перед подачей на стол заправить тертым хреном, солью по вкусу, горчицей, сахаром. Все залить свекольным отваром и размешать.

По желанию можно борщ посыпать зеленью.



Рыба по-камчатски

Красная рыба — 1 шт., свежемолотый перец, коньяк или лимон, на 100 г рыбы — 1/2 ч. л. соли и сахарного песка, нарезанный мелко укроп.

Рыбу промыть, срезать филе и удалить кости, взвесить и приготовить смесь соли и сахара, сбрызнуть коньяком или соком лимона, посыпать по вкусу перцем, потом смесью сахара и соли. Сложить филе так, чтобы «голова» одной стороны лежала к хвосту другой. Завернуть в фольгу и положить в глубокую емкость — пусть маринуется. Через 18 часов перевернуть куски: нижний — наверх и верхний — вниз, оставить еще на 18 часов. Затем поставить ненадолго в морозилку.

Валерий КУРГАНОВ,
г. Петропавловск-Камчатский

Сельдь с грибами

10 шт. селедок (по 200 г), 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. горчицы, 3 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. белых маринованных грибов, 2 огурца, 2 луковицы, 1/2 ч. л. соли.

Вымоченную в холодной воде сельдь выпотрошить, отрезать голову, хвост и плавники, снять кожу, удалить кости, промыть и уложить в стеклянную банку. Молоки тщательно растереть с горчицей, сахаром и уксусом, соединить со сметаной, протереть сквозь сито, добавить маринованные белые грибы, соль, нарезанные огурцы, мелко нарезанный очищенный репчатый лук, перемешать, залить этой подливкой сельдь в банке, закрыть крышкой и поставить в холодное место на 4-5 часов.

Д.Н. УЛЖАЕВА, г. Ульяновск

КОНКУРС

на самый
необычный засол
или маринование
рыбы и других
даров моря
продолжается!
Победителя ждет
приз — 1000 руб.



ОЧАРОВАТЕЛЬНАЯ РЫБКА

Речная рыба, репчатый лук. Заливка: яйца, майонез, сметана, соль, перец, бульонный кубик (или специи для рыбы).

В глубокую форму выложить подготовленную рыбу, посыпать специями или раскрошенным бульонным кубиком. Отдельно обжарить лук (его должно быть столько, чтобы он полностью покрыл рыбу) с солью до золотистого цвета. Выложить сверху на рыбу.

Для заливки тщательно перемешать яйца, майонез и сметану до однородной массы, посолить, поперчить (примерно 3 яйца, 200 г майонеза и 200 г сметаны). Залить рыбу полученным соусом



и оставить пропитываться на 1 час. Затем поставить в духовку на 30 мин. при 100°, увеличить температуру и запекать еще около 20 мин.

Елена САВИНЫХ, г. Киров



ЛОСОСЬ «ГАМЛЕТ»

Это блюдо готовится за два дня до подачи к столу.

Филе лосося с кожицей — 500 г, сахар (лучше коричневый) — 3/4 стакана, крупная соль — 100 г, укроп — 1 пучок, коньяк — 1 ч. л., цедра одного лимона.

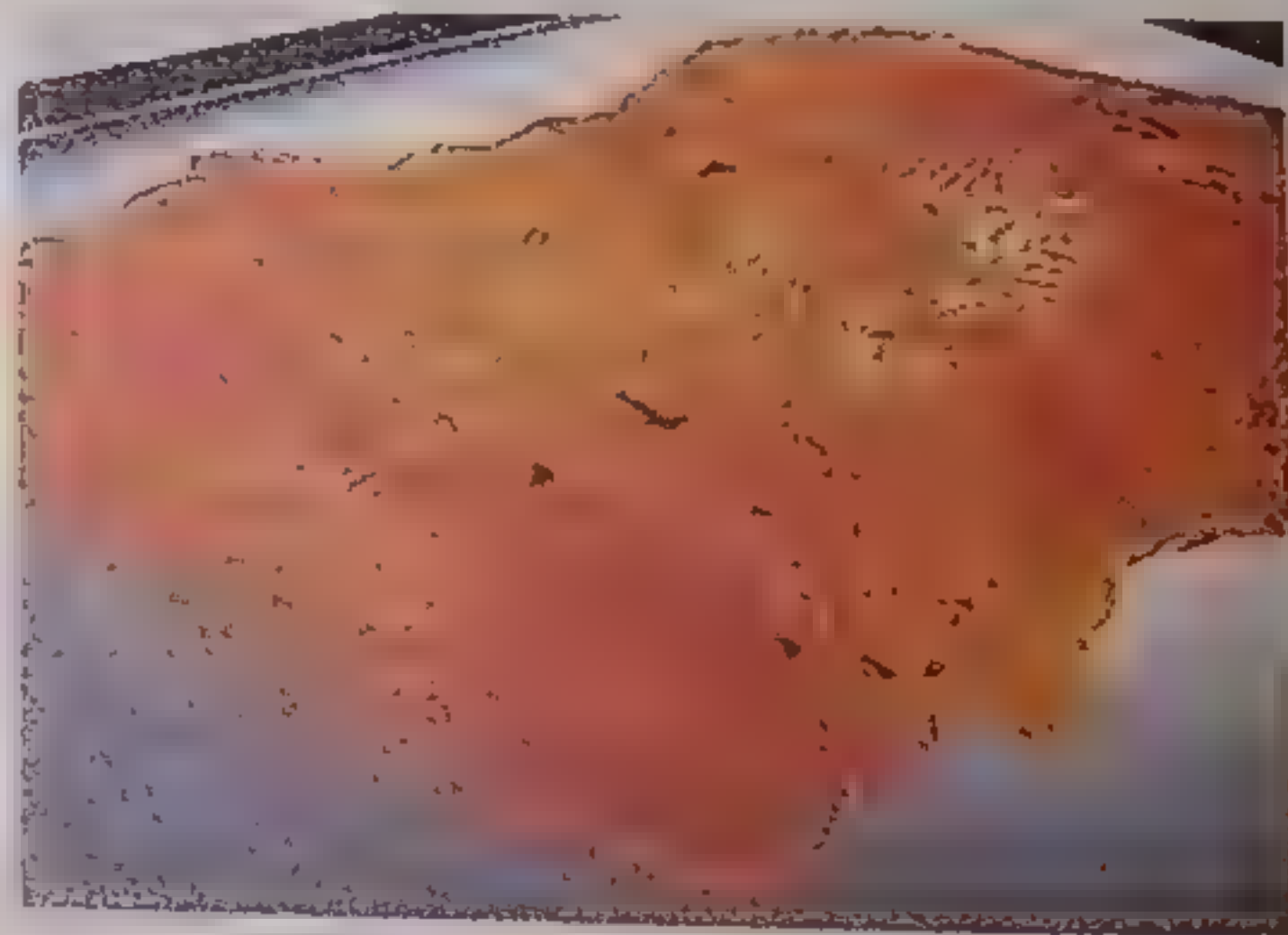
Для соуса: сметана 20-30% жирности — 200 г, тертый белый хрен — 1 ст. л., соль, черный перец крупного помола.

Поместить филе лосося в глубокую форму. Смешать сахар, соль, лимонную цедру, коньяк и 3/4 нарубленного пучка укропа. Этой смесью покрыть филе,

распределив ее так, чтобы толстую часть филе покрывал более толстый слой смеси. Охлаждать в холодильнике примерно 24 часа (за сутки в форме соберется сок, который не следует выливать). На следующий день перевернуть рыбу и охлаждать еще 24 часа. Вынуть рыбу из формы, удалить остатки смеси и протереть. Посыпать оставшимся нарубленным укропом. Нарезать филе тонкими ломтиками. Подавать с соусом.

Для соуса: тщательно перемешать все продукты для соуса, попробовать, посолить и поперчить по вкусу.

Анна ВАГАНОВА, г. Санкт-Петербург



ГОРБУША ДОМАШНЕГО ПОСОЛА

1 кг сырого филе горбуши, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, укроп, по 1 ст. л. сладкой и острой горчицы, 2 ст. л. уксуса, 1/2 стакана растительного масла.

Целое филе положить в подходящую форму (чтобы осталось минимум места), обильно смазать растительным маслом. Сахар, соль и укроп перемешать и засыпать филе этой смесью. Покрыть пленкой и выдержать в холодильнике 2 дня. Нарезать тонкими пластинками и подавать с соусом: смешать горчицу, уксус, масло и укроп. Можно при засолке добавить большое количество различной мелко нарубленной зелени.

Г.Л. РОДНИНА, г. Чебоксары

Молока — продукт, который хозяйки используют нечасто. И совершенно напрасно, из нее можно приготовить множество оригинальных блюд. Например,

-МОЛОКА С ХРЕНОМ

Молоки, мука, растительное масло, хрен, уксус, зелень, соль.

Сырые молоки промыть, немного отжать, обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить в растительном масле. Охладить, уложить в селедочницу. Хрен смешать с уксусом (на 3 ст. л. хрена — 1 ч. л. уксуса), залить этой приправой молоки, украсить зеленью.

Н.Е. КРАСНОВА, г. Щелково
Московской обл.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

наш кулинар

Вашим читателем я стала недавно, но уже успела полюбить вашу газету. Хочу предложить читателям быстрый и вкусный рецепт куриных отбивных.

КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

Нам потребуется 1 кг филе грудок, 3 ст. л. майонеза, 5 зубчиков чеснока, 0,5 ст. л. приправы «Магги золотой куриный», соль и перец по вкусу и упаковка крупных панировочных сухарей.

Приготовить смесь из майонеза, чеснока, натертого на мелкой терке, соли, перца и приправы «Магги». Каждую грудку разрезать вдоль на три части, слегка отбить, обмазать соусом, обвалять



в панировочных сухарях и обжарить на среднем огне в растительном масле до румяной корочки.

У меня на все уходит не более 40 мин. Попробуйте — не пожалеете!

Марина ПОСЕЛКИНА, г. Москва

ГУЛЯШ ИЗ СВИНОЙ ПЕЧЕНИ

Печень свиная — 0,5 кг, лук репчатый — 4 шт., чеснок — 1 зубчик, сметана — 100 мл, томат-пюре — 3 ст. л., вино белое столовое — 3 ст. л., мука — 3 ст. л., молоко — 100 мл, перец красный, перец, соль по вкусу, растительное масло.



Печень вымыть, некрупно нарезать, положить в холодное молоко, оставить на полчаса. На нагретом масле обжарить мелко нарезанный лук, положить запанированные в муке куски печени и все вместе жарить около 10 мин., после этого вынуть печень и положить на теплое блюдо. В ту же посуду, где жарилась печень, положить 1 ст. л. муки, налить смесь сметаны и томатного сока, положить давленный чеснок, посолить, поперчить, посыпать молотым сладким перцем и, наконец, залить вином и 50 мл воды. Когда закипит, положить печень и все вместе немного прокипятить.

В качестве гарнира подать макаронные изделия, посыпанные мелко нарезанной петрушкой и тертым сыром.

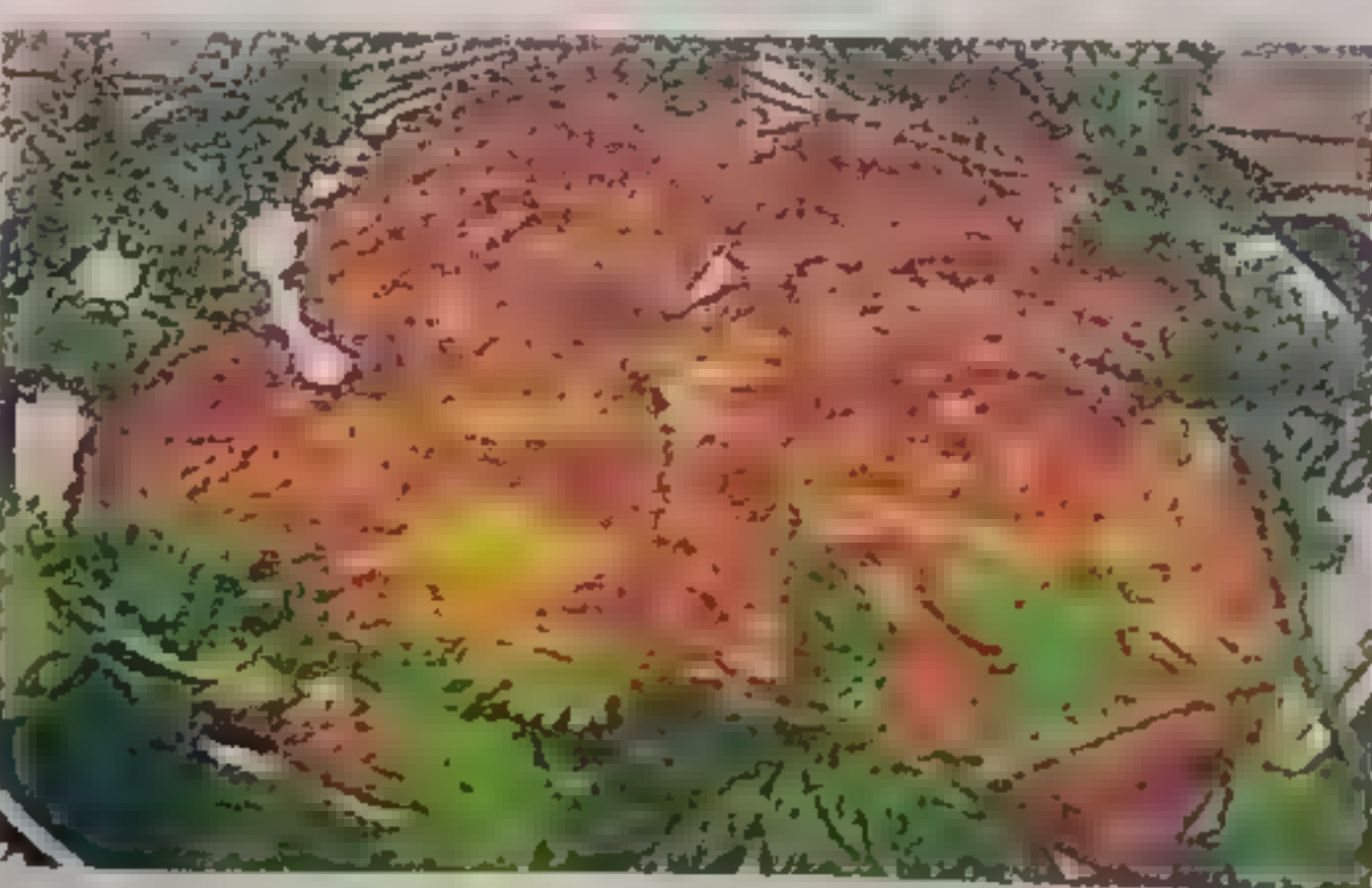
Григорий МАРЧЕНКО, г. Калининград

ПЕЧЕНЬ С ОВОЩАМИ

Печень, капуста, морковь, лук, сливочное масло, молоко.

Печень очистить, нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук, капусту нашинковать соломкой. На смазанную маслом сковороду положить печень, поверх — нашинкованные овощи, посолить, влить молоко. Тушить в умеренно жаркой духовке 30-35 мин.

Татьяна ВОРОНЦОВА,
г. Санкт-Петербург



ШНИЦЕЛЬ ИЗ ПЕЧЕНИ

500 г телячьей печени, 100 г шампиньонов, по 50 г ветчины и тертого сыра, 1 ст. л. изюма, 1 зубчик чеснока, 1/4 стакана белого сухого вина, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 150 г растительного масла, соль.

Печень нарезать на порции, отбить, посолить и натереть чесноком. В глубокой тарелке размешать яйца, вино, сыр, муку, мелко нарубленную ветчину и грибы, посолить, добавить изюм. Шницели из печени обмакнуть в тесто, чтобы оно целиком его покрыло, затем жарить до готовности на растительном масле.

Л.И. СОЛНЫШКИНА, г. Фролово

«Горячее сердце»

Куриные сердечки — 500-600 г, сметана — 1 банка, аджика, лук, чеснок — по вкусу.

Сердечки обжариваем на растительном масле с луком (мелко нарезать) и чесноком (натертым или нарезанным) на среднем огне до образования золотистой корочки. Влить в сковородку банку сметаны (200 г), добавить аджику (примерно 1 ч. л., а можно и больше), добавить воды (примерно полстакана). Все перемешать. Тушить под крышкой минут 15-20. Во время приготовления специи добавляются по вкусу и по желанию. Сердечки получаются как бы в густом остром соусе.

Елена ЧУБАРЕВА, г. Челябинск

Это блюдо меня научила готовить свекровь. Для приема гостей оно подходит как нельзя кстати!



Ассорти «Эстерхази»

Говяжья вырезка, свиной карбонад, куриная грудка, куриная печень, шпик, колбаса «Краковская».

Гарнир: тушеная капуста, картофель фри, отварной рис.

Все компоненты готовятся отдельно. Свинину, запанированную в белых сухарях, колбасу и шпик обжарить во фритюре. Вырезку обжарить на гриле. Куриную грудку и печень обмакнуть в кляр и также обжарить на гриле. Все положить на блюдо, украсить зеленью.

Елена МОЛОЧАЕВА, г. Сызрань

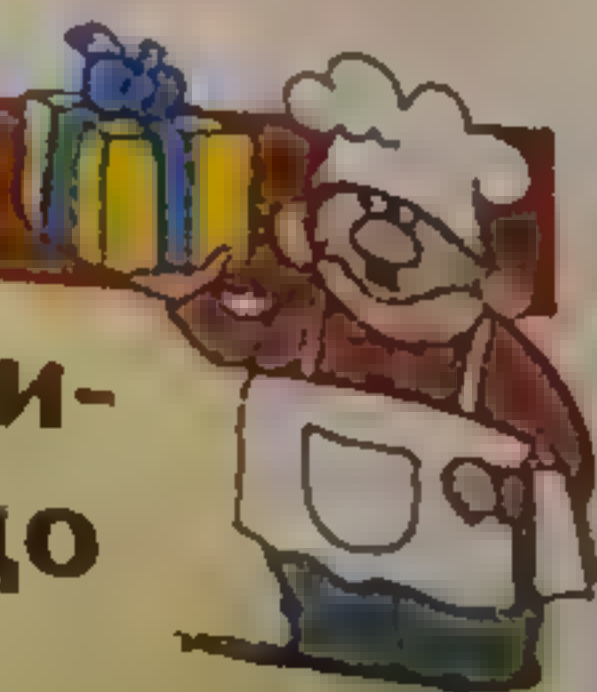
КОНКУРС

на самое оригинальное блюдо из печени

продолжается!

Победителя ждет приз — 700 рублей.

Итоги конкурса мы подведем в июле.



Пудинг «Искушение»

4 ст. л. муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 кг свежих вишен без косточек (когда нет свежих, использую консервированные или замороженные), сахарная пудра по вкусу.

Муку перемешать с разрыхлителем, сахаром, добавить яйца, смешанные с молоком и маслом, и взбить до получения однородного жидкого теста. В неглубокую керамическую форму, смазанную растопленным сливочным маслом, уложить в один слой свежие вишни. Вылить на вишни тесто и выпекать 35-40 мин. при 180°. Вынуть из духовки, перевернуть пудинг и обильно посыпать сахарной пудрой. Подавать горячим.

З.Е. ИВАНОВА, г. Воронеж

**Торт «Медовый»**

Этот торт получается большим, очень сытным и вкусным.

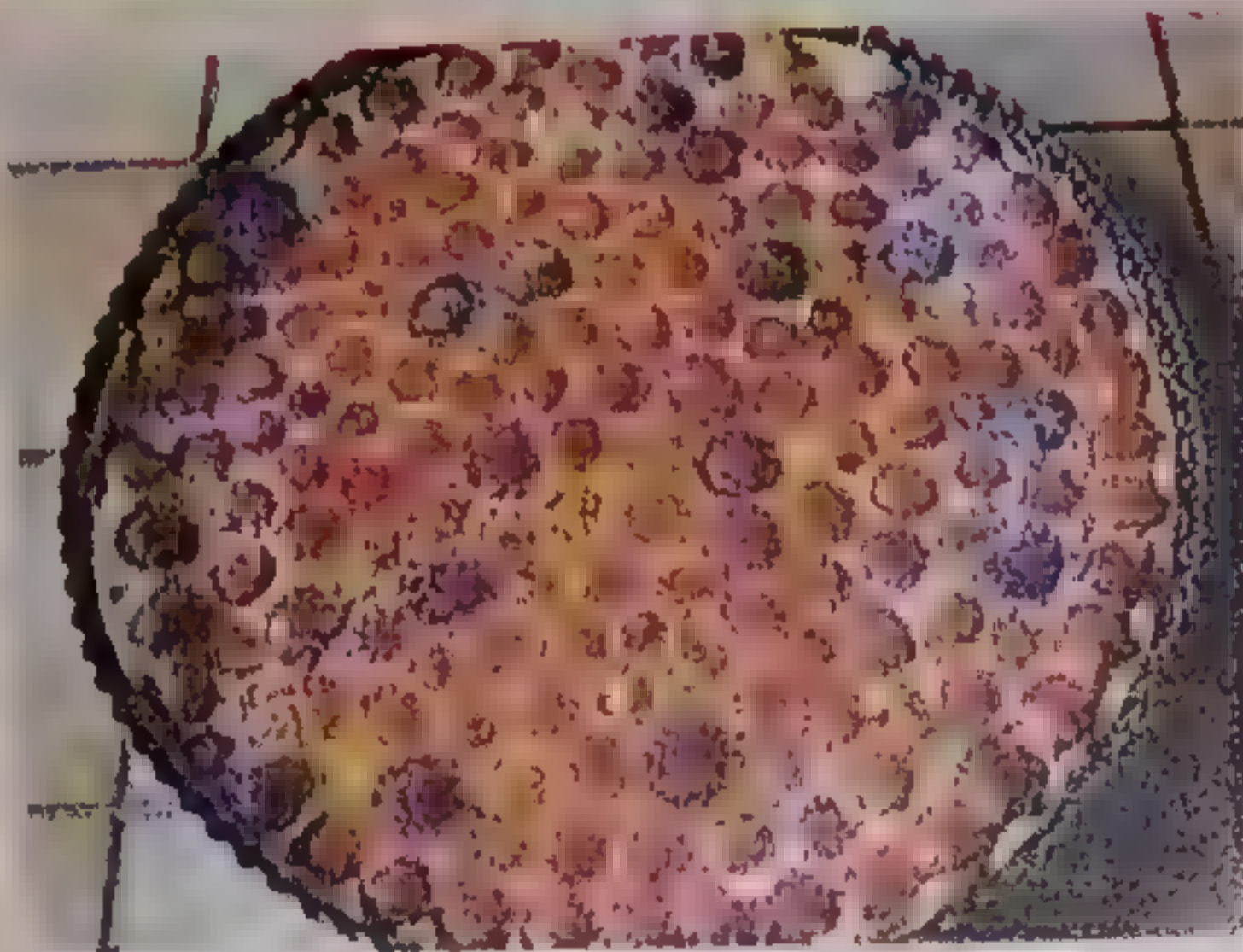
Для теста: 100-120 г маргарина, 1 стакан сахара, 1/2 стакана меда, 4 яйца, 3 ч. л. (без верха) соды, 1/2 ч. л. (без верха) лимонной кислоты, 3 стакана муки.

Для крема: 500-700 г сметаны, 150 г сахара, 1 банка сгущенного молока, 400 г сливочного масла, 3 банана, компот из ананаса, компот из персиков и абрикосов.

Растопить маргарин с медом, добавить сахар, яйца и соду (смешать с лимонной кислотой и 2 ст. л. муки), добавить оставшуюся муку.

Вырезать 6 кругов из кальки (по размеру торта), ложкой выложить тесто на лист и размазать ножом как можно тоньше. Выпекать при 180-200° и сразу же после выпечки снять кальку с коржа. Получится 6 коржей. Каждый корж смазать сметаной, взбитой с сахаром (около 3-4 ст. л. на 1 корж), затем уложить на каждый слой фрукты из компота и свежие фрукты. Скрепляются между собой коржи кремом (сгущенка+сливочное масло). Сверху выложить оставшийся крем, украсить фруктами и орехами.

Л.В. ДЕМИНА, г. Владивосток

**ПИРОГ «ЯГОДНЫЙ КАРНАВАЛ»**

На 8 порций: 800 г вишни, смородины, малины, черники (в любых пропорциях), 1

стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан густой сметаны, 1 ст. л. муки, корица.

Ягоды вымыть, обсушить, удалить косточки у вишни и засыпать 1/2 стакана сахара. Густую не кислую сметану взбить с яйцами, добавить оставшийся сахар, муку, корицу. Этой смесью залить ягоды, осторожно перемешать и выложить на смазанное маслом жаростойкое блюдо. Запекать в хорошо прогретой духовке до тех пор, пока поверхность пирога не подрумянится. Подавать, когда остынет. Пирог можно приготовить и с 1-2 видами ягод.

Л.П. ЗОРИНА, г. Майкоп

Эти булочки из ржаной муки в равной степени вкусны и полезны. Если у вас нет ржаной муки, можно заменить ее пшеничной мукой грубого помола. Обратите внимание на то, что тесто для булочек должно подходить. Можно испечь булочки и заморозить их, чтобы хватило на всю неделю.

БУЛОЧКИ «ЗДОРОВЬЕ»

2 стакана ржаной муки, 3 стакана пшеничной муки, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сухих дрожжей или 30 г обычных, 1 ст. л. сахара (лучше коричневого), 2 ст. л. растительного масла, 4-5 ст. л. смеси семян льна, мака, подсолнечника, тыквы, кунжута и т. п., 1-2 стакана теплой воды.

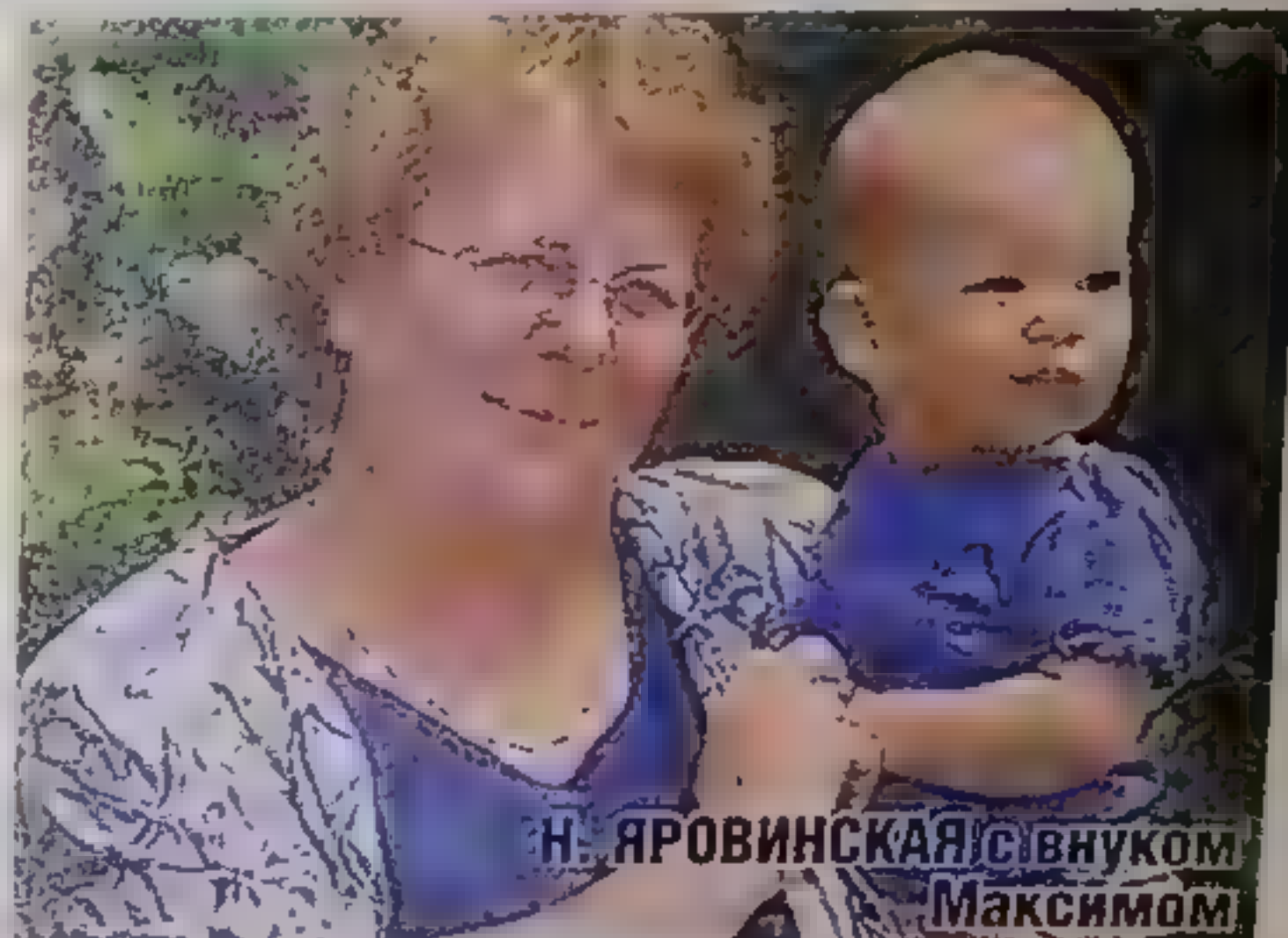
Кладем в миску все ингредиенты, кроме воды. Начинаем перемешивать

**КОРЗИНОЧКИ С ЯГОДАМИ**

2 стакана муки, 150 г маргарина, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, щепотка ванилина.

Приготовить песочное тесто, раскатать, вырезать кружочки, положить начинку, защипать края так, чтобы начинка не просачивалась, и поставить в духовку на 15 мин. Для начинки использовать любые ягоды (ежевика, клубника и т. п., добавить сахар и сливки). Готовые корзиночки можно украсить рублеными орехами.

О.В. ДЕМКИНА, г. Искитим
Новосибирской обл.



Н. ЯРОВИНСКАЯ с внуком
Максимом

продукты и одновременно постепенно вливаем воду до получения мягкого однородного теста. Месим его в течение 5 мин. Накрываем полотенцем и ставим в теплое место на 2 часа или до того момента, пока объем теста не увеличится вдвое. Формуем из теста шарики и выкладываем их на большой противень, выстланный бумагой для выпечки. Ставим противень в теплое место и даем булочкам подойти еще в течение часа.

Разогреваем духовку до 180°, ставим на нижний уровень еще один противень — с горячей водой, выше него помещаем наш противень с булочками и выпекаем их в течение 30 мин. до золотистого цвета. Вынимаем булочки из духовки и даем им остыть.

Надежда ЯРОВИНСКАЯ, г. Ессентуки



Спасибо, «НК»!

Я узнала о вашей газете, только когда вышел 7-й номер, но зато потом не пропустила ни одного. Хотя вы и пишете, что газета будет еще лучше, но ее уже нельзя сделать более интересной, красочной и содержательной, можно только более вкусной!

Л.М. РЯЗАНОВА, г. Воронеж

Я — ваша постоянная читательница, а со 2-го полугодия — и подписчица. Газета хорошо оформлена, рецепты доступные, не заумные. Есть у газеты хороший контакт с читателем. Конкурсы реальные и сроки их названы конкретно. Особенно мне нравится рубрика «Гости на пороге».

Н.А. ФОМИНА, г. Чапаевск Самарской обл.

Шли мы с мамой по рынку и зашли в киоск купить «НК». И тут на одной из страниц я увидела свое фото. Я была в шоке и от радости прыгала, как коза! А я и не надеялась, что мой рецепт опубликуют!

Недавно был день рождения моего дедушки Вани. Я захотела сделать ему какой-нибудь необычный подарок. Подрукой был «НК». Открываю и начинаю стряпать: «Помидоры по-израильски», салат «Праздничный», жареная морковь с яйцами, пирог «Минутка». Дедушка сказал: «Это лучший подарок из всех!». Все домашние и гости меня тоже хвалили и сказали: «Не забывай кухарное дело, тогда в жизни будет легче!».

Татьяна ЯНЧЕНКО, ст. Ленинградская Краснодарского края

Мне 22 года, и я — поклонница кулинарии. Газета «НК» понравилась мне сразу, как только я купила свежий номер. Очень нравятся и оформление, и подача материалов. Хорошо, что печатаете не только «голые» рецепты, но и рассказы из жизни ваших читателей, великодушная страничка, посвященная путешествиям по странам с рассказом о кулинарных пристрастиях других народов. Поистине это «изюминка» газеты!

Анна ЕЛИЗАРОВА, г. Пермь

С нетерпением жду каждого номера газеты. Очень нравятся простые в приготовлении блюда. Пробую, экспериментирую, и не только по праздникам. Дети и муж — главные дегустаторы. Особое спасибо за спецвыпуски, в них много полезного и интересного. Вот в пост, например, всегда ломаешь голову: «Что приготовить?». А тут все под рукой. Так держать!

Зоя КУРИНСКИХ, с. Ананьево (Киргизия)

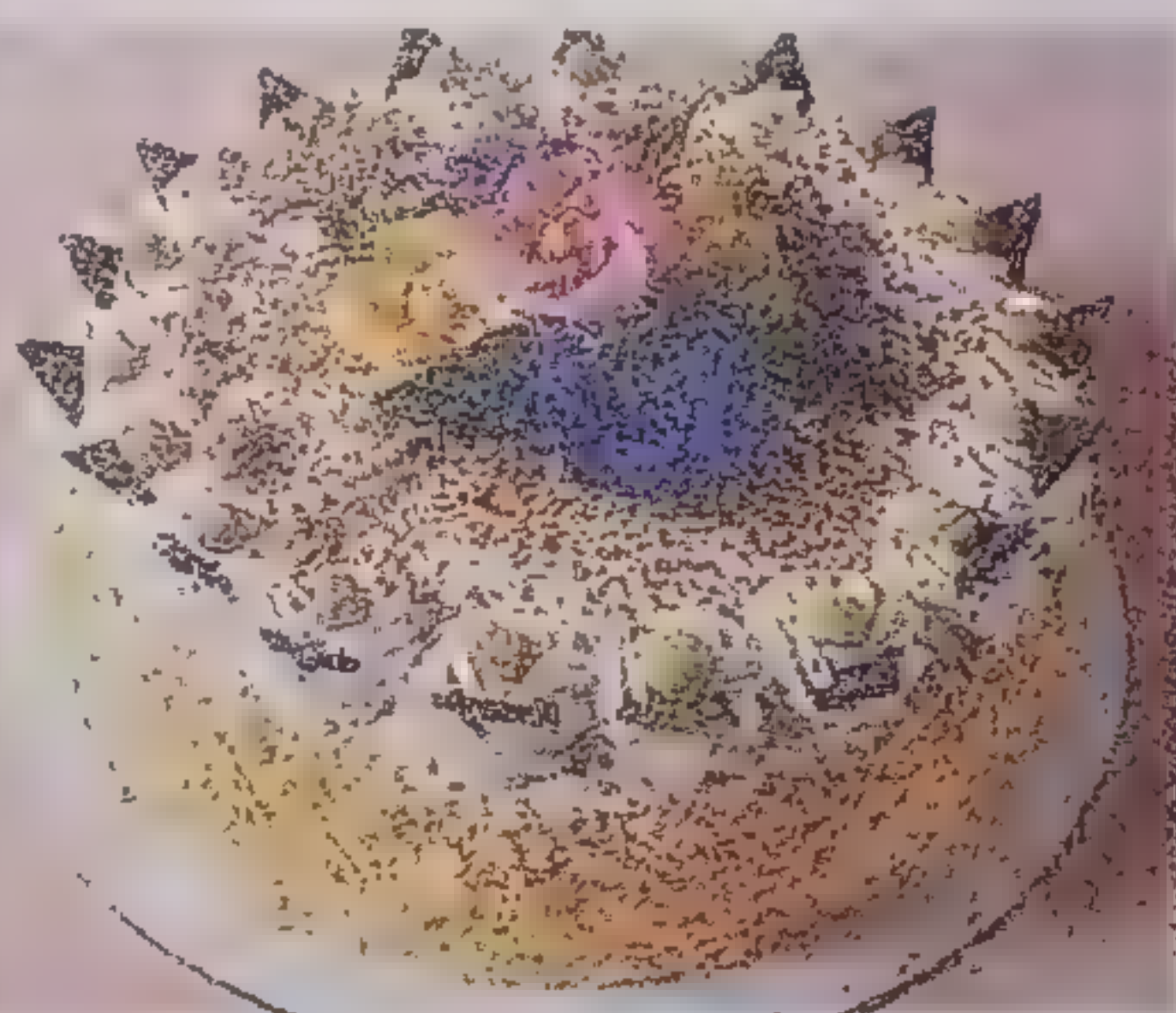
ОБСЫПНОЙ СЛИВОВЫЙ ПИРОГ

Для теста: 2,5 стакана муки, 6 г сухих дрожжей, 2 ст. л. с горкой сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 200 мл молока, жир для формы.

Для начинки: 250 г творога, 1 пакет ванильного пудинга, 2 яичных желтка, 1/2 стакана сахара, 2 пакета ванильного сахара, 400 г слив, 75 г маргарина, сахарная пудра для посыпки пирога.

Замесить тесто, поставить в теплое место для брожения. Готовое тесто разделить на 10 частей, скатать шарики. Выложить в смазанную жиром круглую форму. В середине каждого шарика сделать углубление. Творог смешать с порошком пудинга, 1 пакетиком ванильного сахара и яичными желтками. Творожную массу выложить в углубления. Сверху положить сливу. Растопленный маргарин смешать с оставшимся ванильным сахаром, мукой и крошить руками. Посыпать сверху пирог. Выпекать 35 мин. при 220°. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Н.К. ГУСЕВА, г. Артемовский Свердловской обл.



ТОРТ «НИТЬ АРИАДНЫ»

Тесто: 6 яиц, 0,5 кг муки, 4 ч. л. топленого масла, немного соли, 1 ч. л. сахара, изюм.

Сироп: 1 ст. л. меда, 1 ст. л. сахара, 1 стакан воды.

Крем: 1,5 банки вареной сгущенки, 0,5 кг масла.

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить топленое масло, соль, муку и взбитые белки (но не все). Тесто должно получиться пластичным. Из раскатанного теста нарезать веревочки (толщиной как на лапшу) длиной 15 см. Каждую веревочку обматываем вокруг изюминки в клубочек.

В кипящий сироп положить клубочки и плотно (!) закрыть крышкой. Варить на небольшом огне 1 час 20 мин. В конце варки огонь уменьшить до минимального. Крышку не открывать! Готовые клубочки вынуть, охладить, смешать с кремом и придать торту любую форму. Остудить.

Оксана ТОЛСТЫХ, г. Елец Липецкой области



Торт «Фруктовый»

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ст. л. уксуса (9%), 1 ч. л. соды.

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Для начинки: 1 кг любых фруктов.

Для пропитки: 1/2 л фруктового йогурта.

Яйца взбить с сахаром в густую пену, затем 1 ч. л. соды погасить 1 ст. л. уксуса, осторожно перемешать со взбитыми яйцами, добавить 1 стакан муки и осторожно перемешать. Влить массу в форму, предварительно смазанную маслом и обсыпанную манной крупой. Выпечь корж, который должен увеличиться в три раза. Готовый корж разрезать вдоль на 3 части.

Теперь взять йогурт с теми фруктами, которые у вас имеются, например, киви. Киви очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Нижний корж вначале пропитать йогуртом, затем уложить тонкие кружочки киви, 2-й корж обильно смазать приготовленным кремом (сгущенное молоко взбить и добавить сливочное масло). 3-й корж пропитать йогуртом, на него выложить киви, а сверху торт обильно смазать кремом и украсить кружочками киви или меренгами. Фрукты для этого торта могут быть разными, в зависимости от сезона и вкуса, но лучше с мякотью.

Мои внуки очень любят этот торт, да и готовится он быстро!

Р.Г. ИГНАТОВА, г. Сочи

КОНКУРС

на самый оригинальный рецепт фруктово-ягодной выпечки продолжается!

Победителя ждет приз — 1000 руб.



КСТАТИ

Салат из апельсинов и киви

На 1 порцию: 1 небольшой апельсин, 1 киви, 100 г творога, 1 ст. л. любых орехов.

Апельсин очистить от кожицы, разделить на дольки, очистить от пленочек. Киви очистить и нарезать на дольки (если в процессе разделывания апельсина выделился сок, то добавить его в творог). В творог положить немного сахара, часть измельченных орехов и выложить его на тарелку. Сверху декоративно выложить на него дольки киви и апельсина, посыпать оставшимися орехами.

Салат по-сицилийски

2 больших апельсина, 1 красная сладкая луковица, 1 горсть черных оливок без косточек, горсть рубленой петрушки, 1 маленький свежий острый перец чили, оливковое масло, соль, лимонный сок.

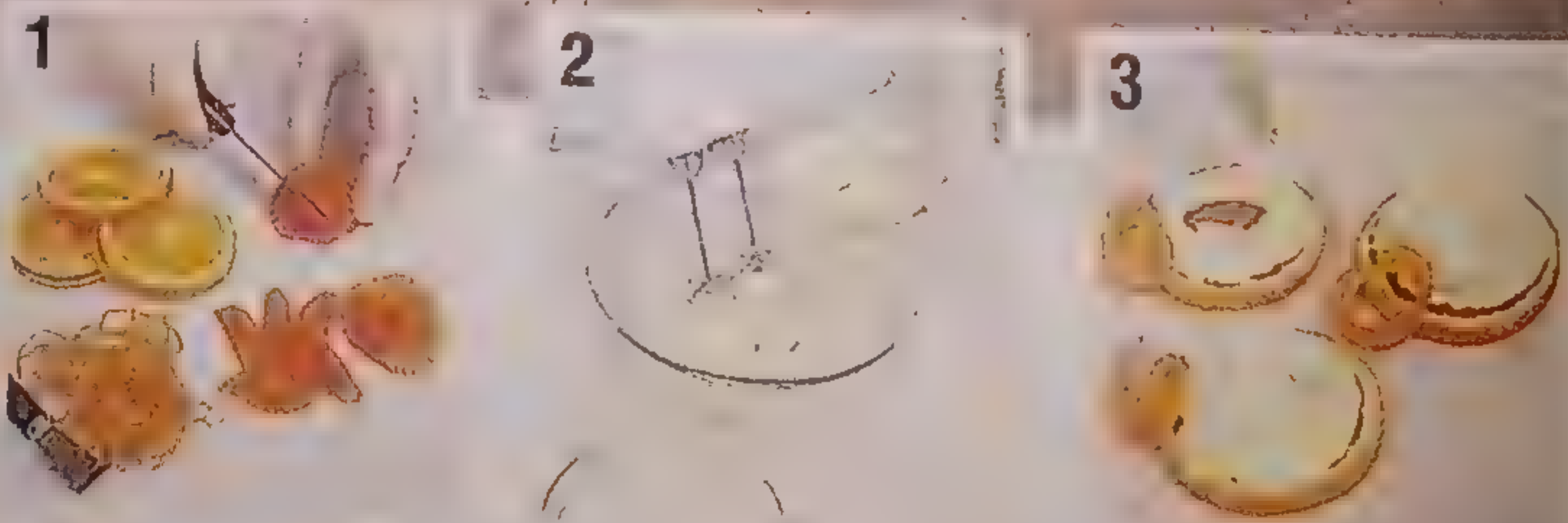
Апельсины очистить, нарезать на кусочки. Лук очистить и нашинковать тонкими кольцами. Мелко нарезать перчик чили. Смешать апельсины, лук, оливки, перец, петрушку. Лимонный сок смешать с оливковым маслом и солью, заправить салат.

Апельсиновый творог

Количество порций: 8

Необходимые продукты:

апельсины — 4 шт., творог — 800 г, сливки густые — 400 г, молоко сгущенное — 4 ст. л., сахарная пудра — 4 ст. л., коньяк — 2 ст. л.



Способ приготовления:

1. С двух апельсинов срежьте цедру, затем очистите их от белых волокон, разделите на дольки, сбрызните коньяком и посыпьте сахарной пудрой. Остальные апельсины, не очищая, нарежьте кружочками.
2. Творог протрите через сито, смешайте со сгущенным молоком. Добавьте взбитые сливки и взбивайте до получения кремообразной массы.
3. При подаче на кружочки апельсинов отсадите из кондитерского шприца творожный крем. Оформите апельсиновыми и мандариновыми дольками, красной смородиной, посыпьте тертой цедрой.

на правах рекламы

ЧУДО-СТИРАЛЬНАЯ МАШИНКА НА ЛАДОНИ

ЕЩЕ
СОВЕРШЕННЕЕ
КАЧЕСТВЕННЕЕ
НАДЕЖНЕЕ!

Лидер продаж!

www.ksin.ru

- Суперминиатюрная ультразвуковая машина, вес всего 200 г.
- Может перестирать горы белья в емкостях любого объема. При любой температуре воды!
- Просто положите машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно будет чистым!
- Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- Сверхэкономична: потребляет электроэнергии 3 Вт, что в 30 раз меньше, чем электролампочка, и в 300 раз меньше, чем любая стиральная машина!
- Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при пользовании только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком, без механической деформации белья!
- Очищает ткань изнутри волокон, обновляя ее цвет.
- Любой степени загрязненности, любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду)!
- Отправляясь в поездку, на дачу или в деревню - возьмите машинку с собой!
- Не имеет мировых аналогов.
- Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий.

ГАРАНТИЯ
2 ГОДА

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ СООТВЕТСТВУЕТ
МИРОВОМУ СТАНДАРТАМ.

Заказать чудо-машину Вы можете по тел. 8(8332) 30-01-71, 40-98-05. или написав заявку по адресу: 610000, г. Киров, а/я 30, отдел 30.

КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ
ДОСТАВКИ
ГАРАНТИРОВАНА!

Цена с оплатой при получении на почте - 1490 руб. При заказе от 2 шт. - цена 1390 руб. за шт.!

ТЕПЕРЬ
И В КРЕДИТ
ПО РОССИИ

ДВУШЕВО И СЕРАДИТО

БОРЩ С РЕВЕНЕМ

1/4 вилка (примерно 300 г) белокочанной капусты, 2-3 картофелины, 3 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 стручок сладкого перца, 1 ст. л. консервированной фасоли, 1/2 стакана сока ревеня, 1 небольшая свекла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томат-пасты, пучок зеленого лука, укроп.

В кипящую воду положить нашинкованную капусту. Через 10-15 мин. после закипания положить мелко нарезанный перец, картофель, нарезанный кубиками, и борщевую заправку, приготовленную из лука, моркови, свеклы (нарезать, поджарить, затем протушить с томат-пастой и небольшим количеством воды и сока ре-



веня). Варить около 15 мин., затем добавить фасоль, лавровый лист, посолить, поперчить, дать закипеть. Подавать с мелко нарезанным укропом и зеленым луком.

Елена САМОЙЛОВА,
г. Нижний Новгород

Наш кулинар

Русская закуска

Взять пол-литровую банку капусты домашнего засола, пол-литровую банку соленых грибов, 8 картофелин, сваренных в «мундирах», 4 головки репчатого лука.

Грибы мелко нашинковать, лук нарезать полукольцами, картофель очистить, нарезать кубиками. Все смешать, добавить капусту, заправить растительным маслом, посыпать рубленым укропом.

О.А. СТЕПИНА, г. Камышин
Волгоградской обл.



Свекольная икра

К вареной свекле добавить соленые огурцы, чеснок, репчатый лук (обжарить предварительно на растительном масле). Все овощи пропустить через мясорубку, посолить, поперчить по вкусу, сдобрить растительным маслом.

Соленых огурцов и масла нужно взять в половину меньше, чем свеклы, чеснока — 3 зубчика, лука — 2 большие головки.

Г.В. МУКОВНИНА, с. Черницыно
Курской обл.



Т.А. ГРОМОВА

...Трудно нам, старикам, поэтому и стараемся жить как-то экономно. Я делаю часто, например,

«ВАРЕНИКИ» С КАРТОШКОЙ

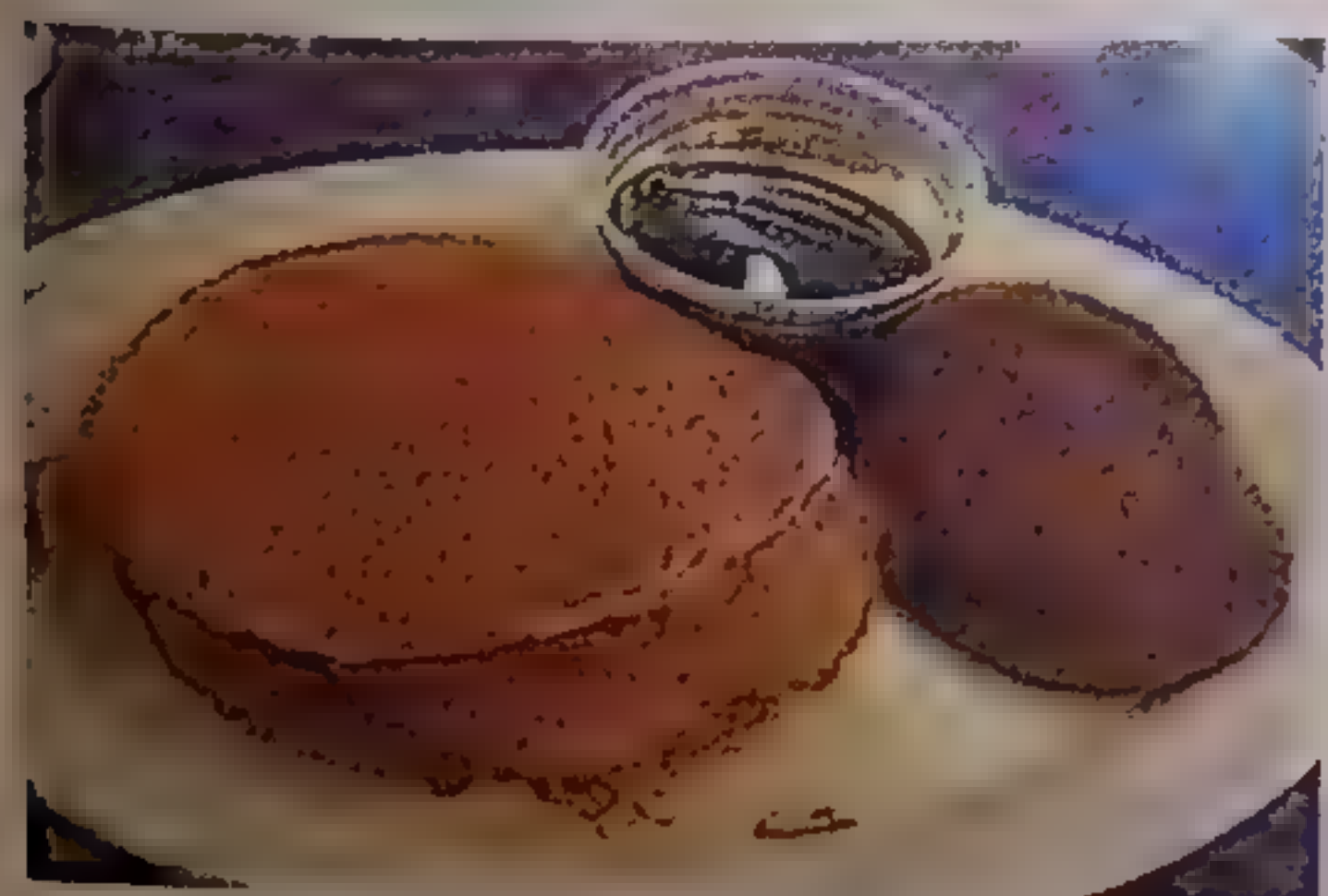
Сырой картофель очистить и порубить не очень мелко сечкой вместе с луком, посолить, поперчить, сдобрить маслом, какое есть, слепить из этой массы «вареники» и варить в кипящей воде около 20 мин.

Т.А. ГРОМОВА, г. Хабаровск



Жизнь у меня была, что называется, «не сахар». Война... Я с 11 лет работала в колхозе — кормила бабушку с дедушкой, маму больную и братика 1942 года рождения... После войны вернулся отец, стали жить полегче...

В 21 год я вышла замуж, родились две дочери. Старшая доченька умерла, когда ей было 15 лет, живу с младшей дочкой и внучкой. Пенсия у меня 3000 руб., на жизнь кое-как хватает...



ОЛАДЫ ИЗ КУКУРУЗЫ

1 банка (200 г) кукурузы, 1 яйцо, молотый черный перец, 1 ст. л. муки.

Кукурузу откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, перемешать с яйцом, мукой, солью и перцем. Из массы сформовать оладьи и обжарить на растительном масле. Затем выложить их на бумажную салфетку, дать стечь лишнему жиру.

Киянат САЙФУЛЛАЕВА, г. Махачкала
(Дагестан)

ЗЕЛЕНАЯ ЗАПЕКАНКА

0,5 кг мясного фарша, картофельное пюре из 5 картофелин, молока и масла, 1 упаковка замороженного зеленого горошка, 1 упаковка замороженного зеленого шпината, 100 г тертого сыра, растительное масло, соль, специи.

В форму, слегка смазанную маслом, уложить слоями фарш, шпинат, горошек, пюре, тертый сыр. Каждый слой посолить. Запекать 20 мин.

Алла МАЗНЮК, г. Запорожье (Украина)



ВОЗЬМИТЕ НА ЗАМЕТКУ



• Большинство супов хорошо замораживаются. Их можно хранить в морозилке до трех месяцев. Перелейте охлажденный суп в большую плоскую посуду, наполняя ее не доверху. Перед разогреванием дайте оттаять супу в холодильнике.

• Огурцы плохо хранятся вместе с яблоками.

• Перед нарезкой лимоны ошпарьте — это усилит их аромат.

• При варке капусты можно устранить неприятный запах, положив в кастрюлю кусочек белого хлеба или накрыв ее тканью, смоченной уксусом.

• Чтобы предохранить соль от влаги и появления комков, можно положить в посуду с солью несколько зерен риса.

Псориаз: диагноз или приговор?

50 лет назад американский миллиардер Форд объявил на весь мир о своем намерении поставить золотой бюст тому, кто найдет метод лечения псориаза. Однако до сих пор его семья страдает псориазом, а чести быть изваянным в золоте так никто и не удостоился. Те, кто знакомы с проблемой псориаза не понаслышке, знают, как тяжела и изнурительна эта болезнь...



А.С. ПРОКОПЕНКО

— От псориаза страдает около 4% населения земного шара, — объясняет врач-дерматолог А.С. Прокопенко. — Он поражает людей в любом возрасте с момента рождения и до глубокой старости, однако псориаз «любит» молодых (70% пациентов, страдающих псориазом, заболевают до 20 лет).

Псориаз — это ненормальное для организма состояние, при котором на отдельных участках тела верхний слой кожи отмирает гораздо быстрее, чем в норме. Если обычно цикл деления и созревания клеток кожи происходит за 3-4 недели, то при псориазе этот процесс протекает всего за 4-5 дней.

— Отчего это бывает?

— Загадочность болезни состоит в том, что никто не знает, откуда она берется. Единственная общепризнанная теория утверждает, что псориаз — наследственное заболевание, однако не выявлено, каким точно геном оно кодируется.

Проявления псориаза на коже выглядят как папулы, несколько возвышающиеся над поверхностью кожи. Они имеют розово-красный цвет, сверху покрыты серебристыми чешуйками, которые легко отпадают при поскабливании. Эти папулы имеют тенденцию к слиянию в более крупные бляшки. Типичным проявлением является зуд.

Псориаз могут спровоцировать разнообразные факторы — стресс, или инфекционные заболевания (например, ангина), или холодный климат, или неправильное питание. Например, отмечено, что алкоголь может спровоцировать обострение псориаза (особенно это относится к пиву, шампанскому, крепким спиртным напиткам). Спровоцировать болезнь могут и гормональные перегрузки — беременность, менопауза.

— В прессе то и дело появляется информация о различных таблетках, микстурах, мазях, исцеляющих от псориаза, но воз, к сожалению, и поныне там...

— Увы, вера страждущих людей в волшебную пилюлю — неистребима. Отчаяние заставит поверить во все, что угодно, особенно если это преподносится рекламой в соответствующей упаковке. Но любой больной псориазом всегда должен понимать и помнить две вещи. Во-первых, причин, вызывающих это заболевание, — несколько! А во-вторых, у каждого — свой, индивидуальный псориаз, со своими многочисленными нюансами и особенностями, в которых опытному врачу придется кропотливо и внимательно разбираться и разбираться...

— Как же лечат псориаз?

— Обычно при лечении мы сочетаем использование наружных и внутренних препаратов. Это разнообразные мази, кремы, лосьоны, а также средства, которые принимают внутрь или вводят инъекционно, и др. В каждом случае комбинацию препаратов подбирают индивидуально.

Непосредственно лечение псориаза начинается с кур-

са общей детоксикации, нормализации стула, восстановления кишечной микрофлоры и витаминотерапии в течение 2-3 недель, а затем начинается курс базисной терапии.

Где бы вы ни лечились, какими бы методиками ни пользовались — никогда и нигде вам не помогут, если вы из своего рациона не исключите на всю жизнь следующие продукты: кофе, какао и продукты их содержащие; шоколад; цитрусовые. Следует исключить из рациона на время лечения: кондитерские изделия; консервы и маринады; йогурты и молочные продукты с повышенным содержанием витамина С и вкусовыми добавками (все остальные молочные продукты в чистом виде разрешаются); мед; все сладкие газированные воды, покупные соки; сократить потребление яиц до 4 шт. в неделю с учетом блюд с повышенным содержанием яйца; жирное мясо и животные жиры (не сливочное масло), сало, колбасу с жировыми вкраплениями, жирные котлеты и жирный плов, магазинные пельмени; любые спиртные напитки и пиво; овощи и фрукты красного цвета и темнее, а также продукты, произведенные из них (морковь допускается в незначительном количестве в супе); медпрепараты (можно применять только препараты, изготовленные на основе растительного сырья).

— Может ли болезнь перейти в скрытую форму?

— Да, даже при отсутствии изменений на коже организм «хранит память» о ней. Про человека, переболевшего псориазом, никогда нельзя сказать, что он полностью излечился. Именно поэтому необходимо постоянное наблюдение дерматолога, систематическое лечение и диета.

Беседу вела Екатерина ГОРДЕЕНКО

КОНКУРС

«Винегрет»

В каждом номере «НК» вы найдете купон со словом, составив которые, вы прочтете арабскую мудрость. Соберите 8 купонов, составьте фразу и вышлите вырезанные купоны в редакцию «НК». Победителя определит розыгрыш.

приз —
1000
рублей

— ЕДА



ДОМАШНИЙ РЕЦЕПТ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ

Косметическая продукция. Сертификат № РОСС RU.ПР73.В26080

Как это работает:

1 ОМОЛОЖЕНИЕ

Ванны способствуют раскрытию капилляров и улучшению кровообращения.

2 ОЧИЩЕНИЕ

С их помощью выводятся шлаки и разглаживаются морщины.

3 ПОХУДЕНИЕ

Способствуют нормализации обмена веществ и организм худеет.

www.zalmanov.ru



Как применять:

✓ Просто.

Дома, на даче, при отсутствии горячей воды. Всего 1 раз в 2 дня в течение 15 минут.

✓ Быстро.

Эффект наступает буквально с первой процедуры.

✓ Доступно.

Стоимость курса (на 3 мес.) всего 1500 р.

✓ Действенно.

Доказано применением ванн с 1904 года!

НАСТОЯЩИЕ Ванны Залманова вы можете заказать в Институте Натуротерапии. Адрес для писем и заказов почтой: 111250, г. Москва, а/я 70, "Институт Натуротерапии". Почтовые расходы - от 2 до 5% от стоимости заказа. Региональные представительства: г. Н. Новгород (8312) 740130; г. Воронеж (4732) 39-05-10, 77-37-65; г. Новосибирск (383) 330-2416, 265-9596, 351-4619; г. Хабаровск (4212) 31-8299, 76-3206; г. Иваново (4932) 35-7799/88/93; г. Чебоксары (8352) 62-0503; г. Набережные Челны (8552) 39-1099.

Телефон для консультаций и заказа в Москве: (495)

739-06-36

ООО Институт Натуротерапии "Столица" ОГРН 1027714019959

Доставка по РФ. На правах рекламы.



КАК ПРОДЛИТЬ НАШУ ЖИЗНЬ?

Охраняется патентом РФ № 2248138

Население России сокращается катастрофическими темпами. Смертность по-прежнему превышает рождаемость. Почему же мы живем так недолго? Главными причинами смертности по-прежнему остаются сердечно-сосудистые и онкологические заболевания. «Волшебной вакцины» от этих болезней еще не создано, но наука постоянно движется вперед. И сегодня российские ученые представляют вам «Ламидан».

«Ламидан» - это не химический препарат, и не биологически активная добавка. «Ламидан» создан по запатентованной уникальной низкотемпературной технологии из ценного вида водорослей ламинарии японской. В Японии благодаря постоянному применению продуктов из водорослей удалось увеличить среднюю продолжительность жизни до 83 лет! В производстве «Ламидана» использована форма био-геля. Такая форма многократно ускоряет поступление всех компонентов «Ламидана» в кровь. «Ламидан».

Ответ на вечный вопрос: «Как продлить нашу жизнь?» может быть один: прежде всего нужно найти надежное профилактическое средство от двух самых серьезных бед нашего времени: **сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний**. Именно для этого и создан «Ламидан». «Ламидан» используется в профилактике различных сердечно-сосудистых заболеваний: гипертонии, аритмии, стенокардии, ишемии, тромбозов и тромбозов и, что особенно важно, инфаркта и инсульта. Компоненты «Ламидана» тормозят процесс образования атеросклеротических бляшек, суживающих просвет сосудов. Наиболее опасно это сужение в жизненно важных органах в головном мозге и сердце, поскольку нарушения кровообращения в них и приводят к инсульту и инфаркту миокарда. «Ламидан» активизирует окисление жирных кислот, что способствует нормализации жирового и углеводного обмена в организме, а ведь именно обменные нарушения, ведущие к накоплению излишков холестерина, являются значительным фактором риска развития сердечно-сосудистых заболеваний. «Ламидан» богат жирными полиненасыщенными кислотами (ПНЖК). Выработать их



самостоятельно организм не может, а они как раз и необходимы для нормального течения биохимических процессов, обеспечивающих устойчивость и эластичность кровеносных сосудов. Магний, имеющийся в «Ламидане», обладает сосудорасширяющим действием и, снижая риск спазмов кровеносных сосудов, предохраняет организм от ишемической болезни сердца, стенокардии и инфаркта.

«Ламидан» рекомендуется и как средство профилактики онкологических заболеваний и реабилитации организма в период между сеансами химио- и лучевой терапии. Как же именно действует «Ламидан»? Известно, что если выявить рак на ранней стадии, он во многих случаях поддается излечению, однако сами методы этого лечения (химио- и лучевая терапия) могут нанести вред организму. «Ламидан» обладает способностью выводить из организма радионуклиды и химические токсины, поражающие организм после сеансов такой терапии. Но поистине удивительным делает «Ламидан» наличие в его составе фукоиданов. Как доказали японские ученые, фукоиданы обладают противоопухолевой активностью и способны препятствовать метастазированию раковых клеток и в некоторых случаях запускать природный механизм их самоуничтожения.

Но только кардиологическими и онкологическими проблемами применение «Ламидана» не ограничивается! Доказана эффективность «Ламидана» в профилактике заболеваний желудочно-кишечного тракта, йододефицитных состояний и заболеваний эндокринной системы в целом и щитовидной железы в частности, нарушений обмена веществ, в том числе сахарного диабета и ожирения. «Ламидан» - это еще и косметологическое средство, настоящий мини-салон красоты у вас дома! Хотите узнать о «Ламидане» больше? Позвоните по телефону в Москве: 780-05-50. Бесплатная доставка по Москве и Московской области в специальных контейнерах-холодильниках. ЗАО «Здоровье и долголетие», улица Полярная, 31-г, ОГРН 1027714019959.

Перед применением проконсультируйтесь с врачом.

Звоните по телефону в Москве: (495) 780-05-50

Противопоказания: индивидуальная непереносимость йода



С Карлсоном над крышами Стокгольма

Шведский стол — вот гениальное изобретение шведов! Что это — сегодня знает даже ребенок, а ведь совсем недавно на эту тему рассказывали анекдоты... Например, такой: «Входит человек в гостиницу, видит стол, ломящийся от яств, но стульев почему-то нет. Посетитель оглядывается, находит стул, придвигает его к столу с едой и начинает пировать. «Что вы делаете? — подбегает к нему официант. — Это ведь шведский стол!» — «Вот шведы придут я встану».

В чем суть шведского стола? За определенную и весьма умеренную цену вам предлагается настоящая скатерть-самобранка: брать еды можно сколько угодно и съесть именно то, что хочется. У гостя складывается мнение, что он попробовал много блюд за небольшую сумму. Но и рестораторы — не альтруисты. На каждого, кто съел больше, всегда найдется тот, кто съел меньше. Поэтому выгода налицо. Буквально «смергосбурд» переводится примерно как стол с открытыми бутербродами, на самом деле это многочисленные закуски. Например,

Кнедлики по-шведски

Картофель — 750 г, крахмал — 100 г, мука — 2/3 стакана, яйцо — 2 шт., мускатный орех — по вкусу, соль.

Из отварного картофеля, муки, крахмала, яиц, соли и мускатного ореха при-

готовить тесто, раскатать его в пласт 0,5 см толщиной и нарезать недлинными полосками шириной 8 см. Варить 20 мин.

Кнедлики (рогалики) можно также начинять поджаренным шпиком с луком, тушеными овощами, солеными грибами (рублеными), отварными или жареными с луком, фаршем из отварного мяса. Если используется начинка, тесто необходимо разрезать на квадраты 8х8 см, положить начинку, края защипнуть и отварить. Подавать горячими с маслом.

Обязательно на шведском столе должны быть блюда из сельди (сельдь в сладком маринаде, маринованная с луком, с горчицей и укропом и т.д.) или

Гласмэстарсиль («Селедка стекольщика»)

Сельдь — 0,5 кг, лук репчатый — 1 го-



ловка, морковь — 1 шт., перец черный горошком — 8 шт., семена горчицы — 8 шт., лавровый лист — 2 шт., имбирь — 1/2 ч. л.; для маринада: уксус — 1 стакан (3%), вода — 1 стакан, сахар — 1/2 стакана.

Сельдь вымачивают 12 часов в воде, а затем нарезают ломтиками толщиной 2-3 см. Воду кипятят с сахаром и уксусом и охлаждают. Сельдь укладывают в стеклянную, фаянсовую или эмалированную посуду, добавляют нарезанный кольцами лук и морковь, черный перец горошком, горчицные семена, лавр, имбирь, все это заливают маринадом и оставляют на холоде в течение 2 дней.

Помните, как Карлсон после долгой разлуки заявил Малышу: «У тебя есть какая-нибудь еда? Может, мясные тефтели или что-нибудь в этом роде?». Что же это за тефтели, которые так любил Карлсон? Давайте заглянем в поваренную книгу мамы Малыша.

Тефтели по-шведски

Сухари панировочные — 1/3 стакана, молоко нежирное — 1/3 стакана, фарш из постной говядины — 600 г, репчатый лук — 1 шт., яйцо (или белок) — 1 шт., соль — 1/2 ч. л., перец — на кончике ножа, масло сливочное — 1 ст. л. Для подливки: мука — 1 ст. л., бульон — 1 стакан, масло сливочное.

Сухари замочить в молоке на 10-15 мин. и дать жидкости впитаться. Лук хорошо измельчить при помощи кухонного комбайна. Добавить в емкость комбайна яйцо, мясной фарш, сухари, специи и перемешать до од-



переходного состояния. Влажными руками сформовать из фарша шарики диаметром 3-4 см. Разогреть масло в сковороде и обжаривать шарики со всех сторон партиями по 3-4 шт., наклоняя сковороду из стороны в сторону. После приготовления шарики обсушить на бумажных салфетках и сохранить теплыми (можно приготовить их и на пару).

Для подливки в сковородку, в которой готовились шарики, добавить немного сливочного масла и муку, перемешать, влить бульон, довести до кипения, постоянно помешивая, и варить до тех пор, пока подливка не загустеет. Шарики подают в подливке с любой кислой ягодой: консервированной брусникой, красной смородиной или клюквой в сиропе.

А это еще одно традиционное шведское блюдо — пивной суп. Готовят его из пива двух видов: светлого и темного.

Елеброд



Пиво — 2 стакана, сахар — 1-2 ч. л., мука — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., молоко — 2 ст. л., корка лимона, соль по вкусу.

В пиво кладут лимонную корку (или кусочек имбиря), ставят на огонь и доводят его до кипения. Муку разводят в холодном молоке, вливают в горячее пиво и приправляют суп сахаром и солью. Кипятят в течение 5 мин. и снимают с огня. Взбивают с несколькими ложками супа яичный желток и вводят при помешивании заправку в готовый суп.

Ну а если вы предпочитаете все же безалкогольные супы, то тогда попробуйте

Суп из лосося

1/2 кг обрезков лосося (подойдут голова, хвост, кожа — все, что осталось после разделки рыбы), 1 головка репчатого лука, стебель лука-порея, 1 морковь, укроп и петрушка, душистый и черный перец горошком.



Для бульона: 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сливок, два яичных желтка, мелко нарезанная морковь, 1/4 банки зеленого горошка, петрушка и укроп.

Готовим рыбный бульон. Когда вода закипит, добавить рыбу, морковь, лук-порея, репчатый лук и зелень. Варить 25 мин. В классическом рецепте из супа удаляют все рыбные кости, для чего бульон процеживают, вынимая рыбу. Теперь растопите масло в другой кастрюле и аккуратно влейте в бульон. Снова доведите бульон до кипения, после чего постепенно убавляйте огонь. Взбейте сливки и яичные желтки, постоянно помешивая, влейте их в бульон. Добавьте соль и перец, положите горошек и рыбную мякоть. Ешьте суп сразу же, тогда он особенно вкусен.

Шведы — ужасные сладкоежки. По статистике, каждый швед за год съедает 47 килограммов сахара! Добавить сахар в хлеб — обычное дело. Сахар кладут всюду: в паштет, фасоль и... в маринованную селедку. В Швеции есть даже специальный сорт подслащенной кровяной колбасы, которую подают на стол с ягодным компотом. Ну а мясные тефтели обязательно подадут со сладким соусом.

Брусничный соус

1 л брусничного сока, 4 ст. л. крахмала, 300 г брусники, сахар по вкусу.

Сок процедить, смешать с сахаром и крахмалом, поставить на огонь и довести до кипения, периодически помешивая, чтобы не образовалось комочков. Снять соус с огня, добавить перебранные целые ягоды и слегка посыпать сверху сахаром.

Готовый соус, в зависимости от количества сахара, прекрасно подходит и к мясу, и к сладким блюдам.

Если вам повезло и в Швеции вас пригласили на кофейную вечеринку, то вас будет ждать как минимум 7 сортов домашних булочек и тортов. Таков стандарт шведских домохозяек!

Шведский медовый пирог

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. л. корицы, цедра 2 апельсинов, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана негустого йогурта или кефира, 1 ст. л. какао, 2-3 ст. л. меда, 1 ч. л. пекарского порошка, 1 стакан муки, 1-2 ст. л. толченых орехов (в оригинале — конопляное семя).

Взбить яйца с сахаром, добавить йогурт, какао, корицу, мед, цедру, растительное масло. Все хорошо взбить миксером. Вмешать муку, смешанную с пекарским порошком. Вылить тесто в форму и посыпать сверху сахаром и орехами. Выпекать в духовке при 180°.

По традиции здоровые шведские парни предпочитали крепкие алкогольные напитки. Но в последние 20 лет страна озаботилась здоровьем нации. Рюмка спиртного, выпитая после работы, здесь расценивается как начало алкоголизма. Во избежание неприятностей шведы перешли на пиво и легкое вино. Некоторые пошли еще дальше: пьют молоко, натуральные соки, горячий шоколад и кофе, да и то некрепкий (слабый кофейный раствор называется здесь «кофе по-шведски»). Хотите покрепче — заказывайте «эспрессо».

И напоследок — еще об одном национальном блюде, ибо без него рассказ о шведской кухне будет неполным.

Вряд ли вы сможете, да и захотите, приготовить это блюдо сами. Сюрстремминг — сакральное блюдо Швеции. В его основе обычная балтийская селедка, но приготовленная по-особому. Сюрстремминг изобретен в XVII веке, когда шведы вели затяжные войны, а солдат требовалось кормить. Чем? Селедкой. Но как ее сохранить? Вот тут и появился чудо-рецепт засолки сельди. Ее сдабривали минимумом соли и год выдерживали в дубовой бочке. Затем расфасовывали в консервные банки, в которых процесс разложения (ферментации) медленно продолжался. Подавали с картошкой, репчатым луком и сметаной.

Совет тем, кто решится попробовать это блюдо впервые: зажмите нос (вам покажется, что сельдь стухла много лет назад), потом ешьте. Вы удивитесь, но вкус у этого блюда приятный.

Сами шведы делают наоборот: подставляют нос поближе к банке и вдыхают сомнительный аромат полной грудью, считая сюрстремминг хорошим предлогом для алкогольного возлияния. Рекомендуемая пропорция: на один укус селедки — большая рюмка шведской водки «Аквавита» и один стакан пива.

Людмила ФЕДОТОВА



«Сухое варенье» по-киевски

Цукаты можно приготовить из арбузных корок, тыквы, яблок, айвы. Готовятся они так же, как и обыкновенное варенье, только плоды уваривают с сахарным сиропом до большей густоты. После окончания варки варенье в горячем виде выливается на дуршлаг, через который стекает сироп в течение 2-3 часов. Затем плоды просушивают при комнатной температуре и обсыпают сахарным песком или пудрой, стараясь, чтобы каждый плод был со всех сторон покрыт. Цукаты помещают в небольшие стеклянные банки и плотно обвязывают влагонепроницаемой бумагой (пергаментом). Хранить в сухом, прохладном помещении.

АННА БУЛГАКОВА, г. Воронеж

Яблочный джем с ревенем

На 1,5 л: 500 г мелко нарезанного ревеня, 5 крупных яблок (примерно 1 кг), тонко нарезанных, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана свежего лимонного сока, 1 кг сахара.

Соединить ревень, яблоки (нарезать соломкой), воду и лимонный сок в большой кастрюле, довести до кипения. Убавить огонь и варить, накрыв крышкой, около 20 мин., пока фрукты не разварятся. Взвесить фруктовую смесь. Отвесить по 165 г сахара на каждые 250 г фруктов. Вернуть смесь с сахаром в кастрюлю, помешивать на огне, не доводя до кипения, пока сахар не растворится. Затем кипятить, не накрывая крышкой и помешивая, около 10 мин., пока джем не будет легко намазываться. Перелить горячий джем в простерилизованные банки, запечатать, пока горячий.

И.Л. БЕРКЕТОВА, г. Краснодар



МЕДОВЫЕ БАКЛАЖАНЫ

1 кг баклажанов, 0,5 кг помидоров. Маринад: 3 ст. л. меда, 4 ст. л. уксуса (9%), 1/2 стакана рафинированного растительного масла, 3-4 дольки чеснока, 3 веточки базилика, 1 ч. л. соли.

Баклажаны нарезать кружками толщиной 1 см, опустить в кипящую подсоленную (1,5 ст. л. на 2 л воды) воду и бланшировать 3 мин. Затем остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Для удаления горечи баклажаны пересыпать 2 ст. л. соли, выдержать 20 мин., промыть холодной водой. Помидоры нарезать небольшими кусочками и выложить на дно кастрюли, сверху положить баклажаны, накрыть крышкой и поставить на огонь. Через 5 мин., когда помидоры дадут сок, добавить соль, мед, уксус, растительное масло и тушить под крышкой 15 мин. За



5 мин. до конца тушения добавить мелко нарезанный базилик, за 1 мин. — измельченный чеснок. Кипящую массу разлить в теплые простерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать в одеяло до полного остывания. Данного в рецепте количества продуктов хватит на 1,8 л консервов.

Людмила НИКИТИНА, г. Липецк

ОГУРЦЫ С ОВОЩАМИ

Огурцы — 1 кг, морковь — 2 шт., перец сладкий — 1-2 шт., лук репчатый — 2 шт., чеснок — 1 головка, соль — 25 г, лимонная кислота — 5 г.

Желтые перезревшие огурцы очищают от кожицы и семян, а мякоть нарезают тонкой соломкой. Так же нарезают морковь, перец и лук. Перемешивают, добавляют по вкусу зелень укропа, соль и лимонную кислоту. Оставляют на час до выделения сока. Вместе с соком кипятят 15 мин., раскладывают в банки и закатывают. При подаче на стол сливают лишний сок и добавляют растительное масло.

Нина ФЕДОРОВА, г. Ковров
Владимирской обл.



МИРОВАЯ ЗАКУСКА

Зеленые помидоры — 3 кг, репчатый лук — 1,5 кг, морковь — 1,5 кг, сахар — 300 г, масло растительное — 300 г, уксус — 300 г (9%), соль — 100 г.

В эмалированную кастрюлю уложить нарезанный крупными кольцами лук, помидоры, разрезанные на 4-6 долек, морковь, натертую на крупной терке. Все перемешать, посолить и поставить в прохладное место на 10-12 часов. Затем сварить маринад из масла, сахара и уксуса (кипятить 3-5 мин.). Горячим маринадом залить овощи, довести до кипения и кипятить на медленном огне 25-30 мин. В горячем виде разложить в подготовленные стерилизованные банки и укупорить (можно полиэтиленовыми крышками).

Инна ЕЛИЗАРОВА, г. Нефтеюганск

«ПЬЯНЫЕ» СЛИВЫ

1,5 кг красной сливы, 1 кг сахара, 300 мл красного винного уксуса, 150 мл красного портвейна, цедра 1 лимона, 1 ч. л. семян кориандра, 1 палочка корицы, 5 см кусок имбиря, 3 гвоздички.

Сливы нарезать пополам и очистить от косточек. Раздробить семена кориандра и палочку корицы на кусочки. В большую кастрюлю положить сахар, уксус, портвейн, цедру и остальные специи. Нагреть медленно, пока сахар не растворится, затем довести до кипения и варить 5 мин.

Сливы положить одним слоем в огнеупорную форму для духовки. Залить маринадом и поставить на огонь, пока жидкость не закипит. Охладить и поставить на ночь в холодильник. Утром сли-

вы положить в стерилизованные банки. Довести до кипения пряную жидкость и слегка уварить. Полить сливы и запечатать, пока они горячие. Хранить около 3 недель перед использованием.

Виктория АНДРЕЕВА, г. Москва



МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Ягоды малины очень нежные, легко мнутся и портятся, поэтому варенье из них следует варить в день сбора. На 1 кг малины — 1,5 кг сахара.

Уложить ягоды малины на блюдо, сбрызнуть их водкой или спиртом, засыпать половинным количеством сахара, предназначенного для варки, и оставить на 5-6 часов в прохладном месте. Полученный сок слить, добавить в него оставшийся сахарный песок и сварить сироп.

Ягоды положить осторожно в слегка охлажденный сироп, посуду встряхнуть, чтобы ягоды полностью погрузились в него, а затем варить до готовности при не-



большом кипении. Чтобы малина не потеряла свой цвет, варку не затягивайте!

Зоя ЧИГИРИНСКАЯ,
г. Санкт-Петербург

Цветная капуста «Натуральная»

Взять цветной капусты столько, сколько войдет в банку. Для маринада: на 1 л воды — 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Головки капусты вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в подсоленной кипящей воде 2-3 мин., воду слить, капусту переложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, закатать. Хранить в прохладном месте.

Маринад: в воде растворить соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения, кипятить 2-3 мин.

Анна МАКАРОВА, г. Жуков
Калужской обл.

«ТЕШИН ЯЗЫК»

Соус: 7 шт. сладкого перца, 7 шт. моркови, 2 горьких перца, 3 головки чеснока пропустить через мясорубку. Добавить 200 г сахара и 100 г соли. Затем залить 3 л томатного сока. Варить 30 мин. Баклажаны разрезать вдоль на 4 части, варить 5 мин. в рассоле: 1 л воды, 0,5 л растительного масла, 0,5 л уксуса (9%), 1 ст. л. соли. Сразу же из рассола разложить по литровым банкам, залить кипящим соусом, закатать.

Е.В. ЩЕКИНА, ст. Каневская
Краснодарского края



БОЛЬШАЯ И КРАСИВАЯ ГРУДЬ - ЭТО РЕАЛЬНО!!!

Красивая грудь - это мечта любой женщины, предмет любви и восхищения мужчин. Миостимулятор для груди при помощи биологического электричества увеличит кровообращение, улучшит структуру и обмен веществ в груди. В результате - быстрое увеличение объема, возвращение упругости и пышности груди!!!

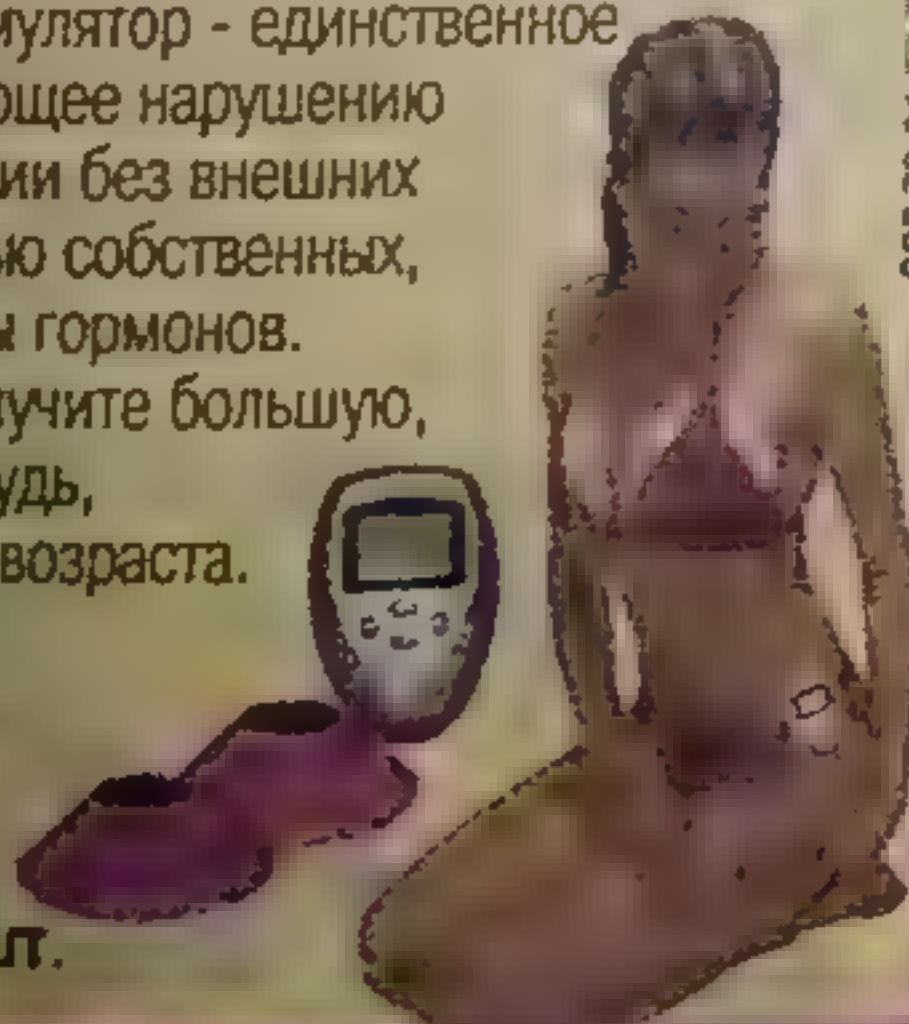
Вы сможете:

- увеличить объем и придать груди красивую форму;
- стимулировать лактацию во время кормления грудью;
- приподнять «обвисшую», потерявшую форму, грудь;
- продолжить рост груди, заложенный организмом;
- восстановить грудь после беременности;
- избавиться от растяжек;
- доставить незабываемое сексуальное наслаждение в новой форме.

Все, что Вам нужно - применять прибор два раза в день по 5-15 минут, и Вы увидите результат уже через 15-30 дней!!! Миостимулятор - единственное средство, препятствующее нарушению гормональной регуляции без внешних воздействий с помощью собственных, имеющихся у женщины гормонов.

С помощью его Вы получите большую, упругую и красивую грудь, независимо от вашего возраста.

Цена с оплатой при получении на почте за 1 шт. - 1499 руб., при заказе от 2 шт. - цена 1399 руб. за шт.



МАССАЖЕР «БАВОЧКА»

ПРИДАСТ ВАМ ОТЛИЧНУЮ СПОРТИВНУЮ ФОРМУ И ИЗБАВИТ ОТ ЛИШНИХ КИЛОГРАММОВ!

ЧТО ОН ДЕЛАЕТ?

- Спортивные нагрузки в «проблемных зонах» без усилий. Вы заняты своим делом (чтение, просмотр телепередач, др.), а он своим;
- Восстанавливает эластичность и внешний вид кожи;

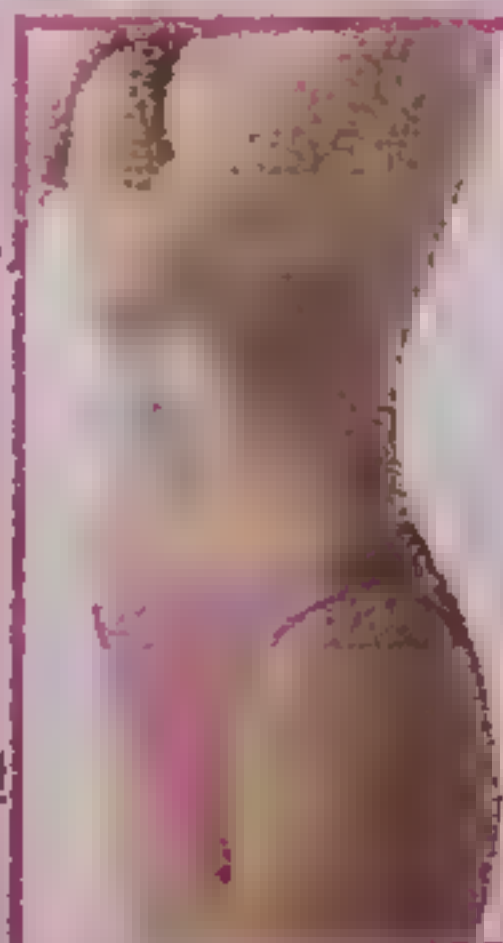
КАК ОН ЭТО ДЕЛАЕТ?

- Стимулирует сокращение мышц лёгкими электронными импульсами.
- За 15 минут мышцы сокращаются до 600 раз, что равносильно за 15 минут 600 раз подтянуться на турнике! Весит всего 50 г!!!

ЧЕМ ОН ЛУЧШЕ ДРУГИХ?

- Эффективен как для женщин, так и для мужчин в любом возрасте!
- Может быть прикреплен к любой области тела под любым углом.
- Можно использовать несколько массажеров, что позволит достигнуть идеальной фигуры намного быстрее! Уже через 15 дней вы увидите и почувствуете результат, а может быть, и услышите - в виде комплиментов!

Цена с оплатой при получении на почте за 1 шт. - 990 руб, При заказе от 2 шт. цена - 690 руб. за шт.



ПОХУДЕЙ ЗА 50 МИНУТ!

Вы хотите моментально сбросить лишний вес и избавиться от лишних сантиметров?

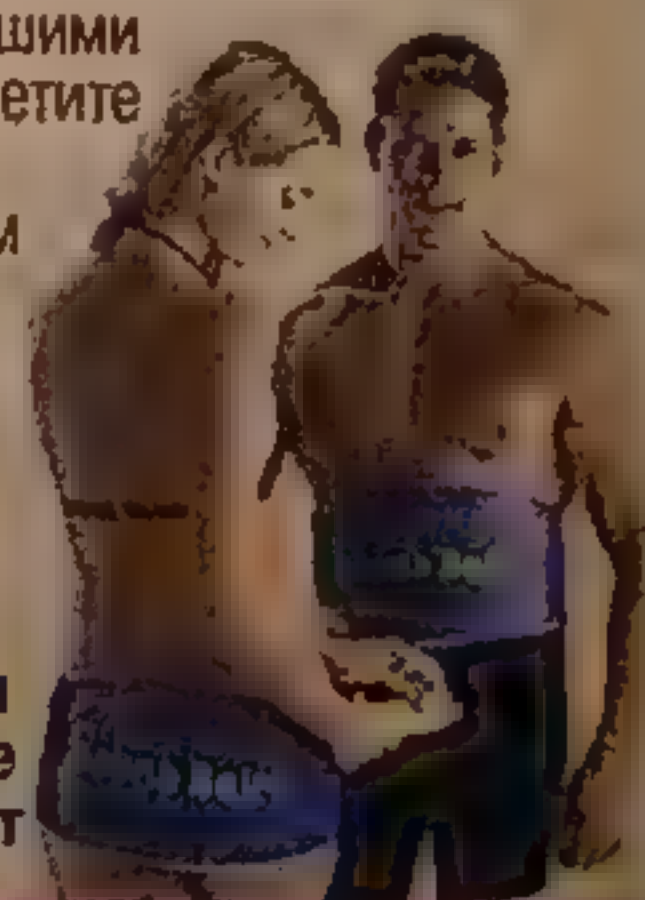
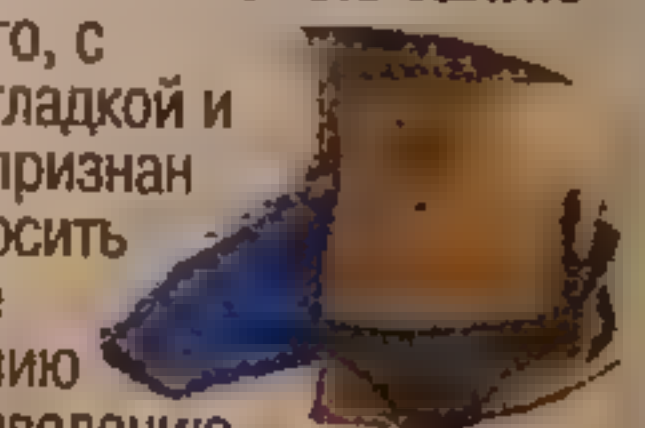
Предлагаем идеальное решение для области живота, талии, бедер - удивительный пояс «Сауна Белт», представляющее собой удобную портативную сауну. Всего за 50 минут «Сауна Белт» позволит вам уменьшить свою талию

на 2 сантиметра!!! Кроме того, с «Сауна Белт» ваша кожа станет гладкой и эластичной! Пояс «Сауна Белт» признан самым здоровым способом сбросить лишний вес! Он способствует не только моментальному избавлению от лишних килограммов, но и выведению шлаков и токсинов, применяется как отличное средство для снятия боли и прогрева поясницы! «Сауна Белт» - абсолютно безвреден, и может использоваться людьми любого возраста и пола. Он сделан из высококачественных материалов и представляет собой машину для убийства этого ненавистного жира и целлюлита!!! Вы не заметите, как расстанетесь с Вашими килограммами! Зато - сразу заметите результат: стройную фигуру и прекрасное настроение!!! И всем Вы будете обязаны только одному - поясу «Сауна Белт»!

СУПЕР НОВИНКА!

Цена с оплатой при получении на почте - 1695 руб. При заказе от 2 шт. цена - 1495 руб. за шт

СС № РОСС CN AH32.A00226



Сделать заказ на товары вы можете по телефонам: 8(8332) 30-01-71, 40-98-05. Или написав по адресу: 610000, г. Киров, а/я 30, отдел 30. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ ДОСТАВКИ ГАРАНТИРОВАНА!

ТЕПЕРЬ И В КРЕДИТ ПО РОССИИ!

www.ksin.ru

ООО «Киров-Стройиндустрия» г. Киров, ул. Перова, 61 ОГРН 1034316924637

Вот так чудо-печка!

Возможно, ваши первые опыты с только что купленной печью СВЧ принесли вам массу разочарований. Однако не стоит использовать микроволновую печь только для разогрева пищи. Немного терпения, и вы не только сможете готовить в ней почти все блюда, которые обычно готовите на плите и в духовке, но и изобретете массу новых! Итак, приступим...



Гороховый суп

Горох (свежий или замороженный) — 300 г, картофель — 3-4 шт., лук репчатый — 1 шт., вода — 3 ст. л., ветчина — 300 г, бульон — 1 л, сливочное масло — 1 ст. л., петрушка, соль, перец и тмин по вкусу.

Лук мелко нарезать и прогреть в кастрюле при полной мощности 5 мин. Добавить горох и залить половиной бульона, перемешать и прогреть 10 мин. при той же

мощности. Перемешать и еще прогреть 15 мин. при полной мощности. Охладить половину сваренного гороха и раздавить его до пюреобразного состояния. Выложить в посуду, в которой готовился суп. Добавить оставшийся бульон. Ветчину нарезать и тоже положить в суп. Перемешать, посолить, добавить специи. Еще раз перемешать и прогреть в закрытой кастрюле 7-8 мин. при полной мощности. Готовый суп посыпать нарезанной петрушкой.

Плов с курицей

Курица, морковь, лук, рис, специи.

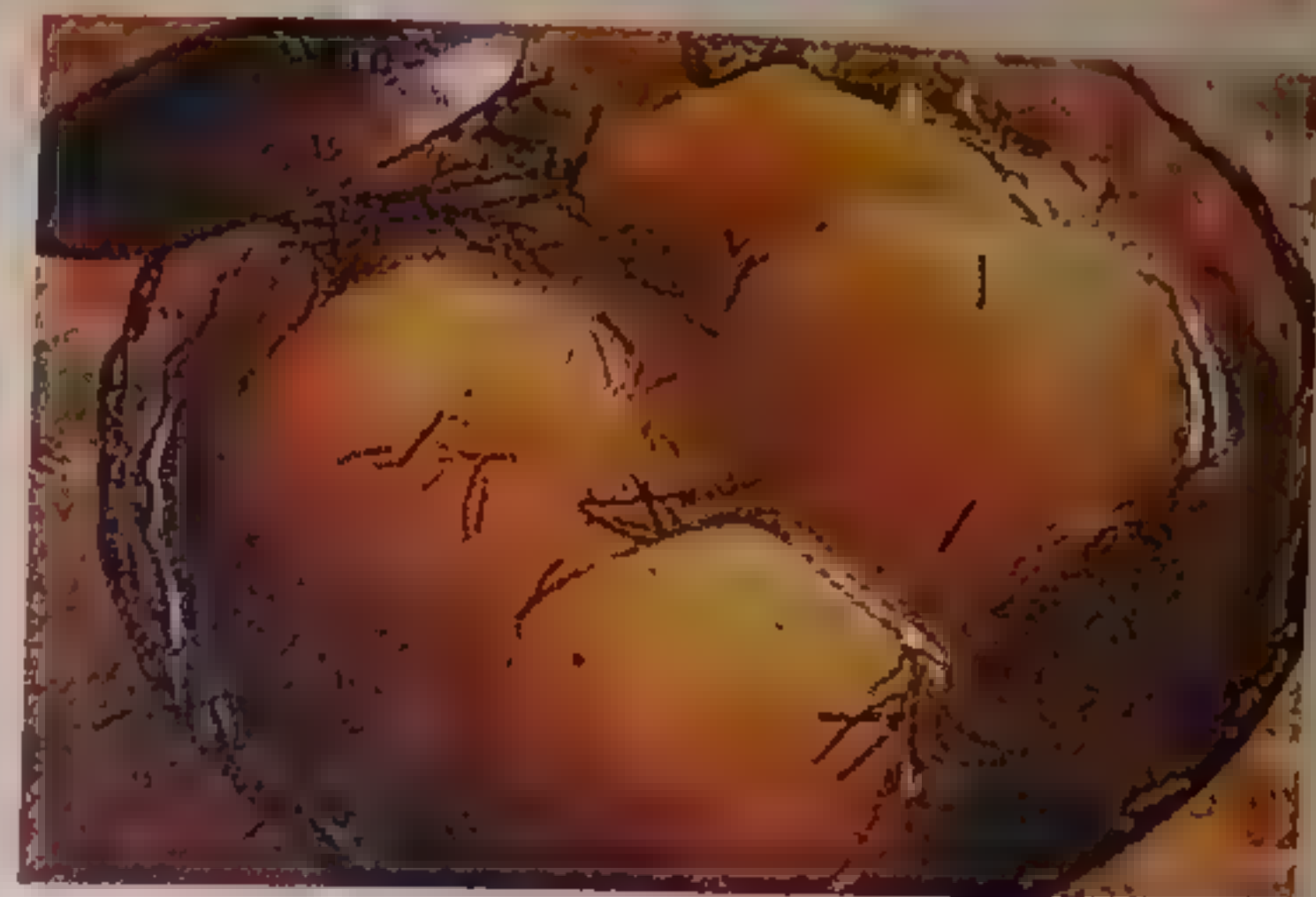
Курицу режем на небольшие кусочки (примерно 3 кусочка на порцию). Морковь пропускаем через мясорубку, режем лук. Овощи пассеруем с маслом, часто перемешивая, морковь не должна изменить цвет, только подсохнуть.



Рис заливаем водой, даем закипеть, варим 5 мин., воду сливаем, доливаем новую воду (так, чтобы уровень воды был ниже уровня риса), кладем курицу и овощи, солим, кладем приправы для плова, можно добавить кетчуп или томатную пасту. В микроволновке доводим блюдо до кипения, перемешиваем, ставим на средний нагрев минут на 20 (раз три достаем и перемешиваем). Перед подачей на стол можно подержать плов еще минут 20-30 под подушкой или одеялом.

Картофель

Картофелины очистить (молодой картофель можно не чистить, а только вымыть), разрезать на половинки или четвертушки и разложить на тарелке срезами вниз. При желании разрезать пополам 1 зубок чеснока и натереть им тарелку. Посыпать солью, перцем, мускатом. В тарелку плеснуть немного воды или залить картофе-



лины сметаной. Три средние картофелины потребуют 5-6 мин. готовки при мощности 600-700 Вт. Посыпать укропом.

Джем

Джем с ароматом свежих яблок, не приторный и легкий, получится, если 2 очищенных средних яблока натереть на терке или мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и в небольшой посуде для микроволновки поставить в печь на 7-8 мин. Перемешать и в этой же посуде подавать к чаю. Вазочка опустеет за 1-2 минуты!

Бутерброды по-мексикански

4 куска черного хлеба, 1 большой помидор, 4 зубчика чеснока, 4 ч. л. сливочного масла, 4 ч. л. натертого сыра, красный молотый перец.

Помидор нарежьте кружочками. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с маслом и выложите полученную смесь на хлеб. Сверху положите кружочки помидора, посыпьте сыром, поперчите и прогревайте в микроволновке на максимальной мощности 40 сек.

Кофе

Молотый кофе залейте 200 г холодной воды и поставьте в печку примерно на 2 мин. при мощности 700 Вт. Чтобы кофе получился ароматным, с нежной пенкой, надо так подобрать время, чтобы кофе нагрелся до точки кипения, но не закипел. Для этого в первый раз налейте в кофейную чашку только воду, установите приблизительно время (чуть больше, чем нужно для закипания) и включите печь. Через освещенное окошко печи наблюдайте за поверхностью воды. Когда она покроется рябью, как бы помутнеет из-за появления первых маленьких пузырьков — выключайте.



ВОЗЬМИТЕ НА ЗАМЕТКУ

• Лучшие всего готовить в круглой или овальной, плоской и широкой, чем высокой и узкой посуде. Чем шире форма, тем больше поверхность пищи, на которой микроволны смогут лучше распределяться.

• Все продукты, имеющие кожицу или твердую скорлупу, нужно обязательно накалывать в нескольких местах вилкой, деревянной или металлической шпилькой. Это предотвратит растрескивание, например, сосисок, помидоров, картофеля в «мундире» и т.п.

• Многие фирмы выпустили в продажу полуготовые или готовые блюда в разовых алюминиевых упаковках. Их можно разогревать в микроволновой печи, если с них снята крышка и их высота не превышает 2-3 см.

• Не термостойкая посуда из пластмассы может легко деформироваться. Поэтому при пользовании пластмассовой посудой надо следить за тем, чтобы на ней стояла надпись: «Термоустойчивость до 140°C».



В насыщенной яркими событиями звездной жизни Баскова недавно произошло большое событие: певец стал отцом. Мы поспешили поздравить Николая с рождением первенца Бронислава, а уже после этого задали несколько кулинарных вопросов.

Николай Басков: «Жизнь прекрасна!»

— Спасибо за поздравление! Я благодарен Богу и жене Светлане за бесценный подарок, — ответил Николай.

— Скажите, вас можно назвать светским львом?

— Боже упаси! Я далек от светской жизни. Репетиции, гастроли, спектакли, особый режим, особое питание — вот мой образ жизни.

— Любите поесть?

— Люблю и, кстати, неплохо готовлю. Обильная, калорийная трапеза вокалистам необходима и утром, и днем. Но в этой ситуации важно не располнеть. Особенно в моем возрасте.

— Поделитесь вашими диетами!

— Диета, которая оказалась для моего организма самой действенной, рассчитана на девять дней: три дня — вареный рис, три дня — отварное куриное мясо, три дня — яблоки. И рис, и мясо — без соли и специй. Если ее выдержать, можно сбросить пять-шесть кило. Однако хочу предостеречь читателей: другие «диеты от Баскова», которые то и дело публику-

ют различные газеты, на самом деле ко мне никакого отношения не имеют.

Вне диеты не ем после шести вечера и придерживаюсь принципа раздельного питания.

— **Порекомендуйте рецепт какого-нибудь питательного и полезного блюда!**

— Пожалуйста! Нарезать сырые овощи (помидоры, огурец, сладкий перец, лук-порей, морковь и другие по вкусу), зелень, яблоко, маслины (морковь можно натереть на крупной терке), полить оливковым маслом и выжать немного лимонного сока. Если хочется сделать блюдо более сытным, можно добавить в этот салат нарезанное мелкими кусочками отварное куриное мясо. От такого блюда не будет вреда, только польза. Главное, не перестараться со специями, иначе они заглушат аромат овощей и зелени.

— **Как насчет сигареты и рюмочки?**

— Не курю. А на алкоголь у меня вообще аллергия! Если выпиваю вино или коньяк, мне потом плохо становится. В начале своей творческой деятельности я поведал об этой своей аллергии Иосифу Давыдовичу Кобзону. На что мэтр сказал: «Да, не повезло тебе: карьеру не сделаешь!».

— **Вы часто бываете в Барселоне, где берете уроки вокала у великой Монсеррат Кабалье. Наверное, Испания вас угощает не только духовной пищей?**

— Всегда интересно побывать в ресторанах, но не для того, чтобы наесться до отвала, а чтобы поближе познакомиться

с кухней другой страны. В Барселоне вообще особенная кухня. А блюдо, которое мне больше всего запомнилось, — это пазлья. Потрясающая смесь из риса и морепродуктов, приготовленная в печи. Очень вкусно и при этом некалорийно.

— **Испания славится чистыми и свежими морепродуктами...**

— Посетителям ресторана обычно сразу же предлагают заглянуть в аквариум, где плавают, скажем, крабы и прочая морская живность. По желанию можно выбрать того или иного моллюска, вам его тут же приготовят. Но обычно я этого не делаю. Тем не менее знаю, что кальмары, морской гребешок, мидии или устрицы там не замороженные по нескольку раз и не привезенные откуда-то издалека, а свежайшие, буквально только что выловленные из моря. И что характерно, в Испании даже креветки подают не с пивом, как принято в других странах, а именно с вином.

— **Николай, про вас говорят, что Басков — это сплошной солнечный зайчик. И как вам удается на фоне проблем и чернухи всей нашей жизни постоянно излучать оптимизм, нести положительный заряд?**

— Знаете, я считаю, что жизнь прекрасна! Главное, не забывать напоминать себе об этом буквально каждый день. Я научился радоваться всему: солнечному утру, чьей-то улыбке, красивой музыке, вкусной еде, наконец.

Михаил АНТОНОВ



Рецепт от Николая Баскова

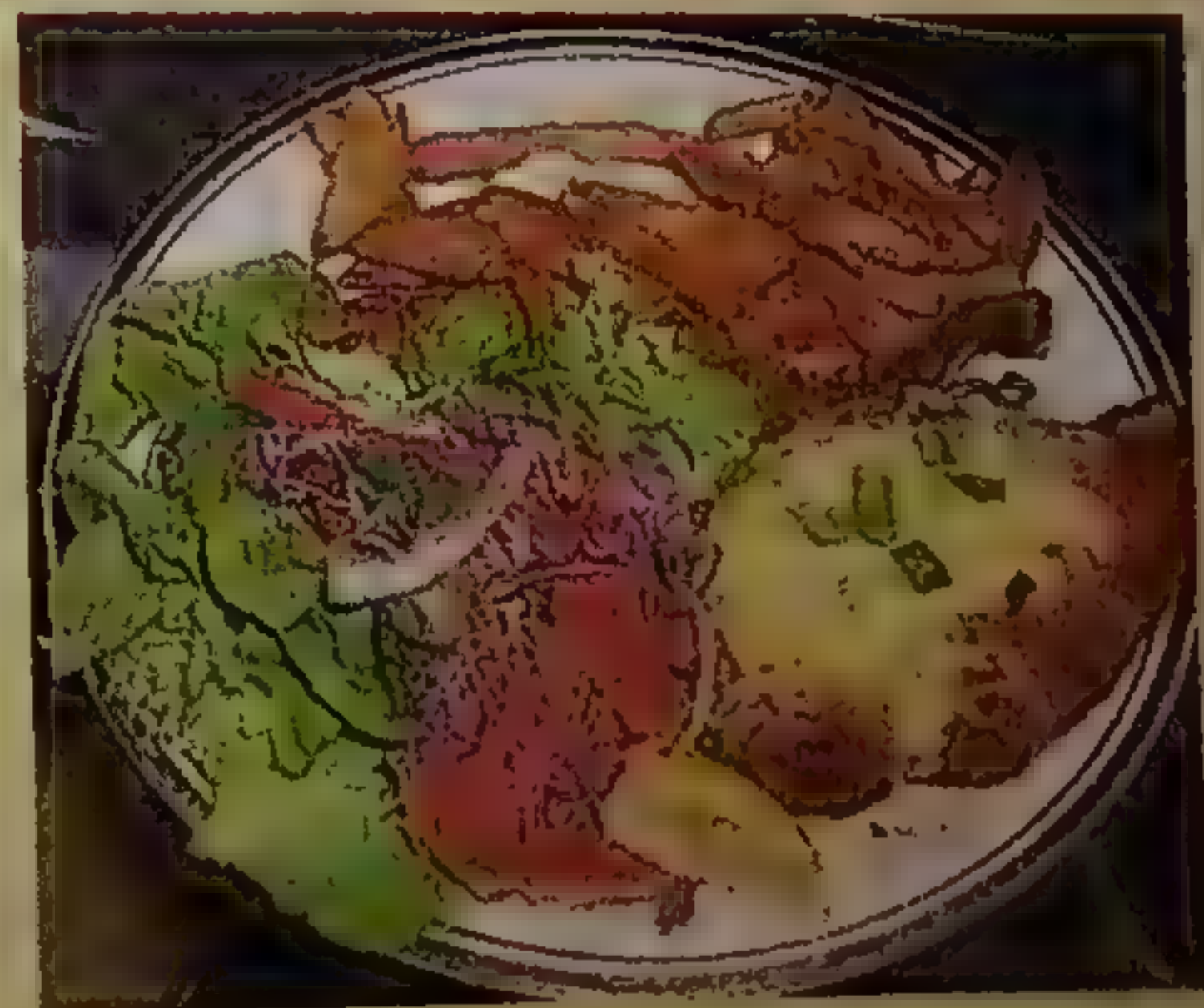


Курица с черносливом и яблоками

Курицу разрезать на куски, лишний жир обрезать и выбросить. Чернослив замочить в воде. Поставить варить курицу не более чем на 3 мин. Бульон слить. Промыть курицу в холодной воде. Лук нарезать кольцами, слегка обжарить на растительном масле.

Приготовить приправу: специи, соль, черный молотый перец и соевый соус. Вылить на курицу, перемешать, закрыть кастрюлю крышкой и дать постоять 5 мин., что-

бы соус впитался. Немного соуса можно добавить в лук. Нарезать тонкими кружочками яблоки. Курицу выложить на противень. На каждый кусок класть лук, размятый чернослив и кружок яблока. Поставить в духовку при температуре 180° на 20-25 мин. Натереть сыр. Противень вынуть из духовки. В места, где скопился жирок, добавить сметану и перемешать. Положить на тарелку кусок курицы, полить соусом с противня, сверху посыпать тертым сыром.





Вкусные «дикари»

Я совсем недавно стала добавлять в салаты дикорастущие травы. Снепривычки, честно скажу, вкус кажется довольно грубоватым. Можно его как-то изменить?
И.В. СОКОЛОВА, г. Кишинев (Молдова)

К такой пище, конечно, надо сначала привыкнуть. Для этого салаты из трав облагораживают. Первый способ: добавляем орехи, как правило, грецкие. Поскольку они маслянистые, то масла в салат кладите поменьше. Можно перемолоть на кофемолке семена кунжута или семечки подсолнуха. Второй компонент зеленых салатов — это кислый сок (яблочный, клюквенный, лимонный, грейпфрутовый, брусничный, сок стеблей ревеня и т. п.). Подойдут и яблочный уксус, тертое кислое яблоко, малосольный огурец, рассол квашеной капусты и сама капуста. Все это хорошо сочетается с растительным маслом. От кислинки вкус дикорастущих трав обогащается. И третий вариант заправки — мелко нарубленные репчатый лук, чеснок, петрушка, укроп, мята, душица. Можно также в салат из дикорастущих трав добавить мед.

Приправа «Классическая»

Горсть грецких орехов мелко истолочь и перемешать с небольшим количеством масла, чтобы получилась однородная кашица. Затем добавить 2-3 ст. л. растительного масла на 1/2 ст. л. ложки ореховой кашицы. Выжать сок половины лимона или положить нарубленный лук, чеснок, ароматические травы.



На этой страничке, дорогие хозяйки, мы ответим на вопрос любой сложности, касающийся технологии приготовления пищи, а также сервировки стола и других «слагаемых» трапезы.

Шеф-повар Евгений ГРАНОВСКИЙ

Незаменимые салфетки

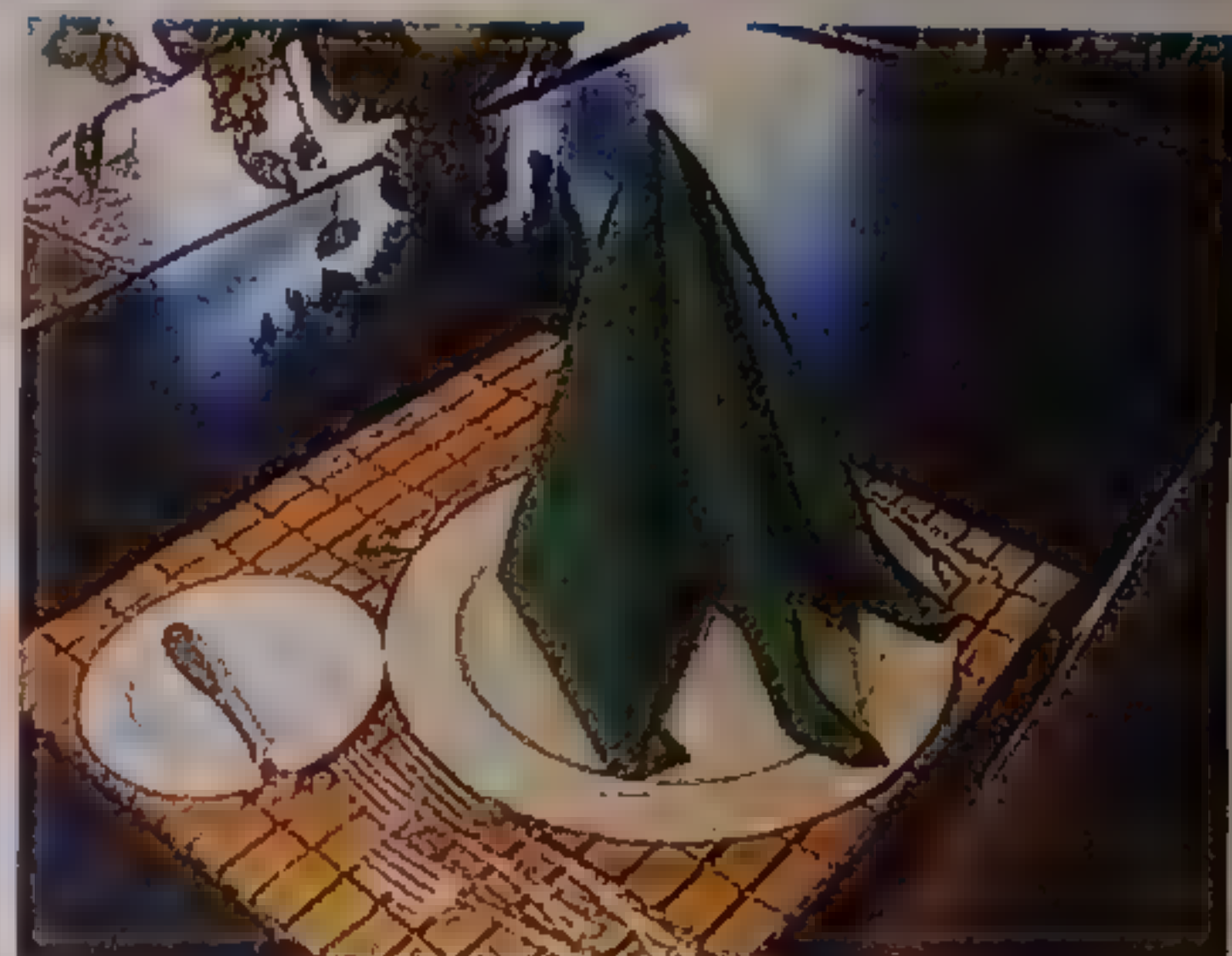
Без салфеток немыслимы сегодня ни завтрак, ни обед, ни ужин, не говоря уже о приеме гостей! Интересно, а когда салфетки были изобретены и как давно люди ими пользуются?

Юлия ВИХРЕВА, г. Чапаевск Самарской обл.

Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали после еды губы своему хозяину. Полотняные салфетки использовались в Древнем Риме. В эпоху Средневековья салфетки получили распространение и в Европе. Интересно, что особой популярностью они пользовались в странах, где мужчины носили бороду и усы.

Столовый этикет формировался не одно столетие, причем каждой эпохе и стране были присущи свои характерные черты.

Поколение начала XX века пользо-



валось салфетками довольно больших размеров с превосходно вышитыми узорами и даже монограммами. Эти салфетки являлись частью приданого, и относились к ним удивительно бережно, так что иногда салфетки переживали своих хозяев.

Когда в 1970-х годах на Западе стали уделять повышенное внимание гигиене, практичные бумажные салфетки почти полностью вытеснили со стола своих полотняных предшественниц.

Просто блеск!

Провела ревизию посуды и обнаружила, что она совсем потеряла былой лоск: кастрюли, вилки, ложки потемнели. Как им вернуть блеск и красоту?

Галина АРХИПОВА, г. Кингисепп Ленинградской обл.

Давайте устроим вашей посуде генеральную чистку. В воду, в которой варился картофель, опустим ножи, вилки, ложки. Минут 10 прокипятим и насухо вытрем. Самое простое средство для чистки эмалированных кастрюль — обычная сода. А если они потемнели внутри, то прокипятите в них кожуру кислых яблок и груш.

Если эмалированная посуда подгорела, не спешите ее охлаждать и наливать холодную воду. Пусть остынет. А

уж потом прокипятите в кастрюле воду с солью.

Керамическую посуду (горшки, миски, чашки и т.п.) лучше всего мыть горячей водой с пищевой содой, а потом сполоснуть водой.

Отдельная статья — мясорубки. Разобрав, каждую часть моют мыльной водой, затем ошпаривают кипятком, сушат и лишь потом собирают. Но даже самую чистую мясорубку перед использованием все же еще раз ополосните горячей водой.

Чайный или кофейный налет с чашек удаляют, протерев их внутреннюю сторону тряпочкой с мелкой солью. Если на чашке есть золотой ободок, то лучше его не тереть. Просто капните в воду несколько капель нашатырного спирта, а потом тщательно ополосните чашку.

Дорогие читатели!

Пишите нам! Мы с нетерпением ждем ваших рецептов, фотографий и семейных историй. Давайте делать газету вместе!

АДРЕС ДЛЯ ПИСЕМ:

198099, Санкт-Петербург, а/я 6, газета «Наш кулинар».

© «Наш кулинар» №16(42)

Газета зарегистрирована Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением Министерства Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Регистрационный номер ПИ № 2-7259 от 21.05.2004 г. Учредитель и издатель — ООО «ИД Пресс-Курьер».

Главный редактор Светлана Васильева
Повар-консультант Илья Лазерсон
Адрес редакции и издателя: 198099, Санкт-Петербург, Промышленная ул., 42.
Адрес для писем: 198099, Санкт-Петербург, а/я 6, газета «Наш кулинар». E-mail: food@p-c.ru
Рекламный отдел: (812) 944-02-07.
E-mail: pr@p-c.ru.
Отдел распространения: (812) 941-37-18.
E-mail: commerce@p-c.ru

Отпечатано в типографии ООО «ПГК «Текст»», Ленобласть, Всеволожский р-н, Колтуши, 32. Подписано к печати 21.06.2006
Время подписания номера: по графику 23 00; фактически 23 00
Тираж 232 600 экз
Заказ № 620
Цена свободная

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Литературная обработка писем осуществлена редакционным коллективом. Рукописи не возвращаются и не рецензируются.

Юридическую поддержку издания осуществляет Адвокатский Кабинет «VIALEX». Все права защищены.

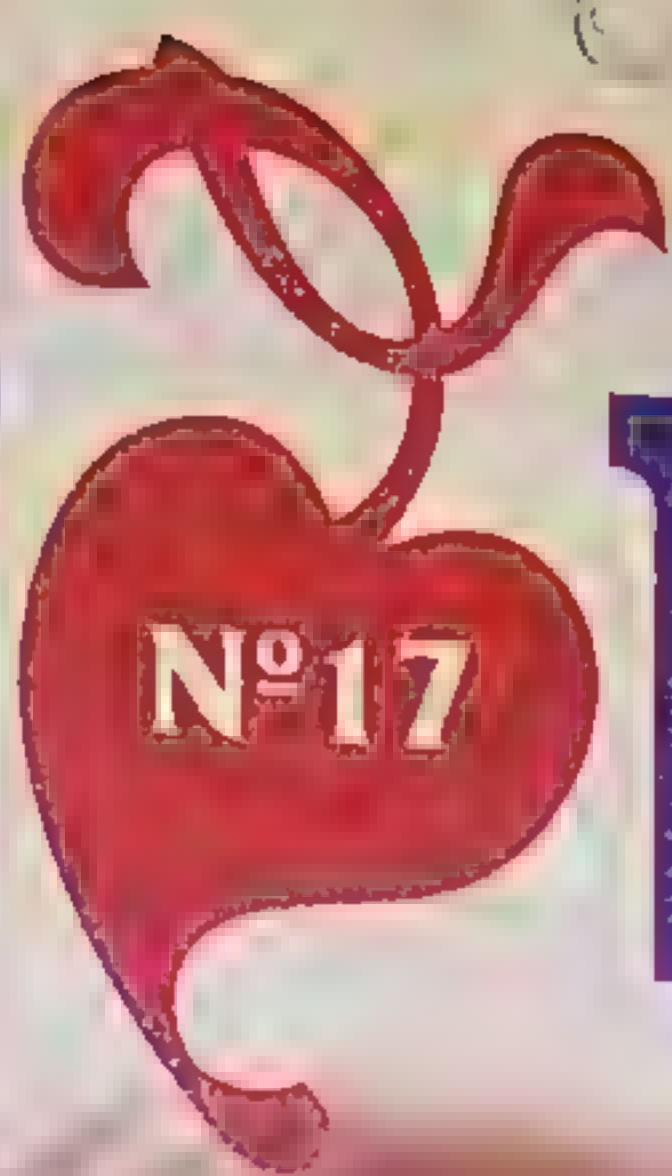


06027

4 607038 590327

ИЮНЬ 2007

Наш



кулинар

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ



СТЕЙКИ «МАРНА»

Стейки из говядины — 6 шт., горчица (с зернышками) — 1/4 стакана, коньяк — 2 ст. л., оливковое масло — 2 ч. л., свежемолотый черный перец по вкусу.

Очень важно правильно выбрать мясо для стейка. Оно должно быть довольно «молодым» и таким, чтобы от него ничего не нужно было отрезать — ни жилы, ни жир. Нарезать мясо в поперечном направлении на довольно толстые порционные куски — от 2,5 до 5 см. Не отбивать!

Приготовить маринад: тщательно смешать горчицу, коньяк, растительное масло и перец. Равномерно смазать стейки этим маринадом и оставить на 2-4 часа.

Обжаривать горчичные стейки на гриле или на решетке в духовке по 4-6 мин. с каждой стороны при максимальной температуре (духовку предварительно нагреть). Ни в коем случае нельзя класть стейк на холодную поверхность — пока она будет греться, весь сок вытечет. Затем уменьшить температуру и довести стейки до желаемой степени прожарки.

Д.О. НОВИЧЕНКОВА, г. Пермь

74

НОВЫХ
РЕЦЕПТА

СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

- Салат в стиле фьюжн
- «Брам брак»: хлеб по-ирландски
- Магическое меню: измени судьбу!
- Десерт «Romanoff»
- Путешествие в Страну кенгуру

ПРИШЛИ
РЕЦЕПТ
И ВЫИГРАЙ
1000
РУБЛЕЙ!

Новинка!

ЕДА-62
для всей семьи



уже в продаже

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ, ЕДИМ С АППЕТИТОМ

Новинка!

ЕДА-62

рецепта

для всей семьи

В каждой
книжке свой
конкурс

В гостях
у петербургской
семьи
Полхович



Сказочная
окрошка



Салат
«Старый
Мюнхен»



Пряная
говядина



Торт ореховый
«Прелесть»

уже в продаже

ЕДИМ С АППЕТИТОМ

Дорогие наши коллеги кулинары!

История человечества знавала невиданные взлеты поварского искусства и столь же невиданные падения. Еду то возносили до небес, почитая как самое большое удовольствие, то презирали как нечто низменное, недостойное обсуждения в кругу джентльменов.

В Спарте, где культивировался аскетизм, приветствовалась пища простая, похожая на ту, что ели воины. А рядом, в Афинах, предпочитали все необычное и изысканное — например, маслину, запеченную в голубе, запеченном в козленке, запеченном в овце, запеченной в быке, а уж быка со всей этой начинкой жарили на вертеле, вручая самому почетному гостю маслинку из сердцевинки.

Спасибо, НК!

Большое вам спасибо за ваш труд! Мне очень нравится газета — хорошие, доступные по «цене» рецепты, красочное оформление, увлекательные истории. Словом, газета — выше всяких похвал и недорогая.

Е.В. ПЕТРОВА,
г. Новочеркасск Ростовской обл.

Я — большая поклонница вашего издания. Всегда очень интересно узнавать новые рецепты от таких же простых хозяек, как и я. С удовольствием готовлю по рецептам читателей, и поэтому у меня

Подобные ухищрения не прошли даром, и в скором времени кулинарное искусство греков стало востребованным в других государствах. В частности, в Риме, где самыми известными поварами были именно греки. Поваров римляне уважали, поскольку от умения властителя кухни зависел престиж знатного дома.

При императоре Тиберии в Риме были созданы первые поварские школы, руководил которыми великий эпикуреец Апиций. Неудивительно поэтому, что многие аристократы предавались чревоугодию и тратили на изысканные яства огромные деньги, выкладывая по миллиону сестерциев за блюдо из мозгов фазанов и павлинов, язычков фламинго, печенки и селезенки редчайших рыб.

на столе всегда что-то новенькое, вкусное и оригинальное.

М.В. ЯШИНА,
г. Ростов Ярославской обл.

Я с большой радостью и удовольствием пишу вам. Я обожаю готовить, мне скоро 14 лет, в свободное время я рисую, читаю и собираю рецепты.

Е.Н. ПЕТРЯКОВА,
г. Богданович Свердловской обл.

А я люблю делать заготовки. На даче на зиму закатываю по 240-260 банок разных размеров. Храню прямо в квартире и ничего никогда не взрывается. Судов

Затем на долгое время в кулинарии наступил застой, и снова изысканная кухня стала расцветать лишь в средние века — благодаря появлению в Европе восточных пряностей.

Особенно ярко и бурно искусство приготовления пищи цвело в Италии и Франции — именно там проявились на свет самые знаменитые в истории повара.

И нам бы хотелось, чтобы престиж вашего дома также во многом зависел от того, насколько его хозяйка умеет и любит готовить. А в этом, надеемся, вам, как всегда, помогут авторы «НК» — наши читатели. Пишите нам, задавайте вопросы, делитесь открытиями и успехами. Творческих вам удач и хорошего настроения!

Редакция

вольствием буду делиться с хозяйшками рецептами.

Е.А. АБРОСИМОВА,
г. Воронеж

Очень люблю кулинарию, и, конечно, вашу газету. Она простая, доступная и интересная.

Я — пенсионерка и не всегда могу позволить себе блюда из дорогостоящих продуктов. За многие годы собрала довольно много рецептов интересных и доступных по цене блюд. Надеюсь, они придутся вам по душе!

Т.С. СОЛНЫШКИНА, г. Фролово
Волгоградской обл.

ВНИМАНИЕ!

С 1 апреля началась подписка на вашу любимую газету «НАШ КУЛИНАР» на 2-е полугодие 2007 года. Подписные индексы:

«Почта России» — 24555 (на полгода и менее),

«Пресса России» — 19255 (на полгода и менее).

Подписку можно оформить во всех отделениях почтовой связи.

СПЕШИТЕ!

Подписка на второе полугодие 2007 года заканчивается уже в июне!

Приглашаем к сотрудничеству и любителей газет

В каждом номере:

- Лучшие целители нашего времени (Г.П. Малахов, И.П. Неумывакин, Б.В. Болотов) делятся своими секретами и отвечают на ваши вопросы
- Консультации юристов по медицинским вопросам
- Советы психолога
- Клуб одиноких сердец

ЛЕЧЕБНЫЕ ПИСЬМА

Самое доступное издание о вашем здоровье

ЛЕЧЕБНЫЕ ВЕСТИ

Лечение писем

Любовь, дарящая жизнь

Почему болит живот

Все секреты лечения суставов

«Сладкий» массаж

Эдита Пьеха: Бриллиантам предпочитаю цветы...

СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОМЕР «НАШЕГО КУЛИНАРА» ВЫИДЕТ 18 ИЮНЯ

Любите ли вы хлеб?

Скорее всего, вопрос вызовет у любого человека некую оторопь, ведь к этому продукту неприменимы такие понятия, как «любовь» или «нелюбовь».

Хлеб — возможно, единственный продукт, без которого жизнь практически невозможна, а любая трапеза кажется незавершенной. Французский агроном Антуан Огюст Парманье, живший в XVIII столетии, очень точно это сформулировал: «Хлеб — это щедрый дар природы, это пища, которую невозможно ничем заменить... Он годится для любого времени суток, для людей любого возраста и любого темперамента. Он настолько идеально приспособлен для человека, что мы принимаем его всей душой почти сразу после своего рождения, и он никогда не надоедает нам до самого нашего смертного часа».

Согласно одной из легенд, впервые хлеб появился в Древнем Египте. Один пекарь случайно оставил на ночь в печи муку с добавленной в нее водой, а утром обнаружил тесто, из которого удалось испечь гораздо более мягкие и вкусные лепешки, чем те, что он готовил раньше. С тех пор хлеб прочно занял свое место в жизни человека, превратившись в основной продукт питания.

Сегодня благодаря изобретению домашних печек и существованию множества рецептов любой человек может испечь необыкновенно вкусный и оригинальный хлеб у себя на кухне. Поклонники домашнего хлеба разделились на два лагеря: одни считают, что лучше печь его в специальной печке, другие предпочитают выпекать булки, буханки и багеты в духовке обычной плиты.

Выпекание хлеба в домашней духовке — процесс совсем иной, чем в электрической хлебопечке, и требует больше времени и труда. Но и более увлекательный — ведь в этом случае вы можете проверить собственные кулинарные таланты и помериться силами с профессионалами.

Основными продуктами для приготовления хлеба являются мука (пшеничная, ржаная, кукурузная, гречневая и т. д.), дрожжи и соль. Хлеб готовят двумя способами: опарным и безопарным. При опарном способе сначала замешивают опару, т. е. на 1 кг муки добавляют 300 мл воды и 20 г прессованных дрожжей, размешивают эту смесь и оставляют на 2 часа для брожения. По истечении 2 часов добавляют еще 1 кг муки и замешивают тесто.

Безопарный способ проще, но дольше: все компоненты замешивают сразу, расход дрожжей увеличивается в 2,5-3 раза, а тесто бродит 2,5-3 часа.

При выпечке хлеба из ржаной муки надо начинать с приготовления закваски. Возьмите 500 г ржаной муки, 25 г прессованных дрожжей и 1-1,5 л воды. Замесите тесто и поставьте в теплое место для брожения. Через сутки закваска будет готова. Для улучшения качества влейте в нее 1/2 стакана простокваши.

Не правда ли, не так уж и сложно? Но может быть еще проще, нужно только найти правильные рецепты. Один из них, необыкновенно оригинальный, касается приготовления сладкого хлеба. Кстати, сладкий хлеб — с добавлением фруктов и пряностей — очень популярен во многих странах. Например, в Ирландии ни один завтрак не обходится без «брам брака» — фруктового хлеба. Его можно испечь и дома.

Ирландский хлеб

Вечером залейте 2,5 стакана сухофруктов стаканом горячего чая, накройте крышкой и оставьте на ночь. Утром добавьте к размягченным сухофруктам 2,5 стакана пшеничной муки, слегка взбитое яйцо, 4 ст. л. апельсинового мармелада или джема, 1,3 стакана сахара и пряности (корицу, гвоздику, мускатный орех) по вкусу. Хорошенько перемешайте до получения однородной массы, выложите в форму и сделайте на поверхности крестообразный надрез. Выпекайте в хорошо разогретой духовке полтора часа.

К «брам браку» хорошо подать сливочное масло и сладкий чай с молоком.

Не меньше ирландцев любят фруктовый хлеб и валлийцы — жители одной из частей Великобритании. На-

Кулинар



пример, банановый — очень вкусный и простой в приготовлении.

Банановый хлеб

Вам потребуются 230 г пшеничной муки, 230 г сахарной пудры, 130 г сливочного масла, 2 яйца, 5 средних бананов, 60 г поджаренных и смолотых грецких орехов, 2 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. теплой воды и щепотка соли.

Разотрите масло с сахарной пудрой в однородную массу, постепенно добавляя хорошо взбитые яйца. Очистите бананы, разомните их вилкой, соедините с теплой водой, просеянной мукой и разрыхлителем. Хорошенько вымесите эту массу. Соедините тесто со смесью масла, сахарной пудры и яиц. Тщательно все перемешайте. Полученное тесто выложите в смазанную маслом или маргарином прямоугольную форму и выпекайте в хорошо нагретой духовке 25-30 мин. при 180°.

Но это все сладкий хлеб, а иногда хочется обычного хлебца, на который можно положить кусочек соленой рыбы, намазать его икоркой или шлепнуть сверху шматок колбаски. Рецептов обычного и необычного несладкого хлеба огромное количество. В него добавляют семечки, орехи, зелень, отруби, чеснок, посыпают кунжутом и семечками. Любая хозяйка при желании может изобрести свой оригинальный рецепт.

Удачной вам выпечки!

Ваш кулинар Александр ГУСЕВ



Зеленая «икра» с брынзой

Баклажаны — 2 шт., брынза тертая — 1/2 стакана, растительное масло — 4-5 ст. л., уксус, зелень петрушки.

Баклажаны испечь, очистить и растереть в гладкое пюре. Смешать с тертой брынзой, поливая постепенно растительным маслом, смешанным с уксусом. Полученную массу выложить на тарелку, сгладить ножом, посыпать мелко нарубленной зеленью. Украсить по бокам дольками помидоров или кружочками вареных яиц.

И.М. ПОРЯДИНА, г. Елец Липецкой обл.



Салат в стиле фьюжн

На 2 порции: листья свежего шпината — 8 шт., апельсины — 1,5 шт., сахар — 1 ч. л., клубника — 500 г, молотый перец чили — на кончике ножа, масло растительное — 1 ст. л.

Листья шпината вымыть и обсушить. 1 апельсин очистить, разделить на дольки, очистить от белой пленки, каждую дольку разрезать вдоль пополам.

Для соуса из оставшейся половинки апельсина выжать сок. Добавить сахар, перец, растительное масло.

Клубнику вымыть и обсушить, разрезать каждую ягоду пополам и красиво разложить по тарелкам. Рядом выложить листья шпината и тонкие дольки апельсинов. Полить салат соусом.

Перед подачей на стол дать настояться 20 мин.

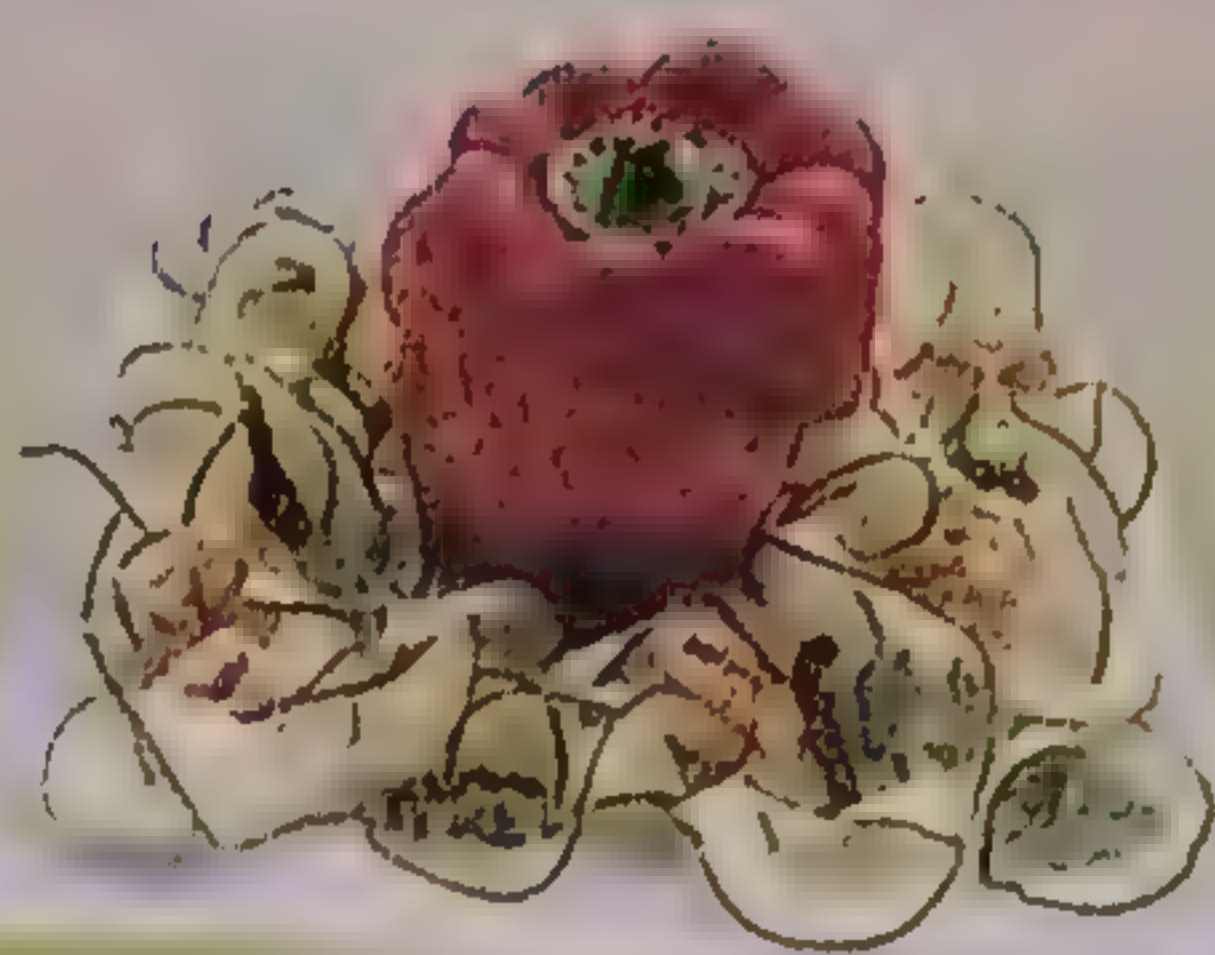
О.С. ЗАЙНУЛИНА, г. Владивосток

КОНКУРС



на самый
необычный
овощной салат
продолжается!

Победителя ждет
приз — 1500 руб.



Перец, фаршированный сыром

Твердый сыр натереть на крупной терке, добавить вареное яйцо, также натертое на терке. Добавить по вкусу рубленую зелень и майонез. Нафаршировать этой массой очищенные от семян плоды сладкого перца. Поставить в холодильник на 15-20 мин., затем нарезать поперек на кружочки толщиной 0,5-1 см. Уложить красиво на блюдо.

Т.В. ПИРогова, г. Бутурлиновка
Воронежской обл.

Салат «Погребок»

250 г сыра, 200 г смеси маринованных овощей, 2 маленькие луковицы, маринованный перец, лимонный сок, томатный соус, соль, сахар по вкусу, растительное масло, зелень.



Сыр и маринованные овощи нарезать кубиками, лук — кольцами. Перемешать и заправить растительным маслом, солью, сахаром, сбрызнуть лимонным соком, добавить по вкусу томатный соус. Украсить зеленью.

С.В. СУХАНОВА, г. Оренбург

Салат из печени

Выкладывается слоями: 1-й — отварная картошка, нарезанная кубиками; 2-й — мелко нарезанные соленые огурцы без кожицы; 3-й — отварная говяжья печень, натертая на крупной терке; 4-й — отварная морковь, натертая на крупной терке; 5-й — печень (натереть на терке); 6-й — мелко нарезанный обжаренный лук; 7-й — вареные яйца, нарезанные кубиками.

Каждый слой промазывается майонезом. Перед подачей на стол дать настояться в холодильнике.

О.А. СЫЧЕВА, г. Новосибирск

Салат из репчатого лука

Лук очистить, нарезать кольцами, положить на плоскую тарелку. Натереть на крупной терке яблоки, уложить на лук. Натереть сыр и сваренные вкрутую яйца, посыпать этой смесью яблочный слой. Сверху полить салат майонезом и поставить на 1 час в холодильник.

А.Г. ХАЛИКОВА, г. Барнаул Алтайского края

Салат «Экзотика»

3-4 крупные редиски, 2 апельсина, 3 ст. л. лимонного сока, соль.

Выдержать редис 1 час в холодной воде, несколько раз меняя воду, откинуть на дуршлаг, дать обсохнуть, натереть на мелкой терке, заправить соком лимона, посолить и добавить тонкие кружочки апельсина.



Максим ГРОНИН, г. Реутов Московской обл.

Салат с сыром

100 г мякоти вареной курицы, 50 г сыра, 4 вареные картофелины, 2 свежих огурца, 100 г соленых грибов, горсть нашинкованной свежей капусты, сметана, соль по вкусу.

Все продукты, кроме сыра, нашинковать, посолить, заправить сметаной и тертым сыром.

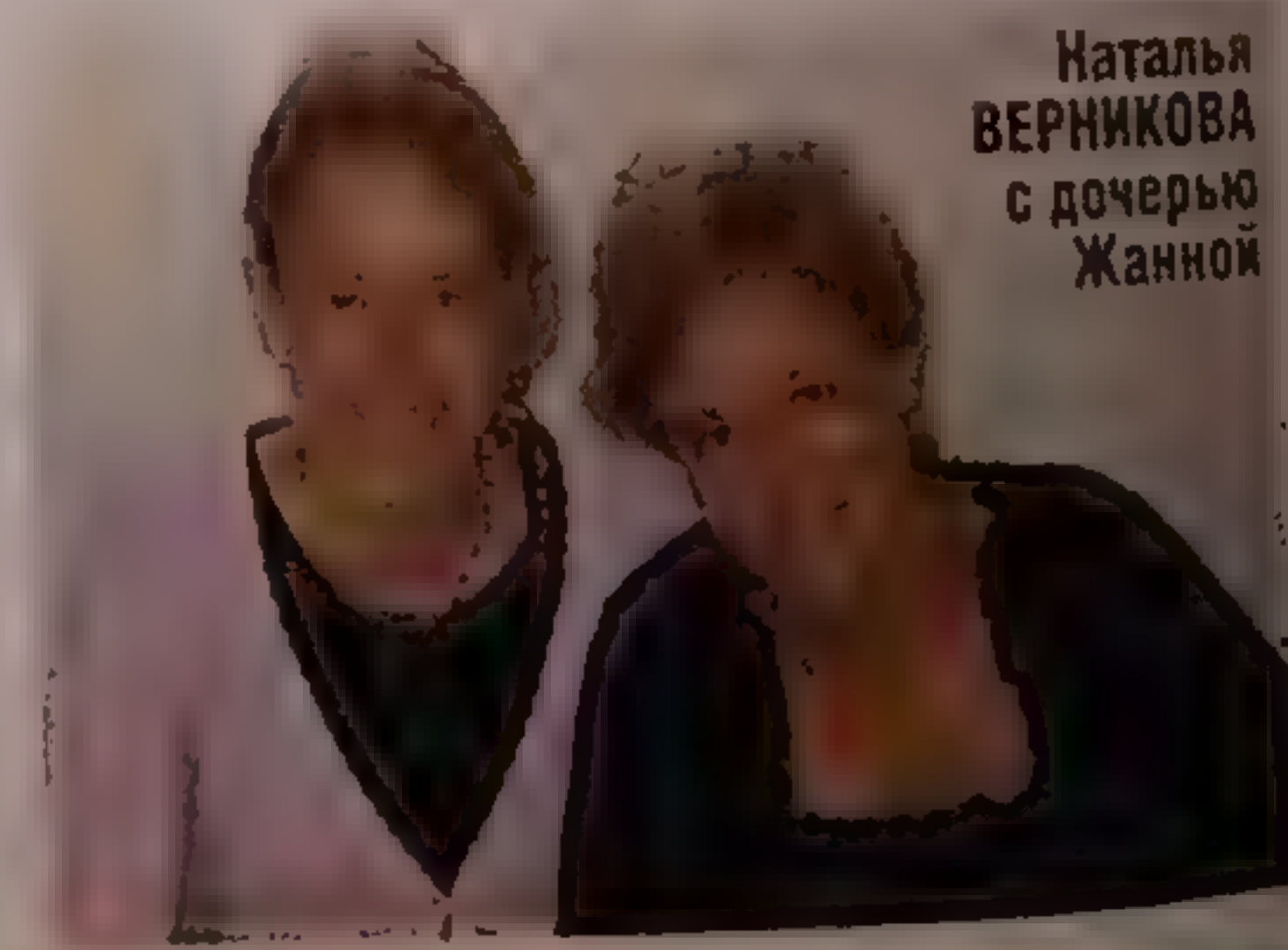
Елена НИКОЛЕНКО, х. Верхнесолоновский
Волгоградской обл.

Салат «Восточный»

3 апельсина, 3 помидора, 1 банка консервированных ананасов, лимонный сок по вкусу, соль, сахар, 2-3 ст. л. сливок, листовой салат.

Очищенные помидоры и апельсины нарезать ломтиками и дольками и поставить в холодное место. Смешать с дольками ананаса, положить на листья зеленого салата, разложить на тарелке и залить смесью сливок (предварительно взбить), соли и сахара.

Н.Л. ВЕРНИКОВА, г. Владивосток



Наталья
ВЕРНИКОВА
с дочерью
Жанной



Клубника: открываем сезон!

Ну вот, наконец-то на прилавках появилась ароматная свежая клубника, так любимая детьми и взрослыми. А узнав, сколько у клубники замечательных свойств, вы полюбите ее еще больше!

Клубника на столе...

По содержанию витамина С клубника уступает только черной смородине. В пяти ягодах средней величины витамина С столько же, сколько в одном крупном апельсине. А фолиевой кислоты в клубнике больше, чем в малине и винограде. Клубника обладает даже сахаропонижающим действием. Поэтому ее включают в питание больных сахарным диабетом. И вкусно, и полезно.

Одно только «но»: клубника — сильный аллерген. Поэтому подверженным аллергии нужно запивать ее любым кисло-молочным продуктом (кефиром, йогуртом).

Если каждый день есть эти ягоды, укрепляются иммунная система и стенки сосудов. Особенно настоятельно советуем есть клубнику пожилым людям, и не только для улучшения функций сердца и почек. С возрастом слабеет зрение, кожа становится сухой, хуже функционируют слизистые оболочки многих органов. Каротин, или провитамин А, которым богата клубника, способствует улучшению зрения, помогает при прогрессирующей слепоте, благотворно влияет на состояние кожных покровов и слизистых оболочек бронхов и легких, желудочно-кишечного тракта.

...и на лице

А еще клубника — замечательный «врач-косметолог». Она очищает и сужает поры, повышает тонус кожи. Клубничная маска поделится с вами витаминами, придаст коже свежесть и бархатистость. Она идеальна для нормальной и жирной кожи. А вот обладательницам сухой кожи стоит применять такую маску с осторожностью, потому что клубника несколько подсушивает лицо.

Ароматный сок свежей клубники — самый лучший лосьон! Это чудодейственное средство для удаления пигментных пятен и веснушек. Но для достижения желаемого результата необходимо чуть ли не ежедневно «маскироваться» в течение трех недель.

Если кожа сухая, обезвоженная, с пигментными пятнами, сначала протрите ее оливковым или кукурузным маслом. Подсолнечное иногда усиливает пигментацию. Сделайте горячий влажный компресс. Приложите его на 5-7 мин. к лицу. Затем нанесите на 10-15 мин. на лицо маску из клубники. Эту маску лучше всего смыть настоем цветов липы (2 ст. л. на 1 л воды).

Хорошо добавлять размятую клубнику в маски из творога, меда, лимона, в кремы —

вместе с ложкой меда. Так что не упустите свой шанс похорошеть!

Маска из клубники или лесной земляники

Растолките ягоды и смешайте со взбитым яичным белком. Смажьте этой кашицей кожу лица и шеи. Как только первый слой начнет высыхать, нанесите второй. Затем так же нанесите третий слой ягод. Смойте маску прохладной водой.

Маска из клубники и творога

Три большие ягоды клубники или такое же количество лесной земляники разотрите вилкой в кашу. Перемешайте с 2 ст. л. творога. Нанесите массу на чистую кожу. Оставьте на 10 мин. Смойте прохладной водой и обильно смажьте лицо кремом. Эта маска подойдет и для воспаленной кожи.

Маска для сухой кожи

Она делается из 1 ч. л. кашицы клубники и взбитого яичного желтка. Маску накладывают на лицо на 10-15 мин., а затем смывают теплой водой. Маска подействует еще более эффективно, если в смесь клубники и желтка добавить 1 ч. л. растительного масла и столько же — сметаны.

Маска для жирной кожи

Взбейте белок, добавьте его в кашу, приготовленную из 5 ягод клубники. Еще из одной ягоды выдавите сок и смажьте им лицо. Через 10 мин. наложите на лицо маску, не смывая клубничного сока. Маску оставьте на лице еще на 20 мин. и смойте холодной водой.

Тонизирующая и восстанавливающая маска

Она готовится из растертых ягод клубники, смешанных с молоком, куда нужно добавить одну хорошо размятую вареную картофелину. Все тщательно вымешать до однородного состояния и нанести на очищенную кожу лица. Эту маску лучше подержать подольше.

Маска «Молодость»

Она так же, как и все клубничные маски, готовится очень просто: вам понадобится 1 ч. л. клубничного сока, 1 ч. л. малинового сока и 4 ст. л. молока. Марлю, сложенную в три слоя, с отверстиями для рта, носа и глаз пропитайте смесью и наложите на лицо. Прилягте, закройте глаза и расслабьтесь на 30 мин.

После нескольких таких процедур кожа станет упругой и нежной.

Людмила ФЕДотова

СТРАНИЦА 5



Магическое меню

С помощью обрядов и ритуалов можно изменить саму судьбу, утверждают одни. Все это выдумки, противоречащие науке, опровергают другие. А пока первые и вторые спорят, третьи спокойно идут на кухню и готовят блюда, обладающие волшебной силой.

«**Н**у какое же здесь колдовство! — воскликнула подруга, когда я показала ей эту статью — Обыкновенная кулинария. Я из этих продуктов ежедневно готовлю, ухажера своего кормлю на убой, а он что-то не спешит мне предложение делать...».

Действительно, ингредиенты для блюд, обладающих особыми свойствами, свободно продаются на каждом шагу. Как вы думаете, есть ли что-то волшебное в таких продуктах, как крабовые палочки, рис, кукуруза? Представьте себе, есть. Но проявляются необыкновенные свойства лишь при определенных условиях.

Например, для того, чтобы человек, в упор вас не замечающий, наконец-то обратил внимание, потребуются мозги. Не ваши, конечно (хотя пораскинуть ими не помешает), — телячьи. Само по себе это блюдо — прекрасная закуска. Но если вы хотите наделить ее притягательной силой, готовьте «мозговую атаку».

«Мозговая атака»

0,5 кг телячьих мозгов, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 1/2 стакана белого вина, 1-2 ст. л. лимонного сока, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 15-20 горошин черного перца, соль. Для украшения: вареные яйца, со-

леные огурцы, маслины, розмарин.

Замочите мозги в воде на полчаса. Очистите от пленок и сварите в подсоленной воде с крупно нарезанными луком, морковью, петрушкой и сельдереем, с горошинами перца. Готовые мозги отцедите, слегка остудите и нарежьте тонкими ломтиками.

Муку спассеруйте в растительном масле и влейте в сковороду 0,5 л бульона, полученного при варке мозгов. Когда закипит, добавьте вино и желтки, взбитые с лимонным соком и сливочным маслом.

Дайте соусу закипеть при непрерывном помешивании и сразу же снимите с огня. Взбивайте соус, пока он не остынет. Положите выложенные на блюдо мозги. Украсьте кружочками яиц, соленых огурцов, маслинами и веточками розмарина — это растение с точки зрения кулинарной магии весьма интересно.

Примечание: магические свойства блюда только усилятся, если тот, кому оно предназначено, закусит им рюмку водки.

А вот вам пить ни в коем случае нельзя, просто разделите с вашим гостем ужин. Кстати, на вопрос, что за вкуснятину он ест, вы можете ответить все что угодно — правильно приготовленные мозги обладают таким деликатным, неповторимым вку-

сом, что вы можете назвать любой мясной деликатес, который придет вам в голову.

Каждому опытному магу известно, что дары природы обладают чудодейственной силой. Фасоль, например, укрепляет силу духа, чеснок защищает от болезней, орехи отводят беду, мед способствует приходу успеха, рис помогает разбогатеть, а виноград — сохранить благополучие. Но вот вопрос: как эту силу извлечь, заставить работать? Регулярно есть все выше перечисленное? Что ж, польза несомненная, а вот на счет исполнения желаний — не уверена. Как я уже сказала, секрет — в сочетании продуктов. Мы, маги, знаем, что лишь при определенных пропорциях в щедрых дарах земли просыпается огромная сила — ее уже никто не остановит.

Суп приворотный

1,5 стакана красной фасоли, 2 луковицы, 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. муки, молотый красный перец, щепотка имбиря, 2 ст. л. сливочного масла, зелень кинзы, соль.

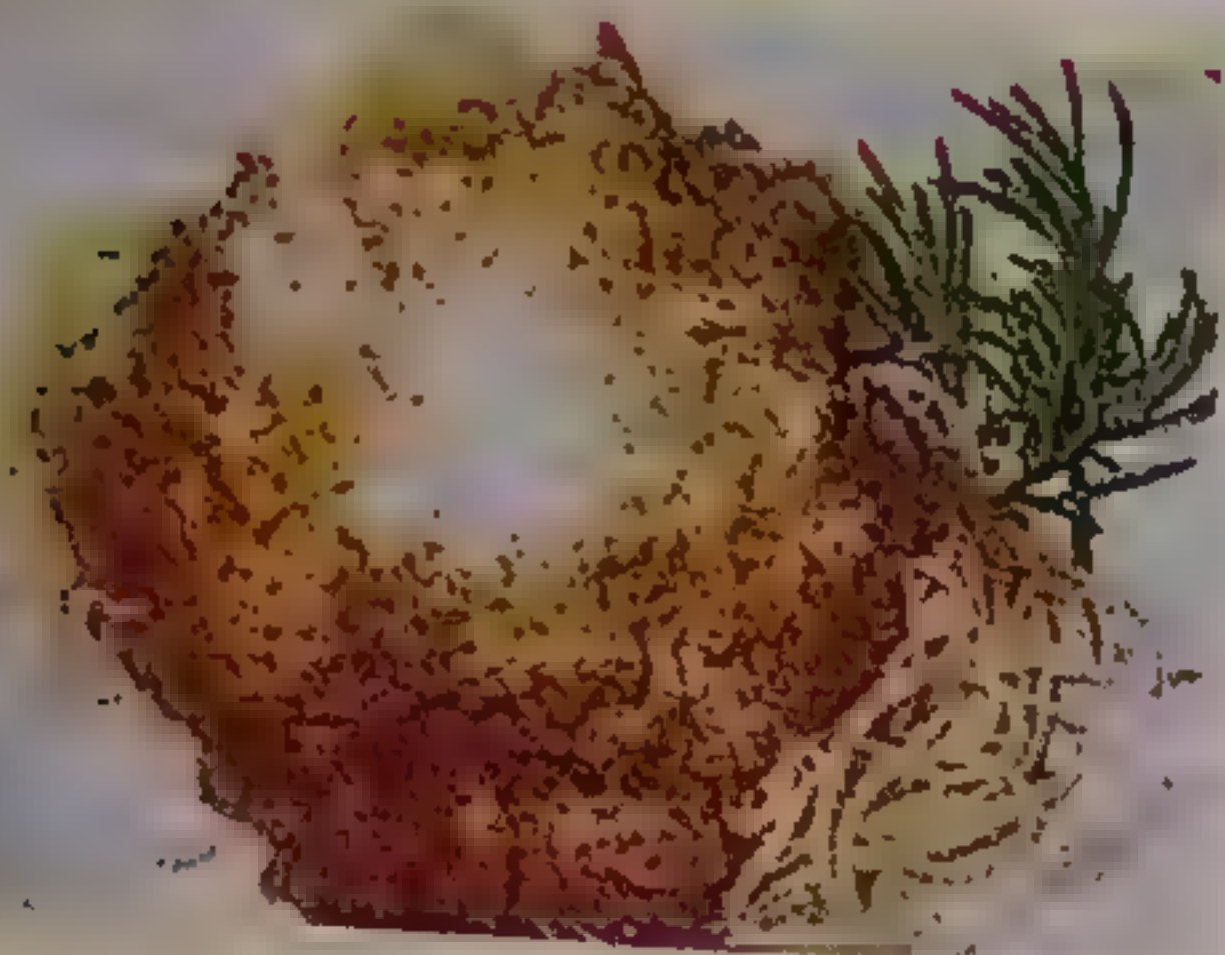


Фасоль перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить 2 л холодной воды, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять пену и варить фасоль на медленном огне 1-1,5 часа. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук, добавив к концу жарки красный перец и муку, все перемешать и жарить еще в течение 1-2 мин. После этого лук переложить в сваренную фасоль, добавить натертые или мелко нарубленные грецкие орехи, имбирь, посолить по вкусу и варить суп в течение 15-20 мин.

Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Примечание: готовить нужно в красивом выходном наряде, в парадных туфлях, надев на себя украшения. Все понимаю, но иначе не получится. Накиньте поверх платья фартук, постарайтесь соблюдать аккуратность...

Если вы женщина деловая, вам в приворотном зелье нужды нет. А вот добиться от делового партнера заключения сделки, выгодной не столько ему, сколько вам, — это пожалуйста. Приглашайте к себе на ужин и готовьте спагетти.



Спагетти «Суаре»

0,5 кг спагетти, луковица, пучок петрушки, 150 г копченой грудинки, 2 баночки зеленого горошка, пучок сельдерея, 50 г сливочного масла, 100 г сыра пармезан, белый молотый перец, по щепотке корицы и майорана, соль.

Отварите спагетти. Половину грудинки пропустите через мясорубку с луком, сельдереем и петрушкой и обжарьте на сливочном масле. Добавьте зеленый горошек, нарезанную кубиками оставшуюся грудинку, 1/2 стакана воды, посолите, поперчите, добавьте специи и тушите минут 15. Перемешайте за жарку со спагетти и посыпьте тертым сыром.

Примечание: перед тем как готовить, примите ванну с ароматом мяты. Затем наденьте новое, ненужное белье. Во время приготовления блюда пойте песню — одну и ту же. Когда ваш гость начнет угощаться, эта песня должна звучать (с диска, например). Можете подпевать. А если подпойет и он — дело в шляпе!

Ну вот, выгодный контракт подписан. И тут вы начинаете замечать, что ваш партнер весьма привлекателен как мужчина. Дела делами, а роман не помешает. Что вы говорите? Он не хочет? Простите, а его кто-то спрашивает? Его просто еще раз приглашают на ужин. И угощают крабовой фантазией. Ах! Вот мы с вами и дошли до самых вершин кулинарной магии.

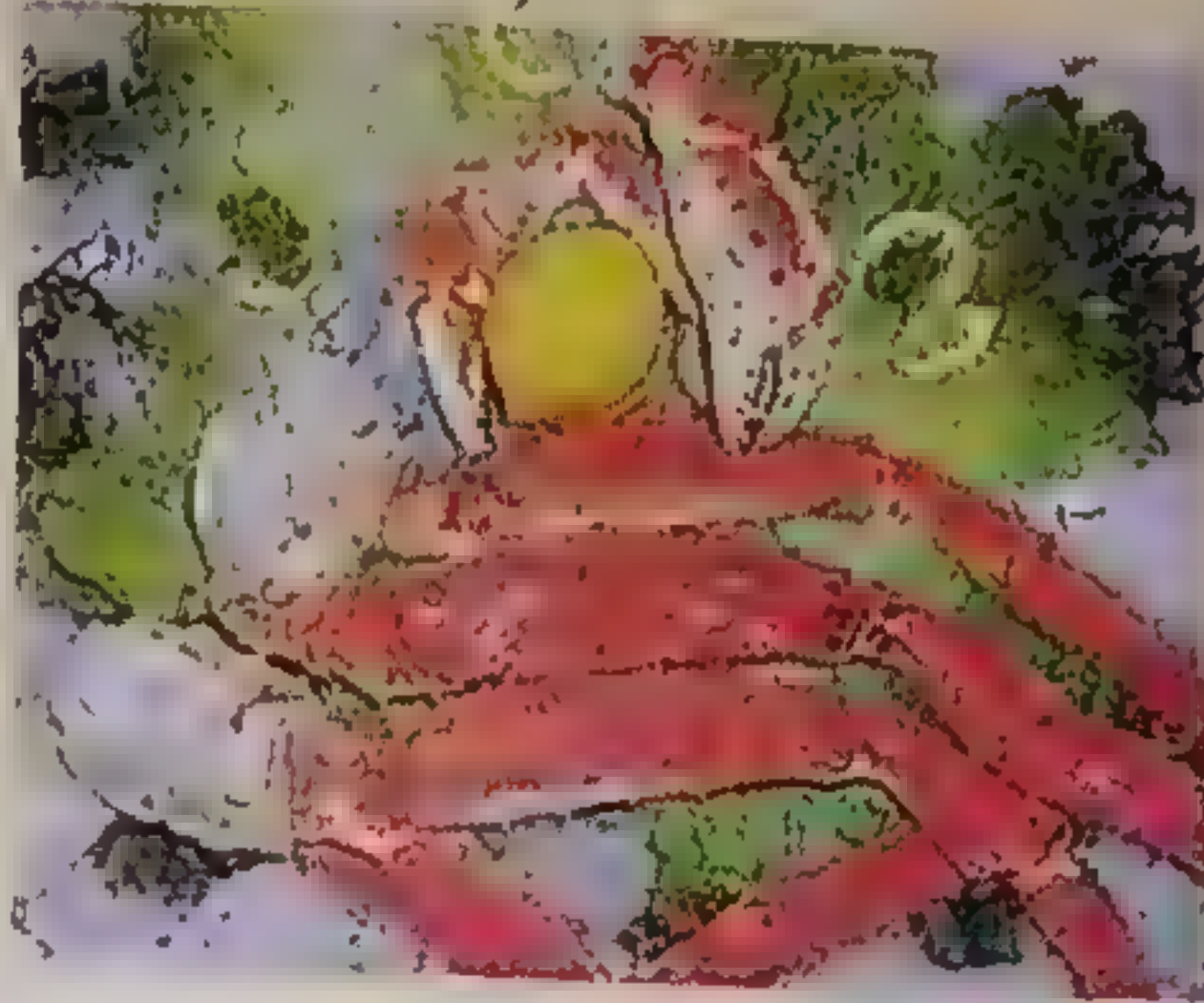
Крабовая фантазия

250 г крабового мяса, 100 г черных маслин без косточек, 1 ст. л. хрена, 150 г майонеза, 1 ч. л. кетчупа, 1 лимон, зелень сельдерея.

Мякоть крабов мелко нарезать. Нарезать маслины, добавить хрен, майонез, кетчуп и все тщательно перемешать. Смешать крабовое мясо с приготовленным соусом, разложить по бокалам и посыпать зеленью сельдерея. Украсить долькой лимона.

Примечание: бокалы для данного салата-коктейля готовьте заранее. Из ярко-красной бумаги вырежьте четыре сердечка. Наклейте на оба бокала по два. Клеить лучше сиропом, причем клубничным — он почему-то уси-

ливает магию. Перед тем как наполнить бокалы крабовой фантазией, возьмите в руки оба сразу так, чтобы сердечки нагрелись от тепла ваших ладоней. Думайте о любви, напойте про себя песенку. Можно без слов — хорошо усиливает эффект «Бессаме мучо» (вспоминайте мотив!).



Вы спрашиваете, как насчет сладкого? Я не забыла. Нам, представителям оккультных профессий, лучше других известна тайная сила сладких блюд. Воспользоваться ею сможете и вы, если правильно приготовите пирожное

«Милый друг»

200 г сливочного масла, 200 г муки, 5 яиц, 200 г рубленых орехов (миндаль, фундук или арахис), 200 г сахара, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана толченых грецких орехов, 1/2 стакана сахарной глазури, 1 ст. л. панировочных сухарей.



Взбейте масло, добавьте муку. Продолжая взбивать, добавляйте по одному яйцу. Затем вложите рубленые орехи и сахар. Тщательно вымесите тесто. Форму смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выложите в форму тесто и выпекайте в нежаркой духовке. Готовое тесто облейте сахарной глазурью, посыпьте толчеными грецкими орехами и нарежьте на пирожные.

Для сахарной глазури возьмите 1 яичный белок, 1 ст. л. лимонного сока, 150 г сахарной пудры (просеять). Слегка взбейте яичный белок и лимонный сок в миске. Постепенно добавляйте сахарную пудру, постоянно взбивая, пока смесь не будет однородной и по консистенции похожей на сливки.

Примечание: выбор орешков зависит от типа мужчины: брюнету кладите миндаль, шатену — арахис, блондину — фундук. Пирожные вы с ним должны есть одновременно, но первым отведавать должен он. Пока он жуёт первый кусочек, ласково смотрите ему в глаза. Этот кусочек он ни в коем случае не должен запивать!

На втором свидании пирожные уже не действуют, будут простым десертом, а приторной сладостью станет

Фисташковый крем

0,5 кг фисташек, 2 ст. л. коньяка, 2 сырых желтка, 0,5 л самых жирных сливок, щепотка мускатного ореха.



Фисташки очистить и измельчить, добавить коньяк. Желтки взбить в густую пену и смешать со сливками и фисташками, добавить мускатный орех. Медленно подогреть и дать немного увариться (следить за тем, чтобы смесь не закипела). Затем выложить в глубокую миску или вазу, остудить и украсить половинками нескольких фисташек.

Что ж, на первый раз рецептов достаточно. Помните о главном: пропорции и состав ингредиентов нужно соблюдать с особой тщательностью, иначе у вас получится просто вкусная еда. Что, в общем-то, неплохо, однако вы рискуете добиться прямо противоположного результата в смысле магии. Одна моя знакомая в «крабовой фантазии» вместо сельдерея употребила укроп («Подумаешь, пустяки!») и влюбилась еще сильнее, а мужчина вовсе от нее отвернулся. Теперь вот приходится к жизни ее возвращать — сохнет прямо на глазах.

А самое главное — желайте людям добра. Все тогда у вас получится. Это обещаю вам я,
Генриетта КРАФТ, магистр белой магии

P.S. Моя подруга, та, что критиковала статью, сегодня прибежала вся в слезах и бросилась мне на шею. Неделю она потчевала своего избранника по моим магическим рецептам. Вчера он сделал ей предложение, и летом свадьба!



Мы рады представить вам самого известного в России повара, президента Коллегии шеф-поваров Санкт-Петербурга, организатора фестивалей современной русской кухни в Париже и Лондоне, популярного теле- и радиоведущего, автора книги «Скорая кулинарная помощь» и многих других **Илью ЛАЗЕРСОНА**. Уважаемый шеф-повар будет строго оценивать ваши рецепты, дорогие читатели, при необходимости корректировать их, давать советы. И тогда, надеемся, любое блюдо, приготовленное по рецептам «НК», вас не разочарует!

...И ВКУС, И ЗАПАХ!

Хотел бы прежде всего поблагодарить Аллу Михайловну Крицкую из Краснодара за добрые слова. Она прислала чудные рецепты, и один из них — крокеты из вермишели — выделил из памяти весьма простой рецепт с вермишелью.

Это всего лишь гарнир, но очень занятный и вкусный. Для его приготовления нужно обжарить немного сухой вермишели с растительным маслом так, чтобы она стала откровенно коричневого цвета, затем выложить на сито, чтобы ушли излишки масла. Потом все прос-

то: нужно взять пропаренный рис (типа «Золотистого») и вместе с обжаренной вермишелью сварить. При этом воды нужно взять столько, чтобы ее не пришлось сливать. Она вся должна впитаться. Риса должно быть больше раза в три, чем вермишели. В результате получается красивый гарнир с приятным ореховым вкусом. Он хорош как к мясу, так и к рыбе.

А рецепт Аллы Михайловны «Скумбрия в банке» перекликается с моей любимой версией приготовления закуски из несоленой селетки, которая посту-



пает в магазины замороженной. Селедку нужно разморозить в холодильнике, выпотрошить, нарезать кусками (не разделявая на филе) одинаковой высоты и плотно уложить вертикально в небольшую кастрюлю (как лежит сайра в консервных банках). На 1 кг селедки нужно взять 1 стакан заваренного черного чая, 1 стакан куриного бульона из кубика, 1/2 стакана растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком. Жидкость налить в кастрюлю, добавить специи, быстро довести до кипения, а затем томить на малом огне часа полтора. Остудить.

Получается эффект консервов, когда рыба не развалилась, а косточки мягкие.

Ваш Илья ЛАЗЕРСОН

на правах рекламы

Скипофит®

Скипофит — продукт натурального происхождения!



(1 мин.) Местное растирание в области суставов и позвоночника.



(5 мин.) Взять на дачу, в отсутствие горячей воды.



(15 мин.) Освежающие общие ванны.

СКИПОФИТ - живой скипидар:

Для приготовления продукции «Скипофит» используется натуральный скипидар, специально приготовленный из хвойной живицы высшего качества, собранной вручную.

«ЖИВИЦА»

Стимулирует кровообращение в тканях. Восстанавливает структуру клеток поврежденных тканей, способствует выведению шлаков из организма, укрепляет сосуды, замедляет процессы старения.



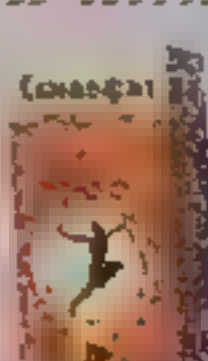
«НОРМАЛИЗАЦИЯ ВЕСА»

Нормализует обмен веществ, способствует уменьшению массы тела. Улучшает рельеф кожи в проблемных местах, придает ей эластичность.



«ТОНУС»

Снимает ощущения усталости, замедляет процесс старения, улучшает внешний вид кожи, ее упругость и эластичность, обогащает кожу биоэлементами, витаминами, аминокислотами.



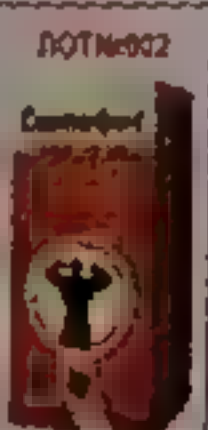
«ДВИЖЕНИЕ»

Стимулирует обменные процессы в клетке, укрепляет сосуды, повышает активность дыхательных ферментов в коже, мышцах и суставах, помогая восстановить утраченную двигательную функцию.



«МУЖСКОЙ»

Усиливает кровоток, улучшает обмен веществ в органах малого таза, восстанавливает тургор кожи у мужчин, насыщает ее влагой, замедляя процессы старения, улучшает мужскую силу, способствуют сохранению мужского здоровья.



«ОМОЛАЖИВАЮЩИЙ»

Способствует разглаживанию глубоких и мелких морщин, восстанавливает тургор кожи, насыщает ее влагой, замедляя процессы старения.



«РЕЛАКС»

Сочетание скипидара и растительных экстрактов пиона уклоняющегося, пустырника, душицы, бессмертника вызывает приятные ощущения местного и общего расслабляющего эффекта.



«ЖЕНСКИЙ»

Обладает общеукрепляющим, противовоспалительным, успокаивающим действием, на кожу и на организм в целом. Разглаживает глубокие морщины, помогает сохранению женского здоровья.



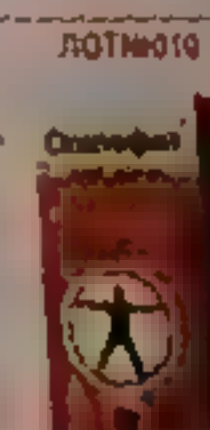
«КРОВООЧИСТИТЕЛЬНЫЙ»

Обладает общеукрепляющим, очищающим и стимулирующим обменные процессы действием. Способствует быстрому выведению токсинов.



«ОБЩЕУКРЕПЛЯЮЩИЙ»

Усиливает кровоток, улучшает обмен веществ в органах и тканях, усиливает кожное дыхание и усвоение кислорода. Повышает сопротивляемость организма, восстанавливает защитные силы.



WWW.BEZLEKARSTV.RU

Где купить, как заказать:

Спрашивайте НАСТОЯЩИЕ МУЛЬТИАКТИВНЫЕ ЭКСТРАКТЫ СКИПОФИТ в аптеках вашего города!

Адрес для писем, заказов почтой: 111250, г. Москва, а/я 70, «Институт Натуротерапии».

Консультация по применению СКИПОФИТА и оформление бесплатной курьерской доставки по Москве: (495) 975-02-10/11/12/13 или 739-66-77 (круглосуточно).

СТОИМОСТЬ ОДНОГО ФЛАКОНА ВСЕГО 250 руб!

ЗАПОЛНИТЕ КУПОН, ПРИШЛИТЕ ПО АДРЕСУ: 111250, г. Москва, а/я 70, «Институт Натуротерапии» Я хочу получить следующие экстракты (укажите пот и количество):

Пот №	Кол-во	Пот №	Кол-во	Пот №	Кол-во	Пот №	Кол-во	Пот №	Кол-во

При получении на почте моего заказа я обязуюсь оплатить его стоимость по указанной цене, а так же от 2 до 5% почтовый сбор. Срок исполнения заказа — 2 нед.

Индекс _____ Телефон (по желанию) _____

АДРЕС. Область, край, район: _____

Населенный пункт (город, посёлок, деревня): _____

Улица _____ Дом, корпус _____ Квартира _____



Перец для голубцов на зиму

Маринад на 3-литровую банку: 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50 мл уксуса.

Перец очистить от сердцевинки и пропарить 5-10 мин., чтобы побелел. На дно банки выложить перец горошком, лавровый лист, петрушку, сверху — перец, залить кипящим маринадом и закатать.

Т.В. ДАНИЛЕВИЧ, г. Запорожье (Украина)

Помидоры «Мишкуновские»

(от Мишкуновой Светланы Антоновны)

Подготовленные помидоры кладем в банки. Заливаем кипящим яблочным соком. На 1 л сока — 1 ст. л. соли без верха. Литровые банки стерилизовать 8-10 мин. с момента закипания. Закатать. Баночки перевернуть. Охладить на воздухе и хранить в прохладном месте.

Людмила ЕРМОЛАШ, г. Кыштым Челябинской обл.



Слива с аджикой и чесноком

1 кг слив, 1 ст. л. аджики грузинской, 1 головка чеснока среднего размера, соль по вкусу.

Вымойте сливы, обсушите, выньте косточки, пропустите через мясорубку вместе с 1 головкой очищенного чеснока, разделенной на дольки, добавьте 1 ст. л. грузинской аджики (она продается в маленьких стеклянных баночках по 250 г), посолите по вкусу. Хранить в холодильнике, переложив соус в чистые простерилизованные литровые или пол-литровые банки, закрыв плотно пластиковыми крышками. Подайте зимой к мясным блюдам, макаронам, пельменям, просто намазывайте на хлеб. Готовлю много лет, опробована и любима семьей, знакомыми. Приготовьте, уверена, будете меня вспоминать добрым словом долго-долго!

З.Е. ИВАНОВА, г. Воронеж

Хрустящие огурцы

На три 3-литровые банки: 5 л воды, 1 стакан соли, 1/2 стакана сахара, 9 лавровых листиков, 30 горошин черного перца.

Чистые огурцы сложить в ведро и ошпарить кипятком. Через 2 мин. слить. В стерилизованные банки разложить укроп, чеснок, болгарский перец, петрушку, листья и корень хрена, огурцы. Залить кипящим рассолом. Перед тем как закатать крышку, влить 1 ч. л. уксуса. Закатать и перевернуть вверх дном.

Огурцы получаются хрустящими, а рассол очень вкусный.

Е.В. ЧЕРНЫХ, г. Елец Липецкой обл.

Варенье-ассорти «Летний сад»



Сначала сварим сироп из 1 кг сахара и 1 стакана воды. Положим в него 1 кг очищенной от кожуры дыни, поварим 20 мин. Разрежем на дольки 6-8 абрикосов или 3-4 персика, 2 яблока разрежем яблокорезкой на аккуратные одинаковые дольки без сердцевинки, добавим к дынной массе. Теперь положим 1/2 стакана ежевики, немного темного (синего) винограда — вместе или что-то одно (из винограда удалить косточки). А теперь осталось доварить до готовности — и ассорти готово.

Оно ласкает глаз медовым цветом. Дольки фруктов — прозрачные, сироп приятно-густой, а темные пятнышки виноградинок или ежевики — словно пчелки на медовом лугу!

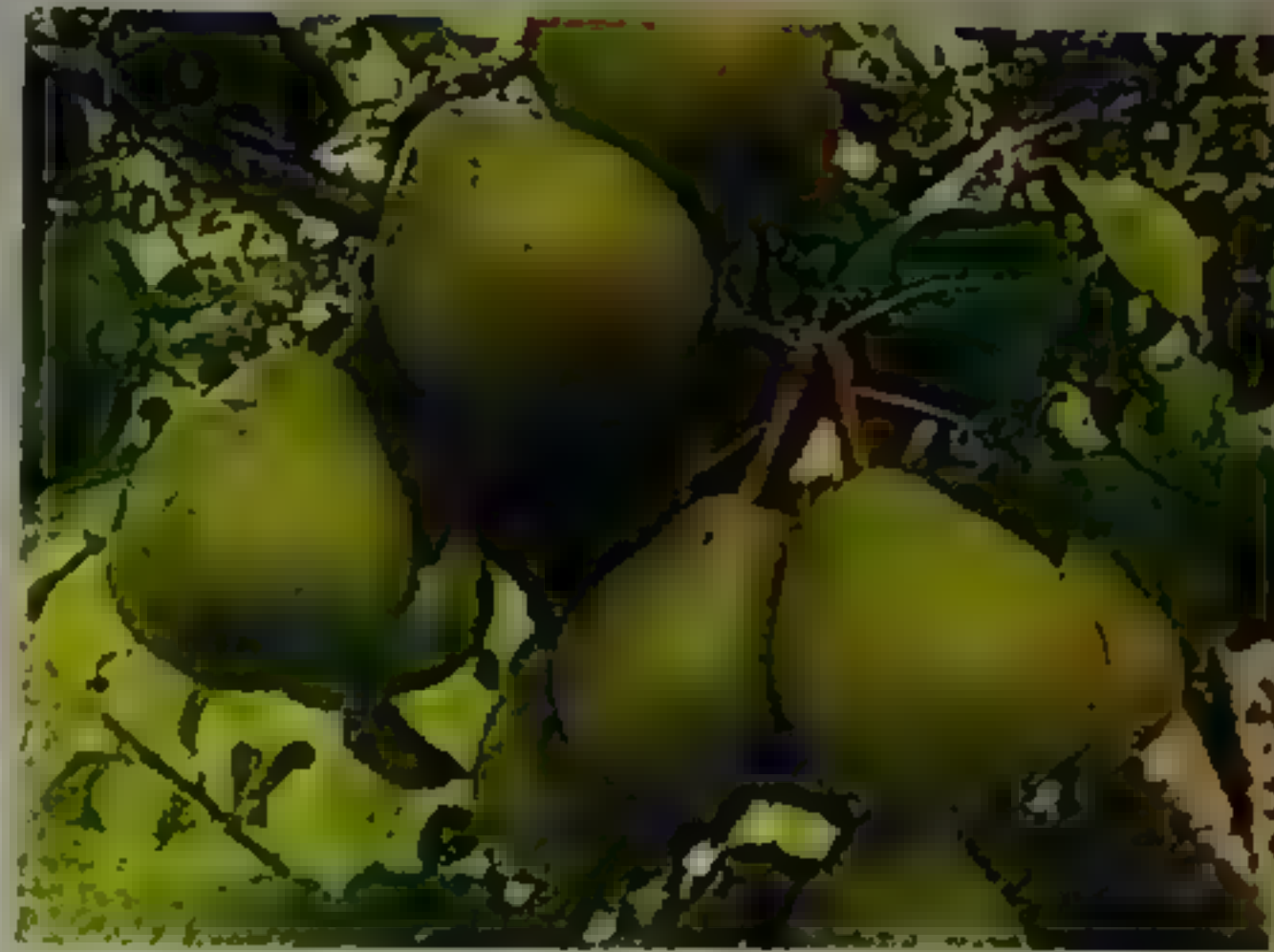
Л.С. МЕЛЬНИКОВА, г. Самара

Заморозка «Секрет фирмы»

В сезон покупаю много овощей и зелени: нарезаю мелко зелень, смешиваю с морковкой, перчиком и т.д. Перемешиваю. Раскладываю в коробочки из-под яиц (хорошо промытые). Заливаю слегка теплой кипяченой водой (так быстрее заморзнет). А еще лучше — минералкой. И в морозильник.

Зимой скажете спасибо!

К.В. СУМАРОВА, г. Ревда Свердловской обл.



Грушевый компот с брусникой

3 кг груш, 0,5 кг брусники. Для заливки: на 1 л воды — 1 стакан сахара и 4 г лимонной кислоты.

Зрелые, с плотной мякотью груши нарезать дольками, опустить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и оставить на 10 мин. Затем сироп отцедить, груши и промытую бруснику уложить в банку по «плечики» и залить сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 1 л — 8 мин., 2 л — 12 мин., 3 л — 15 мин., закатать и перевернуть вверх дном.

А.Г. ХАЛИКОВА, г. Барнаул Алтайского края

Изумрудное варенье



5 стаканов не совсем дозревших ягод крыжовника, по возможности одинакового размера, очистите. Затем обеими руками возьмите полную пригоршню свежесорванных вишневых листьев, залейте холодной водой. Вскипятите и кипящим раствором вместе с листьями залейте крыжовник. Дайте остыть. На ночь поставьте в холодильник. Утром 7 стаканов сахара залейте 2 стаканами образовавшегося сока (процеженного без ягод и листьев) и доведите до кипения. В образовавшийся сироп положите вынутые из отвара ягоды и кипятите около 15 мин., пока ягоды не станут прозрачно-зелеными. За 2-3 мин. до конца варки добавьте с десяток свежих вымытых вишневых листьев (они так и останутся в варенье), дайте снова закипеть. Варенье готово.

Т.А. ДУШНЕВА, с. Хлевное Липецкой обл.

Окунь с грибами

400 г филе окуня, 4-5 шт. вареных шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана тертого сыра, 2-3 картофелины, 2,5 ст. л. нежирной сметаны, соль, перец, нарубленная зелень по вкусу.

Картофель очистить, опустить в кипящую соленую воду и варить до полуготовности (около 7 мин.). Воду слить, картофель остудить и нарезать дольками или кружочками. Филе вымыть, нарезать на порции, уложить в смазанную маслом сковороду (в центр), посолить, поперчить. По краю выложить ломтики картофеля и шампиньоны, разрезанные пополам, смазать сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Запекать до готовности, перед подачей посыпать зеленью.



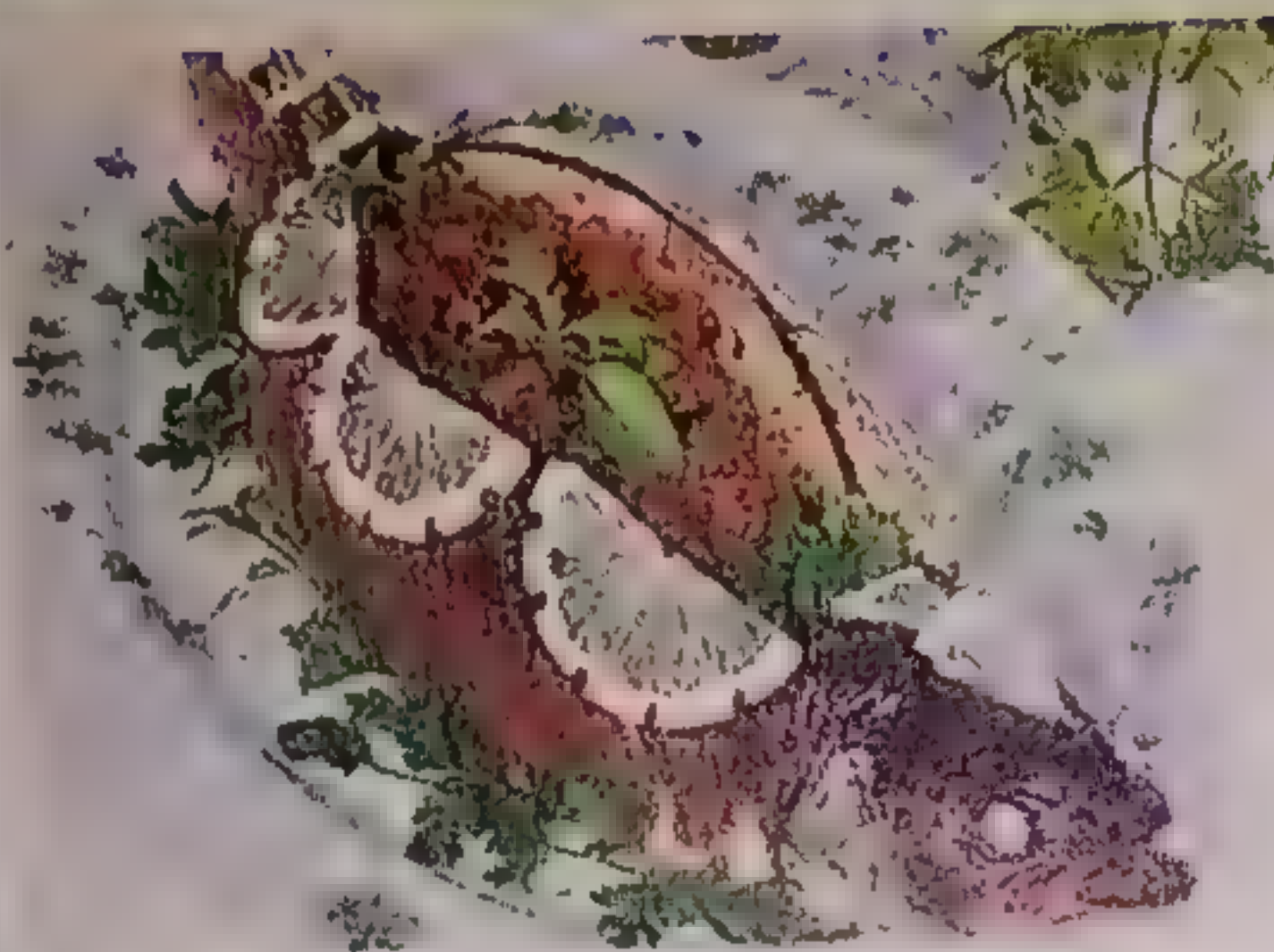
В.Г. КОПЫЛОВА, г. Олекминск (Республика Саха)

Рагу из семги в фольге

200 г семги, 1 помидор, 1 болгарский перец, 4-6 маленьких соцветий цветной капусты, 8 маслин, 2 ст. л. сухого белого вина, 2 ст. л. растительного масла, соль, имбирь по вкусу.

Семгу, помидор и перец нарезать крупными кубиками. Положить кусочки рыбы в маринад (вино и соль по вкусу) на 10 мин. Цветную капусту отварить в подсоленной воде. Выложить все продукты на фольгу, сбрызнуть маслом, завернуть фольгу в виде «конфеты» и запекать 20 мин. при 180°. Подавать в фольге.

Л.Н. СКРИПЧАК, с. Нижняя Шиловка Краснодарского края

**ГОРБУША, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ**

Недавно я отмечала юбилей, собрались гости, и неожиданно блюдо с горбушей стало украшением стола, оно исчезло буквально в первые полчаса застолья, несмотря на обилие других закусок и мясных блюд. Гости дали моей горбуше наивысшую оценку. Я уже не говорю о своих домашних — они готовы кушать ее каждый день.

Тушку рыбы (можно в замороженном виде) весом около 1 кг выпотрошить, вымыть, натереть солью и сбрызнуть уксусом. Пусть постоит час-полтора. А в это время можно приготовить фарш. Натереть на крупной терке много моркови, мелко нашинковать репчатый лук. Овощи перемешать, поперчить, можно добавить базилик, хмели-сунели или специальную приправу для рыбы и заправить майонезом. Фарш готов. Начините им горбушу, удалив предварительно с тушки лишнюю соль. Брюшко зашить, рыбу уложить на смазанную маслом сковороду. Туда же положить оставшийся фарш. Все это помещается в хорошо разогретую духовку. Через полчаса горбуша готова.

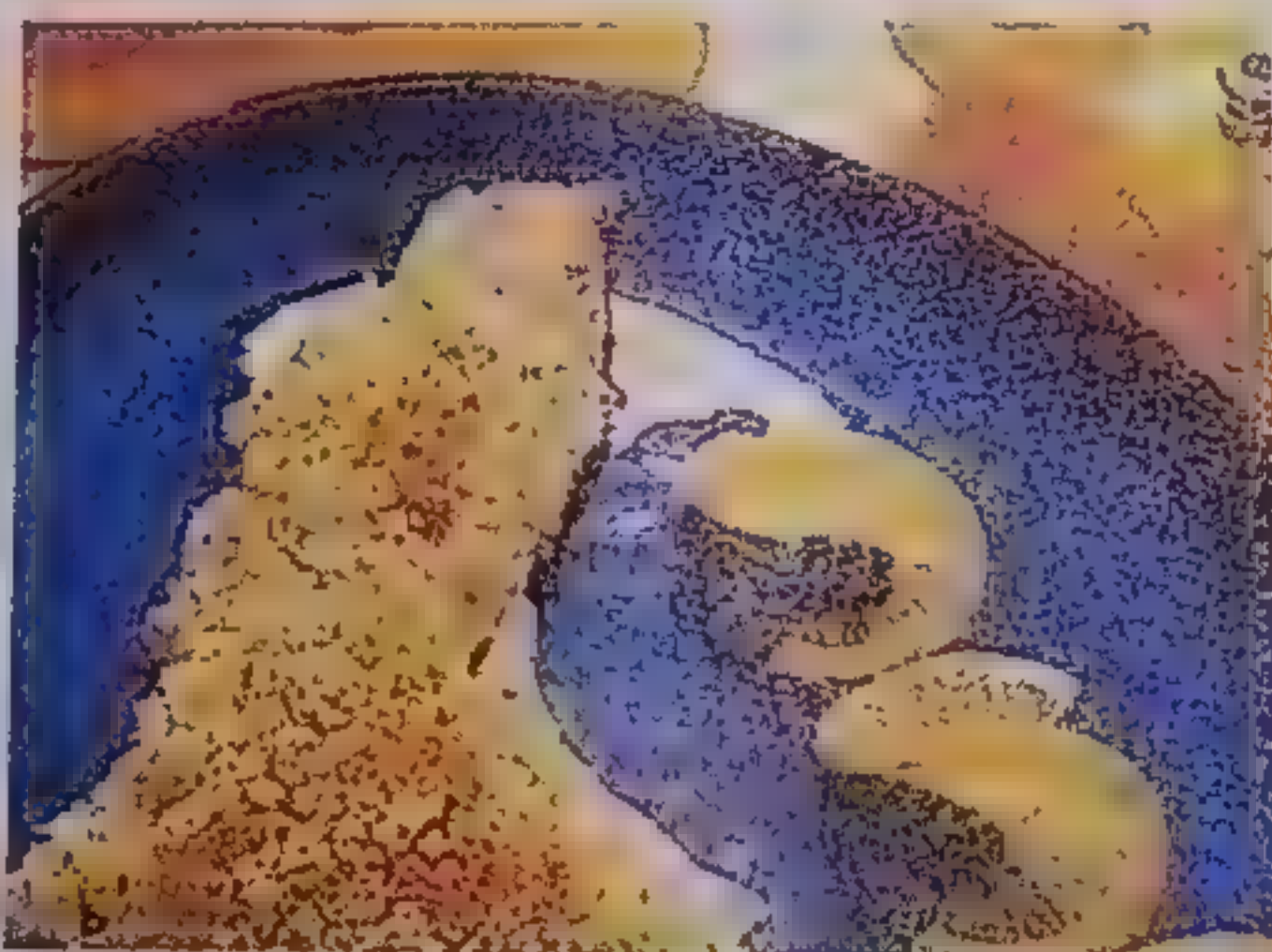
Ее надо остудить, затем осторожно переложить на блюдо, вынуть нитки, а тушку обложить со всех сторон морковью с луком. Есть фаршированную горбушу лучше холодной.

Л.В. ВОЛОКИТИНА, г. Шахты Ростовской обл.

РЫБА-СЮРПРИЗ

200 г рыбного филе посолить, поперчить, смазать майонезом и положить в холодильник на 20 мин. Сделать лезон: взбить 1 яйцо и 1 ст. л. майонеза. Отдельно мелко нарезать 100 г грецких орехов. Филе обмакнуть в муку, затем в лезон, потом в грецкие орехи и обжарить на сковороде или запечь в духовке. Подать с отварным картофелем.

И.Н. БОРТА, г. Кемерово

**«КОЛОДЕЦ» ИЗ РЫБНЫХ БРУСОЧКОВ**

600 г рыбного филе, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, панировочные сухари, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль. Для соуса: 3-4 мелких маринованных огурца, 200 г майонеза, 1 ст. л. острого томатного соуса.

Рыбное филе нарезать вдоль тушки на брусочки 4x12 см и замариновать в стеклянной или керамической посуде, добавив лимонный сок, зелень петрушки, масло, соль и перец. Поставить в холодильник на 40 мин. Рыбные брусочки обвалять в панировочных сухарях и поджарить на сливочном масле. Готовые брусочки выложить на блюдо в виде колодца. Приготовить соус: огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками, слегка отжать и положить в майонез, перемешать. Добавить острый томатный соус и перемешать. Подать к рыбе отдельно в соуснике.

Максим ГРОНИН, г. Реутов Московской обл.

БАРАБУЛЬКА ЗАПЕЧЕННАЯ

Берем 8 средних барабулек, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 100 г панировочных сухарей, соль, перец, 8 тонких ломтиков ветчины пармской (можно заменить шпиком или беконом), оливковое масло.

Барабульку очистить от чешуи, вымыть, чеснок измельчить, петрушку мелко нарубить, натереть немного лимонной цедры. Выжать из лимона сок, смешать с цедрой и чесноком. Положить в этот маринад рыбу и оставить мариноваться на 30 мин. Перемешать сухари и петрушку. Разогреть духовку до 180°. Выложить барабульку на бумажное полотенце, посолить, поперчить. Обвалять рыбу в панировочной смеси. Обернуть

каждую рыбку кусочками ветчины, разложить на противне. Сбрызнуть оливковым маслом и запечь в духовке 20 мин.

А.С. ГОНЧАРОВА, п. Московский Московской обл.



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ПЕЧЕНЬ «МОНМАРТР»

500 г телячьей печени, 30 г сливочного масла, 2 луковицы, нарезанные полукольцами, 50 мл сухого вермута, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. яблочного (или белого винного) уксуса, 2 ст. л. лимонного сока, на кончике ножа гвоздики, корицы, молотого мускатного ореха, соль, перец по вкусу. Для галет: по 1 картофелине на одну порцию.

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками, выложить в виде ромашки, смазать топленным сливочным маслом, поместить на пергаментную бумагу, прикрыть другим листом пергаментной бумаги и запекать в духовке при 190°, пока картофель не станет золотистого цвета.

Печень нарезать кусочками, замариновать в вермуте полчаса, слегка обтереть (вермут сохранить). Обжарить на половине порции масла лук, вынуть из сковороды. На оставшемся сливочном масле обжарить кусочки печени (по 1 мин с каждой стороны). Вынуть, присолить, сохранять



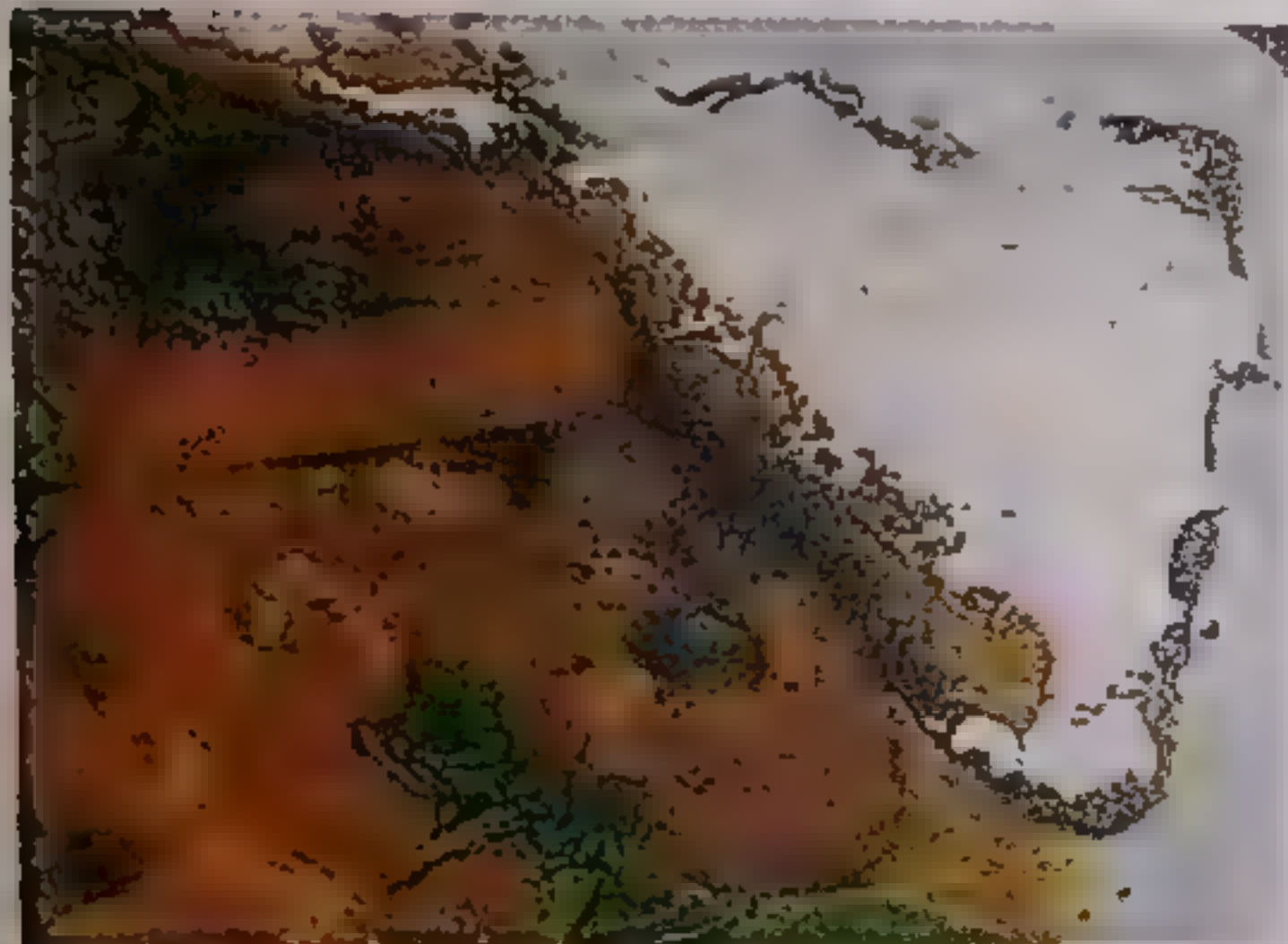
Елена МУРОВА
с мужем Денисом

теплыми. В ту же сковороду добавить мед, подождать, пока он карамелизуется, влить вермут, подождать, пока выпарится алкоголь, добавить уксус, лимонный сок и специи и слегка уварить.

На картофельную галету выложить кусочки печени, сверху посыпать луком и полить карамельным соусом, при желании поперчить. Сразу же подавать.

Е.Р. МУРОВА, г. Железнодорожск
Курской обл.

ГОВЯДИНА С ПОМИДОРАМИ



800 г говядины, 2 луковицы, специи для мяса, 3 помидора, 2-3 ст. л. майонеза, соль, укроп.

Говядину нарезать соломкой, лук — кольцами, все выложить в глубокую сковороду, посолить, добавить приправы, майонез, перемешать и дать постоять 1,5-2 часа.

Сверху уложить нарезанные кружочками помидоры и поставить в нагретую духовку на 30 мин. Уменьшить нагрев и довести до готовности. В конце запекания посыпать укропом.

Е.С. ЗАЙЦЕВА, г. Майкоп (Адыгея)

**Если стал здоровьем слаб,
Приготовь люля-кебаб.
Оживив листом салатным,
Полив кетчупом томатным,
Съешь с хорошим настроением —
И получишь исцеленье.
Блюдо это с жару-пылу
Возвратит былую силу!**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ДОМАШНЕМУ

Говядина — 1 кг, 1 большая луковица, 1 стакан воды, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, специи для мяса.

Говядину пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Добавить в фарш стакан воды, яйца, специи. Все тщательно перемешать. Сформовать из фарша колбаски, насадить на шампуры и жарить в заранее разогретой духовке на верхнем уровне 10-15 мин. Температура приготовления должна быть чуть меньше максимальной. Если у вас нет шампуров, то мясные кол-

баски можно расположить на решетке и также жарить в духовке.

Подавать люля-кебаб с зеленью и острым красным соусом или соусом с огурцами. Для соуса: 1 большой длинный огурец, 1-3 зубчика чеснока, 200 г сметаны, соль, перец по вкусу, зелень укропа и петрушки.

Огурец натереть на терке, выдавить через пресс зубчики чеснока, добавить сметану и мелко нарезанную зелень, посолить по вкусу.

Елена ЕГОРОВА, г. Санкт-Петербург



наш кулинар

Курица, фаршированная сосисками

1 курица (весом примерно 1 кг), 2-3 луковицы, 3 ст. л. топленого сливочного масла, соль, перец, специи (по вкусу). Начинка: лук измельченный (на глаз), сливочное масло (на глаз), 3-4 сосиски, куриный liver (или лучше печень) — 100 г, 3-4 ст. л. панировочных сухарей, 1 сырое куриное яйцо, зелень (по желанию), 4-5 ст. л. сметаны.

Курицу вымыть, обсушить (обтереть чистой тряпочкой), натереть тщательно и любовно снаружи и внутри солью, перцем, маслом. На сковороде растопить масло и обжарить (помешивая!) лук, нарезанные сосиски, печень, измельченную зелень в течение примерно 5 мин. Потом остудить, добавить сухари и перемешать. Добавить взбитое яйцо, перемешать еще раз. «Отдохнувшую» курицу плотно заполнить фаршем и заколоть деревянными шпажками (зубочистками). Затем запечь на костре или в духовке. Или сварить в бульоне.



А теперь раскрою тайну. Сосиски попали в курицу потому, что ничего другого под рукой не оказалось. К счастью! Потому что теперь это мой фирменный рецепт. Можно класть и колбасу, и ветчину, и морковь, и маслины — в фарш идет буквально все!

Куриное мясо сочетается с другими компонентами удивительно удачно. А еще оно доступно по цене и полезное.

Н.А. ГРАНКИНА, г. Пермь

Мясная запеканка с яблоками

500 г мясного фарша, 400 г яблок, 0,5 л воды, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, 2 луковицы, соль, гвоздика, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. масла.

Из воды, уксуса, сахара и пряностей сварить маринад. Яблоки нарезать дольками и залить маринадом на 20 мин. В смазанную жиром форму положить слой фарша, слой яблок, опять слой фарша и слой яблок. Посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

Екатерина ЧЕРНЫХ, г. Елец Липецкой обл.



БУЛОЧКИ С СУХОФРУКТАМИ

4 стакана муки, 40 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. без верха соли, 1 стакан мелко нарезанных сухофруктов, лимонная цедра или ванильный сахар.

Опара: растворить дрожжи в 0,5 стакана теплого молока, добавить 4 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара, вымесить. Поставить опару в теплое место для подъема. В готовую опару всыпать оставшуюся муку. В молоке растворить сахар и добавить в тесто, взбить. Влить растопленное и почти остывшее масло или маргарин. Добавить распаренные и мелко нарезанные сухофрукты, соль и лимонную цедру или ванильный сахар. Тесто еще раз хорошо вымесить. Прикрыть посуду полотенцем, поставить в теплое место и дать подняться. Когда тесто поднимется примерно в половину первоначального объема, переложить его на посыпанную мукой разделочную доску, обмять руками и дать еще раз подняться. Из готового теста разделить круглые булочки, уложить на смазанный маслом

противень и дать настояться в теплом месте. Выпекать в умеренно горячей духовке, горячими смазать растопленным маслом и обсыпать сахарной пудрой.

Екатерина ЧЕРНЫХ, г. Елец Липецкой обл.

ПИРОГ «АБРИКОСОВЫЙ РАЙ»

Взбить 200 г размягченного масла с 200 г сахара, добавить 4 желтка, снова взбить. Массу смешать с 1 стаканом муки. Отдельно взбить 4 белка в крепкую пену, осторожно смешать с 1 стаканом муки и прибавить взбитые желтки с мукой. Тесто мешать, пока оно не станет гладким и однородным. На противень положить лист бумаги, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Вымыть и обсушить полотенцем 500 г абрикосов. Каждый разрезать на 2 части, удалив косточку. Положить половинки на тесто срезом вверх на небольшом расстоянии друг от друга. Выпекать в духовке 25-30 мин. Готовый пирог остудить. В каждую половинку абрикоса положить кусочек клубники или целую ягодку. Посыпать тертым шоколадом.

Елена ЗАЙЦЕВА, г. Балашов
Саратовской обл.

ТОРТ «А-ЛЯ ПАЛАМАРСАЧЕ»

1 кг крекера с маком, 2 упаковки фруктового желе, 0,5 кг грецких орехов, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара. Для украшения: тертый шоколад и орехи.

Растворите фруктовое желе в воде и охладите в холодильнике. Взбейте сметану с сахаром, добавьте нарезанное кубиками желе, измельченные крекер и орехи. Размешайте, придайте массе форму и украсьте тертым шоколадом с орехами.

Н.А. ГАНЮШИНА, г. Кушва
Свердловской обл.

ТОРТ «ИСКУШЕНИЕ»

Тесто: 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/2 банки вареной сгущенки, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана муки, 1 ч. л. соды (погасить уксусом), 1 ч. л. уксуса, ванилин. Крем: 250 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 3 банана, ванилин. Прослойка: 1 стакан грецких орехов, 200 г чернослива без косточек. Украшение: 100 г ядер грецких орехов, 100 г шоколада. Обсыпка: 300 г сдобного печенья.

Сахар растереть с яйцами, добавить сметану, ванилин, вареную сгущенку и перемешать. Просеянную муку смешать с содой, погашенной уксусом, хорошо перемешать. Испечь три коржа.

Готовим крем: сливочное масло взбить со сгущенным молоком, натертыми на крупной терке бананами, добавить ванилин.

Смазываем коржи. Первый корж намазать кремом, посыпать грецкими орехами (рублеными), накрыть 2-м коржом. Второй корж смазать кремом, плотно уложить распаренный, мелко нарезанный чернослив. Накрыть 3-м коржом. Третий корж смазать кремом, сверху засыпать торт тертым шоколадом и молотыми орехами.

Печенье измельчить на мелкой терке в крошку и обсыпать бока торта. Дать торту постоять в течение суток. Торт получается изумительный и просто тает во рту. Если кто-то не любит чернослив, то его можно заменить курагой, грецкие орехи также можно заменить любыми другими по вкусу.

Л.Н. СЕРЕБРЯКОВА, преподаватель
объединения «Сладкоежка»,
г. Набережные Челны (Татарстан)

«ИВАШНИКИ»

2,5 стакана муки, 1 стакан воды, 2-3 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. сливочного масла, 2 рюмки рома или спирта, соль, фритюр для жаренья, 1 яйцо для смазывания, варенье.

Вымесить крутое пресное тесто, раскатать в виде длинных колбасок длиной 4 см, нарезать кусочками, равными по длине диаметру, раскатать в круглые лепешки. На половину каждой лепешки положить холодное варенье (лучше из черной смородины) горкой, другой половиной накрыть. Смазать края яйцом и, защипывая, сформовать крупные вареники. Надрезать склеенную часть в виде трех рожков (в середине — самый крупный). Сделать в нескольких местах проколы вилкой, чтобы не вздулись, жарить в большом количестве жира. Вынуть без жира шумовкой, когда тесто порозовеет. Подавать горячими, посыпав сахаром.

Л.И. КУРДЕЛЯС, ст. Бесскорбная
Краснодарского края

КОНКУРС

на самый
интересный
рецепт пирожков
с начинкой
продолжается!

Победителя
ждет приз —
кухонный
процессор.





ПИРОЖКИ «ПОМЕЩИЧЬИ»

Замесить на ночь тесто из 2,3 стакана муки, 20 г дрожжей и небольшого количества теплой воды. Утром ввести в тесто 200 г сливочного масла, 1 яйцо, добавить 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1 рюмку водки, вымесить и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Поднявшееся тесто раскатать, вырезать стаканом или блюдцем кружки, положить начинку, защипать. Смазать яйцом, положить на противень, смазанный маслом, и выпекать до готовности.

Начинка: 400 г мелко рубленого зеленого лука размять с крупной солью, добавить рубленый укроп, рубленые яйца (сварить 5 яиц), обжаренные ломтики шампиньонов, немного молотого черного перца и около 100 мл сливок. Тщательно перемешать.

**Т.Б. ВЛАДИМИРОВА, г. Камышин
Волгоградской обл.**

«АНЮТКИН» ТОРТ

Этот торт я пеку для внучки Анюты.



Анюта обожает
бабушкин торт!

Творог (протереть через сито) — 300 г, кефир — 3/4 стакана, чернослив (без косточек, послаще) — 2-3 ст. л., хлеб (нарезать кубиками, подсушить) — 100 г, яблоки (очистить, натереть на крупной терке).

Смешать творог, кефир, чернослив. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями. Уложить слой творожной массы, затем хлеб и, наконец, яблоки. Слои повторить. Второй слой из творога и хлеб присыпать хлебными крошками от сухариков.

Выпекать при 200-220° примерно 40 мин. Вместо чернослива можно положить другие сухофрукты или бананы.

**Г.Н. СЛАВНОВА, п. Степное
Саратовской обл.**

ПИРОГ «ИЗУМИТЕЛЬНЫЙ»

200 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа, 3 яйца, 100 г изюма, 3 ст. л. водки, 250 г сахара, 4 ст. л. молока, 225 г муки, 50 г крахмала, 1 ч. л. соды, 1 кг яблок, 1/2 лимона.

Изюм сбрызнуть водкой, дать пропитаться. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком.

Масло комнатной температуры растереть с 125 г сахара, желтками, добавить молоко, ванилин, просеянную с содой и крахмалом муку. Тесто выложить на смазанный жиром противень, разровнять ложкой, выложить на тесто яблоки, изюм, тертую лимонную цедру, смешанную с 2 ст. л. сахара. Поставить в разогретую духовку и выпекать при 200° 25 мин. Затем вынуть и залить безе (3 белка взбить с 125 г сахара), поставить в духовку еще на 10 мин.

**Л.С. КОСТЕНКО, ст. Кавказская
Краснодарского края**



Людмила КОСТЕНКО
с доченькой Лизой

ПИРОЖКИ С КЛУБНИКОЙ

500 г кефира, 3 яйца, по 1/2 стакана муки и сахара, по 250 г растительного масла и сметаны, 1/2 ч. л. соды, щепотка соли. Начинка: 1 кг клубники, 0,5 кг сахара.

Из муки, сахара, яиц, кефира, соды и соли замесить мягкое тесто. Раскатать его на присыпанной мукой поверхности, вырезать кружки. На каждый кружок положить клубнику и 1/2 ст. л. сахара, защипать. Жарить в глубокой сковороде в раскаленном растительном масле (как пончики). К готовым пирожкам подать сметану.

Смешивайте клубнику с сахаром непосредственно перед тем, как положить начинку в пирожки, иначе она даст много сока.

Е.С. ЗАЙЦЕВА, г. Майкоп (Адыгея)



От сердца к сердцу

Пишет вам пенсионерка из далекого сибирского села. Как-то зашла я в наше отделение связи и увидела «Наш кулинар» в розничной продаже, прикупила. Газета хорошая, спасибо ее создателям!

Раньше, когда были маленькими дети и внуки, я часто дома занималась кулинарией, а теперь все разъехались и покупаю я сегодня такие газеты в основном для внуков — чтобы учились.

**В.И. КАЛИНКИНА, с. Никоново
Новосибирской обл.**

С газетой «НК» познакомилась недавно. Случайно увидела в киоске, а теперь жалею, что раньше мне не пришлось познакомиться с газетой. Очень уж полюбила «НК» за интересные рецепты, красивое оформление, доступную цену!

Л.М. УШАНОВА, г. Курск

Очень хорошо, что возрождается народная мудрость, народные рецепты и традиции. Я живу в Беларуси, но институт заканчивала в Ленинграде, там же учился и мой сын, так что с вашим городом меня многое связывает. Тем более что мои дети (сын и дочь) сейчас живут в Петербурге. А мне уже 75 лет, за жизнь накопилось много рецептов, теперь будет с кем поделиться!

**Н.М. КОЛЕСНИКОВА, г. Могилев
(Беларусь)**

Ах, как хорошо, что как-то купила «НК»! Теперь радуюсь каждому выпуску и особенно — конкурсам!

**Светлана ФИЛИНА, г. Раменское
Московской обл.**

Мне недавно принесла свекровь вашу газету, и я ее прочла от корки до корки. Мне ваше издание дает возможность узнать новые рецепты, и это очень важно, ведь я — молодая жена и молодая мама и еще особенного опыта в кулинарии у меня нет.

Больше всего мне нравится готовить салаты, пожалуйста, увеличьте по объему этот раздел! Ваша новая читательница и поклонница —

Карина ГРОМОВА, г. Краснодар

Готовить я очень люблю. Собираю рецепты больше 20 лет — и не просто собираю, а пробую менять компоненты рецепта, свое что-то добавлять, изменить. Главное в кулинарии — не бояться испортить продукты. Если же слепо готовить, отмеряя по рецептуре (по ложке того, сего), то это не кулинария получается, а обычный практикум. Кушать можно, даже, может быть, и вкусно, но... в блюде нет души!

**Алла ЛАРКИНА, г. Голицыно
Московской обл.**

Салат с ананасами

200 г крабовых палочек, 1 банка (350 г) консервированных ананасов, 1 банка консервированной кукурузы, 2 свежих огурца, майонез.

Крабовые палочки нарезать кубиками. Ананасы нарезать небольшими кусочками, огурцы — крупной соломкой. Смешать с крабовыми палочками. Добавить кукурузу, соль, майонез, перемешать.

Салат-коктейль «Петушинный хвост»

100 г вареной колбасы, 100 г корейской моркови, 2 яйца, укроп, 1 огурец, 1 помидор, 1 лимон, 2 ст. л. соевого соуса, маслины, пучок салата, зеленый лук, 3 ст. л. оливкового масла, майонез.

Салат интересен своей формой.

Все овощи нарезать соломкой (в том числе зеленый лук). Поджарить омлет из яиц с укропом. Когда остынет, нарезать длинной соломкой.

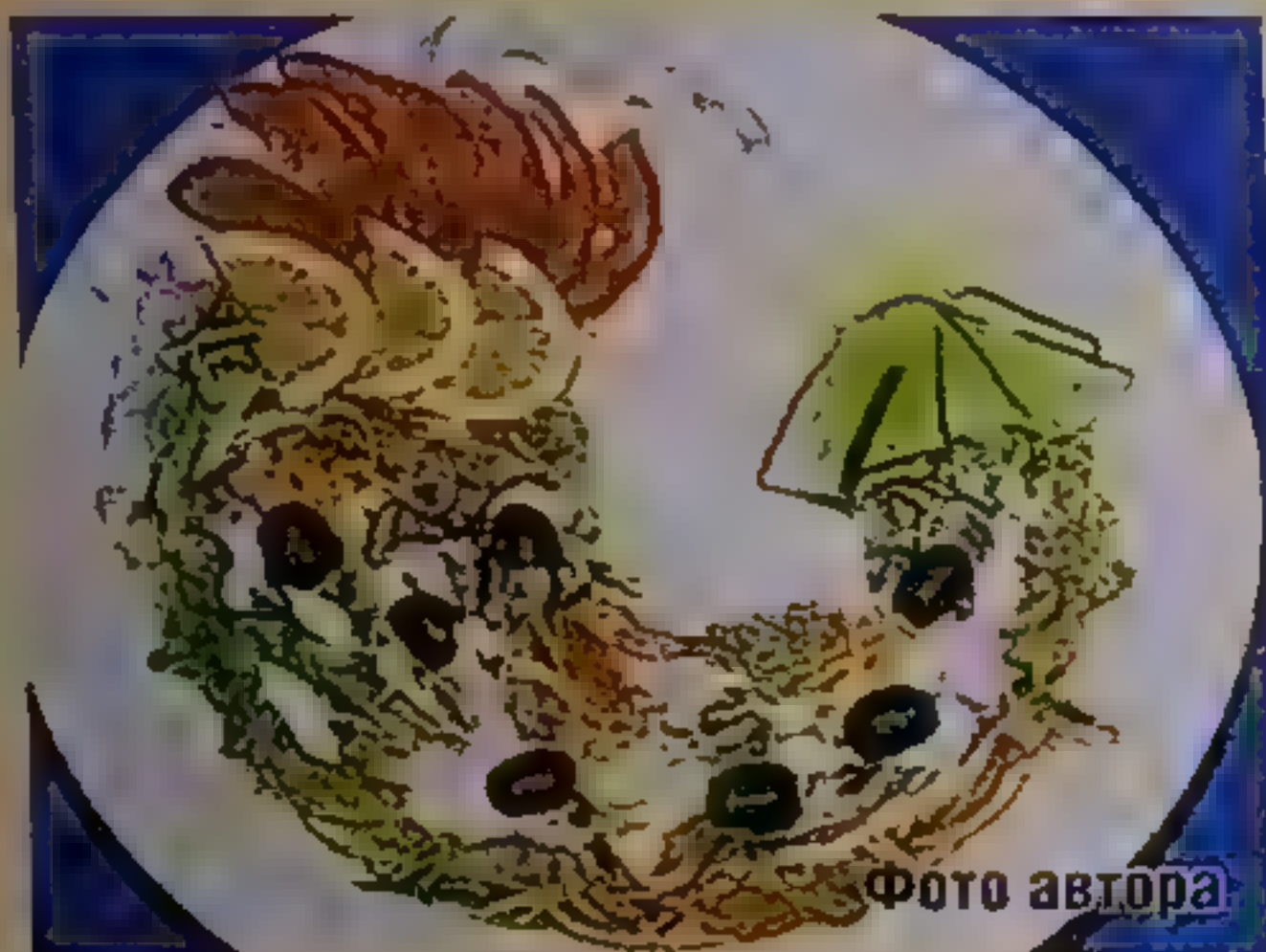


Фото автора

В глубокую тарелку выложить морковь, колбасу, нарезанную соломкой, полоску огурца, нарезанного соломкой, половину помидора, нарезанного соломкой (для этого удалить мякоть). Остальные половинки огурца и помидора пойдут на украшение. Затем добавить омлет, зеленый лук, листья салата (все нарезать соломкой). Из половины лимона выжать сок, добавить в салат, туда же положить оливковое масло и соус. Вилкой, чтобы не помять нарезку, осторожно перемешать салат и выложить на большую тарелку, формируя «петуха». Украсить, полить майонезом, добавить маслины.

Крокеты из вермишели

300 г вермишели, 80 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, 4 ст. л. панировочных сухарей, 1/2 стакана томатного соуса, соль.

Вермишель отварить в подсоленной воде, процедить, заправить сливочным маслом, тертым сыром, перемешать. Вермишелевую массу раскатать на доске в пласт толщиной 1 см, дать остыть, вырезать кружочки. Обвалять их во взбитом яйце и сухарях, обжарить на растительном масле. Томатный соус или кетчуп подать отдельно.



Сегодня своими рецептами вкусных блюд с вами делится наша постоянная читательница Алла Михайловна КРИЦКАЯ из г. Краснодара. В своих письмах она пишет, что читает «НК» с самого первого номера и с большим нетерпением ждет каждый номер. «Особенно приятно, — продолжает Алла Михайловна, — что в газету пишут люди из самых разных уголков бывшего СССР. Издание хорошо иллюстрировано, очень интересны комментарии такого заслуженного мастера, как Илья Лазерсон. Готовлю давно — как простые блюда, так и сложные. Все зависит от состояния души и... наличия продуктов в холодильнике!».

Телятина «Гурман»

500 г телятины, 2 банана, 1,5 стакана риса, 3 ст. л. говяжьего жира, 2 моркови, 2 головки лука, 1/2 стакана клюквы (можно замороженной), соль, черный молотый перец.

Рис перебрать, промыть, замочить в подсоленной воде на час. За это время нарезать мякоть телятины кубиками и обжарить в жире. Когда мясо покроется корочкой, поперчить его и, убавив огонь, добавить заранее нарезанные соломкой морковь и лук. Спассеровать овощи до мягкости. Мясо с овощами выложить в горшочки, добавить нарезанные бананы. Рис откинуть на сито, воду слить. Перемешать рис с клюквой, также разложить по горшочкам, посолить и залить кипятком. Вода должна быть на 1-1,5 см выше уровня риса. Поставить на 1,5-2 часа в горячую духовку.

Скумбрия в банке

1 тушка замороженной скумбрии, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 2 лавровых листика, 10 шт. черного перца горошком, 50-70 г растительного масла.

Рыбу очистить, вымыть, нарезать кусочками толщиной 3 см, смешать с сахаром и солью. Лук нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке. На дно литровой банки положить лавровый лист, уложить кусочки рыбы, пересыпая луком, морковью, перцем. Залить растительным маслом. Накрыть банку железной крышкой без резинки, поставить в холодную духовку и тушить 1,5 часа с момента закипания при 190°.

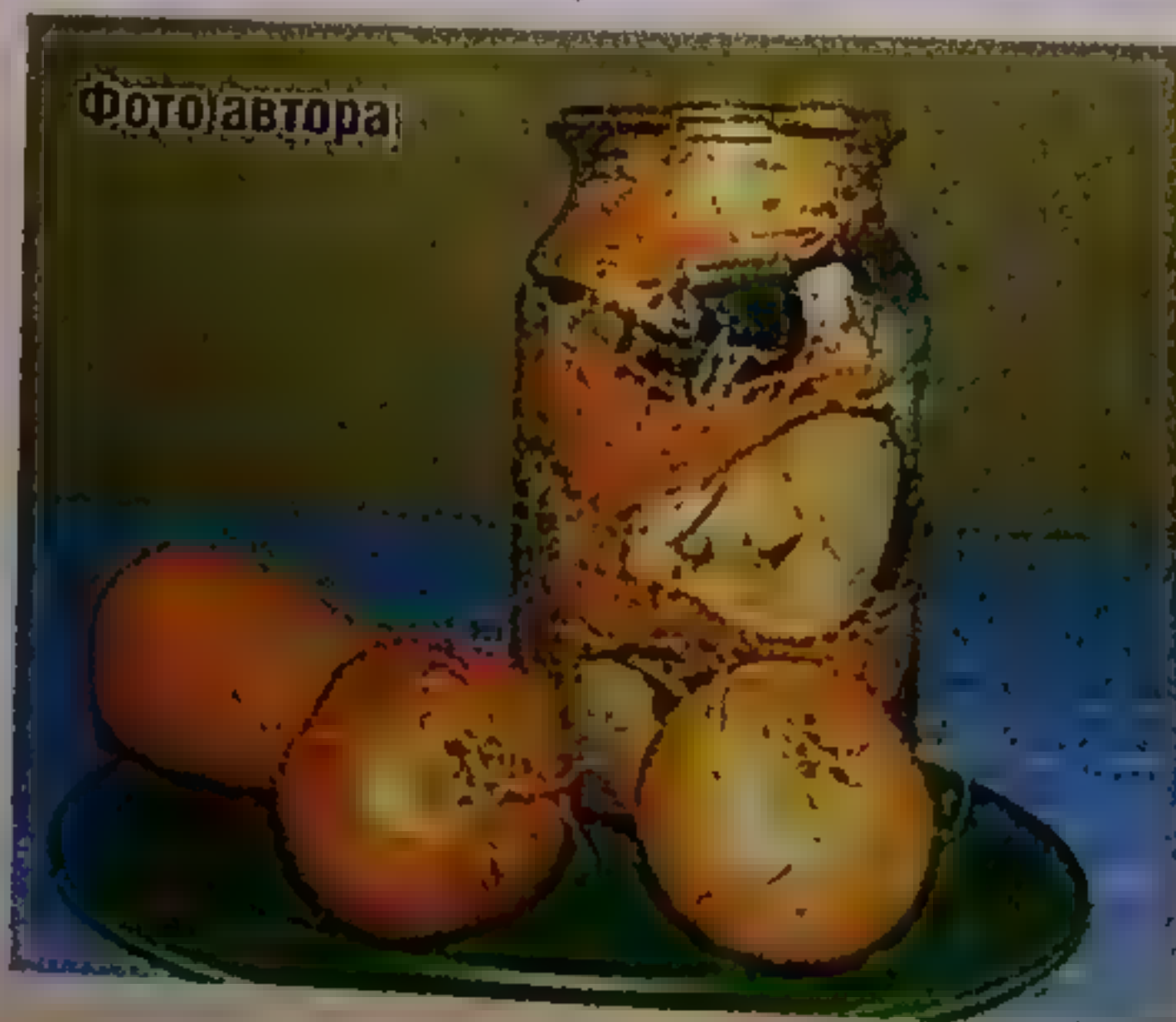


Фото автора

Бульон с тарталетками

Для теста: 1 стакан муки, 100 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, соль. Для начинки: 300 г ветчины, 300 г сыра, 2 яйца, соль, перец.

Замесить тесто из муки, маргарина или масла, яиц, раскатать в пласт, вырезать кружки и уложить их в формочки для выпечки кексов. Поставить в духовку на 10-15 мин.



Фото автора

Испеченные тарталетки извлечь из форм и заполнить начинкой: слой нарезанной ветчины, слой тертого сыра. Все залить смесью взбитых яиц и опять поставить в духовку для запекания.

Бульон (куриный или мясной) разлить по тарелкам. Подать с тарталетками.

Творожное печенье с курагой

350 г кураги, 1 и 1/3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г творога, 3 ст. л. сахара, соль.

Муку просеять, добавить соль, сахар, творог, кусочки сливочного масла и замесить тесто. На доске, посыпанной мукой, из теста раскатать пласт толщиной 3-4 мм. Из него с помощью круглой выемки вырезать кружочки размером чуть больше кураги. На один кружок положить курагу, сверху накрыть другим кружочком, края защипать.

По краю каждого печенья выполнить ножом надрезы так, чтобы печенье стали похожи на солнышко. Выпекать 20 мин.

Тминные лепешки со скумбрией

Необходимые продукты: филе копченой скумбрии – 200 г, мука грубого помола – 140 г, масло сливочное – 2 ст. л., молоко – 1/2 стакана, яйцо – 2 шт., разрыхлитель для теста – 1 щепотка, семена тмина – 1 ч. л., сыр сливочный – 4 ст. л., масло оливковое – 6 ст. л.



ВОЗЬМИТЕ НА ЗАМЕТКУ



- Для начинки пирогов, кулебяк, расстегаев свежую рыбу отваривать не нужно, ее достаточно обдать крутым кипятком.
- Если рыбу обрабатывают на деревянной доске, доску нужно предварительно обрызгать лимонным соком или уксусом. В результате этого поры древесины закрываются и запах рыбы не проникает в дерево.
- Пересоленную рыбу можно вымачивать в чае, молоке, но лучше всего – в квасе.

ВНИМАНИЕ!

В следующем номере «Нашего кулинара» вас, как всегда, ждут подборка рецептов блюд от наших читателей, кулинарные истории и ответы на ваши вопросы.

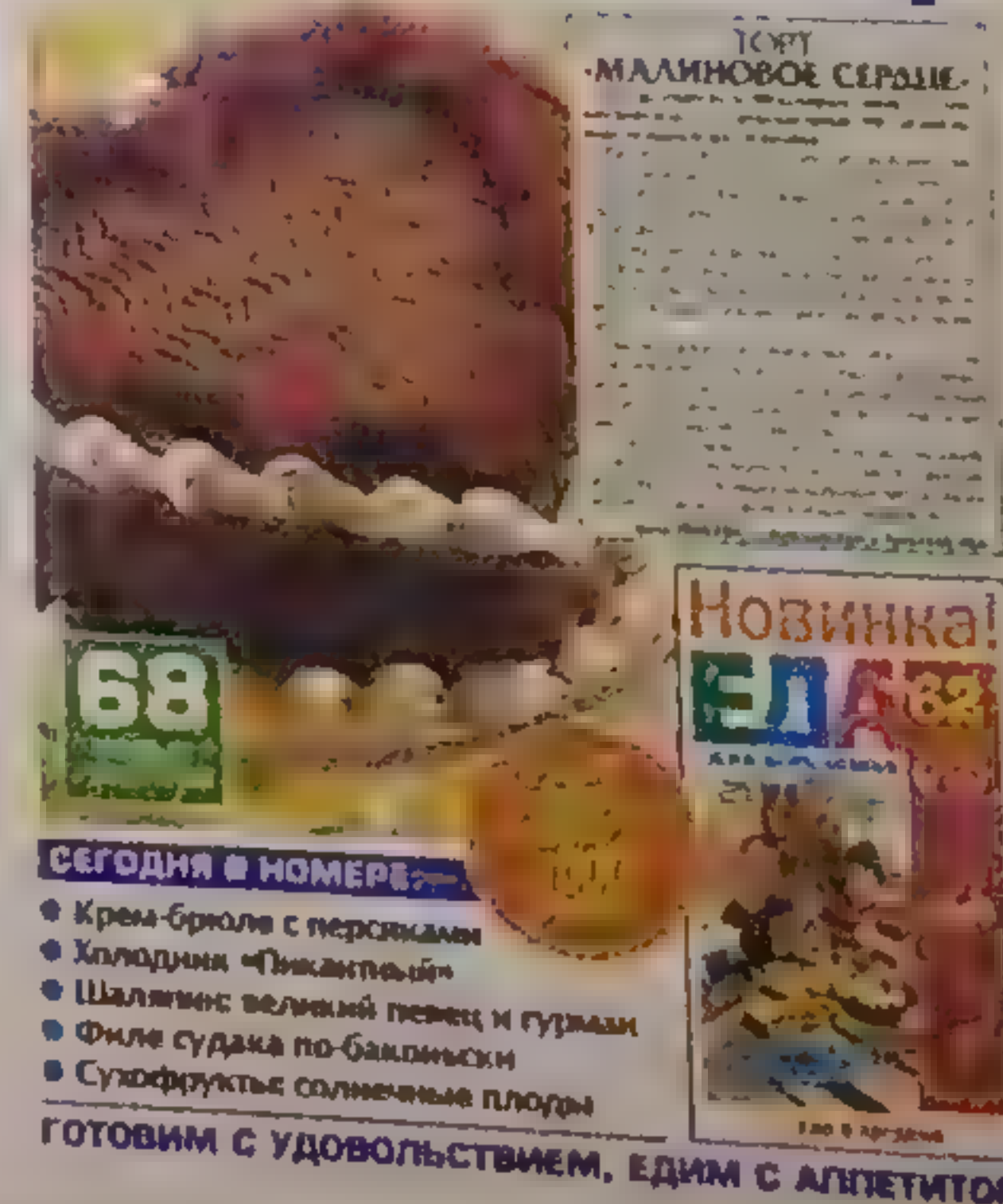
Кулинар Александр Гусев расскажет вам о персике и научит готовить несколько оригинальных блюд, в состав которых входит этот плод.

В жаркие летние дни самое время готовить различные холодные супы. Надеемся, что щи, окрошка, свекольник или холодник получатся особенно вкусными, если вы воспользуетесь незабываемыми народными рецептами, которые мы для вас приготовили.

Мы поможем вам также с помощью определенного режима питания «смягчить» тяжелые последствия стресса; правильно выбрать сухофрукты; расскажем об удивительном растении – сельдерее; научим готовить различные виды жульена и пригласим в гости к великому певцу и гурману Федору Шаляпину.

Спрашивайте в киосках и у распространителей!

наш  кулинар



Способ приготовления:

1. Соедините растопленное сливочное масло, молоко, яйца и взбейте. Смесь постепенно введите в муку, смешанную с тмином и разрыхлителем, перемешайте.
 2. Выкладывайте тесто небольшими порциями на разогретую сковороду и жарьте лепешки на оливковом масле до золотистого цвета, остудите.
 3. Лепешки, смазав сыром и уложив сверху нарезанную ломтиками рыбу, выкладывайте друг на друга в несколько слоев.
- При подаче оформите зеленью, ломтиками лимона и рыбы.

Едим за двоих или садимся на диету?

Многие женщины считают, что во время беременности они должны есть за двоих. Другие, напротив, составляют сложные диеты, чтобы не набрать лишних килограммов. Акушер-гинеколог высшей категории клиники «Нарвская» (г. Санкт-Петербург) Т.В. Сизова уверена, что меню беременной женщины должно быть разнообразным и сбалансированным.



Т.В. СИЗОВА

— Татьяна Васильевна, многие женщины сильно поправляются уже на первых месяцах беременности и в панике думают: что же будет дальше?

— Именно в первом триместре происходит глобальная перестройка организма.

Некоторые беременные могут прибавить до трех килограммов. И вот тут главный упор советую сделать не на количество, а на качество пищи. Из животных белков рекомендую мясо курицы, индейки, кролика, телятину. Особенно полезна морская рыба: горбуша, кета, семга, лосось, тунец. По сравнению с мясом в рыбе почти в пять раз меньше соединительной ткани, а значит, она легче переваривается. Самое полезное — отваривать рыбу или запекать ее с овощами.

— В народе говорят: как ни питайся — ребенок все равно возьмет свое.

— Доля истины в этом есть. Например, кальций, необходимый малышу для формирования скелета в дозе 1200 мг в день, он может получить либо из молочных продуктов, либо из маминых зубов и костей. Не хотите потерять свои зубы — со второго месяца беременности, когда у ребенка начинает формироваться скелет, налегайте на кальций и фосфор. Основные источники — молочные продукты, шпинат, изюм.

— Многих женщин мучают изжога и кислый привкус во рту. Как с этим бороться?

— Это происходит потому, что матка поджимает желудок снизу, особенно если прилечь после еды. В этом случае лучше соблюдать дробное питание (часто и понемногу); не ложиться 1,5 часа после приема пищи; спать стараться полуположа; не носить тесную одежду; избегать жирного, кислого, мясных бульонов и продуктов, усиливающих брожение (бобовые, виноград).

— Многие женщины, желая только пользы будущему ребенку, полностью меняют привычный режим питания. Например, совсем отказываются от кофе. Это правильно?

— Есть такая очень хорошая фраза: беременность — это не болезнь, это особенное, но абсолютно естественное состояние женщины. Поэтому не нужно прописывать себе без надобности строгую диету и постельный режим. Вы при-

выкли пить утром кофе — пейте себе в удовольствие, но знайте меру. 1-2 чашечки в день кофе с молоком вполне можно себе позволить.

— А как насчет жидкости? Некоторые врачи советуют беременным больше пить.

— Беременным нужно за сутки потреблять не менее двух литров жидкости. В организме в этот период много прогестерона, да и растущая матка давит на почки, поэтому выделение мочи замедляется. Нужно больше пить, чтобы промывать почки. Жидкость нужна и малышу, особенно после 15-16-й недели, когда количество околоплодных вод должно увеличиваться, чтобы он мог с комфортом плавать.

— Я бы также хотела обратить внимание на то, что при планировании беременности и во время нее необходимо принимать фолиевую кислоту в таблетках, т.к. ее прием снижает риск возникновения дефектов нервной трубки у новорожденных на 75%.

Фолиевая кислота расходуется на формирование тканей плода, восстановление клеток матери, играет важную роль в формировании ткани плаценты. Недостаток ее может привести к преждевременному прерыванию беременности.

Продукты, содержащие фолиевую кислоту, — зелень, сладкий перец зеленого цвета, апельсины, лимоны, злаки, орехи, овощи, пророщенная пшеница.

Существуют и специальные витаминно-минеральные комплексы для беременных, которые также необходимо принимать в этот период. Они содержат витаминов и минералов на 25% больше, чем другие подобного рода комплексы для женщин детородного возраста.

Счастливой вам беременности!

Беседовала Людмила ФЕДОТОВА

ВОЗЬМИТЕ НА ЗАМЕТКУ



ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА

- Питаться лучше часто (5-6 раз в день) и понемногу.
- Ешьте, когда проголодались, а не по расписанию (лучше недоесть, чем переест).
- Ешьте не спеша, тщательно пережевывая пищу, не отвлекаясь, с добрым настроением и в спокойной обстановке.
- Жареное, копченое и консервированное из меню необходимо исключить — есть предпочтительно вареное, печеное, пареное.
- Не наедаться на ночь (ужин в 18.00, позже — кефир и фрукты).
- Старайтесь, чтобы ваше меню было разнообразным.

КОНКУРС

«Винегрет»

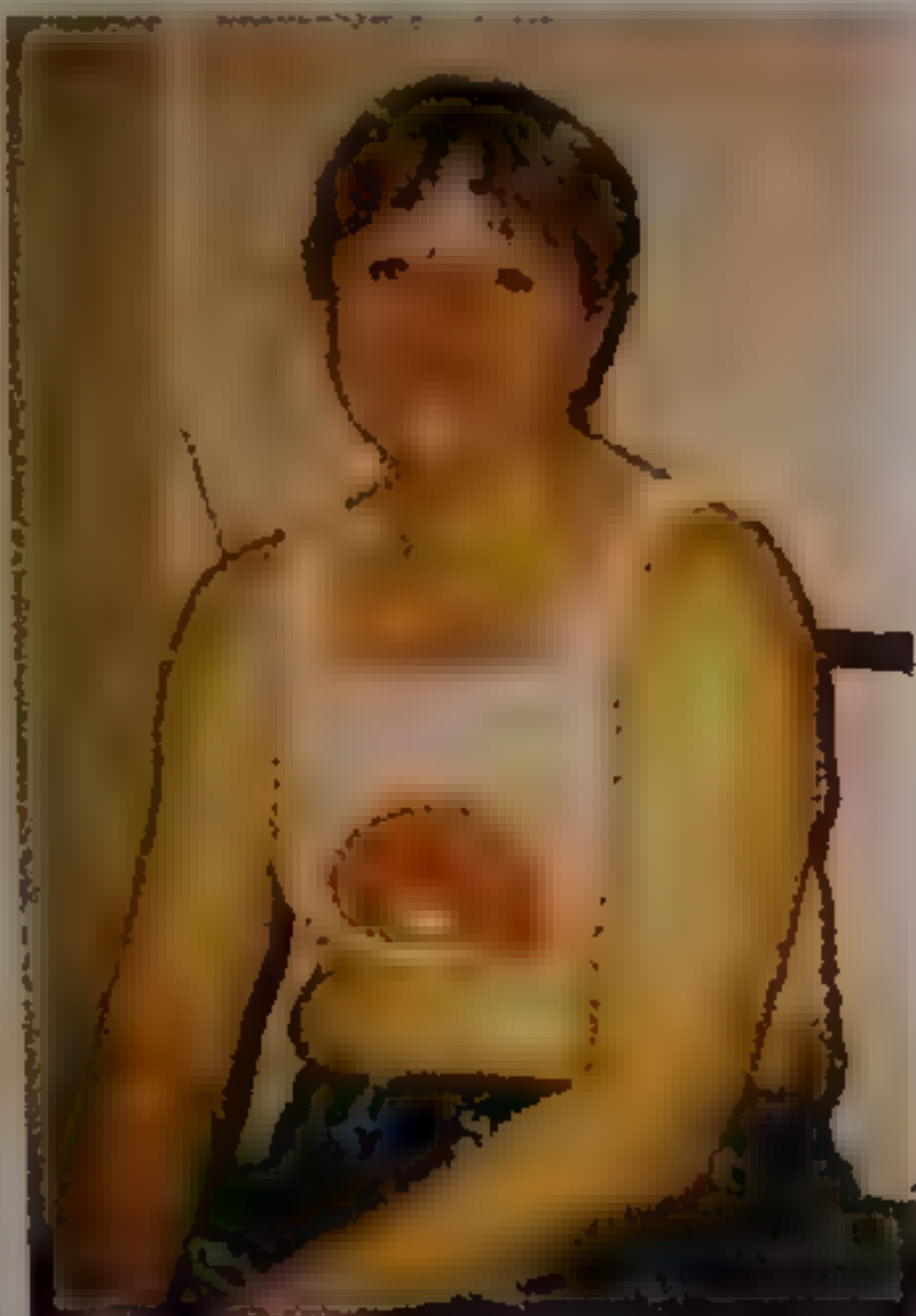
В каждом номере «НК» вы найдете купон со словом, составив которые, вы прочтете русскую поговорку. Соберите 7 купонов, составьте фразу и вышлите вырезанные купоны в редакцию «НК». Победителя определит розыгрыш.

Приз —
1000
рублей

— ЕГО

Успейте к пляжному сезону!

РЕЦЕПТ ВТОРОЙ МОЛОДОСТИ!



В спортивном уголке сына Светлана смотрелась совсем не спортивно.

Светлана Изюмова вела борьбу с лишним весом лет двадцать, с тех пор как родила второго ребенка.

- Я ненавидела себя толстой и мириться с этим, конечно же, не хотела. Еще одна беда, я хорошо готовлю, - рассказывает она. - Чтобы похудеть, я изнуряла себя диетами. Что появилось новомодного, то на себе и испытывала. Последнее мое увлечение - кремлевская диета. Совсем немного на ней посидела, как почувствовала себя плохо. Посоветовалась со знакомыми медиками, оказывается, не всем она подходит. Чтобы зеленый свет на нее получить, такое обследование нужно пройти, ого-го.

ДИЕТЫ

- Вообще, все диеты такая чушь, - продолжает она. - Мне удавалось похудеть, но такими невероятными усилиями. Постоянно себе что-то запрещаешь. Знакомые в гости позовут, вкусностей наготовят, а я сижу, то не ем, другое не ем. В компании со мной и праздник не праздник. Немножко расслабиться я себе позволяла, но потом опять садилась на разгрузку: яблоки «прописывала» на весь день или обезжиренный творожок.

Муж у Светланы очень понимающий, не раз говорил ей, что и полненькой любит, но ее же не проведешь.

- Явно лукавил, чтобы меня успокоить, - раскусила его Светлана. - Мы с мужем вместе тридцать в-лишним лет. С восьмого

класса за одной партой сидели, потом я его в армию провожала, ждала. Он всегда за меня переживал, не хотел, чтобы я себя мучила. Но я же вижу, какими глазами он смотрит, когда хоть немного вес сбрасываю. Ему приятно, что на меня внимание обращают, сам красивые вещи начинает покупать.

ВАННЫ

Не зря, видно, супруг Светлану от диет отговаривал, потому что единственно верное средство он же и нашел.

- У мужа в отделе женщин больше, чем мужчин. Волей-неволей приходится наблюдать, о чем они там шепчутся. Одна из них недавно так похудела, даже помолодела. Я попросила узнать, в чем там дело, - вспоминает Светлана. - Показали бы мне просто рекламу скипидарных ванн, я бы обсмеяла. Примочки на суставы из скипидара это я еще понимаю, а при чем здесь жир? Но муж настоял, позвони, сказал, поинтересуйся, пример же налицо.

Светлана послушалась, позвонила в Институт натуротерапии. Ей составили целый комплекс: скипидарные ванны, специальные алтайские сборы трав для очищения крови, для улучшения обмена веществ. Все это вместе помогло ей наладить нормальный обмен веществ, без чего она никак не могла похудеть, а только еще больше его разрушала своими диетами.

- Первую ванну я сделала желтую. Посоветовали с них начать, они мягче белых, - делится опытом Светлана. - Утром проснулась, специально обратила внимание на свое состояние. Легкость необыкновенная! Я начальник отдела, за рабочий день чего только не бывает: эмоциональные взрывы, все о чем-то споришь, кому-то что-то доказываешь, а тут обо всем забыла. Так хорошо!

ДЕТИ

Муж Светланы, глядя на супругу, тоже к ваннам приобщился, и чай травяной для профилактики простатита пьет.

- Мы настолько бодро себя чувствуем, как тридцать лет назад. Муж мне даже намекнул, а не побеспокоиться ли нам о новом ребенке, - удивляется Светлана. - Я его успокаиваю, внук у нас уже в июне будет, а у самой настрой такой, что впору все сначала начать. Обстановку дома хочу поменять. А гардероб свой я уже давно сменила. Все утягивающее белье, пояса выбросила. Когда вещи большого размера носила,

старалась ничего лишнего не покупать. Наоборот, вывешивала на глаза костюмы 44-46 размера, это тоже стимулировало.

Но еще в прошлом году Светлана чувствовала себя старухой. Муж встречал ее с работы на остановке, чтобы помочь спуститься с подножки маршрутного такси, потому что сама она не могла.

- Из-за правого колена невозможно было двигаться, в нем постоянно что-то стреляло и скрипело. По ступенькам я не спускалась, только на лифте ездила. Про каблукки напрочь забыла. А сейчас я не просто весь день на каблукках, по эскалатору бегаю, и не вниз, а вверх! - поражается Светлана своим успехам.

ЧАЙ

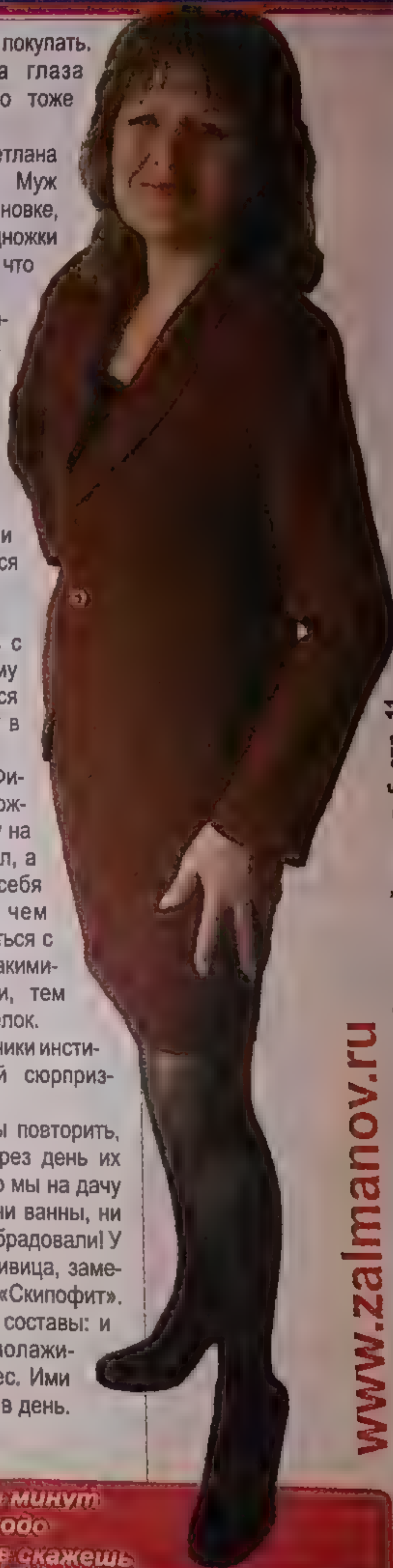
- Я и впредь буду дружить с продукцией института, потому что у них все время появляется что-то новенькое, - посвящает в свои планы Светлана.

Оказывается, сборов трав «Фитодол» около трех десятков, можно из них составить программу на год и пить не когда ты заболел, а для профилактики. Лучше себя постоянно поддерживать, чем заболеть и потом с этим бороться с помощью какой-то «химии», какими-то непонятными препаратами, тем более что сейчас столько подделок.

А для дачного сезона сотрудники института приготовили настоящий сюрприз - скипидарные ванны без воды.

- Так хотелось летом ванны повторить, поддерживающий курс, не через день их поделать, а раз в недельку. Но мы на дачу собираемся, а там у нас нет ни ванны, ни воды. И в институте меня так обрадовали! У них появилась натуральная живица, заменяющая ванны. Называется «Скипофит». Тоже разной направленности составы: и женские, и мужские, и омолаживающие, и нормализующие вес. Ими просто натираешься два раза в день. Милое дело на летний период!

Светлана без пяти минут бабушка, а так молодо выглядит, что и не скажешь



www.zalmanov.ru

Консультация по применению ванн и оформление заказов по тел. в Москве: (495) 975-02-10/11/12/13 или 739-06-36 (круглосуточно)

Адрес для писем, заказов эмульсий и растворов почтой: 111250, г. Москва, ул. Красноказарменная д.9, а/я 70, Институт Натуротерапии.

Почтовые расходы - от 2 до 5%.

Приобрести НАСТОЯЩИЕ СКИПИДАРНЫЕ ванны Залманова на травах от Института Натуротерапии (г.Москва) вы можете в аптеках:

г.Санкт-Петербург - (812)703-45-30, г.Самара - (846)2-705-404, г.Н.Новгород - (8312)74-01-30, г.Казань - (843)554-54-54, г.Иркутск - (3952)51-84-01, г.Воронеж - (4732)52-63-83, г.Иваново - (4932)35-77-88, г.Чебоксары - (8352)62-05-03, г.Кемерово - (3842)53-90-90, г.Хабаровск - (4212)43-66-45, г.Новосибирск - (383)261-32-39, г.Котлас - (81837)3-06-96, 2-65-10. Спрашивайте в г.Москве в аптечных сетях «Ригла» т.730-2-730, «Гексал» т.980-52-62, «Зем-фарм» т.980-22-80, «Евромед» т.770-19-82, «Дроос» т.782-11-87.

Оптовым покупателям - скидки. Ищем региональных представителей.

Косметическая продукция: СЕРТИФИКАТЫ RU.PP73.B26081, СЕРТИФИКАТЫ RU.PP73.B26080





Прыжок кенгуру

Что вы знаете об Австралии? Только то, что это страна, в которой водятся кенгуру? И где проводились Олимпийские игры? Тогда вы ничего не знаете об этой нестандартной и интересной стране со многими достопримечательностями, эксклюзивным природным – животным и растительным миром. И сегодня мы хотим вас познакомить с австралийской кухней – одной из наиболее разнообразных и «пестрых» кухонь мира.

Когда в конце XVIII века первые поселенцы прибыли в Австралию, они ели то, что привезли с собой из Англии, а также рыбу, которую ловили в океане. Австралийские растения им были незнакомы, а мясо кенгуру не понравилось. Люди страдали от нехватки витаминов и недоедания, но только четвертому поколению поселенцев удалось создать сельское хозяйство по образцу европейского. Они научились выращивать злаки и разводить крупный и мелкий рогатый скот. Большую часть населения Австралии составляли тогда мужчины.

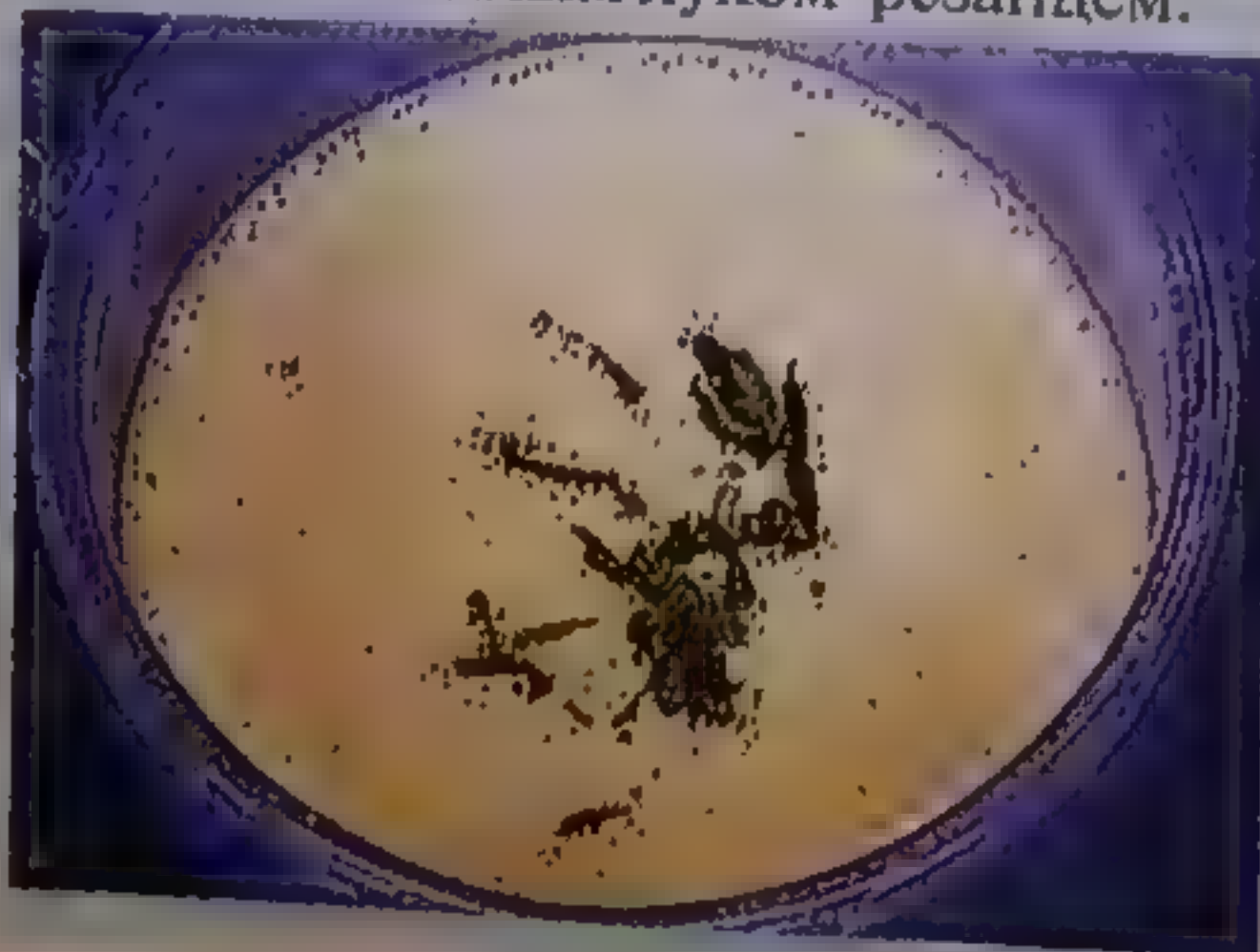
До середины XX века в Австралии существовала кулинарная культура, заимствованная в основном у Англии и использовавшая местные продукты. После Второй мировой войны в Австралию перебрались жители из таких стран, как Италия, Греция, Ливан, и внесли в местные традиции элементы кулинарии Средиземноморья.

В 1971 году был отменен закон, согласно которому австралийское гражданство предоставлялось только европейцам, и в страну хлынули эмигранты из всех стран Тихоокеанского бассейна. Они привезли с собой свои приправы, любимые блюда и способы их приготовления. И в течение 30 с «хвостиком» лет в австралийской кухне сложился стиль фьюжн, сочетающий несочетаемое.

Суп «Урулу»

Хлеб тертый – 100 г, репчатый лук – 1 шт., шпик копченый – 100 г, яйцо – 1 шт., молоко – 2/3 стакана, мука – 1 ст. л., сливочное масло – 1 ст. л., бульон говяжий – 1 л, лук-резанец – 1 пучок, петрушка – 1/2 пучка, майоран сушеный – 1 ч. л., соль по вкусу.

Лук и петрушку нарубить. Шпик нарезать и растопить. Лук обжарить на полученном жире, затем смешать с хлебом, петрушкой, добавить соль, майоран, муку. Взбить молоко с яйцом и добавить в смесь, все тщательно перемешать. Оставить смесь на 30 мин. Затем сформовать шарики и отварить их в подсоленной кипящей воде в течение 15 мин. Бульон довести до кипения, положить в него вареные кнедли, снова довести до кипения. При подаче посыпать суп измельченным луком-резанцем.



Мясные продукты играют в национальной кухне ключевую роль – наряду с традиционным австралийским стейком с кровью, а также ягнятиной и свининой всевозможных способов приготовления. Широко используются мясо кролика, кенгуру, страуса эму, крокодила, опоссума или местные «деликатесы» из жуков и личинок.

Австралийцы любят мясной пай – пирог из слоеного теста с мясной начинкой, бифштекс «Сумчатый» из мяса кенгуру с грибами, мозги по-матросски в красном вине, салат австралийский, в котором тонкие куски ветчины сворачивают трубочками, а затем складывают, положив наверх нарезанные кубиками свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея, полив в качестве приправы апельсиновым соком и майонезом.

Мозги по-матросски



Мозги телячьи – 350 г, сливочное масло – 2 ст. л., красное вино сухое – 1/3 стакана, лук – 2 шт., грибы – 120 г.

Мозги отварить до готовности, нарезать. Масло растопить, 2/3 смешать с вином. Лук нарубить, шляпки грибов нарезать, добавить в лук и обжарить на оставшемся масле. Уложить мозги на блюдо, полить смесью вина с маслом. Гарнировать грибами.

Курица по-австралийски

Курица – 1 шт., пиво светлое – 1/2 стакана, лук репчатый – 1 головка, морковь – 1 шт., лисички – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, чернослив без косточек – 100 г, сметана – 1 стакан, масло растительное – 6 ст. л., зелень петрушки – 1 пучок, чеснок рубленый – 1 ст. л., приправа для курицы – 2 ст. л., перец черный молотый, соль по вкусу.

Курицу нарежьте порционными кусками, натрите приправой для курицы, солью, перцем и обжарьте на масле.

Морковь и грибы нарежьте ломтиками, лук – кубиками, обжарьте на масле, добавьте курицу, влейте пиво. Тушите в духовке 40-50 мин., затем добавьте сметану, рубленую зелень, чеснок, чернослив, зеленый горошек и тушите еще 15 мин.



При подаче курицу вместе с овощами и черносливом выложите на блюдо, оформите зеленью.

Копченые ребрышки популярны наряду с беконом или пиццей, а средиземноморская «долма» встречается не реже русских пельменей. А барбекю — жаривание на гриле на открытом воздухе — в Австралии считается разновидностью «национального спорта».

Рыба, устрицы, мидии, гребешки, осьминоги, крабы, креветки и прочие разнообразные морепродукты также являются неотъемлемой частью австралийского стола. Способов их приготовления бесчисленное множество.

Лосось по-североафрикански

4 порции: 4 кусочка лосося с кожей по 180 г каждый, 2 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. молотого тмина, 1/2 ч. л. сладкой или острой паприки, 1/2 стакана оливкового масла, 2 большие луковицы, нарезанные на тонкие полукольца, 2 красных сладких перца, нарезанные на четвертинки, 2 желтых сладких перца, нарезанные на четвертинки, 1 нарезанный зубчик чеснока, 1 лавровый лист, соль, перец, цедра одного маринованного лимона, нарезанная на небольшие кусочки.

Заранее готовим тминное масло: смешиваем 2 ст. л. оливкового масла, тмин и паприку и отставляем в сторону.

В сковороде разогреваем 3 ст. л. оливкового масла и жарим лук на слабом огне, время от времени помешивая, примерно час, пока он не станет совсем мягким и не приобретет коричневый карамельный цвет. Отставляем лук в сторону. В другой сковороде разогреваем 3 ст. л. оливкового масла, кладем сладкий перец, чеснок и лавровый лист, накрываем крышкой, убавляем огонь и оставляем тушиться на 45 мин., пока перец не станет совсем мягким. Также отставляем в сторону.

Рыбу солим и перчим, на коже делаем один-два надреза, чтобы она не стянулась во время приготовления. Разогреваем тефлоновую сковороду. Рыбу смазываем с помощью кисточки оливковым маслом и обжариваем кожей вверх в течение 1 мин. Переворачиваем

и обжариваем еще 4-6 мин., пока кожа не станет хрустящей и не приобретет коричневый цвет. В порционную тарелку выкладываем по две полоски перца и 1 ст. л. с горкой жареного лука. Сверху — кусочек рыбы, а на рыбу — кубики маринованной цедры. С помощью чайной ложки сбрызгиваем рыбу тминным маслом и подаем.

Прекрасные местные овощи идут на приготовление всевозможных салатов. А уж по количеству фруктов и ягод на столе страна явно входит в число мировых лидеров — ежевика, киви, манго, папайя, личи, авокадо, цитрусовые и другие тропические фрукты не только потребляются как самостоятельный десерт, но и входят как составляющие компоненты во многие блюда.

Салат из бананов



5-6 бананов, нарезанных ломтиками, сок из 1/2 лимона, 1 баночка йогурта, 1 полная ч. л. меда, 1 ст. л. свежего натертого имбиря, 1 ст. л. очень мелко нарезанной свежей мяты, соль, перец, свежие листья салата.

Сбрызгиваем ломтики бананов лимонным соком сразу же после нарезания, чтобы они не потемнели. Смешиваем йогурт с медом, имбирем, мятой, солью и перцем и выливаем смесь на бананы. Перемешиваем, выкладываем на сервировочную тарелку листья салата, на них — бананы и подаем.

Однако есть в национальной кухне Австралии блюда, все-таки считающиеся типично австралийскими вот уже несколько десятилетий. Среди них, пожалуй, стоит выделить vegemite, lamingtons и бисквиты Арнотта.

Вегемит — самое австралийское из всех австралийских блюд. В 1922 году австралиец Фред Волкер решил приготовить специальный «дрожжевой экстракт», да так, чтобы он был одинаково и питательным, и вкусным. Дрожжевой экстракт был смешан с несколькими другими компонентами: сельдереем, луком и солью. Получилось густая темная масса, которую можно намазывать на хлеб, а можно употреблять

в качестве готового блюда.

Ламингтон — бисквит, облитый шоколадной помадкой и обсыпанный кокосовой крошкой. Сначала ламингтоны делались из бисквитного теста с начинкой из клубники или малины. Сегодня их обычно делают без джема, лишь иногда используют взбитые сливки в качестве начинки.

Бисквиты Арнотта. В 1865 году открылась маленькая палатка «Arnott», которая торговала пирожными. Сегодня компания «Arnott Biscuit LTD» поставляет свои бисквиты почти в 40 стран мира. Бисквиты Арнотта означают для местного населения не только высококачественные пирожные, миллионы австралийцев выросли на бисквитах Арнотта, и для них это часть истории и культуры Австралии.

Австралийский торт-безе

Для теста: мука кукурузная — 4 ч. л., белки яичные — 5 шт., сахар ванильный — 1 ч. л., сахар — 150 г, сахарная пудра — 70 г. Для начинки: клубника — 300 г, сахарная пудра — 4 ст. л., сливки густые — 375 г, водка вишневая — 1 ст. л.

Для теста белки взбейте с ванильным сахаром в пену, постепенно добавляйте сахар и сахарную пудру. Продолжайте взбивать до тех пор, пока не образуется пышная масса. Кукурузную муку осторожно перемешайте со взбитыми белками.

Противень выстелите пергаментом и нарисуйте на нем круг диаметром 24 см. Половину полученной массы с помощью кондитерского мешка отсадите в нарисованный круг — это будет основа торта. Вторую половину отсадите по краю основы в виде шариков. Выпекайте безе 2 часа при 110°.

Половину нормы клубники протрите и смешайте с 2 ст. л. сахара. Сливки взбейте с сахарной пудрой в пышную пену, сбрызните водкой и выложите на основу торта. Поверх взбитых сливок уложите оставшиеся ягоды и покройте их клубничным пюре.



Екатерина ГОРДЕЕНКО

СТРАНИЦА 19



Магазин для гурманов

Тысячи людей покупают продукты в супермаркетах, сотни пользуются продуктовыми магазинчиками возле своего дома. Но настоящие ценители посещают гастрономические бутики — магазины, где каждый продукт эксклюзивен.

В Европе такие магазины существуют давно, и называются они по-французски «grandes épiceries» (буквально «лавка специй»), или по-английски «gourmet shop» («магазин деликатесов»).

В России первый магазин для гурманов открылся в 1901 году в Москве, и назывался он «Магазин Елисеева и погреба русских и иностранных вин».

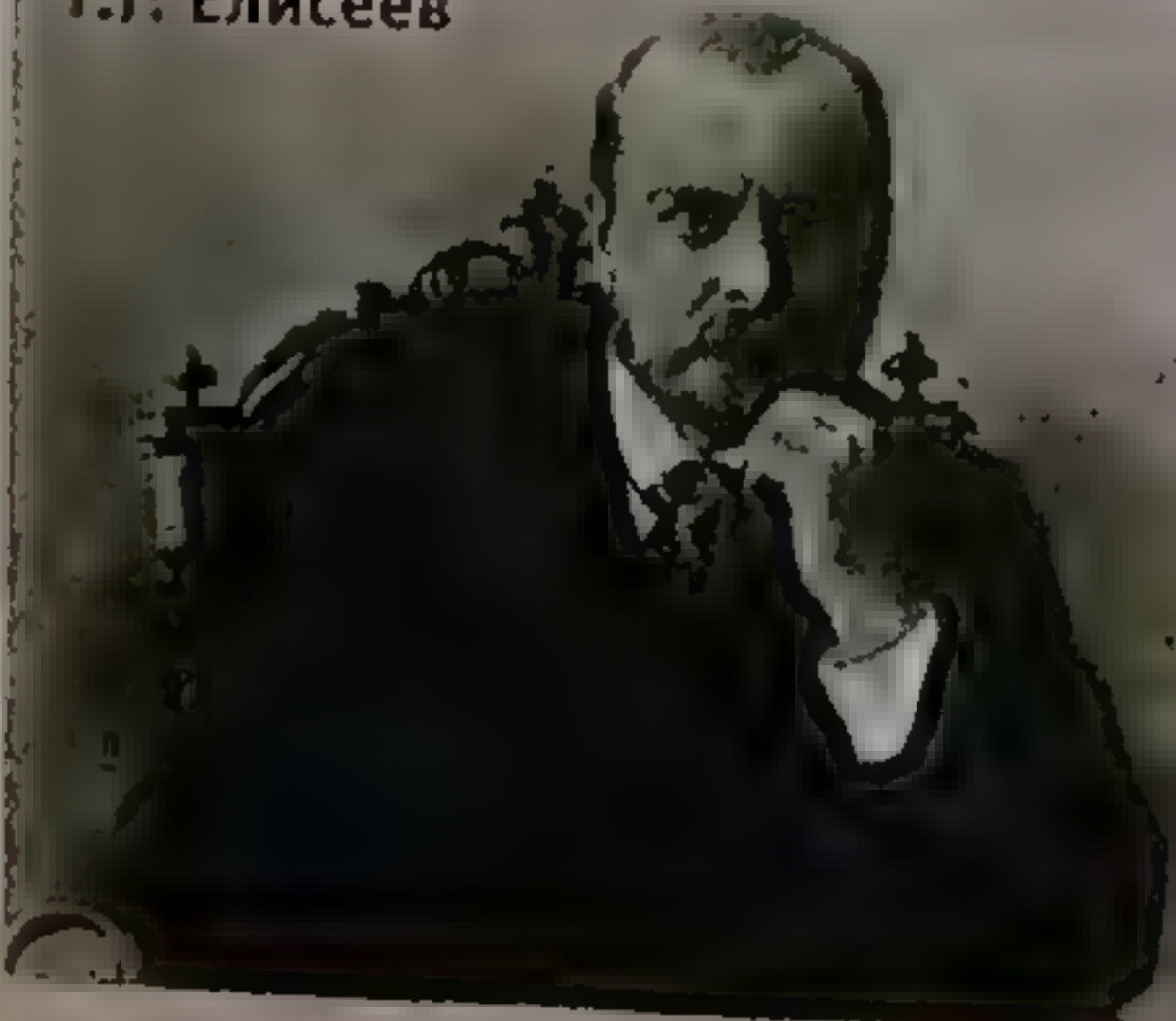
Пришедшие на открытие магазина были потрясены роскошью: стены и потолок украшали роспись и лепнина, хрустальные люстры работали от электричества, но более всего поражали витрины и прилавки. «Серебро и хрусталь сверкали на белоснежных скатертях, — вспоминал В. Гиляровский, русский журналист и писатель. — А посередине между хрустальными графинами, наполненными винами разных цветов, вкуса и возраста, стояли бутылки всевозможных форм. Причудливых форм заливные, желе и галантины вздрагивали, огромные красные омары и лангусты прятались в застывших соусах, а доминировали надо всем своей громадой окорока. Окорока варенные румянили розовым салом. Окорока вестфальские спори-

ли нежной белизной со скатертью. Жирные остендские устрицы были фигурно разложены на слое снега. Стерляжья мелкая икра, осетровая, белужья...». Прибывших встречал сам хозяин — Григорий Григорьевич Елисеев.

«Вышел из народа»

Григорий был внуком основателя торговой династии Петра Елисеева. Он

Г.Г. Елисеев



имел прекрасное образование и огромный семейный капитал, но всегда помнил, что «вышел из народа».

История этой семьи начинается с Петра Касаткина — крепостного садовника графа Шереметева, который получил вольную благодаря таланту и смекалке. Вот как это произошло: граф всегда приезжал в свое ярославское имение на Рождество, и в 1812 году к праздничному столу Петр подал господам свежую землянику, выращенную им в теплице. Все приняли ее за конфеты, а когда распробовали, пришли в восторг. Граф так расчувствовался, что воскликнул: «Ну, угодил! Проси что хочешь!». И Петр попросил вольную. Уже через неделю он оказался в Санкт-Петербурге и принялся торговать апельсинами вразнос. Через год он выкупил у Шереметева своего брата, и они создали торговое товарищество, предварительно вступив в купеческое сословие под новой фамилией — Елисеевы (по имени их отца).

Поставщик двора Его величества

Дело свое братья решили вести сами, чтобы не платить лишнего перекупщикам. Петр сам ездил на Восток за фруктами, а его брат — на остров Мадейра, во французский Бордо, португальский Порту и испанский Херес, где лично заказывал лучшие вина. Вскоре лавка Елисеевых превратилась в главный виноторговый центр города. Сыновья Петра стали расширять дело отца и дяди. Они приобрели собственные корабли, открыли огромные винные склады во многих российских и европейских городах. Теперь Елисеевы покупали вино уже не партиями, а целыми урожаями! К 1843 году они основали компанию «Братья Елисеевы» с уставным капиталом 1 миллион рублей, а в 1874 году получили почетное звание «поставщики двора Его императорского величества».

Рулет из лосося (форели)

300 г рыбного филе, 1 яйцо, 1 луковица, 2-3 ломтика белого хлеба, 100 г сливок (33-38%), соль, белый молотый перец, специи.

Филе красной рыбы, лук и хлеб, замоченный в молоке, пропустить дважды через мясорубку. Добавить яйцо, специи, влить сливки, посолить и хорошо размешать. Разложить фольгу (лучше в два слоя), выложить котлетную массу и скрутить рулет.

Выпекать в духовке 40 мин. при 180°. Рулет этот хорош как в холодном виде, так и в горячем, под молочным или сливочным соусом.



Кекс с цыпленком, сыром и орехами

180 г муки, 1 пакетик порошка для выпечки, 3 яйца, 100 г швейцарского сыра, 150 г сыра рокфор, 100 мл молока, 50 г орехов фундука (крупно нарезать), 250 г филе цыпленка, 1 ст. л орехового масла (можно заменить любым растительным), соль, перец.

Нарезать мясо цыпленка на маленькие кусочки. Раскрошить рокфор. Взбить яйца в миске, добавить масло и молоко, все вместе хорошо вымешать. Смешать муку с пекарским порошком, затем добавить в яичную смесь, хорошо вымешать. Посолить, поперчить, добавить орехи, мясо цыпленка, рокфор и тертый швейцарский сыр. Снова хорошо перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом, выпекать в духовке при 180° 45 мин. Дать остыть, вынуть из формы. Подавать с овощным салатом.

Новый гастрономический магазин Григория Елисеева стал еще одним важным событием в истории династии. Хозяин его хоть и был уже миллионером, но не забывал правил, установленных предками, и старался не упускать даже мелочи. Так, он лично руководил оформлением прилавков в магазине, вместе с приказчиками выкладывал затейливые пирамиды из продуктов. Кстати, придуманный им стиль — горки художественно уложенных продуктов — используется и сегодня.

Превыше всего для Елисеевых был престиж фирмы, а это означало качество и свежесть, и потому при малейшем подозрении продукт убирали из торговых залов. Но не выбрасывали — боялись, что кто-нибудь увидит, что у Елисеева что-то испортилось. Домой служащим тоже не разрешали брать — по той же причине. А что же делали с такими продуктами? Вечером весь персонал собирался в закрытом помещении и съедал их. Так и хозяева были спокойны, и работники сыты.

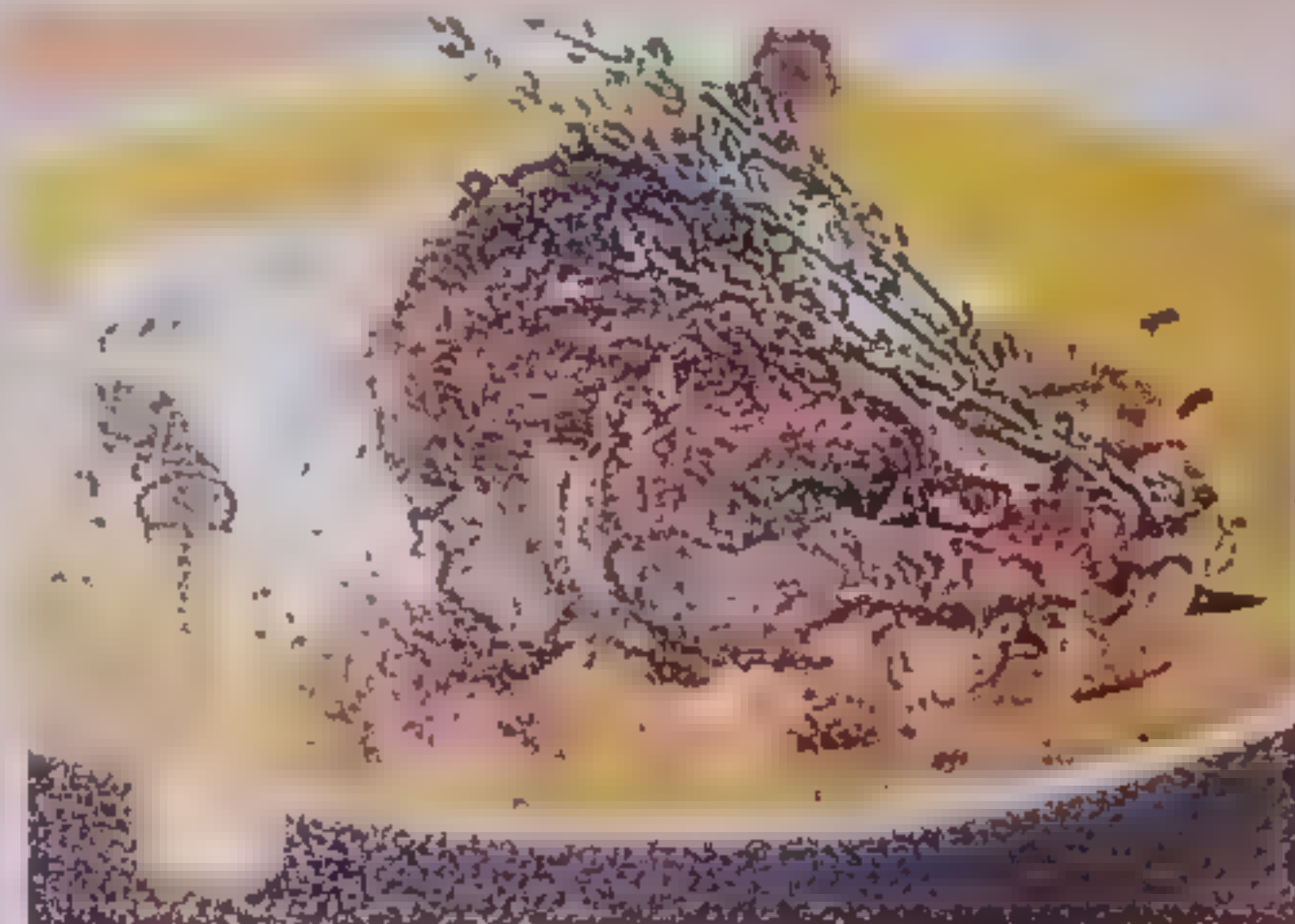
Мясо с апельсинами

500-600 г свинины (вырезки), 1,5 стакана апельсинового сока (свежевыжатого), 2 апельсина, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. ме-

да, 1 зубчик чеснока, соль, перец.

Мясо нарезать на ломтики толщиной около 2 см, слегка отбить. Мясо посолить и обжарить с обеих сторон до появления румяной корочки. Чеснок нарезать тонкими пластинками и добавить к мясу, жарить еще 5 мин., уменьшив огонь. Влить в сковороду с мясом апельсиновый сок, добавить горчицу, мед, хорошо перемешать. Убавить огонь и тушить под крышкой 30-40 мин. (соус должен увариться примерно наполовину). Апельсины очистить от корки и пленок, нарезать кружками и положить в соус. Тушить еще 15 мин. на малом огне, постоянно помешивая.

Готовое мясо выложить на тарелку, полить соусом и украсить свежими и жареными апельсинами.



Всего в «Елисеевском» существовало пять отделов: колониально-гастрономических товаров, хрустали «Баккара», бакалейный, кондитерский и самый большой — фруктовый. Кроме того, существовал еще винный погреб и производственные цеха, изготавливавшие собственную продукцию. Большим спросом пользовалось оливковое, или, как его называли москвичи, «деревянное» масло, которое закупалось в Провансе, французские трюфели и остендские устрицы, балыки, икра, русские окорока. В высшем свете стало модно покупать у Елисеева крохотные «дамские пирожные», которые готовили в пекарне при магазине. А уж для любителей чая и вин там и вовсе было раздолье — сортов и того и другого было так много, что порой без приказчика в них нельзя было разобраться.

Взлеты, падения...

За покупками в «Елисеевский» приезжали в экипажах. Продавцы встречали покупателей как близких людей, обращались по имени-отчеству и способны были вести беседу на любую тему. Продавцы очень быстро запоминали вкусы постоянных посетителей и старались во всем им угодить. Главным девизом для персонала стала фраза Григория Елисеева: «Ни один покупатель не должен уйти из магазина обиженным или недовольным!».



Десерт «Romanoff»

700 г клубники, очищенной и нарезанной на ломтики, 250 г сахарной пудры, 6 ст. л. водки или рома, 2,5 ч. л. желатина, 3 ст. л. воды, 2 стакана взбитых густых сливок или сметаны.

Сделать пюре из 250 г клубники и 100 г сахарной пудры. Положить в глубокую посуду и добавить водку. Хорошо перемешать. Отложить несколько клубничек для украшения, а остальную нарезать на кусочки и добавить оставшуюся сахарную пудру. Перемешать.

Замочить желатин в 3 ст. л. холодной воды. Дать набухнуть, затем «растворить» на водяной бане. Дать немного остыть и смешать с клубничным пюре. Взбить сливки в густой крем и перемешать с клубничным пюре. В конце добавить нарезанную клубнику. Все перемешать и разложить по креманкам или в десертные бокалы. Накрыть сверху пищевой пленкой. Поставить в холодильник на несколько часов, лучше всего на всю ночь. Перед подачей украсить взбитыми сливками и ягодами клубники.

История компании Елисеевых знает не только подъемы, но и падения. После революции Григорий Елисеев эмигрировал, а его магазин национализировали. Но несмотря на изменившийся ассортимент и снизившееся качество обслуживания, он все равно остался магазином для гурманов, хоть и советского образца. В главном магазине страны можно было купить копченую колбасу и хороший сыр, получить «заказ» к празднику или просто зайти полюбоваться роскошью отделки...

Кто-то задумается над вопросом: а зачем вообще нужны гастрономические бутики, когда существуют огромные супермаркеты, в которых чего только нет? Ну, во-первых, для того, чтобы многие вспомнили, что еда — это не только средство утоления голода, но и возможность получить удовольствие. А во-вторых, именно в гастрономических бутиках можно купить продукты и еду, отличную от той, что мы едим каждый день. Поэтому зайдите в магазин для гурманов и купите себе что-нибудь необычайно вкусное и совершенно неизвестное!

Умная машина с «ЗОЛОТЫМИ руками»

Если бы кому-нибудь пришло в голову провести опрос общественного мнения с целью выяснить отношение мужчин и женщин к мытью посуды, то вряд ли нашелся бы человек, сказавший, что любит это занятие. Психологи вовсе не случайно утверждают, что немалая часть семейных ссор вспыхивает после традиционного вопроса: «Ну, кто сегодня моет посуду?».

К счастью, в результате развития техники появились умные бытовые приборы, способные взять эту обязанность на себя.

Сегодня в продаже можно найти самые разные посудомоечные машины. Как разобраться в довольно обширном ассортименте и выбрать то, что нужно именно нам?

Посудомоечные машины нового поколения — это приборы, оснащенные несколькими программами и экономно расходующие электричество и воду. Для запуска такой машины достаточно нажать кнопку.

Что же касается конкретного производителя, то по большей части посудомоечные машины поступают в наши магазины из Европы, а европейская бытовая техника, как утверждают многие специалисты, да и потребители, отличается более высоким качеством, нежели электроприборы американского, китайского или корейского производства. Впрочем, стандарты ЕС считаются очень высокими. Во-вторых, европейские машины в основном выпускаются непосредственно в Европе — Германии, Швеции, Франции, Италии.

Большие возможности

Разумеется, последние модели посудомоечных машин стоят дороже, но дороговизна оправдывается многочисленными преимуществами. Среди них — автоматический выбор программы в зависимости от степени загрязнения посуды; выбор экономичной программы при небольшом количестве посуды; возможность нагрева воды до 65–70° для эффективного мытья кастрюль, сковородок и сервировочной посуды; возможность отсрочки мытья посуды на период от 30 мин. до 24 часов; автоматическое измельчение таблеток, содержащих моющие и чистящие средства, соли и вещества, придающие посуде блеск; пониженный



уровень шума во время работы; система смягчения воды; эффективная работа даже при слабом напоре воды; скрытый нагревательный элемент, защищенный от коррозии; удобный дисплей с четко отображающимися буквами и цифрами; определение времени, оставшегося до окончания программы; возможность установки корзин для посуды на желаемой высоте; экономичное потребление воды; высокая способность к самоочистке; индикаторы нехватки соли или вещества, придающего блеск; замачивание перед началом мытья (что особенно важно, когда машина заполнена не полностью, поскольку таким образом предотвращается образование неприятного запаха); возможность замачивания посуды, находящейся в одной из кор-



зин; защита от всплывания отдельных предметов.

Современный дизайн

Внешний вид посудомоечных машин постоянно изменяется, становясь все более совершенным и эстетичным. В сегодняшнем дизайне преобладают закругленные линии и отделка под нержавеющую сталь — все для того, чтобы машина соответствовала по виду остальным кухонным электроприборам. Посудомоечные машины бывают также встроенными — полностью или частично.

Ширина стандартной машины — 60 см, и помещаются в нее 12 наборов посуды. Хотя в последнее время вошли в моду приборы шириной 45 см, рассчитанные на 8 комплектов.

При выборе посудомоечного агрегата учтите потребности своей семьи. Если вы часто приглашаете к себе гостей и любите сервировать стол хорошей посудой, вам понадобится машина, умеющая мыть хрусталь и тонкое стекло. А если вы обожаете печь пироги и запекать в духовке рыбу или мясо, то обратите внимание на наличие интенсивной программы для сильно загрязненной посуды. Семьям с маленькими детьми понадобится машина с блокирующим замком, чтобы защитить детей от травм.

Требования стандарта

На что нужно обратить внимание, выбирая посудомоечную машину? Прежде всего на товарную этикетку. На ней должно быть указано полное имя торговой организации, ее адрес и страна, в которой прибор изготовлен. Этикетка посудомоечной машины европейского производства содержит дополнительно три большие буквы — в диапазоне от A до G, — свидетельствующие о ее качестве, результативности при мытье посуды и ее сушке, а также о способности экономить электроэнергию. Самая качественная машина обладает степенью очистки уровня A, высушивает посуду до максимальной отметки, также оценивающейся буквой A, и экономит электроэнергию на этом же уровне.

В техническом описании при приобретении посудомоечной машины следует проверить, какое количество воды и электроэнергии она потребляет. Если потребление воды составляет 18 л, то машина считается экономичной, а вот при расходе 22 л она уже относится к разряду неэкономичных. В новых же моделях расход воды доведен всего до 10 л. Ну а нормой в потреблении электроэнергии считается 1 киловатт за час работы.

Подготовила Елена ХОЛКИНА



Королева французского кинематографа. Самая прекрасная женщина мира. Так ее называли и называют до сих пор. В нее были влюблены великие режиссеры Роже Вадим и Франсуа Трюффо, великий актер Марчелло Маттеотти, великий певец Серж Гинсбург. Она родила двоих детей от любимых мужчин — Роже Вадима и Марчелло Маттеотти, а потом, отвергнув предложения руки и сердца, бросила обоих.

Катрин Денев: «Я и плита — несовместимы!»

ни, что он закричал: «Влюблена! Она готовит мое любимое блюдо — фасоль! Вы представляете, ОНА — и фасоль!».

Марчелло, привыкший к обильной домашней кухне, считал, что если женщина готовит — это едва ли главное доказательство любви. Что правда, то правда, я тогда от души ненавидела готовить, и то, что я освоила целых 34 (!) рецепта приготовления фасоли, можно смело приравнять к подвигу!

— Вы, кажется, и до сих пор неравнодушны к итальянской, грузинской кухне?..

— У меня даже в Москве есть любимый грузинский ресторанчик. А в Париже я на практике осваиваю секреты грузинской кухни: полезные грецкие орехи, много зелени, плюс огромное количество солнечного тепла и любви. Пока удастся хорошо готовить только вегетарианское блюдо — пхали из капусты.

А вообще-то я и плита — несовместимы.

— Личный диетолог — это сейчас так модно. Он у вас есть?

— Не только мне, но и другим актрисам французского кино форму помогает поддерживать диетолог и психотерапевт Мадлен Жестан. Она разработала специальную диету, и я не держу ее в секрете.

Утром, прежде чем встать с постели, выпейте пол-литра воды. На завтрак приготовьте напиток, состоящий из стакана молока, чайной ложки меда и такого же количества порошка какао. Это вкусное питье согревает и тонизирует.

Молоко подпитывает организм кальцием и протеинами, шоколад — магнием, мед — энергией и микроэлементами. За 15 минут до или после какао съешьте апельсин или грейпфрут. До полудня выпейте литр минеральной воды без газа. На обед скушайте 200 граммов нежирной рыбы или куриного мяса. На гарнир — только овощи. Через два часа после обеда выпейте стакан кефира, лучше «био», с ложкой меда.

— В вашей жизни когда-нибудь стояла проблема похудения?

— Да, как только я бросила курить. Худею я довольно легко, но мне всегда трудно поддерживать стабильный вес. После отпуска обязательно должна сесть на диету. Разумеется, я не ем десерт после обеда. Довольно легко обхожусь без сахара. Хотя должна признаться, что очень люблю сладкое. Воды пью много, но не за едой. За столом лучше позволю себе стакан вина, чем три стакана воды. Перед съемками обязательно провожу разгрузочный день. Ничего не ем, пью овощной отвар или фруктовые соки — в соответствии с рекомендациями натуropатов. Я давно уже перешла на раздельное питание. Мяса употребляю мало и никогда не совмещаю его с углеводистыми продуктами. Фрукты ем отдельно от другой пищи. Яйца ем от своих кур.

— ?!

— Да-да, у меня есть домик в деревне и свои куры. Почти как в российской глубинке!

Беседу вела Анна ФРУТЬЕ
(Париж, специально для «НК»)

Сегодня Катрин Денев не пытается выглядеть моложе своих 64 лет, свой возраст не скрывает, но и не кричит о нем на каждом углу. А одевается и держит себя так, что даст фору молодым.

— Катрин, вы очень красивая женщина!

— Спасибо, но я не считаю себя очень красивой женщиной. Я считаю себя женщиной, которая хорошо выглядит (причем далеко не всегда!). Мне приходится быть осторожной. Вкусная еда — это то, что нравится мне больше всего в жизни. Поэтому я должна следить за собой.

Не буду говорить, что не боюсь старости. Пытаюсь «бороться» за красоту и свежесть так, как только могу...

— Я знаю, что вы не большая любительница готовить, но, кажется, был один мужчина, который вдохновил вас на кулинарные подвиги. Это Марчелло Маттеотти.

— О, это было так давно! На одном из обедов Софи Лорен язвительно заметила Маттеотти: «Кажется, Катрин совсем не влюблена в тебя. Смотри, как холодно держится». Это так задело Маттеотти,

★★★★★ Рецепт от Катрин Денев ★★★★★

★★★★★ Пхали из капусты ★★★★★

1 средний вилок белокочанной капусты, 1 небольшая луковица, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 ст. л. лимонного или гранатового сока, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 ч. л. аджики, соль.

Капусту разрежьте на несколько частей, отварите в подсоленной воде, от-

киньте на дуршлаг, дав воде стечь. Затем пропустите ее через мясорубку. Лук мелко нарубите, нарежьте мелко зелень. Орехи измельчите в ступке или нарежьте ножом. Все перемешайте и добавьте аджику и сок. Готовый салат выложите на салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат веточками петрушки и гранатовыми зернами.





Фрукт с «шевелюрой»

В нашем магазине появился новый фрукт — рамбутан. Как и с чем его едят?

А.Д. КРАСНОГОРОВА, г. Тихвин
Ленинградской обл.

Рамбутан — это плодое тропическое дерево. Его родина — Юго-Восточная Азия. Плоды — небольшие, величиной с лесной орех, представляют собой округлые «шарики», покрытые мясистыми волосками.

Мякоть, покрывающая косточку (кстати, съедобную, но по вкусу напоминающую желудь), представляет собой прозрачно-белую студенистую массу приятного сладкого вкуса. Плоды содержат углеводы, протеин, кальций, фосфор, железо, никотиновую кислоту и витамин С.

Плоды рамбутана употребляются в пищу как в целом, так и в консервированном виде. Но имейте в виду, что срок хранения у него недолгий — в холодильнике максимум 7 дней. Сначала с рамбутана острым ножом снимают кожицу, для чего делают неглубокий круговой надрез посередине плода. Одну часть кожуры снимают, оставляя другую вместо «декоративного держателя».

Рамбутан едят осторожно, чтобы не испортить вкус мякоти вкусом случайно откушенного ядра (косточки). Также можно надрезать кожицу плода вдоль на лепесткообразные секторы, если блюдо с плодами подается для гостей, не владеющих навыками его разделывания.



На этой страничке, дорогие хозяйки, мы ответим на вопрос любой сложности, касающийся технологии приготовления пищи, а также сервировки стола и других «слагаемых» трапезы.

Шеф-повар Евгений ГРАНОВСКИЙ

Шпинат: главное — свежесть!

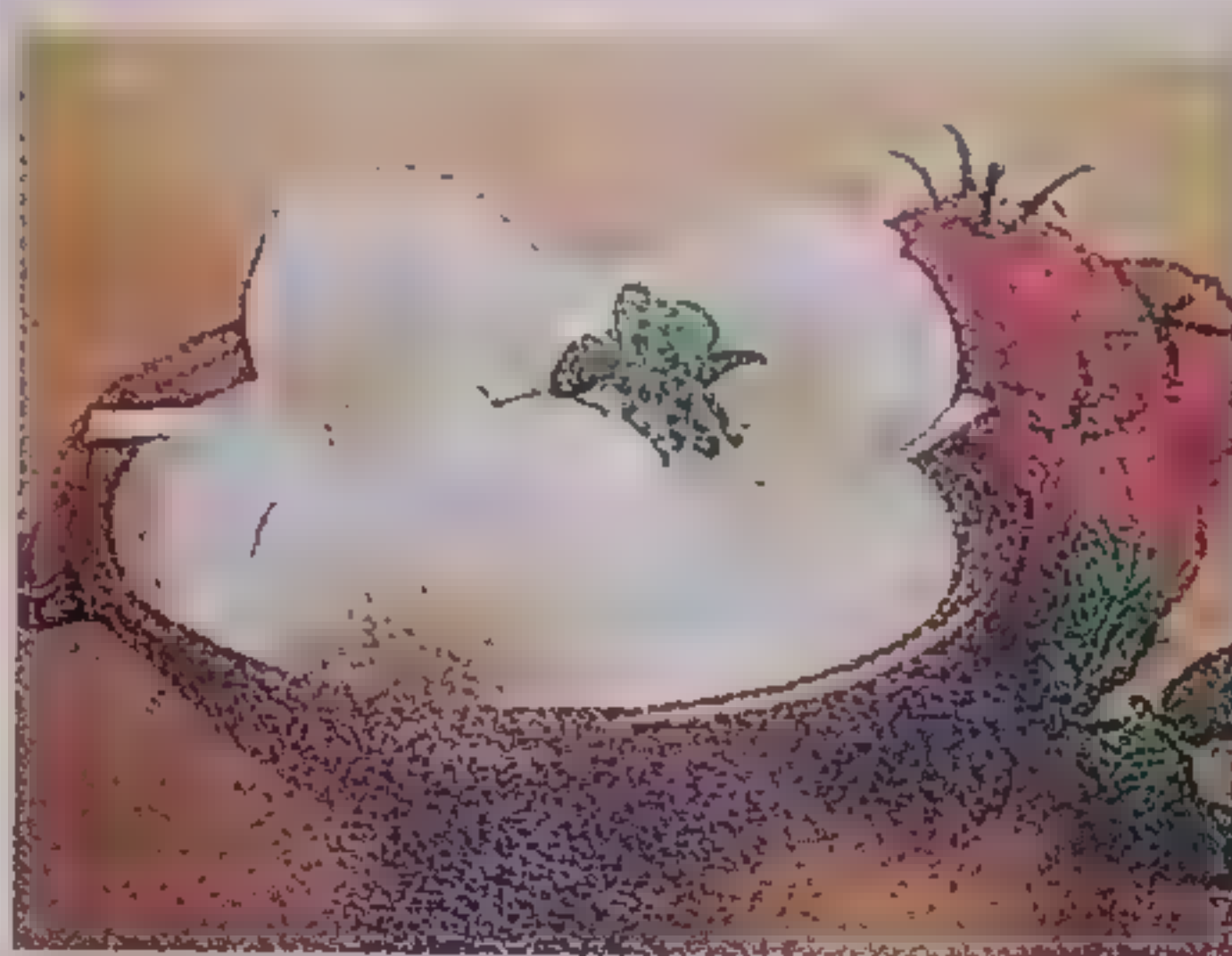
Можно ли листья шпината есть сырыми, а то во многих рецептах написано, что их нужно опустить в кипящую воду...

А.М. САВЧЕНКО, г. Пенза

Конечно, листья шпината можно есть сырыми, но только молодые, а со старыми стоит поступить вот как: тщательно промыть листья, сложить в посуду, налить на дно чуть-чуть воды, слегка посолить и поставить на слабый огонь. Закрывать крышкой и тушить в собственном соку 5 мин., следя за тем, чтобы масса не прилипла ко дну. Затем жидкость сливают, прижимая листья ложкой. Теперь шпинат готов для того, чтобы



использовать его в большинстве кулинарных рецептов. Если вы покупаете шпинат на рынке, выбирайте свежие стебли с зелеными листьями. Хранить немойтый шпинат нужно завернутым во влажное полотенце в холодильнике не дольше двух дней.



Ищем замену

Я живу в «глубинке». Про моцареллу у нас никто не слышал... Каким сыром ее можно заменить (если вообще это возможно)?

Андрей ВИНОГРАДОВ, д. Борки
Новгородской обл.

Ее можно заменить сыром сулугуни, только не слишком соленым. Сулугуни, как и моцарелла, относится к категории рассольных сыров без корки, созревающих в рассоле — растворе поваренной соли. Этот древний способ до сих пор распространен на Востоке, где сыр хранят в кувшинах или бурдюках с соленой водой или виноградным соком.

«Прячем» чеснок

Я очень люблю добавлять в овощное рагу чеснок. Мне кажется, что он придает блюду пикантность и остроту, но мои домашние терпеть не могут тушеные чесночные дольки. Что же теперь мне, отказаться от чеснока совсем?

Е.И. РУДАКОВА, г. Тольятти

Можно попробовать обхитрить ваших домочадцев. Наколите зубчики чеснока на деревянные зубочистки и положите чеснок в таком виде на рагу. Когда оно будет готово — чеснок можно будет легко убрать из сковороды или кастрюли.



Дорогие читатели!

Пишите нам! Мы с нетерпением ждем ваших рецептов, фотографий и семейных историй. Давайте делать газету вместе!

АДРЕС ДЛЯ ПИСЕМ:

198099, Санкт-Петербург,
а/я 6, газета «Наш кулинар».

© «Наш кулинар» №17(77)

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Регистрационный номер ПИ № ФС77-22345 от 18.11.2005 г. Учредитель и издатель — ООО «ИД «Пресс-Курьер».

Главный редактор Светлана Васильева Повар-консультант Илья Лазерсон

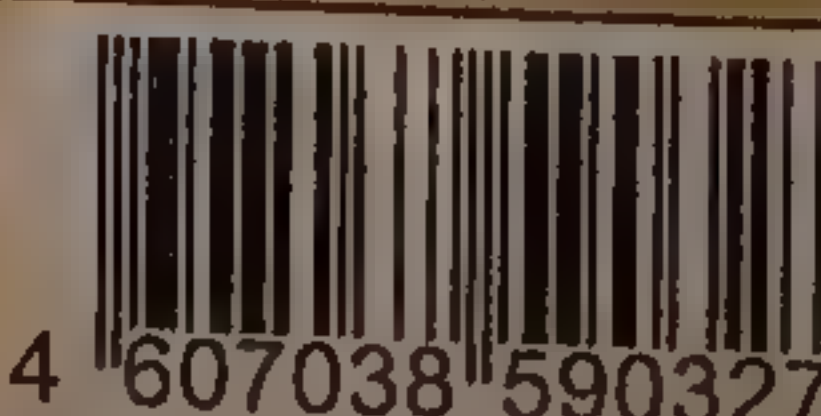
Адрес редакции и издателя: 198099, Санкт-Петербург, Промышленная ул., 42.
Адрес для писем: 198099, Санкт-Петербург, а/я 6, газета «Наш кулинар». E-mail: food@p-c.ru
Рекламный отдел: (812) 944-02-07.
E-mail: pr@p-c.ru.

Отдел распространения:
e-mail: commerce@p-c.ru.

Отпечатано в типографии ООО «Типографский комплекс «Девиз», 198096, Санкт-Петербург, Угольная гавань, Элеваторная площадка, д.6.
Подписано к печати 23.05.2007
Время подписания номера: по графику 23.00, фактически 23.00
Тираж 215 400 экз.
Заказ № ТД-1939
Цена свободная

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Литературная обработка писем осуществлена редакционным коллективом. Рукописи не возвращаются и не рецензируются.

Юридическую поддержку издания осуществляет Адвокатский Кабинет «VIALEX». Все права защищены.



07023

ЩЕДРЫЙ

№11 (12)
2003г.

СТОЛ

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ И САМ ПОЕСТЬ,
И ДРУГИХ УГОСТИТЬ

*Самое вкусное,
самое полезное!*

Осень - время приналечь
на витамины. Готовьте
из овощей и фруктов
по нашим
рецептам!
Стр. 2-5.

А ТАКЖЕ :

Художествен-
ная кулинария
Стр. 4

Рецепты
домашних
заготовок
Стр. 6-9

Консерванты
под грифом
«Е»
Стр. 11

Выбираем
кофеварку
Стр. 15



Наука о еде и еда по науке

Будем ли мы придерживаться здоровой диеты с той же истовостью, с которой наши прадеды соблюдали посты? Журнал «Здоровье» составил примерное меню наших потомков, основываясь на самых последних рекомендациях ведущих зарубежных специалистов. Предлагаем его вашему вниманию.

ЗАВТРАК:

**«АПШЕТИТ ПРОХОДИТ
ВО ВРЕМЯ ЕДЫ»**

СОК. Начинать утро со стакана грейпфрутового сока уже давно считается полезной привычкой, причем лучше всего воздействует на сердечно-сосудистую систему сок красных плодов.

ХЛОПЬЯ, МЮСЛИ И КАШИ. ХЛЕБ ГРУБОГО ПОМОЛА. ОВОЩИ И ФРУКТЫ. Интернациональный коллектив врачей вновь подтвердил, что профилактике рака кишечника способствует регулярное употребление продуктов, содержащих грубые растительные волокна.

КОФЕ. Многие исследователи склоняются к мнению, что вред кофе значительно преувеличен. И даже больше - говорят о его исключительной пользе. Так, австралийские ученые обнаружили, что при варке классического кофе по-турецки гуща поглощает до 90% свинца и меди, содержащихся в воде. Частицы кофе действуют подобно фильтрам для очистки воды - они абсорбируют ионы тяжелых металлов. А вот растворимый кофе, из которого специальным способом удалена целлюлоза (она-то и «цепляет» свинец и медь), содержит ровно столько тяжелых металлов, сколько их было в исходной воде.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК:

**«НИКОГДА НЕ ЕШЬ БОЛЬШЕ,
ЧЕМ МОЖЕШЬ ПОДНЯТЬ»**

МОЛОКО. Датские медики советуют после интенсивных физических упражнений выпить стакан обезжиренного молока - простого или, что еще лучше, шоколадного. Белки и углеводы, которые содержатся в этих напитках, способствуют увеличению мышечной массы и тем самым усиливают положительный эффект от спортивных занятий.

ОБЕД:

**«НЕ ОТКЛАДЫВАЙ ДО УЖИНА
ТО, ЧТО МОЖЕШЬ СЪЕСТЬ
ЗА ОБЕДОМ»**

ЖИРНАЯ РЫБА, СВИНИНА, ПОДЛИВКИ НА МАСЛЕ, ОВОЩНОЕ СОТЕ, АВОКАДО, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ... Эти калорийные блюда в недалеком будущем, видимо, вернуться в меню тех, кто озабочен своим здоровьем и весом. Недавние изыскания в области питания делают такое предположение весьма правдоподобным. Оказалось, организм не обманешь: снижение потребления жирного увеличивает тягу к сладкому и мучному. «Голодающие» при каждом удобном случае набрасываются на любую еду и переедают. Жиры делают многие блюда вкуснее, - говорят диетологи.

логи, - и дают вам ощущение сытости. Если ваша диета вкусна, то она жизнеспособна».

ПОЛДНИК:

**«ЧТОБЫ ПО-НАСТОЯЩЕМУ
ПОХУДЕТЬ, ДОСТАТОЧНО
ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ТРЕХ ВЕЩЕЙ -
ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА»**

ЧАЙ. Знаете ли вы, что по содержанию витамина С чайный лист уступит лишь шиповнику? Правда, в процессе производства черного чая часть аскорбиновой кислоты теряется. А вот в чашке зеленого чая, который не подвергается завариванию и ферментации, витамина С в 10 раз больше, чем в чашке обыкновенного. Представьте себе: 2 чашки крепко заваренного чая в день оказывают на организм такое же лечебное воздействие, как 4 яблока, 5 луковиц, 7 апельсинов и 2 стакана красного вина! Восточные лекари полагают, что для поддержания отличного здоровья нужно выпивать не менее 8 чашек зеленого чая в день.

ПИРОЖНОЕ. Последние исследования британцев доказывают, что такой желанный в промозглую погоду чай с лимоном и пирожными к тому же заставляет наш организм снизить выброс адреналина в кровь. Полдник особенно полезен тем, чья работа связана с постоянными стрессами, которые существенно истощают наш иммунитет.

УЖИН:

**«ЕШЬ МЕНЬШЕ!
ВРАТА РАЯ ТЕСНЫ»**

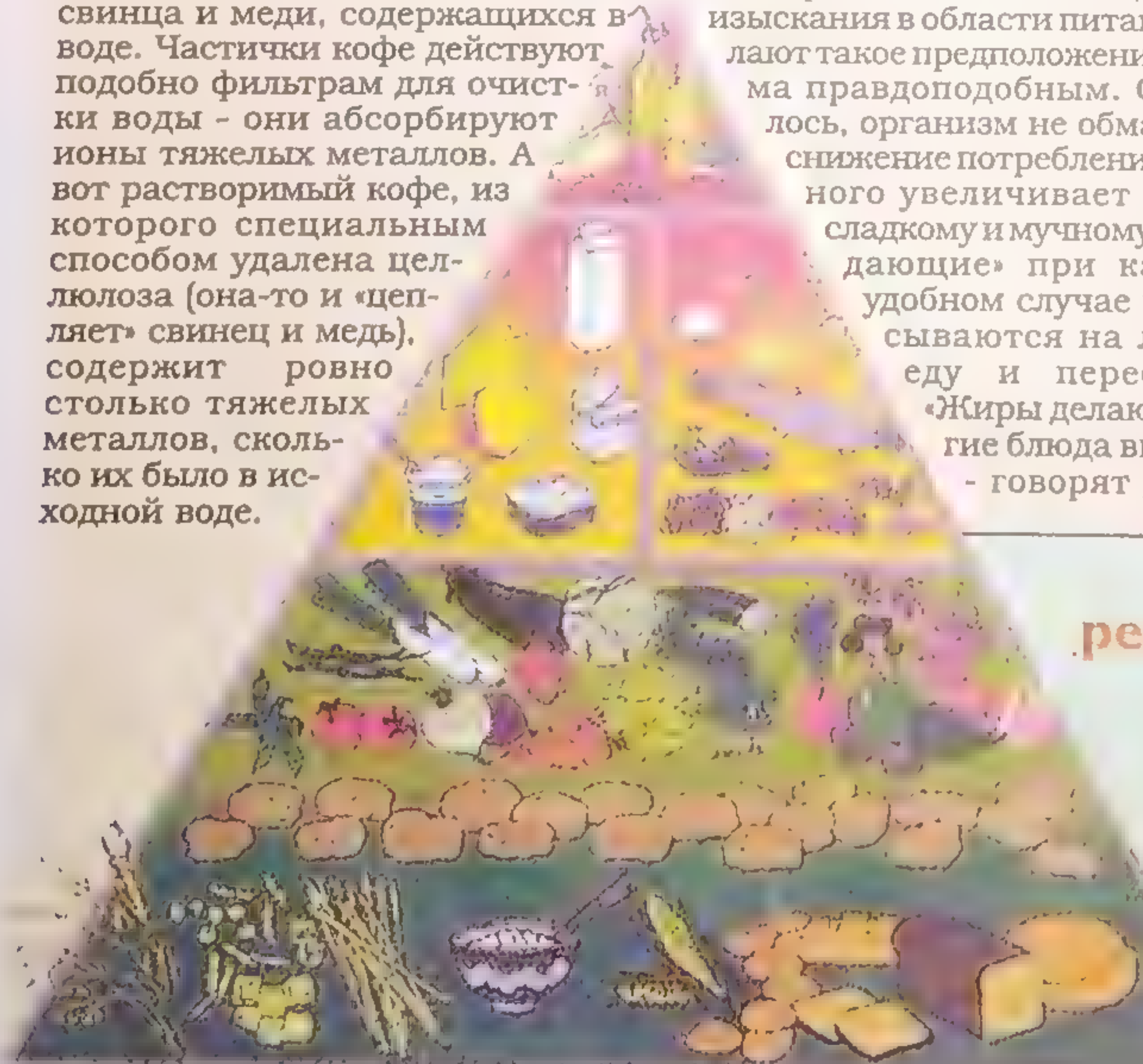
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ. Американская ассоциация кардиологов рекомендует в качестве образа жизни средиземноморскую диету, в которой много самой разной морской живности, поставляющей нам чрезвычайно полезные жирные кислоты. Но не надо забывать, что дело не только в еде, но и в образе жизни, предупреждают диетологи США. Обитатели Средиземноморья ведут более подвижную жизнь, чем, например, американцы или скандинавы, и это предохраняет их сердечно-сосудистую систему от инфарктов не меньше, чем верно выбранное меню.

Пирамида питания, рекомендованная Всемирной Организацией Здравоохранения

Зеленая зона: полный вперед! Основа ежедневного рациона.

Желтая зона: осторожно! Мясо и молочные продукты - лучше обезжиренные.

Красная зона: берегись! Сладости и масло - как можно реже.



На скорую руку



Рецепт Н.В.Рудневой

Выпечка «Крали»

1 банка сгущенки

1 яйцо

200 г муки

Все перемешать и скатать шарики. Шарики обжарить на сковороде в масле. Подавать к чаю. Дети очень любят это блюдо.

п.Павлова Гора,
Ярославская обл.

II тур конкурса: времени осталось немного!

Дорогие друзья, мы продолжаем знакомить вас с рецептами, присланными на II тур конкурса «Вкусные истории наших читателей». Напоминаем, что у тех, кто хочет в нем поучаствовать, времени осталось совсем немного: II тур завершается в сентябре. Поторопитесь! В конкурсе три номинации:

1. Соленья, маринады, салаты.

2. Варенья, компоты, джемы.

3. Рецепт на скорую руку.

Призы победителям - 250, 200 и 150 рублей за I, II и III места соответственно в каждой номинации.

Спасибо всем авторам сегодняшнего номера, нашим запасливым и занятым хозяйкам. Их рецепты на стр. 1, 6-7, 8, 9.

Рецепты А.П.Ткач

Самый короткий путь к сердцу мужчины

Кальмары отварные - 300 г

Лук репка - 120 г

Масло сливочное - 50 г

Сметана - 150 г, зелень

Отварные кальмары нарезают соломкой. Нарезанный полукольцами лук обжаривают на сковороде в масле, смешивают с кальмарами и обжаривают еще 2-3 минуты. Посолить, поперчить по вкусу. Залить сметаной, прогреть минуты 3 и оставить под крышкой на несколько минут пропитаться. Подавать с отварным картофелем, посыпав рубленой зеленью. Сметаны можно положить побольше, получится прекрасный соус.

Бутерброды

«Простак»

Пропорции продуктов произвольные.

Хлеб поджарить на масле (растительном или сливочном) до золотистой окраски. Положить гренки на тарелку и посыпать тертым сыром и рубленой зеленью петрушки.

«Привет с большого бодуна»

Хлеб намазать маслом. Сверху положить кусочек филе сельди, которое нарезать узкими полосками, не прорезая до конца, и раздвинуть, чтобы получились «щупальца». Украсить яйцом и зеленью.

«Холостяк»

Хлеб намазать маслом, положить сверху кружок помидора. Посыпать помидор солью, перцем и рубленым чесноком. Украсить зеленью.

г.Тольятти, Самарская обл.

Рецепты

Светланы

Кузьминой

Зеленый горошек в соусе

Откройте банку с зеленым горошком и слейте жидкость в какую-либо емкость. В глубокой сковороде поджарьте (без масла) 2 столовые ложки муки и, непрерывно помешивая, постепенно влейте жидкость в муку, пока соус не загустеет. В соус добавьте 2 г сливочного масла, 1-2 столовые ложки сметаны или молока, после этого всыпьте весь горошек и, поливая, доведите до кипения.

Такое блюдо можно подавать как гарнир к мясу или как самостоятельное, посыпав сверху нарубленной зеленью.

Колбаса в тесте

300 г вареных сарделек

2 яйца

1/2 стакана молока

3 столовые ложки муки

растительное масло

Колбасу или сардельки нарезать кружочками. Растереть сырые яйца с мукой, постепенно влить молоко и добавить 1 чайную ложку растительного масла. Тесто должно быть чуть жиже, чем густая сметана. Разогрейте сковородку и обжарьте сардельки, предварительно каждый кружочек обмакнуть в тесто. Подрумяненные кружочки уложите на блюдо. Сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью.

г. Киров.

Рецепты Галины Костенко

Суп за 15 минут

Взбить охлажденный кефир и добавить в него холодную кипяченую воду. Натереть на крупной терке вареную свеклу, порезать ломтиками огурцы. Растереть с солью лук и мелко нарезанный укроп. Залить овощи кефиром (0,5 л) с водой - суп почти готов. «Почти» - потому что к нему вместо хлеба подается горячая отварная картошка, посыпанная укропом, а в каждую тарелку кладется еще долька вареного яйца.

Рулет-пятиминутка

Взбить 3 яйца, добавить по 5 столовых ложек сухого молока (или сливок) и муки, 1/2 чайной ложки соды. Все хорошо размешать. Тесто вылить на противень и поставить в разогретую духовку на 5 минут. Остывший корж смазать любой начинкой, той, что есть в доме: вареньем, вареной сгущенкой. Посыпать маком. Свернуть рулетом, сверху посыпать сахарной пудрой.

г.Зерноград Ростовской обл.

Зелененький он был!

Огурец, как и другие овощи, при частом и регулярном употреблении оздоравливает кишечник, улучшает пищеварение, предотвращает витаминную недостаточность. Он повышает усвояемость других продуктов питания, особенно тех, что содержат белки и минеральные вещества.

Котлеты из петрушки

Пропустить через мясорубку 300-400 г зелени петрушки, обжарить массу в 2-3 ст. ложках масла, добавить немного нарезанного зеленого лука и снова поджарить. В остывшую массу вбить 2 яйца, всыпать 2-3 ст. ложки муки, посолить и перемешать. Сделать из фарша котлеты и обжарить их в масле.

Сельдерей с рисом

Нарезать кубиками 1 кг корневого сельдерея и жарить до готовности в 100 г жира. Добавить 1 стакан риса и обжарить. Заправить 5 ст. ложками томатного пюре, посолить, поперчить, влить 1 стакан горячей воды и варить до готовности. Подавать, посыпав сыром.

Разгрузочный день

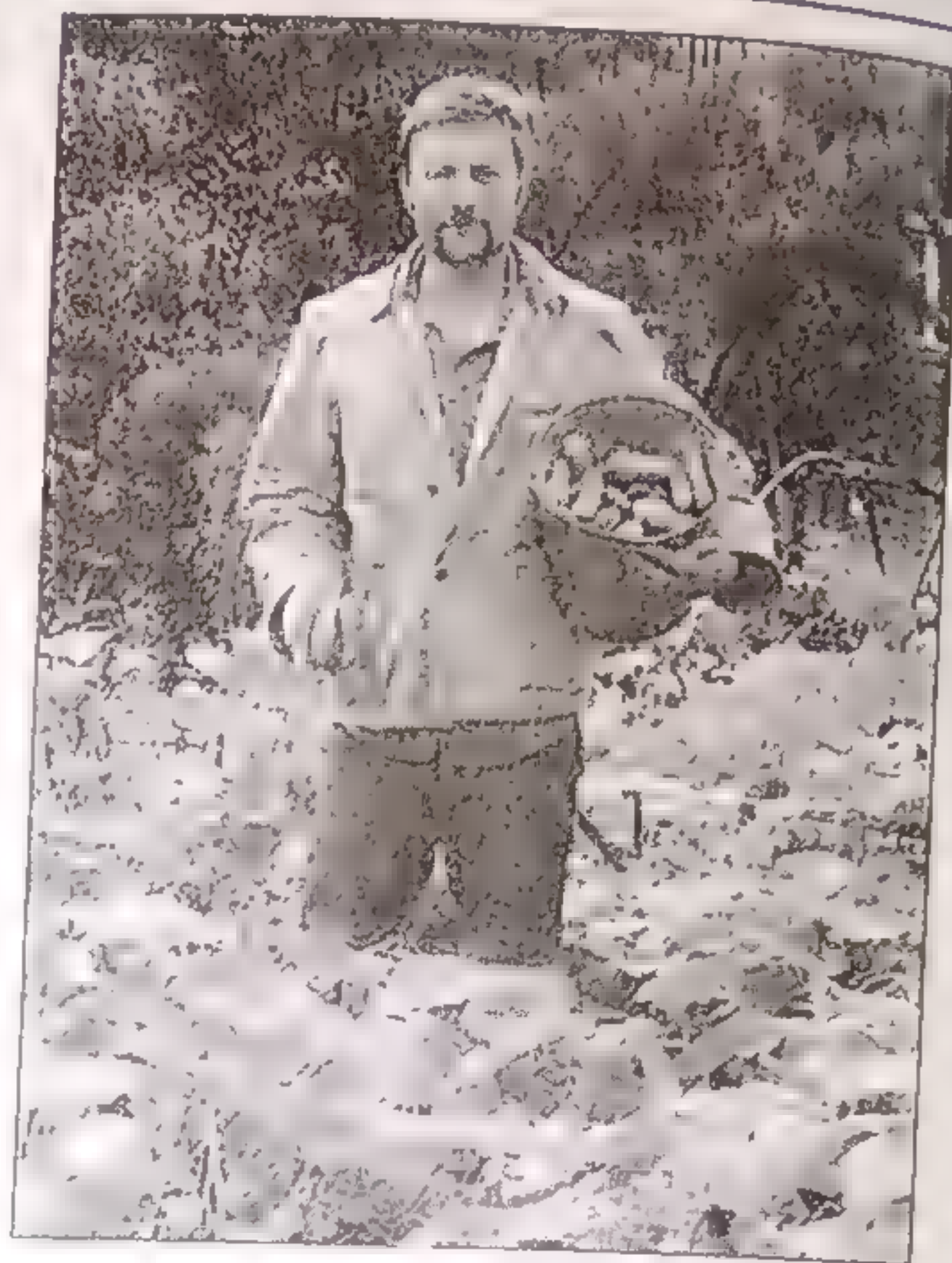
Достаточно 1,5 кг свежих огурцов. Людям, плохо переносящим чувство голода, можно добавить к огурцам немного майонеза или ложку-другую растительного масла и два ломтика черного хлеба.

Огурцы тушеные

6-10 свежих огурцов очищают от кожуры, нарезают ломтиками в длину, солят и оставляют на 1-2 часа. Луковицу мелко режут, прожаривают в столовой ложке масла, смешивают с огурцами и снова жарят до тех пор, пока огурцы не сделаются мягкими. Затем всыпают пол-ложки муки, еще раз поджаривают, вливают стакан бульона (можно прибавить и полстакана сметаны), дают вскипеть. Едят с говядиной или бараниной.

Огурцы, поджаренные со сметаной

Огурцы обдать кипятком, накрыть крышкой, дать немного постоять, очистить от кожицы, срезать бок, вынуть семечки. Толстые стенки огурцов натереть солью и начинить фаршем (мясом, перемешанным с перцем и чуть недоваренным рисом). Затем хорошо прожарить огурцы со всех сторон на сковороде, переложить в сотейник, залить сметаной и запечь в духовке.



Соус из соленых огурцов

2 соленых огурца очистить от кожуры, нарезать длинными дольками. Кожуру сполоснуть, залить 3 стаканами бульона, туда же положить пучок петрушки, прокипятить, процедить. Ложку муки прожарить с маслом до темного цвета, развести приготовленным бульоном, еще раз прокипятить и процедить. Влить немного грибного отвара, положить огурцы, опять вскипятить, подлить рассола, добавить немного сахара, размешать. Подавать к отварной говядине.

© «Худеем вместе».

Перец, фаршированный рисом

Продукты на 4 порции:

- 8 больших болгарских перцев (желательно разноцветных)
- 5 ст. ложек оливкового масла
- 2 луковицы (нашинковать)
- 4 зубчика чеснока (измельчить)
- 350 г помидоров
- 1 ст.л. томатной пасты
- 1 ч. ложка сахара, соль и перец
- 3 ст.л. нарезанной зелени киндзы
- 200 г длинного риса
- 1/2 ч. ложки сухих специй для риса

1. Отрежьте верхушки у перцев. Удалите семена и перегородки. Промойте. Промокните бумажным полотенцем.

2. В большой сковороде разогрейте 4 ст. ложки оливкового масла. Выложите перец. Обжаривайте 10 минут, время от времени переворачивая, чтобы перцы поджарились со всех сторон. Выложите на блюдо.

3. Приготовьте начинку. В той же

сковороде, где жарились перцы, пассеруйте лук и чеснок 15 минут.

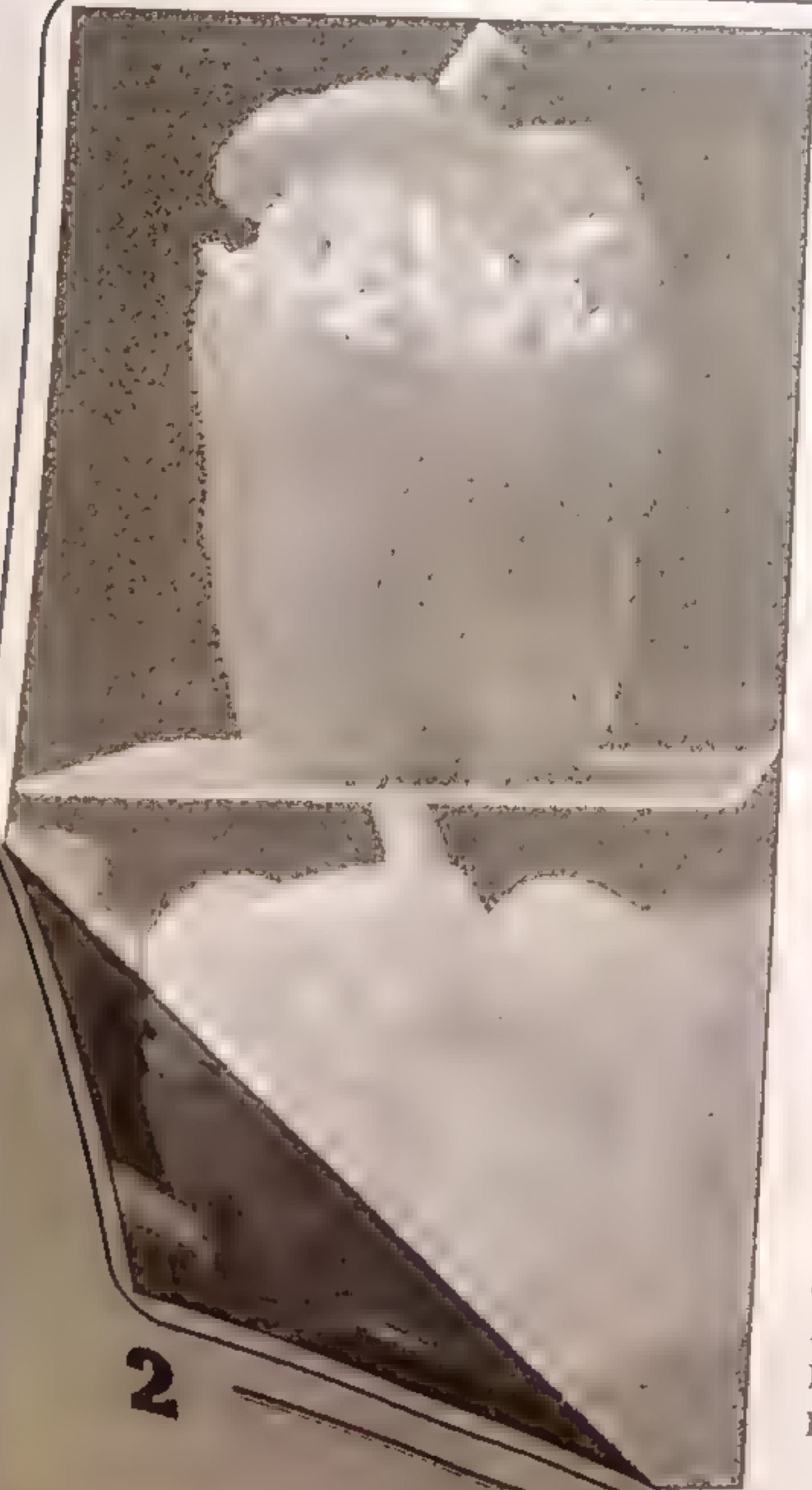
4. Снимите кожицу с помидоров, удалите семена и порежьте ломтиками. Выложите в сковороду. Поджарьте на среднем огне до мягкости, постоянно помешивая. Затем прибавьте огонь и готовьте еще несколько минут, пока не выпарится жидкость. Должно получиться томатное пюре.

5. Убавьте огонь, положите томатную пасту, сахар, соль и перец и протушите 5 минут. Снимите сковороду с огня и добавьте киндзу, специи для риса и рис. Наполните перцы начинкой.

6. В большую кастрюлю или жаровню выложите фаршированные перцы как можно плотнее друг к другу, «поставив» их отверстием кверху. Сбрызните 1 ст. ложкой оливкового масла.

7. На дно кастрюли с перцем налейте воды примерно на четверть. Доведите до кипения. Убавьте огонь. Накройте перцы тарелкой, а сверху поставьте небольшой груз.

© «Домашний очаг».



Зелененький он был!

Огурец, как и другие овощи, при частом и регулярном употреблении оздоравливает кишечник, улучшает пищеварение, предотвращает витаминную недостаточность. Он повышает усвояемость других продуктов питания, особенно тех, что содержат белки и минеральные вещества.

Котлеты из петрушки

Пропустить через мясорубку 300-400 г зелени петрушки, обжарить массу в 2-3 ст. ложках масла, добавить немного нарезанного зеленого лука и снова поджарить. В остывшую массу вбить 2 яйца, всыпать 2-3 ст. ложки муки, посолить и перемешать. Сделать из фарша котлеты и обжарить их в масле.

Сельдерей с рисом

Нарезать кубиками 1 кг корневого сельдерея и жарить до готовности в 100 г жира. Добавить 1 стакан риса и обжарить. Заправить 5 ст. ложками томатного пюре, посолить, поперчить, влить 1 стакан горячей воды и варить до готовности. Подавать, посыпав сыром.

Разгрузочный день

Достаточно 1,5 кг свежих огурцов. Людям, плохо переносящим чувство голода, можно добавить к огурцам немного майонеза или ложку-другую растительного масла и два ломтика черного хлеба.

Огурцы тушеные

6-10 свежих огурцов очищают от кожуры, нарезают ломтиками в длину, солят и оставляют на 1-2 часа. Луковицу мелко режут, прожаривают в столовой ложке масла, смешивают с огурцами и снова жарят до тех пор, пока огурцы не сделаются мягкими. Затем всыпают пол-ложки муки, еще раз поджаривают, вливают стакан бульона (можно прибавить и полстакана сметаны), дают вскипеть. Едят с говядиной или бараниной.

Огурцы, поджаренные со сметаной

Огурцы обдать кипятком, накрыть крышкой, дать немного постоять, очистить от кожицы, срезать бок, вынуть семечки. Толстые стенки огурцов натереть солью и начинить фаршем (мясом, перемешанным с перцем и чуть недоваренным рисом). Затем хорошо прожарить огурцы со всех сторон на сковороде, переложить в сотейник, залить сметаной и запечь в духовке.



Соус из соленых огурцов

2 соленых огурца очистить от кожуры, нарезать длинными дольками. Кожуру сполоснуть, залить 3 стаканами бульона, туда же положить пучок петрушки, прокипятить, процедить. Ложку муки прожарить с маслом до темного цвета, развести приготовленным бульоном, еще раз прокипятить и процедить. Влить немного грибного отвара, положить огурцы, опять вскипятить, подлить рассола, добавить немного сахара, размешать. Подавать к отварной говядине.

© «Худеем вместе».

Перец, фаршированный рисом

Продукты на 4 порции:

8 больших болгарских перцев (желательно разноцветных)
5 ст. ложек оливкового масла
2 луковицы (нашинковать)
4 зубчика чеснока (измельчить)
350 г помидоров
1 ст. л. томатной пасты
1 ч. ложка сахара, соль и перец
3 ст. л. нарезанной зелени киндзы
200 г длинного риса
1/2 ч. ложки сухих специй для риса

1. Отрежьте верхушки у перцев. Удалите семена и перегородки. Промойте. Промокните бумажным полотенцем.

2. В большой сковороде разогрейте 4 ст. ложки оливкового масла. Выложите перец. Обжаривайте 10 минут, время от времени переворачивая, чтобы перцы поджарились со всех сторон. Выложите на блюдо.

3. Приготовьте начинку. В той же

сковороде, где жарились перцы, пассеруйте лук и чеснок 15 минут.

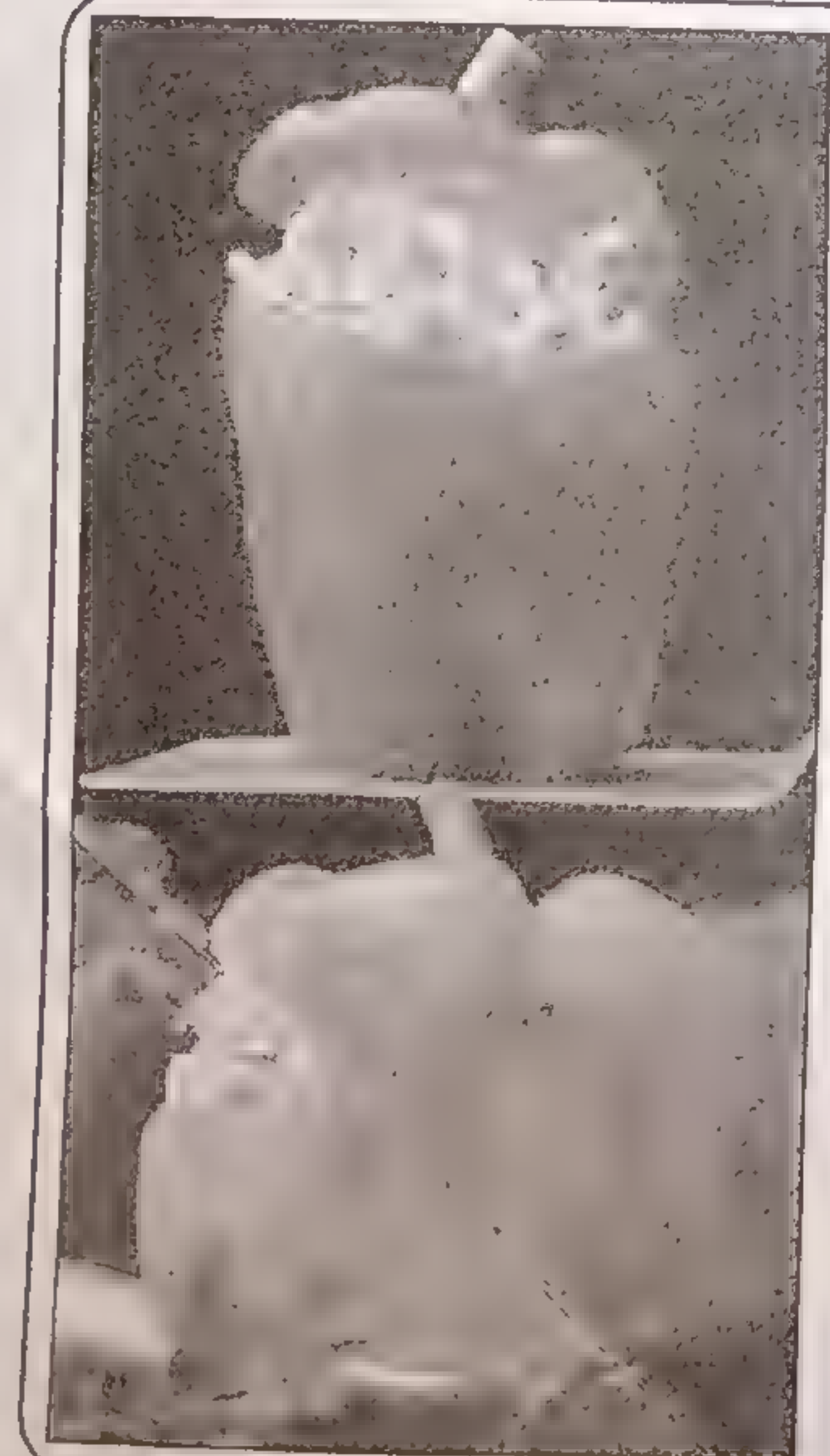
4. Снимите кожицу с помидоров, удалите семена и порежьте ломтиками. Выложите в сковороду. Поджарьте на среднем огне до мягкости, постоянно помешивая. Затем прибавьте огонь и готовьте еще несколько минут, пока не выпарится жидкость. Должно получиться томатное пюре.

5. Убавьте огонь, положите томатную пасту, сахар, соль и перец и протушите 5 минут. Снимите сковороду с огня и добавьте киндзу, специи для риса и рис. Наполните перцы начинкой.

6. В большую кастрюлю или жаровню выложите фаршированные перцы как можно плотнее друг к другу, «поставив» их отверстием вверх. Сбрызните 1 ст. ложкой оливкового масла.

7. На дно кастрюли с перцем налейте воды примерно на четверть. Доведите до кипения. Убавьте огонь. Накройте перцы тарелкой, а сверху поставьте небольшой груз.

© «Домашний очаг».



Цветная капуста

Перед готовкой головки капусты следует на 30-40 минут положить в холодную подсоленную воду (на литр воды - 20 г соли), чтобы избавить их от насекомых.

Салат

500 г цветной капусты
вареное яйцо
2 ст.ложки нарезанного лука
столовая ложка раст. масла
1,5 ст.ложки уксуса
чайная ложка сахара
соль, перец по вкусу

Головку отваривают, но так, чтобы она не была слишком мягкой. Соцветия разделяют, поливают уксусом, солят, добавляют сахар, молотый черный перец и все заливают растительным маслом. Капусту перекладывают в салатницу и сверху посыпают мелко рубленными крутыми яйцами и зеленым луком.

Под соусом

Отваренную в соленой воде головку кладут на сито и дают стечь. Затем головку переложите на блюдо кочерыжкой вниз. Вокруг капусты разложите веточки петрушки. Отдельно с соуснике подайте или соус яично-масляный.

Для соуса: 2 желтка, 150 г сливочного масла, лимонный сок по вкусу.

В кастрюлю вливают 2 ст.ложки холодной воды, опускают в нее 2 яичных желтка, тщательно отделенных от белков, добавляют соль и взбивают венчиком.

Кастрюлю ставят на слабый огонь или на водяную баню и, постепенно подкладывают по маленькому кусочку сливочного масла, непрерывно помешивают соус, не давая ему кипеть или сильно нагреваться.

Как только соус загустеет, добавьте лимонный сок.

Пудинг с изюмом

Капусту отварить в подсоленной воде, мелко порубить, смешать с припущенным рисом, маслом, молоком, изюмом, сырыми яйцами, посолить и посахарить. Хорошо перемешать и выложить в форму, смазанную маслом, сверху еще раз полить маслом или смазать взбитым яйцом, посыпать молотыми сухарями и запечь в нагретом духовом шкафу. Подать со сметаной и сахаром.

300 г цветной капусты
100 г изюма
2 столовые ложки риса
2 яйца
2,5 столовой ложки молока
2 ст.ложки сливочного масла
2 ст.ложки молотых пшеничных сухарей
сахар, соль
100 г сметаны

Слово «котлета» происходит от французского «cotelette», означающего «ребристый». Изначально этим словом называли большой кусок свинины, жаренный на ребрышках. В России в конце XIX века котлетами именовались мясные кнели - биточки из рубленого или молотого мяса (дар немецкой кухни). Со временем понятие «котлета» расширилось: исконные блюда русской кухни - битки из овощей, рыбы или круп - стали звать тоже котлетами.

В отличие от мясных котлеты из овощей никогда не готовят под крышкой. Их обжаривают с двух сторон в кипящем масле, до образования хрустящей корочки. Овощные котлеты-биточки сами по себе - объедение, но они еще и оригинальный гарнир к мясным блюдам. Вот что предлагает приготовить известный кулинар Галина Поскребышева.

Овощные котлетки

Котлеты тыквенные

Тыква - 500 г
3 яйца
сливки - 100 г
крупка манная - 2 столовые ложки
сахар - 1 столовая ложка
сухари панировочные
масло растительное

Тыкву очистить от кожуры, натереть на мелкой терке, отжать сок. В отжатую массу добавить сливки и тушить под крышкой 5-7 минут. В горячую тыквенную массу добавить манку, сахар и яичные желтки. Из готового тыквенного фарша сформировать котлетки, обмакнуть их в предварительно взбитый яичный белок, обвалять в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле.

Котлеты картофельные с творогом

Картофель отварной - 500 г
творог - 200 г
масло сливочное - 100 г
1 яйцо
соль по вкусу
мука - 1 столовая ложка
сухари панировочные
масло растительное

Отварной картофель охладить, вместе с творогом протереть через сито, смешать с растопленным сливочным маслом, яйцом, мукой, солью. Сформировать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле.

Котлеты из топинамбура и моркови

Топинамбур - 500 г
морковь - 100 г
молоко - полстакана
3 яйца
мука - 2 столовые ложки
соль по вкусу
сухари панировочные
масло растительное

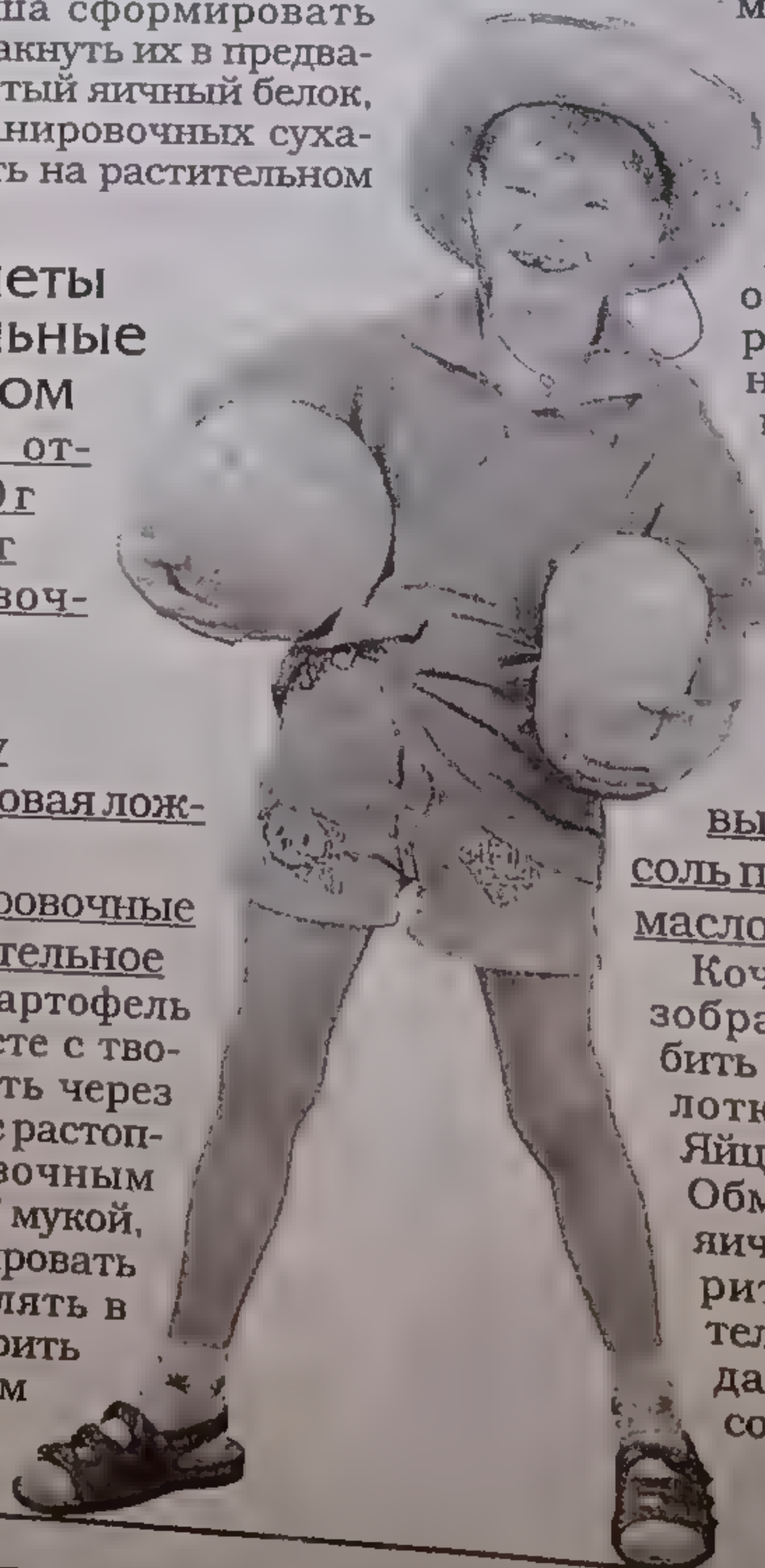
Топинамбур и морковь очистить, натереть на крупной терке, залить кипящим молоком и тушить до мягкости, 5-7 минут. В горячие тушеные овощи добавить муку, яйца, соль. Из готовой массы сформировать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле.

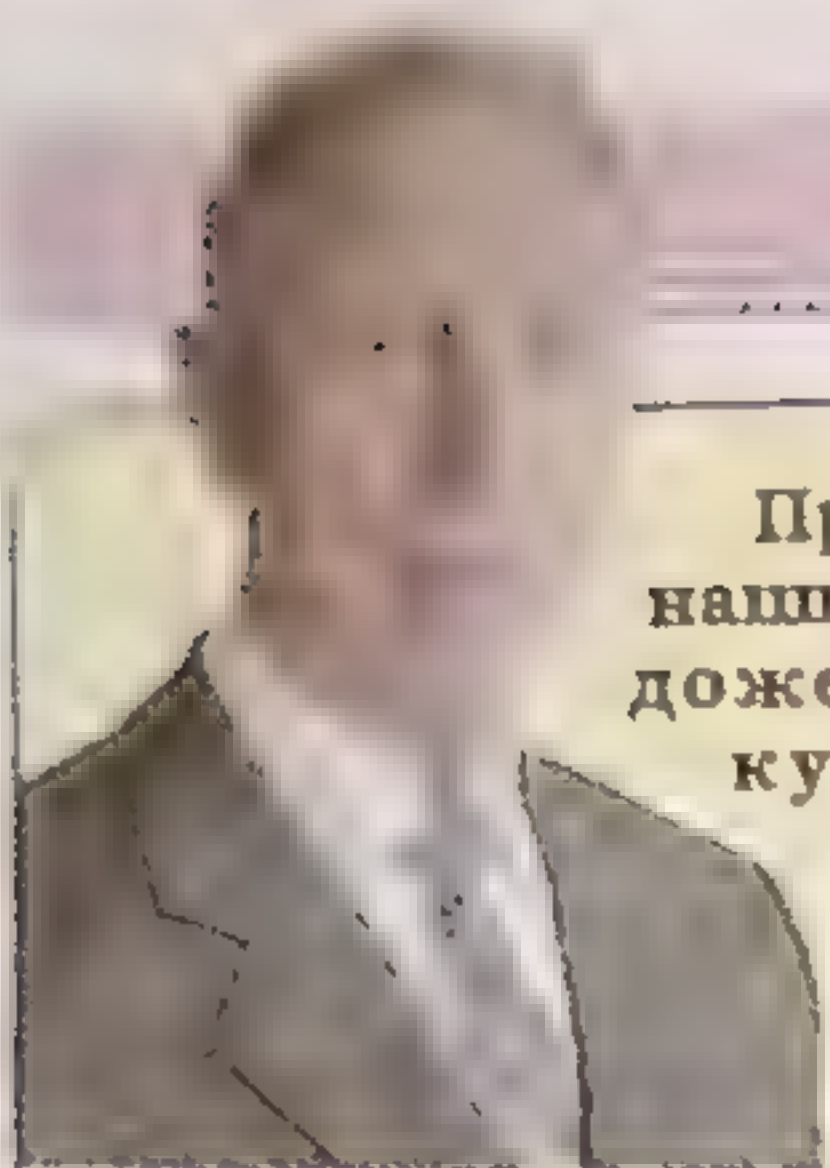
Шницель капустный

Капуста молодая - 1 кг
4 яйца
мука - 2 столовые ложки
соль по вкусу
масло растительное

Кочан капусты разобрать, листья отбить деревянным молотком, посолить. Яйца взбить с мукой. Обмакнув листья в яичную смесь, обжарить их на растительном масле. Подавать горячими, со сметаной.

© «Семейный доктор».





Продолжаем наши уроки художественной кулинарии. Сегодня их ведет инженер-технолог нижегородского ресторана «Ока» Евгений Николаевич МАШИН.

Многоярусная ваза

Вариант использования луковых розеток - многоярусная ваза. Для этого в розеточки кладем какой-нибудь наполнитель (маслины, оливки, корейскую морковку, зеленый горошек). Лучше, чтобы начинка в каждой из них была разной. Затем ставим розетки друг на друга в порядке уменьшения.



Украшения из овощей

Розетки из лука

Берем очищенную луковицу и прокалываем ее в центре до середины диаметра. После этого начинаем делать ножом полукруговые движения.

Затем осторожно снимаем верхнюю часть луковицы. Получается многослойная розеточка в форме цветка.

Аккуратно вынимаем слой за слоем. Получившиеся розетки разных размеров будут замечательным украшением к мясным, рыбным блюдам и различным салатам.



При желании розетки из лука можно наполнить какой-нибудь начинкой, например, зеленым горошком или оливками. Начинку нужно класть после того, как розетка будет установлена на блюде.

Роза из моркови

Сначала делаем заготовку из моркови.



Сбоку срезаем полукруг, своей формой напоминающий лепесток розы. Немного закрутляем его сверху. Затем повторно надрезаем ножом и аккуратно отгибаем в сторону. Получается лепесток. Другие лепестки продолжаем вырезать по окружности.



Аналогично «строим» второй этаж, третий и т.д. В оставшейся целой сердцевине делаем несколько надрезов. В результате должен получиться красивый цветок, очень похожий на настоящую розу.



Предупреждаем: с первого раза такой шедевр кулинарного искусства может не получиться. Морковная роза по плечу только упорным, настойчивым и терпеливым.

Астры из лука

Берем очищенную луковицу и точно также, как и в предыдущем случае, прокалываем ее в центре до середины диаметра. Только ножом теперь вырезаем не полукруг, а треугольник.

Снимаем верхнюю часть луковицы. Разделяем слои. Получаются остроконечные розеточки раз-



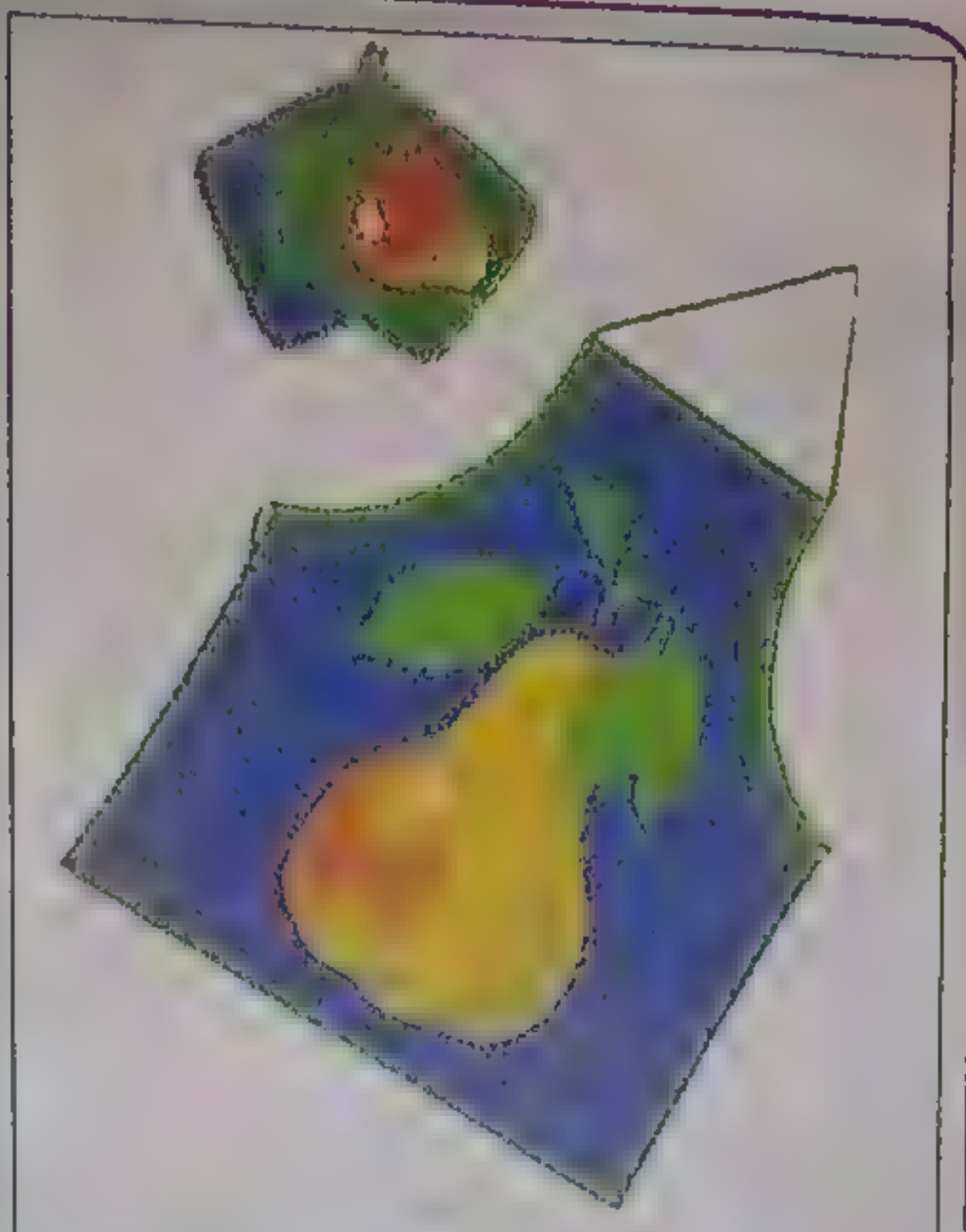
ные по размеру. Чтобы сделать белоснежную астру, нужно их все собрать снова по порядку, как матрешку, при этом каждый последующий слой должен быть повернут на пол-оборота. В сердцевину готовой, пышной астры положите маслину или несколько горошин. Так цветочек из лука приобретет еще большую выразительность.

Фото Вячеслава СЕННИКОВА.

Обед от Ольги

Сегодня в рубрике «Автора!» представляем творчество не повара-профессионала, как обычно, а кулинара-любителя Ольги Полубатоновой из Нижнего Новгорода. Ольга Геннадьевна - большая мастерица по части вкусной готовки, в чем вы можете убедиться, приготовив блюда по рецептам с этой страницы. Кстати, сегодня именно она - призер нашей игры для обладателей «съедобных» фамилий. Подарок Ольге от «Щедрого стола» - фартук с прихватками.

Фото Вячеслава СЕННИКОВА.



Суп молочный с кабачками и картофелем

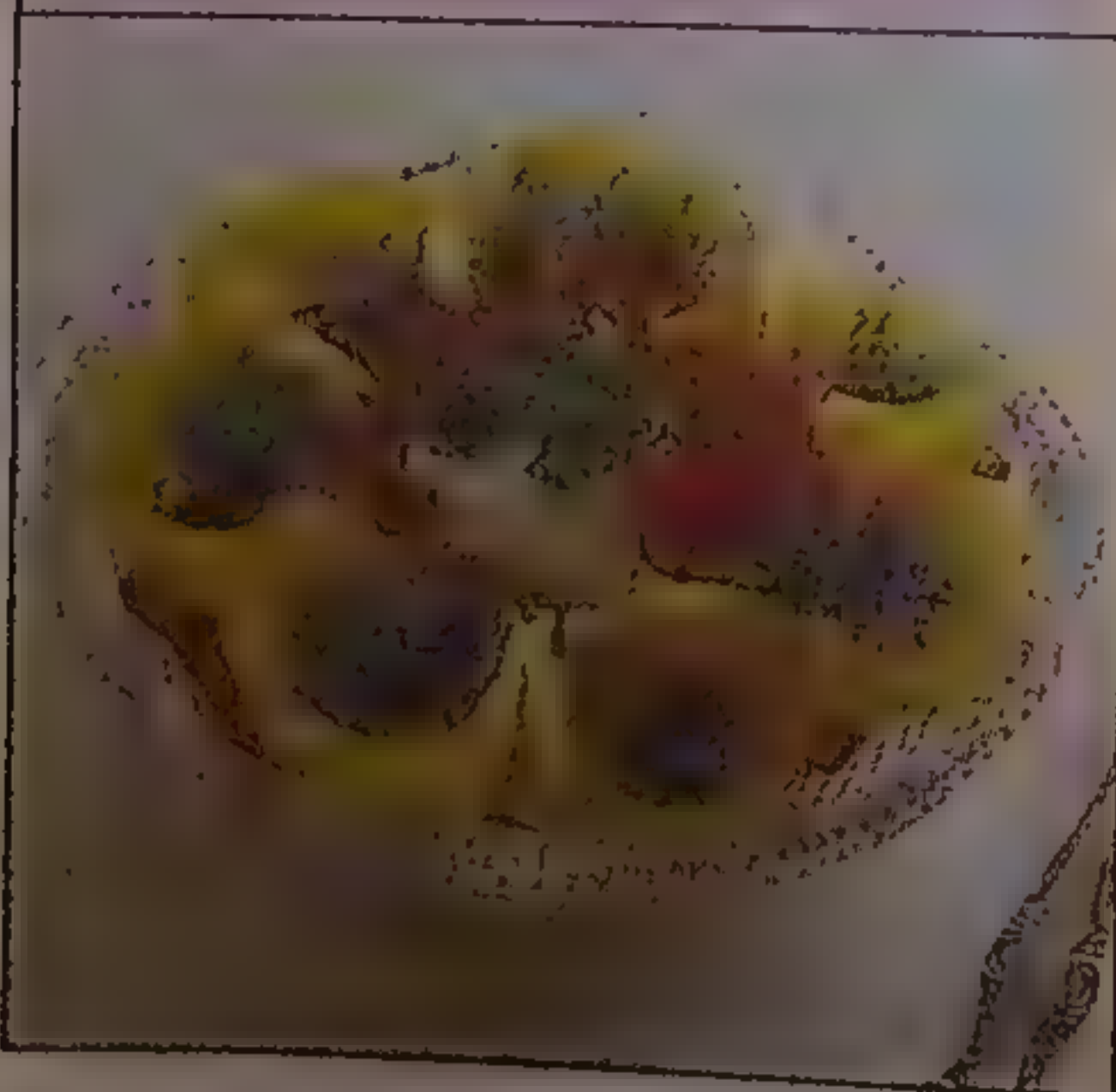
400 г картофеля
3 стакана молока
2 стакана воды
250 г кабачков
1 ст.ложка сливочного масла
соль по вкусу

Картофель нарезают дольками, опускают в горячее разведенное водой молоко и варят 10 мин., потом добавляют кабачок, нарезанный ломтиками, соль и снова варят при слабом огне до готовности. В готовый суп кладут масло.

Салат «Янтарный берег»

Возьмите 4-5 свежих красных перцев, 4 апельсина, полбанки консервированной кукурузы, майонез.

Перец вымойте, очистите от семян и нарежьте кубиками. Апельсины очистите от кожуры и косточек и тоже нарежьте кубиками. Порезанные апельсины и перец сложите в салатницу, добавьте кукурузу и все заправьте майонезом.



Хачапури (ватрушка с сыром)

2 стакана пшеничной муки
3 столовые ложки молока
10 г дрожжей
1/2 ст.ложки сахарного песка
150 г рассольного сыра
2 яйца
2 ст.ложки топленого масла

Берем пшеничную муку, молоко, дрожжи, сахар и готовим кислое опарное тесто. Из полученного теста раскатываем квадратную лепешку и на середину кладем рубленый сыр, смешанный с яйцами, затем защипываем тесто, придав ватрушке квадратную форму, смазываем яйцом, и выпекаем на топленом масле. Готовую ватрушку опять смазываем маслом.

Кулеш

1 1/4 стакана пшена
3 стакана воды
2 стакана молока
2 картофелины
1/4 луковицы
1 1/2 ст.ложки слив.масла
соль по вкусу

Промытое пшено заливают горячей водой и нагревают до кипения. Затем прибавляют горячее молоко, мелко нарезанный картофель, соль по вкусу, лук, слегка прожаренный в сливочном масле (1/2 столовой ложки). Все перемешать, закрыть крышкой и поставить в духовку на 1 час.

Картофель праздничный

Возьмите столько средних картофелин, сколько их уместится в один слой на вашей сковороде или на противне. Очистите и порежьте на тонкие ломтики, но не до конца, а так, чтобы картофелина как бы осталась целой. Чтоб придать устойчивость, доньшко нужно срезать. Затем каждый ломтик аккуратно отогните и туда положите кусочек холодного сливочного масла. Установите картофелины на слегка смазанном противне, посолите, поперчите, посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета. В духовке каждая картофелина «раскроется».

Курица по-мексикански

4 окорока
2 луковицы
2 штуки болгарского перца
0,5 кг свежих помидоров
1 банка кукурузы,
растительное масло
4 зубчика чеснока
перец чили

Разделяем курицу, режем овощи. Выкладываем слоями в сковороду, и выпекаем в сильно разогретой духовке.

Коржики с творогом, жаренные в масле

1,5 стакана сливочного масла
2 стакана творога
2,5 стакана муки
2 стакана топленого масла
1 столовая ложка сахарной пудры
корица, соль по вкусу

Берут сливочное масло, хорошо отжатый творог, пшеничную муку и замешивают тесто, солят по вкусу. Приготовленное тесто поставить на 2-3 часа в холодное место, после чего формируют в длинные палочки, которые жарят в топленом масле (можно в растительном без запаха). Вынув из масла, посыпают сахарной пудрой и корицей.

Котлеты на тарелочке

Режем кабачок кружочками, на них - кружочки картошки, на них - фарш (любой), полить майонезом, сверху - кружок помидора, все ставим в духовку.

Райское наслаждение

У яблок срезать верхушки, вынуть мякоть. В получившиеся углубления положить творожок с песком, ваниль, толченые орехи и изюм. Яблоки покрыть крышечками, которые вы срезали, и в сковороде или на противне поставить в духовку на 40-50 мин.

Рецепт Любови Пономаревой

Рецепты
Елены Барковой

«Армянская» икра

5 кг помидоров
1 кг сладкого болгарского перца
750 г яблок
400 г горького перца
600 г лука
500 г моркови
200 г чеснока
1 стакан подсолн. масла
соль по вкусу

Вес дается уже очищенных, готовых к переработке овощей. Сначала все ненужное удалить: шелуху, семечки, хвостики, а потом на весы.

Все продукты пропустите через мясорубку. Тщательно перемешать, добавить масло и соль. И варить на среднем огне 4 часа. Заливать в банки в горячем виде и закатывать. Итого выходит 8 литров. Икра получается острой. Подходит для бутербродов.

«Ленивый плов»

Это прекрасный, сытный завтрак. Похожий рецепт был в № 9, но мой делается несколько иначе и другие пропорции продуктов.

На весы опять кладем уже все очищенное. Итого выходит 8 литров. Плов делается в 3 этапа.

I этап:

2 кг перца
1 кг моркови
1 кг лука

0,8 кг подсолнечного масла

Все порезать соломкой, перемешать. Кипятить 10 минут.

II этап:

4 кг помидоров порезать на 4 части. Кладем в смесь. Кипятим еще 15 минут.

III этап:

Добавить в смесь 2 стакана риса (предварительно замоченного), 1 стакан сахара, 0,5 стакана соли, 1 стакан воды. Кипятить еще 30 минут. Раскладывать в банки в горячем виде и закатывать.

п.Никольский
Новосибирской обл.



Солянка

1 средний кабачок
3 моркови
4 перца
3-4 головки лука

Заливка: 1 литр томатного сока, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 2 столожки соли, 2 десертные ложки 9%-ного уксуса, перец горошком. Очень просто и вкусно!

Кабачки нарезать кубиками, перец и лук мелко нарезать, морковь через крупную терку. Все уложить в кастрюлю и залить заливкой. Тушить на медленном огне 20-30 мин. помещая, переложить в стерильные банки и закатать.



Салат «Пенсионер»

300 г свеклы
по 200 г моркови, картофеля и квашеной капусты
1 большая луковица
3 зубчика чеснока

Рассол: 1 л воды, 1 столожка соли, 1 столожка сахара, 1 чайная ложка уксусной эссенции.

Очищенные свеклу и морковь проварить 30 минут и порезать кубиками. Картофель также порезать кубиками и пробланшировать в кипящей воде 4-5 мин. Квашеную капусту отжать. Почистить лук и чеснок, мелко порезать. Все овощи перемешать: заполнить банки и залить рассолом, стерилизовать литровые банки 20 мин., закатать и охладить на воздухе.
г.Братск, Иркутская обл.

Рецепты Н.Рудневой

Посылаю на конкурс свои рецепты, по которым делаю заготовки для всей семьи (а у меня четверо детей). Кушают с удовольствием.

Помидоры десертные

Мою помидоры, крупные разрезаю на 4 части на половинки. Предварительно приготавливаю стерильные баночки от 0,5 до 1 литра. На дно кладу веточку сельдерея (он мягче петрушки), зубчик чеснока, можно и 2, по своему вкусу, головку лука нарезаю кольцами и укладываю в готовые банки. Затем кладу помидоры (дольки) до плечиков. У меня разные сорта и цвета томатов, так что смотрится оригинально. Готовлю сироп: 1 л воды, 1 столожка соли, 2,5 столожки сахара. Кипячу и горячим заливаю набитые банки, кладу сверху душистый горошек 3-4 шт., ставлю в большую емкость стерилизовать. 15 минут стерилизации - и закатываю. Переверну вверх дном и даю остыть.

Уксуса совсем не надо. Попробуйте. Понравится, пальчики оближите.

Салат «Ассорти»

Овощи: помидор, огурец, перец болгарский, капуста, морковь (все овощи, что под рукой). На свое усмотрение режу (кубиками, ромбиками), укладываю в литровые банки и заливаю рассолом. Рассол: 80 г соли, сахар 160 г на 1,5 л воды. На дно 4 листа лаврушки, душистый горошек (перец). Стерилизовать 8-10 минут и закатать.

А еще помидоры и огурчики я мариную без уксуса. Приспособилась к лимонной кислоте, перед закрытием вместо уксуса добавляю на кончике чайной ложки «лимонку». Вместо обычной гвоздики применяю китайскую (которая цветет в саду).

Попробуйте. Очень вкусно.
п.Павлова Гора, Ярославская обл.

Рецепт И.Терещенко

Читательница из Н.Новгорода просила рецепты заготовок без уксуса. Предлагаю попробовать капусту по моему рецепту.

Нарежьте 10 кг капусты без черешков крупными кусками. Сложите в бачок и залейте рассолом (9 л воды плюс 400 г соли). Придавите грузом. Держать 4 дня при комнатной температуре.

Через 4 дня извлечь капусту, дать стечь рассолу, порезать кусочками помельче и снова уложить в бачок, пересыпав смесью (0,5 кг моркови, тертой на крупной терке, 4 голов-

Капуста без уксуса

ки мелко порезанного чеснока, немного семян укропа или тмина, зеленые или сушеные сельдерея или петрушка, 1-2 горьких перца стручками). Залить этим же сцеженным рассолом, прокипяченным и остуженным. Поставить еще на два дня под груз. Наконец, вынуть кусочки, обвалить в сахарном песке (уйдет примерно 800 г песка) и переложить в 3-литровые банки.

Очень вкусно, витаминно, все мои домашние такую капусту любят.

Краснодарский край.

закуски, салаты

Рецепт В.М.Морозовой

Помидоры в яблочном соке

В 8-м номере был напечатан рецепт томатов в яблочном соке. Я тоже делаю такие помидоры, но по-другому. Попробуйте. Одно- временно это ответ на просьбу Ольги Богачевой о том, как консервировать без уксуса.

В хорошо промытые банки уложить помидоры, предварительно проткнуть их в месте крепления плодоножки деревянной палочкой. Никаких специй в банки не класть, поскольку яблочный сок отличная пряность. Дважды залить емкость

кипятком и выдержать 5-10 минут. Затем надо залить доведенным до кипения подсоленным яблочным соком (на 1 л сока 1 ст.ложка соли с верхом). На 3-литровую банку жидкости потребуется чуть больше литра.

Банки закатать прокипяченными крышками, перевернуть вверх дном и поставить остывать.

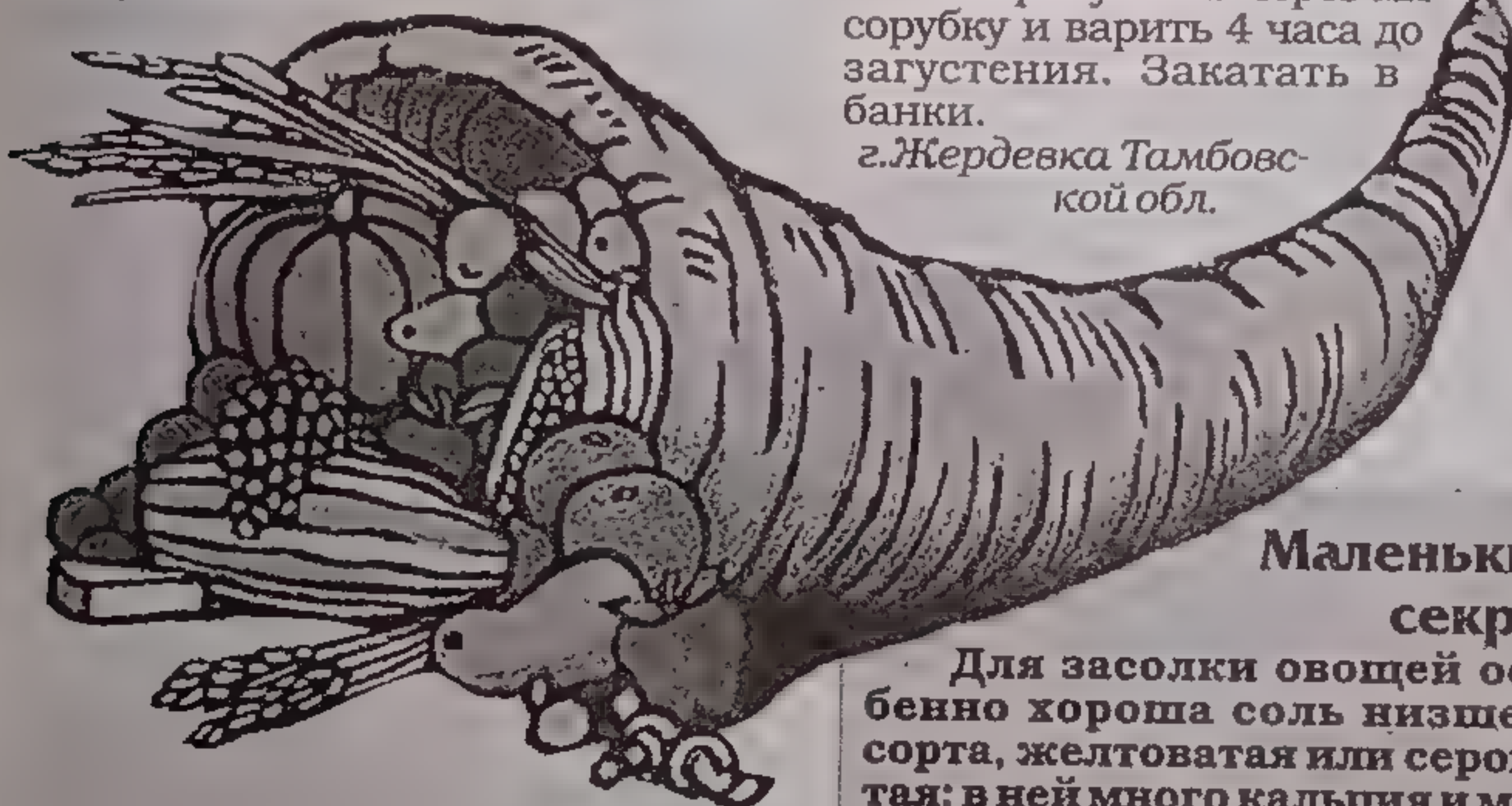
Помидоры имеют несравненный вкус, получаются необычайно аппетитными.

г.Чебоксары.

Рецепты Т.А.Шамшиной

Помидоры со сливами

Помидоры и сливы взять в равных количествах, вымыть, томаты наколоть вилкой, уложить в банку. Растворить в 1 л воды 100 г сахара и 15 г соли, вскипятить раствор и провести трехкратную заливку. Банку закатать.



Маленький секрет

Для засолки овощей особенно хороша соль низшего сорта, желтоватая или сероватая: в ней много кальция и магния, которые придают рассолу необходимую жесткость.

Рецепты Тамьяны Канышиной

Огурцы без уксуса с алычой

Беру некрупные огурчики, укладываю в 3-литровые банки, пересыпая 1 ст.ложкой натертого корня хрена, 3-4 зубчика чеснока, веточку Melissa, 1 лавровый лист, 5-6 горошин черного перца. Сверху укладываю зонтик укропа.

На 1,5 л воды кладу 300 г алычи, кипячу примерно 5 минут, алычу выбираю, а отвар заливаю в банки с огурцами. Через 15-20 минут сливаю в кастрюлю, добавляю по 100 граммов соли и сахара (из расчета на две 3-литровые банки). Кипячу 5 минут и заливаю в банки, закрываю и укутываю. Затем остужаю и укладываю в погреб. Получается очень вкусно. Поэтому я советую читате-

лям приготовить такие маринованные огурчики!

Толстые огурцы

Таким образом можно консервировать длинные огурцы или толстые переросшие.

На дно литровой банки положить морковь, репчатый лук, нарезанный кольцами, пару горошин черного и душистого перца и одну гвоздичку. В каждую банку насыпать 4-5 ч.ложек сахара, 2,5 ч.ложки соли.

Огурцы разрезать вдоль и настаивать в банки. Залить холодной водой и стерилизовать 10 минут с момента закипания воды. Затем закатать.

г.Кохма, Ивановская обл.

Рецепты Светланы Сухановой

Осенняя закуска

2 кг бурых помидоров

2 кг свежих огурцов

1 кг лука

0,5 кг сладкого перца

1 стакан раст. масла

0,5 стакана 9-процентного

уксуса

несколько столовых ложек

сахарного песка

соль по вкусу

Овощи нарезать кубиками, сложить в кастрюлю, всыпать сахарный песок, влить масло, уксус, посолить. Кипятить 7-10 минут помешивая. Горячий салат разложить в горячие банки, закатать крышками и укрыть одеялом до остывания.

Закуска

«Для гостей»

3 кг очищенных кабачков натереть на крупной терке, 500 г лука нарезать мелкими кубиками, 500 г моркови натереть, 2 головки чеснока измельчить.

Все перемешать. В овощную смесь добавить 1 стакан 9-процентного уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки соли, перемешать и дать постоять 2 часа. Разложить в подготовленные литровые банки. Стерилизовать в кипящей воде 25 минут, после чего закатать.

Баклажаны с овощами

На 10 пол-литровых баночек

потребуется:

1,6 кг баклажанов

1,6 кг сладкого красного пер-

ца

800 г сладкого зеленого пер-

ца

2 кг помидоров

0,5 кг лука

2 столовые ложки соли

2 столовые ложки сахара

10 лавровых листов

горошины черного перца

0,5 л подсолнечного масла

Баклажаны, перец и лук нарезать кусочками и обжарить на растительном масле. Уложить в банки и залить приготовленным из помидоров соком. Положить лавровый лист и несколько горошин черного перца. Стерилизовать банки 1 час и закатать.

г.Оренбург.

Рецепты

Тамары Караваевой

Сырое варенье из ягод черной, красной и белой смородины

По 0,5 кг разной смородины
2,5 кг сахара

Ягоды пропустить через мясорубку. Смешать смородиновую массу с сахаром и оставить на 12 часов. Затем еще раз перемешать, готовое варенье разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Варенье из крыжовника с орехами

1 кг крыжовника
2 стакана воды
1,5 кг сахара
1 стакан грецких орехов

Ягоды вымыть, обрезать плодоножки, вынуть семена. Начинить крыжовник четвертинками грецкого ореха. Залить ягоды холодной водой на 20 минут. Слить воду и сварить на ней сироп, добавив сахар. Залить крыжовник горячим сиропом и оставить на 3 часа. Нагреть варенье на маленьком огне, не доводя до кипения, так повторить 2 раза.

Охлажденное варенье разложить по банкам, закрыть крышками, хранить в темном месте.

г.Кудымкар, Пермская обл.

Рецепты Татьяны Ключевой

Варенье из моркови и облепихового сока

Морковь - 1 кг
облепиховый сок - 300 г
сахарный песок - 1 кг

Морковь вымыть, почистить, нарезать кубиками, звездочками, бланшировать в кипящей воде 3 минуты.

Воду слить, залить морковь облепиховым соком, добавить сахарный песок, поставить на медленный огонь и варить до готовности. Готовое варенье разлить в стерилизованные банки и закатать.

Персики в вине

На 1,5 кг зрелых крепких персиков - 500 г сахара, 300 г воды, 150 г белого вина, 1 ст.ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица.

Персики промыть, снять кожицу и в каждый воткнуть по хорошо вымытому и ошпаренному бутону гвоздики.

Сварить сироп, добавить сахар, молотую корицу и отварить в сиропе персики 10 мин. Затем их охладить. Сироп слить в кастрюлю, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения. Затем добавить сюда же персики и варить их до мягкости. Деревянной ложкой переложить персики в подогретые чистые банки, сироп снова довести до кипения и кипящим залить банки доверху, закатать и охладить.

Варенье из кабачков

Кабачки - 1 кг
сахар - 1 кг
1-2 лимона

Кабачки, натертые на крупной терке, засыпать сахарным песком и поставить отстаиваться на ночь. Утром в кабачки добавить мелко порезанный лимон (можно тоже натереть на терке), поставить на медленный огонь и варить до готовности. Горячее варенье разлить в банки и закатать.

Ловидло из черешни по-чешки

Вымыть и удалить косточки из черешни, пропустить ее через мясорубку. Добавить уксус, и уварить массу до половины. Затем добавить сахар и варить до готовности.

На 1 кг черешни - 100-150 г сахара, 2 ст.ложки столового уксуса.

Полевской,
Екатеринбургская обл.



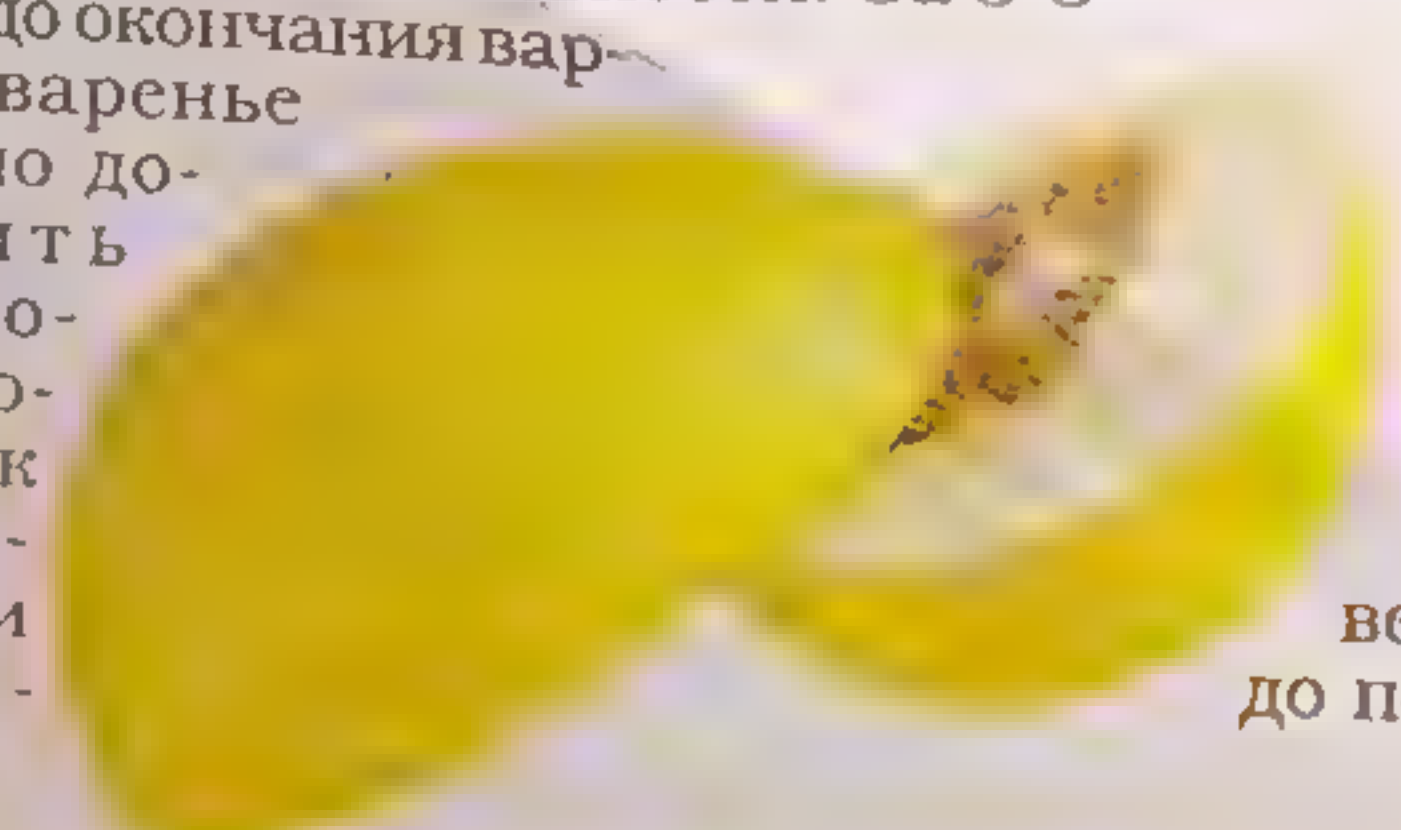
Рецепты Ирины Голобурдиной

Варенье из дыни

1 кг очищенной дыни
1,5 кг сахара
2 стакана воды

Попалась недозрелая дыня? Не расстраивайтесь. Вот что нужно сделать. Дыню разрезать на две половины, освободить от семян и кожицы, нарезать кубиками, засыпать частью сахара и поставить в холодильник на 2 часа. Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, залить им охлажденную дыню, выдержать 6-8 часов, после чего сироп слить, прокипятить, вторично залить варенье до готовности. За 3-5 мин. до окончания варки в варенье

можно добавить немного корицы или ванилина.



Компот

из слив с вином

3 кг слив
0,75 л воды
0,75 л красного виноградного вина
750 г сахара
2-3 гвоздики, корица
ванилин

Крепкие, спелые сливы освободить от плодоножек, тщательно промыть, разрезать пополам, удалить косточки, сливы положить в приготовленные банки. Воду, вино, сахар, пряности прокипятить, процедить, горячим сиропом залить сливы, банки плотно закрыть и простерилизовать 5 мин., считая с момента закипания воды в кастрюле для стерилизации. Банки вынуть, закрыть, вернуть в одеяло и выдержать до полного остывания.

с.Новороманово,
Алтайский край.

Рецепты Юлии Гузовой

Сливовый джем

Сливы вымыть, удалить косточки. Положить в глубокую кастрюлю и нагревать на слабом огне, пока они не станут мягкими (обычно это длится 15-20 минут). Сливовую массу выложить на большую сковороду, добавить корицу и 2 ст.ложки сахара. Поставить в предварительно нагретую до 150°C духовку с неплотно прикрытой дверцей. Через каждые полчаса добавлять в сливы по 2 ст.ложки сахара. Готовый джем разложить в банки и закатать.

Напиток «Осенний сад»

На 3-литровую банку взять 1 кг яблок, 150 г сахара, 10 г лимонной кислоты или сок 1 лимона. Все залить крутым кипятком, накрыть крышкой, стерилизовать 20 минут. Напиток готов. Закатать и хранить в обычных условиях.

Рецепты Т.К.Акатышевой

Вино из шиповника

1 кг спелого шиповника

3 л воды

1 кг сахара

Шиповник без семян засыпать в 5-литровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом, сваренным из воды и сахара. Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3-6 месяцев в холодное место. Хорошее вино, но требуется терпение, чтобы его приготовить.

Сладкие настойки

Вот как можно приготовить настойку из любых сочных ягод. В бутылку насыпают ягоды, пересыпая их сахарным песком (ягоды должны быть полностью им покрыты). Посуду ставят на солнце. Когда через 2-3 дня ягоды дадут сок, его сливают, в оставшиеся ягоды опять добавляют сахар. Так делают 3-4 раза. В собранный сок добавляют 200 мл водки или спирта на 1 л сока. Сахара берут в общей сложности 1-1,5 кг на 1 кг ягод.

Н.Новгород.

Рецепты Т.А.Шамшиной

Чудо, а не варенье!

Крыжовник, смородина, малина, любая ягода

На 8 стаканов сахара, 3 стакана воды, кипятить 5 минут. Затем добавить 11 стаканов ягод, кипятить 15 минут. Выключить и добавить еще 8 стаканов сахара, растворить и сразу в банки закатать. Чудо, а не варенье! Попробуйте!

Варенье из крыжовника

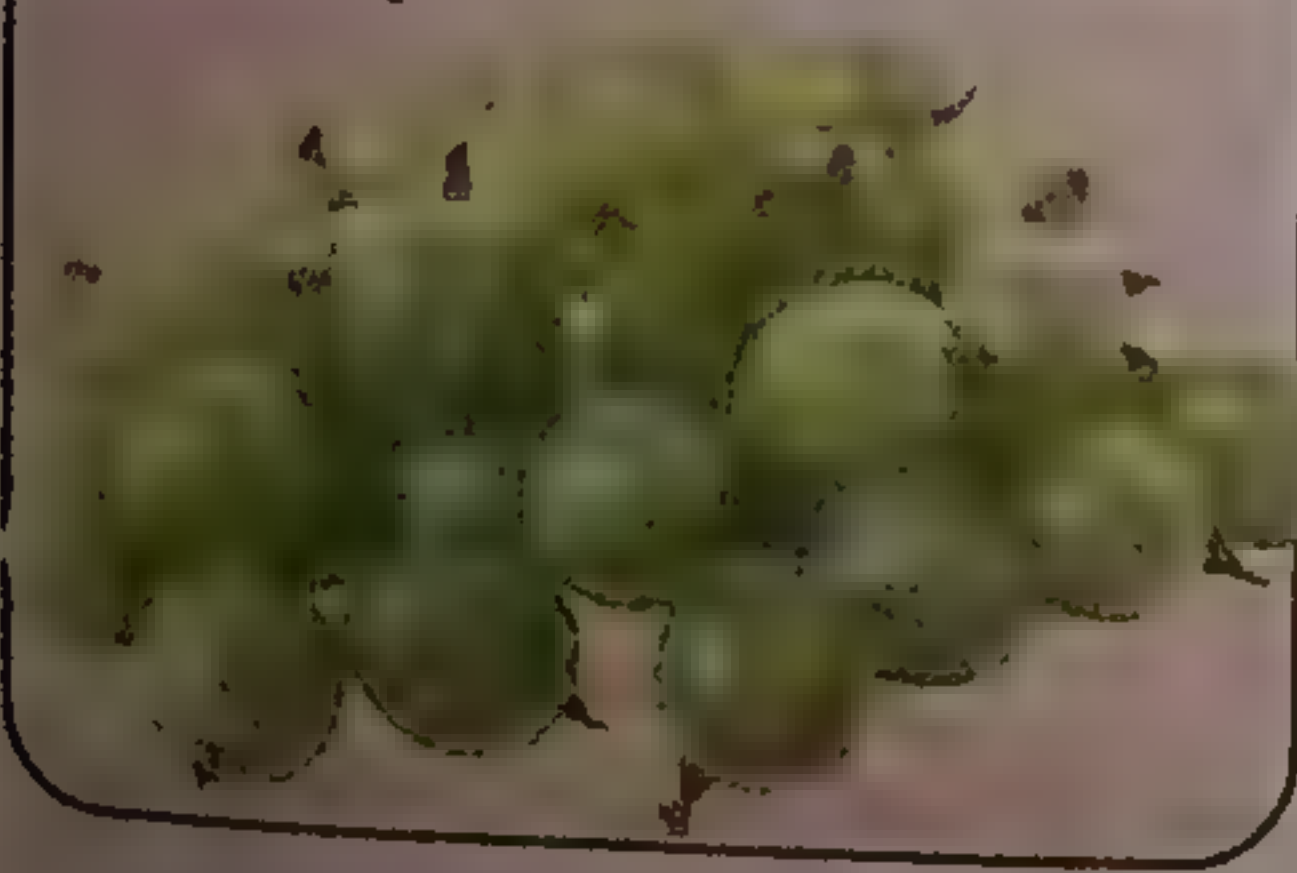
3 кг крыжовника

1 кг апельсинов

4 кг сахара

Прокрутить плоды через мясорубку (со шкуркой). Добавить 4 кг сахара и варить, помешивая, 1 час (выход 5 л).

г.Жердевка Тамбовской обл.



Рецепты И.В.ИВАНОВОЙ

Варенье «Диковинка»

Груши (разрезанные на четвертинки и очищенные от сердцевин и кожицы) - 1 кг
апельсины - 2 шт. (большие)

лимоны - 1,5 шт.

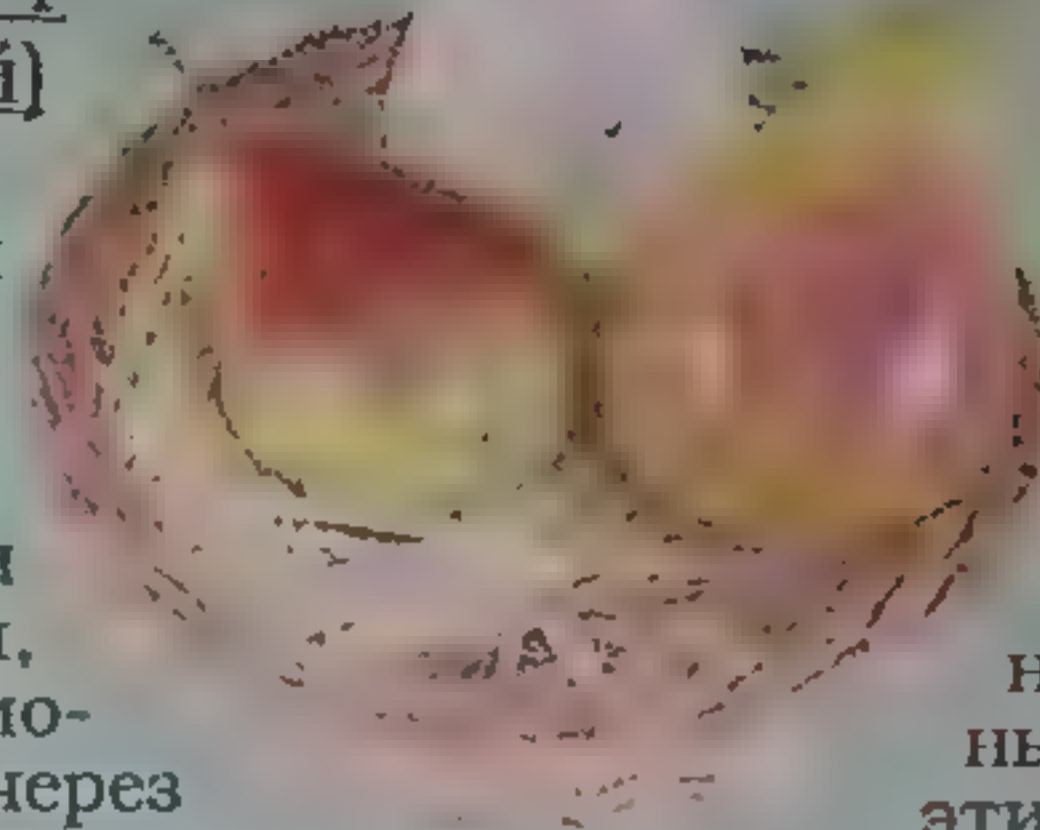
орехи - 200 г (в идеале - миндаль)

изюм - 200 г

(распаренный)

сахар - 1,5 кг

Апельсины и лимоны порезать кольцами вместе с кожурой, косточки удалить. Груши, апельсины, лимоны прокрутить через мясорубку. Полученную массу вместе с соком взвесить, смешать с сахаром 1:1. Оставить



на ночь. Утром поставить варить. Варить 45 минут, затем добавить изюм и варить еще 45 минут, добавить орехи, довести до кипения и снять с огня через 2 минуты. Разлить в чистые банки.

Нектар «Дикая Барбара»

1 кг рябины

1 кг сахара

Пропустить рябину через ручную соковыжималку, добавить сахар. Разлить по чистым банкам. Использовать как приправу к блюдам, а также для приготовления напитков. Прекрасный, освежающий вкус. Все эти рецепты любимы в нашей семье!

с.Усть-Таловка Алтайского края.

Рецепты Виктора Крылова

Малиновое вино

Делают из малинового сока совершенно зрелых ягод. Для этого необходимо ягоды вымыть, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с предварительно подогретой до 60°C водой. Подогретые ягоды (не надо, чтобы закипели) снимают с огня, накрывают крышкой и через 15 минут извлекают сок. Его фильтруют, охлаждают. На 10 л сула берут 6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара (1,6 кг вносят до начала брожения, остальное - после). Брожение после внесения закваски длится 10-12 дней, после чего вино спиртуют: на 10 л вина - 1 л водки. Вино выдерживают 5 суток, затем фильтруют, вносят остаток сахара и закупоривают в бутылки. Вино получается красивого малинового цвета с ароматом свежих ягод.



Рябина на коньяке

Пятилитровую банку на треть засыпать ягодами рябины. Отдельно приготовить закваску. Ягоды шиповника с хвостиками залейте стаканом теплой воды, добавьте щепотку сахара и поставьте в теплое место. Когда закваска забродит, вылейте ее в банку и долейте теплой водой. Высыпьте туда же стакан сахара. Закройте банку крышкой с газоотводной трубой. Можно обойтись и простой крышкой, проколотой иглой. Как только рябина прекратит «играть», то есть исчезнут пузырьки, добавьте еще 2 стакана сахара. Всего же вам потребуется 1-1,5 кг сахара. Через два месяца настойка будет готова. Осторожно отделите мезгу (ягоды) и долейте пол-литра водки. Снова укутайте банку, теперь уже плотно. Через две недели ваш «коньяк» готов.

Вино из ежевики

Приготовленную ежевику положить в емкость из некорродируемого материала. Залить кипятком, выдержать 4 дня и процедить. Измерить количество полученного сока, добавить сахар, дрожжи и поставить для брожения в теплое место (18-24°C), которое длится 2-3 недели, установить водяной затвор. После прекращения пузырения хорошо размешать, выдержать 3 дня для оседания осадка. Затем жидкость осторожно снять с осадка, процедить, перелить в бочонок и выдержать 4 месяца. После этого вино разлить в бутылки, закупорить, запечатать сургучом и поставить в прохладное место на несколько месяцев.

Необходимо: 3 кг ежевики, 3,5 л кипятка, на каждые 4,5 л сока 5 стаканов сахара-песка, 0,5 ст. ложки дрожжей.

Вы можете навсегда расстаться со своими нежеланными килограммами, всего лишь научившись мыслить, есть и вести себя, как худощавый человек! Эксперты пришли к заключению, что диета сама по себе ничего не дает. До тех пор, пока у индивидуума, как говорят психологи, «мышление толстяка», у него перспектива или сохранения избыточного веса, или, если он и будет сброшен, возвращения лишних килограммов с прибавкой. Однако существует способ победить в этой битве.

Забудьте о запретах

Суть заключается в том, что надо задать себе вопрос: «Что бы я делала, если бы была худощавой от природы?» Об этом много думала Тамара Эберлейн, которая в журнале «Правильный образ жизни» делится с читателями своими мыслями:

♥ ешьте понемногу.

Худощавые люди, в отличие от отягощенных лишним весом, не ограничивают себя в еде. Когда в последний раз вы видели 48-килограммовую «горемьку», мучающуюся над вопросом: в каком соусе для спагетти меньше всего жиров или углеводов?

Худощавые люди едят все, что им хочется, но их преимущество заключается в том, что они не едят помногу.

Диетолог Алисия Моаг-Штальберг из Носвестернского университета предлагает есть все, что хочется, но в ограниченном количестве. Не отказываться от пищи или мороженого, если очень хочется есть, но не есть их, если не испытываете чувства голода.

♥ ешьте не торопясь.

Понаблюдайте, как едят худощавые. После укуса они откладывают вилку в сторону и слушают собеседника, или говорят сами, или просто делают перерыв между укусами. Когда ешь медленнее, то и съедаешь меньше.

Дело в том, что мозгу требуется 20 минут, чтобы уловить этот сигнал. Если есть слишком быстро, то желудок переполняется еще до того, как мы узнаем об этом.

♥ «вертитесь на месте».

Вы знаете, что худощавые люди редко сидят неподвижно, большинство из них постоянно в движении, будь то покачивание ноги или ерзанье на месте. Эти маленькие «нервные движения» для организма равнозначны физическому упражнению, так как они сжигают калории.

♥ сидящие на диете иногда дают себе волю и устраивают пир.

Худощавые люди делают то же самое. Но разница заключается в том, что для людей с избыточным весом, сидящих на диете, переедание служит как бы предлогом, чтобы отступить от диеты.

Не давайте воли маленькой слабости переедания. Включить сигнальную систему мозга, чтобы не вернуться к старым привычкам постоянного праздника живота.

ЭКСТРА-ПРЕСС.

Что полезно для зрения

У вас проблемы со зрением? Обратите внимание на свой рацион. Расскажем коротко о диете, помогающей восстановить и сохранить хорошее зрение.

Прежде всего обратите внимание на продукты, содержащие провитамин А и каротин, а также витамин С. Это морковь, красный перец, облепиха, помидоры, цитрусовые. Из более сытной еды глазам полезны: рыба жирных сортов, печень трески, икра, сливочное масло.

Черника - глазной «препарат» вне конкуренции, т.к. способствует восстановлению сетчатки.

Из трав выбирайте петрушку и сельдерей.

Из круп - геркулесовые хлопья.

Растительные масла - ваша приправа.

Хлеб предпочтительно ржаной.

Картофель варите в мундире.

Кофе лучше заменить чаем.

А теперь даем два рецепта блюд, которые разнообразят ваш рацион.

Фасоль с капустой

Фасоль

капуста белокочанная

лук репчатый, морковь

петрушка и сельдерей, соль по вкусу

Фасоль вымыть, залить заранее подсоленным крутым кипятком и отварить до готовности, отвар слить.

Капусту обмыть, удалить поврежденные листья, нашинковать, залить крутым кипятком и выдержать в нем до полного остывания. Затем отжать и смешать с фасолью, добавив мелко нарезанные морковь, сельдерей и петрушку. Смесь овощей заправить растительным маслом - оливковым или соевым.

Творог со сладким перцем

200 г творога

50 г болгарского красного перца

30 г зелени, соль

Перец вымыть, освободив от семян, мелко нарезать. Зелень петрушки промыть холодной водой, высушить, измельчить. Творог протереть сквозь мелкое сито, добавить измельченный перец и зелень петрушки, посолить и тщательно перемешать.

КСТАТИ

Витамин для ясновидящих

Единственный витамин, нехватку которого человек может определить у себя сам, - это витамин А. Проверьте, сколько времени уйдет на то, чтобы глаза привыкли к темноте, когда вы из светлого помещения переходите в неосвещенное. Если более 6 секунд, вашему организму не хватает этого витамина.

Больше всего витамин А известен как витамин роста, однако этим его достоинства не исчерпываются. Одна из важнейших функций витамина А - участие в передаче зрительного сигнала. Кроме того, он необходим нам для повышения иммунитета, обновления клеток и защиты их от старения. Витамин А защищает нас от образования опухолей и от радиации.

Витамин А существует в двух формах - готовый витамин (ретинол) и провитамин (каротин).

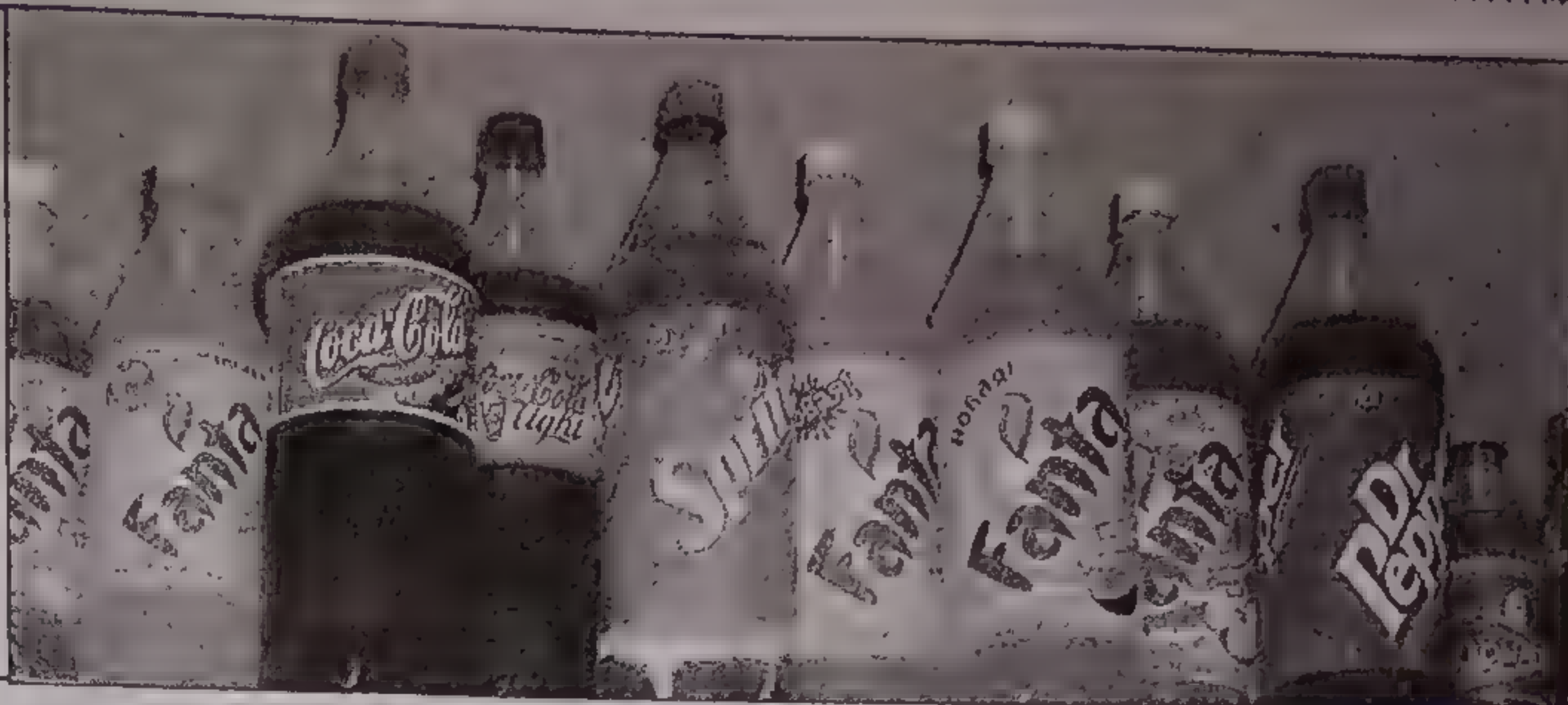
Ретинол содержится только в продуктах животного происхождения - сливочном масле, печени, сметане, сливках, рыбьем жире. Каротином богаты желтые и оранжевые овощи и фрукты: помидоры, перец, морковь, абрикосы, плоды шиповника, облепихи, рябины.

В зеленых листовых овощах - салате и шпинате, зелени петрушки и сельдерея - также немало каротина.

Обеспечить себя необходимым количеством витамина А не так уж сложно, если иметь на столе хотя бы некоторые из этих продуктов каждый день.

Насколько безопасны для здоровья безалкогольные напитки типа «Колокольчик», «Кола», «Крем-сода», в которые добавляют пищевые добавки Е330, 211 и т.д. Такой же вопрос по отношению к мягкому маслу «Станичное», в которое тоже добавляют Е.

И.СИДОРЕНКОВ,
Нижегородская обл.



Нестрашная правда о «страшных» добавках

Похоже, наш читатель не на шутку встревожен слухами об «опаснейших консервантах» - пищевых добавках под грифом «Е». Списки опасных для здоровья добавок в свое время публиковали даже некоторые СМИ. Но стоит ли верить написанному? Ведь эти самые «страшные индексы» можно обнаружить едва ли не на каждой этикетке. И не только импортных, но и отечественных товаров. Кому позволено нас «травить»?

С целью разобраться в этом вопросе корреспондент газеты «Частная собственность» С.СТОЛОВИЧ обратилась к заместителю директора Республиканского научно-практического центра по экспертной оценке качества и безопасности продуктов питания Министерства здравоохранения Республики Беларусь, академику РАЕН, доктору медицинских наук, профессору **Наталье Дмитриевне КОЛОМИЕЦ**. Приводим выдержки из этого интервью.

- Нам, специалистам, просто смешно читать о том, что лимонная кислота (Е330) или, скажем, уголь (Е152) - это «страшный яд», - говорит Наталья Дмитриевна. - Да и с другими, указанными в подобных таблицах пищевыми добавками с индексом Е - та же картина. Взять, к примеру, синий краситель Е131 или зеленый Е142 - они считаются вполне безопасными и разрешены к применению в России и в Беларуси еще в советские времена. Е210 - бензойная кислота - известный в мире консервант, который не опасен при соблюдении установленных дозировок.

Единственным и действительно запрещенным консервантом является Е240 - формальдегид. (Вы, кстати, можете себе представить фирму, которая сама, добровольно напишет на упаковке своей продукции ЭТОТ индекс?!)

- Кто и каким образом устанавливает дозировку той или иной добавки?

- Все сделано на строгой научной основе. То есть рассчитывается такая доза применения пищевой добавки, которая, в случае ежедневного употребления человеком стандартной порции продукции, ее содержащей, не нанесет ему вреда в течение 70 лет. При этом учитывается и тот факт, что эта добавка может поступать в организм человека также и с другими продуктами.

Соответствующие рекомендации по дозировке каждой конкретной добавки дает Всемирная организация здравоохранения и Комитет по продовольствию.

- Существуют ли различия в дозировках тех или иных препаратов, скажем, для Германии, Франции, США и России, Беларуси?

- Нигде ни в какой директиве не написано, что, дескать, для жителей одной страны какая-то пищевая добавка запрещена, а для другой - разрешена. Единственное, в разных странах могут быть некоторые различия в дозировке отдельных пищевых добавок, но это обусловлено исключительно национальными традициями. То есть если в какой-то стране из года в год потребляется больше определенных продуктов, производители обязывают выпускать этот товар с меньшим количеством добавки.

- Но ведь ни для кого не секрет, что многие пищевые добавки вызывают у некоторых людей аллергию?

- Речь идет сугубо об индивидуальной непереносимости - и только. В этом смысле большое благо, что теперь производителей обязали указывать на упаковке состав

продукта - по крайней мере, знаешь, с чем имеешь дело. К примеру, у иных из нас наблюдается непереносимость сернистого ангидрида (натурального, кстати), которым консервируют легкие сухие вина. Когда человек знает, что в состав выбранного им вина входит такой консервант, он просто-напросто открывает бутылку за полчаса до употребления, и сернистый ангидрид улетучивается.

Кроме того, существуют записи, которые сегодня являются обяза-

тельными для пищевых продуктов. Так, есть такой подсластитель - аспартам (Е951), который нельзя применять людям с таким редким заболеванием, как фенилкетонурия (оно выявляется сразу при рождении). Поэтому на продуктах, содержащих аспартам, так и должно быть написано: «Не рекомендуется к применению больным фенилкетонурией и беременным женщинам». Вторая запретительная надпись - относительно синтетических подсластителей: мы не рекомендуем их здоровым детям до трех лет. Дело в том, что у детей такого возраста нет необходимости использовать продукты пониженной калорийности.

- То есть, выходит, не стоит бояться перечисления внушительного количества добавок на этикетке?

- На мой взгляд, нет. С таким же успехом можно констатировать, что вредно пить воду, вредно дышать и вообще жить. Но вы зайдите в продовольственный магазин в любой другой стране - там на этикетках точно такая же картина!

А что касается индекса «Е», в котором некоторые видят потенциальную угрозу, то произошел он от слова... «ЕВРОПА» (Europe)! Добавки, обозначенные этой буквой с цифрами - именно те, которые Евросоюз отобрал для себя из всех существующих, как самые безопасные. Для удобства красители обозначают цифрами от 100 до 199, консерванты - Е200-Е299, антиоксиданты - Е300-Е399, стабилизаторы и эмульгаторы - Е400-Е599 и т.п.

Сервировка: с бутылками и без

Рюмки для коньяка и ликера можно не ставить на стол, а наполнить их напитками и, поставив на поднос, обнести гостей. Если накрывают кофейный или чайный стол и угощают только коньяком или ликером, то рюмки ставят на стол между тарелкой и чашечкой. А когда принимают немного гостей - сервировка стола выглядит лучше без бутылок. Их ставят на специальную тележку или на какой-либо отдельный столик.

Перед обедом и ужином подают аперитив. Аперитив (фр. *apertif* - открывать) открывает застолье, это первое угощение, вызывающее аппетит, побуждающее к беседе. На свадьбах аперитив уже давно заявил о себе бокалом вина. К аперитиву на свадьбе подают печенье, фрукты, маленькие пирожные или шоколадные конфеты.

Как аперитив, можно подавать вермут со льдом и лимонным соком, «Рижский черный бальзам» - с соком манго, водку - с томатным соком, а также коньяк (не больше 30 г), «Охотничью горькую» и «Рябину на коньяке».

Если аперитив подается в гостиной, комнате отдыха или на веранде, желательно использовать специальную тележку, на которой можно поставить поднос с наполненными рюмками, подставки из картона или пластмассы и предусмотренную закуску. Берут рюмку за ножку, если ее нет - за нижнюю часть цилиндрического бокала. Второй рукой берут подставку. К аперитиву можно подавать жареный миндаль или орехи, фрукты, соленое печенье, канапе.

Decanter.

Ложкой, вилкой или руками?

Яблоки и груши очищайте на тарелке и ешьте по кусочкам с вилки или руками.

Абрикосы, вишни, сливы съедайте за один или два укуса, косточки осторожно выплевывайте в ладошку и кладите на край тарелки.

Очищенные бананы можно разломать на части и есть руками.

Грейпфруты, разрезанные на две половинки, ешьте специальной ложечкой, а перед подачей на стол обрезайте их по окружности специальным ножом.

Апельсины очищайте острым ножом, разделяйте на дольки и ешьте руками или вилкой.

Косточки консервированных фруктов, поданных в виде компота, выплевывайте в ложечку и оставляйте на краю тарелки.

Кофе наливают в маленькие кофейные чашечки. Хуже, если это чайные чашки, и совсем плохо, если кофе подан в больших кружках или граненых стаканах. Разумеется, речь идет о крепком черном кофе. Кофе с молоком можно налить и в чайные чашки.

пельницей. Если кофе приготовлен по-восточному, то ни ложек, ни сахара к столу не подают. Во всех других случаях необходимы небольшие ложечки, соответствующие по размерам блюдам и чашкам. Место такой ложки - на блюде. Роль ее сводится только к одному - помешать кофе, после

Как правильно подавать кофе

Принято подавать к столу кофе именно в том сосуде, в котором он приготовлен. Если по каким-либо причинам это невозможно, то кофе переливают в другую посуду. По чашкам кофе разливают тут же, за столом. Не надо

наполнять все чашки сразу.

Наполните в одну, передайте ее гостю.

Постарайтесь сделать это так, чтобы не беспокоить

его и уж, конечно, не заставляйте его вставать. Лучше кофейные чашки ставить на блюдце. Это удобно и для того, кто подает чашку, и для того, кто берет ее. И хотя вы увлечены разговором, рекомендуется помнить, что пустую чашку следует поставить снова на блюдце, а не на любое свободное место. Не надо также считать кофейное блюдце пе-

чего ложка снова занимает свое место на блюде.

К столу можно подать сахар-песок или рафинад, но лучше, если это будет быстрорастворимый сахар,

стандартные кусочки которого позволяют легко определить

нужную порцию. Уместно

подать небольшие шипчики для сахара.

Если их на столе нет,

можно брать сахар

рукой, но при этом следует

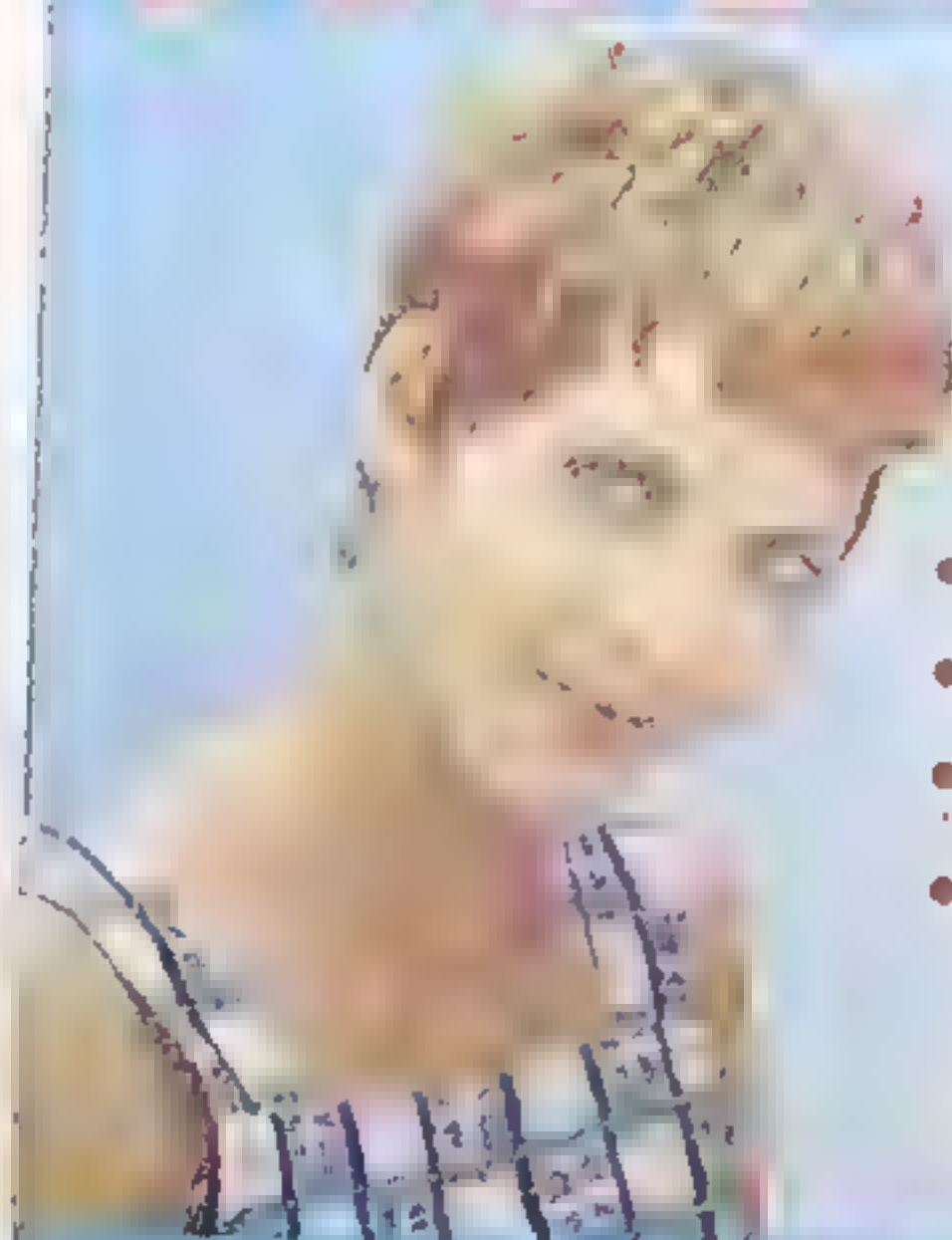
стараться не задевать других кусочков

в сахарнице. Во всяком

случае, не принято брать сахар своей ложкой, да еще той, что побывала в кофе. К кофе подают печенье, пирожные, торт. Для тех, кому это по вкусу, на тарелке подают нарезанный дольками лимон. Наконец, на стол можно подать воду со льдом. Запивать кофе глотком холодной воды - обычай совсем неплохой.

УЮТная газета

Моя судьба - в моих руках



ТОЛЬКО В «УЮТНОЙ ГАЗЕТЕ»:

- как свои недостатки превратить в достоинства
- как избежать обыкновенных женских ошибок
- как добиться успеха на работе
- как сделать свой дом уютным гнездышком

А также рукоделие: вышивание, шитье, вязание...

ЧИТАЙТЕ «УЮТНУЮ ГАЗЕТУ»

Игры, которые я предлагаю вам сегодня, замечательно подойдут для любого торжества: будь то просто день рождения, юбилей или обычная вечеринка.

При желании правила игры можно поменять или подправить на свое усмотрение. Главное, чтобы вам было весело!

Тамада Алла.

В любой праздник, юбилей -

Гармошка

Ведущий пускает по круту листок бумаги, предлагая сочинить для виновника торжества поздравление в стихах. Можно задать первую строчку, например: «Наш (имя) - молодец».

Следующий пишет строчку в рифму и загибает листок так, чтобы текста не было видно. Затем придумывает строчку для соседа справа, пишет ее и передает ему свое сочинение. После того, как все присутствующие блеснут своими поэтическими талантами, ведущий разворачивает «гармошку» и выразительно зачитывает оду в честь именинника.

Портрет работы неизвестного маэстро

Вам потребуется два листа ватмана, цветные карандаши или фломастеры, шарф или плотная повязка.

Присутствующие делятся на две команды, каждая становится напротив своего листа. Виновника торжества водружают на стул, чтоб всем было хорошо видно.

Первым участникам команд завязывают

глаза и предлагают подойти к ватману и нарисовать любую часть портрета именинника. Затем эстафета переходит к следующим участникам. Когда портреты закончены, натурщик оценивает сходство и принимает поздравления.

Ищут клады водолазы

Игрокам предлагается, надев ласты и глядя в бинокль с обратной стороны, пройти по заданному маршруту. Кто быстрее - получает приз.



Сиамские близнецы

Количество участников не ограничено, главное - оно должно быть четным.

Играющие делятся на пары. В паре участники становятся друг к другу боком, ухватив партнера за талию. Ноги (со стороны соприкосновения игроков) связываются ремнем. Таким образом, двое участников как бы «сливаются». «Близнецам» предлагается выполнить какое-нибудь действие, например, надуть и завязать шарик, сделать

Вместе с нами

веселей

бумажную игрушку, написать записку, вложить ее в конверт, заклеить его и т. п. Единственное условие - нельзя разговаривать.

Все это один из «близнецов» выполняет левой рукой, другой - правой.

Победитель - пара, первая и лучше всех справившаяся с заданием.

Сладкоежка-барабашка

Реквизит: пакет карамели. Из компании выбирают двух человек. Они по очереди берут из пакета по конфете, кладут ее в рот (глотать не разрешается) и после каждой конфеты называют своего соперника «Сладкоежка-барабашка». Кто больше запишет в рот конфет и при этом разборчиво скажет волшебную фразу, тот и победит. Надо сказать, что игра обычно проходит под веселые выкрики и гиканье зрителей, а звуки, издаваемые участниками игры, приводят публику в полнейший восторг!

Ночная дорога

Нет прекрасней и мудрее
Средства от тревог,
Чем ночная песня шин.
Длинной-длинной серой ниткой
Стоптаных дорог
Штопаем ранения души.

Припев:

Не верь разлукам, старина,
Их крут - лишь сон, ей-богу.
Придут другие времена, мой друг,
Ты верь в дорогу.

Нет дороги окончанья,
Есть зато ее итог.
Дороги трудны, но хуже

без дорог.

Давай споем!

Будто чья-то сигарета
Стоп-сигнал в ночах.
Кто-то тоже держит путь.
Незнакомец, незнакомка,
Здравствуй и прощай.
Можно только фарами

мигнуть.

Припев.

В два конца идет дорога,
Но себе не лги.
Нам в обратный путь нельзя.
Слава богу, мой дружище,
Есть у нас враги,
Значит, есть, наверно, и друзья.
Припев.



Мы отбираем лучшие зерна кофе, а остальное присылаем вам.

Забегает мужик в «Спорттовары»:

- Свежие удочки есть?
- Удочки есть, но не свежие.
- Нет, мне надо свежие, а то жена делает соус Анкл Бенс, просит побеги молодого бамбука.

Гармоничное соседство

Выбираем встроенную технику

(Продолжение. Начало в № 10.)

Духовые шкафы

Духовые шкафы, как и варочные панели, бывают зависимые и независимые. Существует множество вариантов оформления дверцы духовки, поскольку она всегда на виду и должна гармонично сочетаться с кухонным гарнитуром. На панели управления находятся ручки переключения режимов и термостат, а если духовка зависимая, то еще имеются регуляторы управления конфорками. На более дорогих моделях также располагаются часы и световое табло с индикацией тех режимов, которые работают в данный момент. Режимы, которыми снабжены современные духовки, позволяют создавать в рабочей камере практически любой микроклимат, и позволяют справиться с любой задачей по приготовлению различных блюд на любой вкус и любой сложности.

У современных духовых шкафов большое значение придается мерам безопасности: стеклянная часть дверцы изготавливается из двойного стекла, и возможность обжечься практически сведена к нулю. Чтобы во время процесса готовки следить за внешним видом продукта, не открывая дверцы и не выпуская горячий воздух, духовки снабжены подсветкой. Все духовки имеют надежную теплоизоляцию. Через полости по периметру корпуса духовки принудительно пропускается прохладный воздух. Так что нагревание окружающих предметов и мебели полностью исключено.

Холодильники

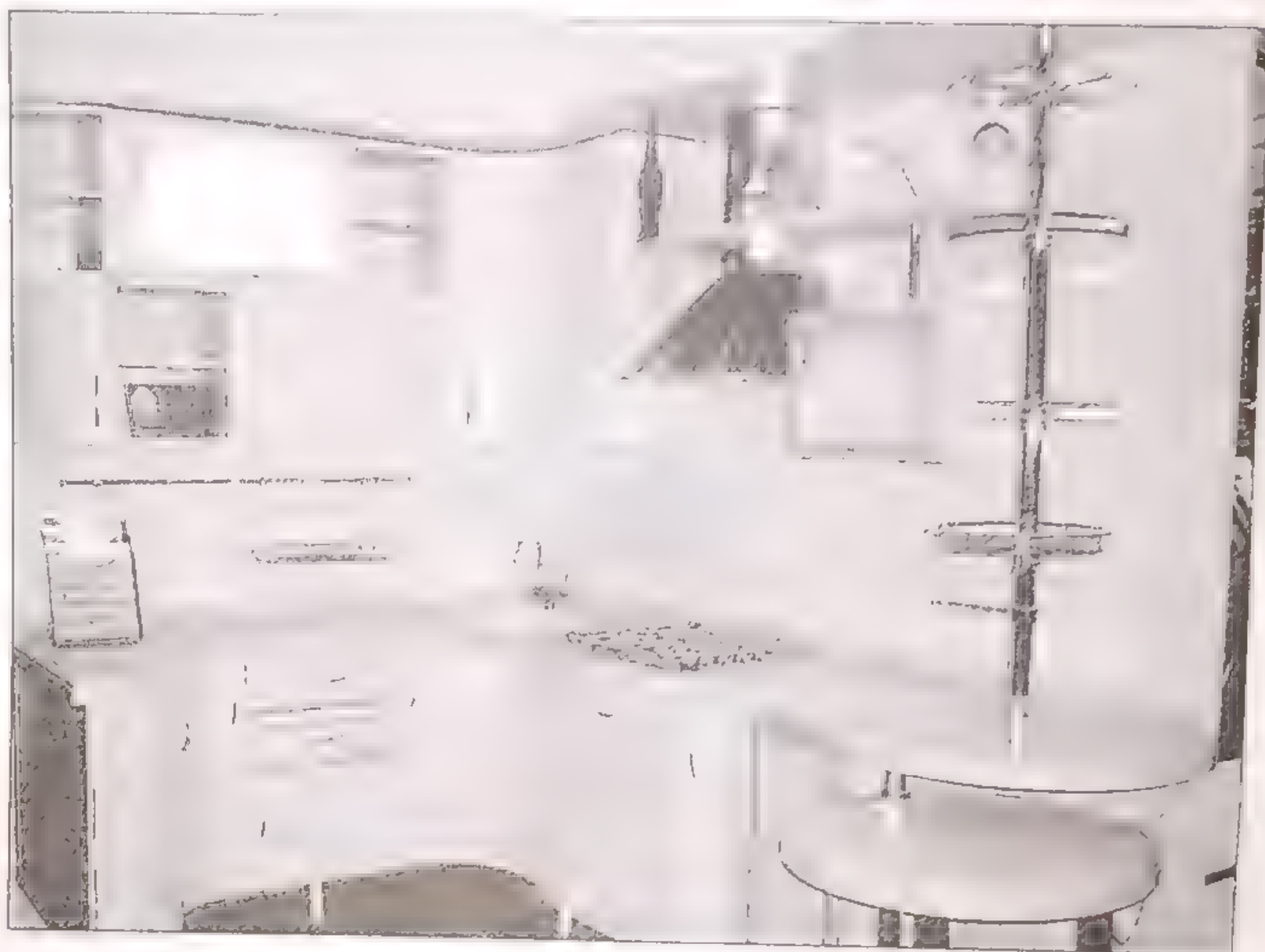
Выбирая холодильник, не стоит придавать значение внешнему виду (все равно его не будет видно), а лучше обратите внимание на габариты. Большой холодильник - это престижно и красиво, но нужен ли вам такой? Если вы любите заготавливать продукты впрок, то ваш холодильник должен иметь вместительную морозильную камеру. Размеры холодильной камеры также должны соответствовать образу жизни вашей семьи. Любите делать запасы - покупайте холодильник побольше. Учтите, что холодильная камера не должна быть набита продуктами до отказа, воздух должен свободно циркулировать между упаковками.

По основным техническим параметрам и характеристикам встроенные холодильники практически ничем не отличаются от своих отдельно стоящих «собратьев». Все они либо оборудованы системой No Frost, либо применяется автомати-

ческое размораживание. No-Frost - система охлаждения многочисленными потоками холодного воздуха, направленными с разных сторон, обеспечивает быстрое и равномерное охлаждение продуктов без образования инея и льда.

Есть особые трехкамерные холодильники, у которых, помимо обычных морозильной и холодильной камер, есть еще и третья - нулевая камера (или зона сохранения свежести), в которой поддерживается температура около 0°C и влажность около 50%. В этой камере можно хранить в течение недели упакованные мясо, птицу, рыбу, свежие морепродукты, а также овощи и фрукты.

(Продолжение в следующем номере.)



Читатель интересуется...

Какое рафинированное масло лучше?

Дезодорированных и рафинированных масел в продаже тьма. И все они содержат витамин Е, и во всех без исключения напрочь отсутствует холестерин. Ничьей заслуги в том нет - так уж распорядилась матушка-природа: холестерин - принадлежность лишь животных жиров, а витамин Е - всех растительных масел.

Вопрос: в чем же явные преимущества одного масла перед другими? Да ни в чем! Вот что пишут по этому поводу в интернет-журнале «Спрос».

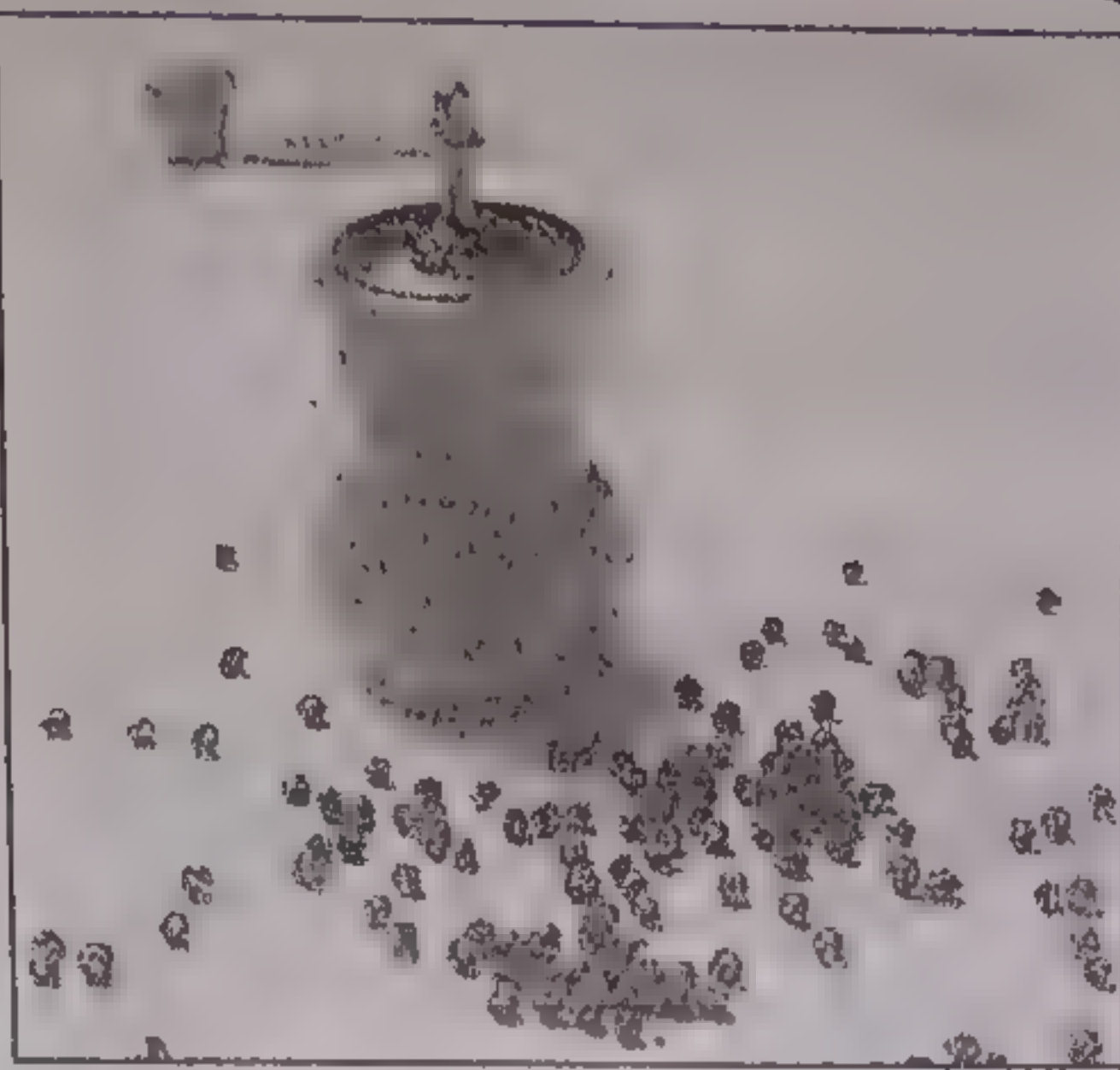
Недаром рафинированные продукты имеют еще одно название - обезличенные, то есть очищенные до такой степени, что потеряли какие-либо индивидуальные особенности. Так что нет никакой разницы - то или иное рафиниро-

ванное масло, если, конечно, его производители не вышли за рамки действующего ГОСТа. И единственный объективный критерий в данном случае, думается, цена товара.

Имеет смысл напомнить, что в процессе обработки вместе со вкусом и запахом эти продукты теряют значительную часть полезных веществ: пресловутого витамина Е, фосфолипидов, бетакаротина и т.д. Так что тем, кто ценит растительные масла за их пищевые достоинства, вряд ли имеет смысл оставлять в своем рационе только рафинированные. Разумнее сочетать их с нерафинированными. Тем более что у каждого из них есть своя сфера применения: на одних (очищенных) лучше готовить, другими - заправлять холодные блюда.

Существует два типа электрокофеварок - фильтрационные (капельные) и ESPRESSO («эспрессо»). Встречаются и комбинированные модели, с возможностью выбора способа приготовления.

Фильтрационные кофеварки наиболее простые - кипяток подаётся на молотый кофе, расположенный в фильтре, и готовый напиток тонкой струйкой стекает в стеклянную колбу (кофейник). За несколько минут вы можете получить горячий напиток. Объём



Выбираем кофеварку

колбы в кофеварках такого типа, как правило, 1-1,5 литра, что достаточно для небольшого офиса, но многовато для домашнего использования. Хотя есть и модели, рассчитанные на меньший объём. У хорошей фильтрационной кофеварки под колбой расположена нагревательная пластина, не допускающая охлаждения кофе, однако кофе остаётся в лучшем случае тёплым, но никак не горячим. Более дорогие модели оборудованы колбой-термосом, которая решает эту проблему, но увеличивает размеры изделия. Обязательно подберите себе кофеварку с противокапельным устройством - когда вы берёте кофейник (колбу), чтобы разлить кофе по чашкам, автоматически перекрывается предохранительный клапан.

Чем больше дополнительных функций, таких как таймер (наличие его позволит вам с утра вместе со звонком будильника получить свежий ароматный кофе), будильник, «селектор аромата» (устройство, усиливающее или ослабляющее подачу кипятка для изменения крепости продукта, но гораздо проще регулировать крепость количеством молотого кофе в фильтре) и т.д., тем меньше «левых» фирм их производит. Фильтрационные кофеварки легко моются, а наличие одноразовых фильтров и вовсе облегчает жизнь. Кроме бумажных одноразовых фильтров существуют и постоянные - нейлоновые и так называемые «золотые» с покрытием из нитрида титана.

Кофеварка ESPRESSO - более продвинутый агрегат. Так как при производстве применяются элементы высоких технологий, то и стоимость таких кофеварок значительно выше. Кофеварки ESPRESSO устроены по принципу подачи прогретой воды под давлением через слой молотых зёрен (кстати, требуется меньшая загрузка, чем у фильтрационных кофеварок), и на выходе получается крепкий, ароматный продукт.

С помощью ещё одного встроенного приспособления можно добавить подогретое молоко и получить кофе CAPPUCCINO («капучино»). Для получения пенки у ESPRESSO-кофеварок имеется специальная пароотводная трубочка с насадкой, через которую под давлением прогоняется пар.

Бытовые кофеварки ESPRESSO предназначены обычно для 2-4 чашечек напитка, более производительные - это уже полупрофессиональные приборы. Единственный недостаток - ESPRESSO-кофеварки сложно мыть, кофе рекомендуется готовить под наблюдением.

Необходимо покупать кофеварки только известных марок, так как последствия некачественной сборки могут представлять опасность для вашей мебели и вас самих, продукция же хорошо зарекомендовавших себя марок абсолютно безопасна.

Приятного кофепития!

Валерий РАЗУМОВСКИЙ.

MyHouse.ru

Красивая эмаль - надолго

Эмалированная посуда красива, удобна, гигиенична, в ней можно не только готовить пищу, но и хранить ее, и довольно долго. Но и эта посуда имеет свои недостатки: порой она слишком тяжелая, а главное, при ударе у нее часто откалывается эмаль. После этого эмалированная посуда теряет стойкость к кислотам и щелочам и быстро выходит из строя: «открытый всем ветрам и бедам» металл под сколотой эмалью очень быстро ржавеет, иногда даже насквозь. Как сохранить эмаль, советует интернет-сайт «Алхимик».

Чтобы не повредить эмаль, не скоблите ее ножом, не трите песком или грубым абразивным порошком.

Если эмаль уже отколота, можно ее восстановить. Однако учтите, что в посуде с отремонтированным эмалевым покрытием уже нельзя будет квасить капусту, хранить молоко, варить варенье.

Мыть эмалированную посуду трудно, для этого можно использовать различные готовые составы. Если нет покупных смесей для мытья посуды, используют горячую воду с содой или горчицей (две столовые ложки на литр); в этом растворе надо подержать грязную посуду в течение одного-двух часов, а потом промыть водой. Пригоревшие продукты отмываются намного лучше, если на дно эмалированной кастрюли насыпать поваренной соли и налить немного столового уксуса. Через 10-15 минут удалять загрязнения становится легче.

Еще несколько советов:

- ♥ налет ржавчины на эмалированной посуде удаляют тампоном, смоченным в столовом уксусе;
- ♥ серый налет солей жесткости снимают, протирая посуду сухой поваренной солью. Чтобы предотвратить образование такого налета, достаточно при мытье посуды всегда добавлять в воду немного пищевой соды;

- ♥ темный налет от варки овощей исчезает, если залить посуду на 1-2 часа кислым молоком, огуречным рассолом или сыворожкой от домашнего творога. Все эти средства содержат молочную кислоту, отбеливающую поверхность эмали;

- ♥ коричневый налет от марганцовки удаляется 3-процентным раствором перекиси водорода.

МЕБЕЛЬНЫЕ САЛОНЫ
«КОМФОРТ»
ЛЮБАЯ МЕБЕЛЬ
по индивидуальным размерам
высокое качество исполнения
помощь дизайнера
Нижний Новгород
Рядионова, 23а, 31-78-65;
Бекетова, 13, 65-95-60;
Краснодонцев, 1, 56-46-05;
ТД «Планета Икс», 19-83-05;
ТД «Новая эра», 75-42-45.

НОВЫЕ
ПОСТУПЛЕНИЯ
МЕБЕЛИ
ДЛЯ ДОМА
И ОФИСА
ведущих фирм
производителей
Москвы, Польши,
С.-Петербурга,
Италии «Skavolini»
МЕБЕЛЬ
В КРЕДИТ



Сертифицировано.

Косметические заготовки

Вы не задумывались, что и зимой можно наслаждаться натуральной косметикой? Это не сложно - нужно только правильно запастись впрок летние дары природы.

Идеальный вариант - для косметических заготовок использовать выращенный собственными руками урожай, если, конечно, есть такая возможность. Ведь дары приусадебных участков не перенасыщены химическими удобрениями.

Если какой-либо плод вызывает аллергию при употреблении его в пищу - то и в косметических целях его запасать не стоит.

Черная и красная смородина, клюква, земляника, крыжовник, яблоки, помидоры, морковь, тыква - эти плоды лучше хранить в замороженном виде. Они отлично будут себя чувствовать в морозильной камере вашего холодильника - в самом прохладном ее отделении.

Перед замораживанием ягоды следует перебрать, промыть. Потом хотя бы немного просушить, разложив на целлофане - иначе в морозилке вместо отдельных плодов может образоваться ягодная льдина. Затем ягоды сложить в полиэтиленовый пакет, предназначенный для пищевых продуктов, - все, запас готов.

Яблоки лучше замораживать очищенными от кожицы и мелко нарезанными

Морковь и тыкву перед тем, как «заточить» их в морозильную камеру, стоит потереть на терке. Если замораживать крупными кусками - то после оттаивания измельчить их будет трудно.

Помидоры можно подготовить к заморозке так. Сначала нужно очистить их от кожицы - чтобы облегчить себе работу, плоды следует обдать кипятком. Затем помидоры мелко режут и смешивают с небольшим количеством растительного масла. Теперь томатную кашку складывают в обрезанные



пластиковые бутылки из-под минеральной воды.

Размораживать продукты нужно при комнатной температуре. Не вздумайте для ускорения процесса заливать их кипятком: любая термическая обработка отнимает у продукта много витаминов.

Витаминная недостаточность настигнет ваши запасы и в том случае, если вы будете их часто размораживать-замораживать. Поэтому из целлофанового пакета или пластиковой бутылки извлекать нужно только то количество «косметики», которое вы намереваетесь использовать немедленно.

По материалам Интернет-СМИ.

Доброе слово

Благодарю С.М.Обломову из р.п.Варгаши за «Веселый омлет», а также Зинаиду Гловацкую из г.Княгинино за «Загадку хозяйки». Ну очень оригинальные рецепты!

С уважением С.В.СУХАНОВА,
г.Оренбург.

Благодаря вашему изданию я научилась готовить «Шоколадный рулет с малиной» и варенье «Сюрприз». Все это мне очень понравилось. Огромное спасибо Светлане Кравчук за прекрасный рецепт варенья. Искренне желаю дальнейших творческих успехов и удачи во всем.

Ваша постоянная читательница Татьяна КАНЬШИНА,
г.Кохма Ивановской обл.



В ресторане.

- Я выпил бы что-нибудь безалкогольное, - говорит со вздохом клиент официанту.

- Лимонад, сок, минеральная вода?

- Мне все равно, я в этой области дилетант...

Вкус блюда не зависит от самого блюда

Это удалось неопровержимо доказать группе британских ученых из университета Борнмута. В качестве объекта исследователи выбрали стандартное крыло цыпленка с рисом и предлагали его в 10 заведениях. Причем для чистоты эксперимента цыплят брали не только из одной партии тушек, но и из одного курятника.

Самых больших похвал блюдо удостоилось в первоклассном ресторане. Затем (по нисходящей) шли обычные рестораны, универ-

ситетские и школьные столовые. Самый низкий рейтинг был присвоен цыпленку в военно-учебном лагере. «Атмосфера трапезы имеет гораздо большее значение, чем качество пищи», - подчеркнул руководитель группы. Это стоит учитывать при выборе заведения, где вы собираетесь провести вечер, и при оформлении интерьера кухни: он может компенсировать кулинарные недочеты хозяйки.

© «Семейный доктор».

«ЩЕДРЫЙ СТОЛ»

№11(12), сентябрь 2003 г.

Гл. редактор И.И.ЦАРЕВА

Макет - В.В.ГОРБУНОВ

Обложка - Л.В.ГРАКОВА

Адрес редакции:

603126, Н.Новгород, ул.Родионова,

д.192, корп.1

Тел. (8312) 32-78-16

Учредитель: ООО «Слог»

Генеральный директор

К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Тел. (8312) 32-78-14

E-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство

Директор, зам.директор,

тел. (8312) 34-88-20

Менеджеры,

тел.: (8312) 34-78-16(124), 34-91-15

Региональная группа,

тел./факс (8312) 34-88-22

Адрес агентства: 603126, г.Н.Новгород,

ул.Родионова, д.192, корп.1

Служба продаж

Тел.: (8312) 75-98-68, 75-97-53,

75-98-67, 75-97-54

E-mail: sales@gmi.ru

За достоверность рекламной информации

ответственность несет рекламодатель.

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 27.03.2003 г. Регистрационное свидетельство ПИ № 77-14947

Подписано к печати 27.08.2003 г.

Типография «Нижегородский печатник»

Адрес: Н.Новгород, ул.Гордеевская, 7

Тираж 118 364 Заказ 4138

Цена договорная

Распространение в Республике Беларусь - ИООО «Арго-ПН». Адрес: 220050, г.Минск, ул.Володарского, д.16, офис 408.

Тел./факс: 227 74-10

Гороскоп для гурманов

ОВЕН (21.03-20.04)



В разгар осени вас может поманить что-нибудь неизведанное. Идите навстречу своим желаниям и познавайте непознанное. Скажем, обычный банан, если его порезать дольками, посыпать сахаром, корицей и молотым миндалем, а затем запечь в фольге в разогретой духовке гарантированно даст совершенно необычный вкус. Самое главное - будьте уверены в благополучном исходе эксперимента!

ТЕЛЕЦ (21.04-20.05)



В начале месяца вам покажется, что вы знаете все, но к середине вас могут одолеть сомнения. Для повышения уверенности в своих силах приготовьте что-нибудь из русской кухни, к примеру, кулебяку из дрожжевого теста с рыбой, сыром и яйцом. Если вам удался этот солидный закрытый пирог - удастся и все остальное.

БЛИЗНЕЦЫ (21.05-21.06)



Наступление осенних холодов способно принести проблемы со здоровьем. Не допускайте переохлаждения, особенно берегите горло. Блюда октября для вашего знака должны быть горячими, но не обжигающими, такими как плов или пицца. С ними гармонично сочетаются сухие прохладные вина типа муската.

РАК (22.06-22.07)



Любимый человек может дать вам повод для ревности. Не заставляйте скандалов или нудных разборок, придерживайтесь тактики выжидания - и через несколько дней все ваши страхи покажутся вам смешными. Окончательно сгладить все противоречия можно за круглым семейным столом, на котором дымит украинский борщ с пампушками - «звездное» октябрьское блюдо для вашего знака.

ЛЕВ (23.07-23.08)



В этом месяце пристального внимания потребуют ваши дети. Не пожалейте для них времени. А еще им очень понравится ваш сладкий сюрприз в виде шоколадного суфле из сметаны. Для этого 2 стакана сметаны растереть с 0,5 стакана муки и половиной натертой плитки шокола-

да, размешать на огне до однородности. Остудить, добавить 6 желтков, предварительно растертых добела с 1/3 стакана сахара. Затем смешать с 6 взбитыми белками и полученную массу выпекать в форме 30-45 минут.

ДЕВА (24.08-23.09)



Спешите изучить все мировые новости. Если же вам покажется, что они не слишком оптимистичны, изучайте новости кулинарные. Лучшая новость месяца для вашего знака - это плов с бараниной, запеченный на сковороде с рисом, сыром и томат-пюре. Подавать его рекомендуется с красным соусом и мадерой.

Меню



октября

ВЕСЫ (24.09-22.10)



Весам, отмечающим в октябре день рождения, рекомендуем удивить гостей чем-нибудь экзотическим. К примеру, подать им мясной... торт. Тесто для него готовится из муки, творога и маргарина, а начинка - из мясного фарша, тертой моркови и репчатого лука со щепоткой тмина. По сути, это - обычный мясной пирог, но с красиво оформленным верхом и нарядной золотистой корочкой.

СКОРПИОН (23.10-22.11)



Октябрь - месяц дел, многие из которых покажутся вам нерешаемыми. Быстро восстановить силы вам поможет луковый суп по-парижски. Репчатый лук со сливочным маслом обжариваем до коричневого цвета. Добавим в лук, помешивая, муку, затем постепенно вливаем мясной бульон, кладем лавровый лист и черный перец. Варим на слабом огне примерно полчаса. Разли-

ваем суп по тарелкам и раскладываем по ним гренки из белого хлеба, щедро посыпанные натертым сыром.

СТРЕЛЕЦ (23.11-21.12)



С наступлением осеннего ненастья вы можете озаботиться своим самочувствием. Блюда октября для Стрельца должны быть простыми и сытными, как, например, деруны по-казацки: тщательно перемешать картофель, потертый на крупной терке, яйцо, муку, сметану, соль до образования однородной массы. Выпекать на сковороде, как оладьи, кладя на каждый немного мясного фарша и закрывая сверху вторым таким же оладушком.

КОЗЕРОГ (22.12-20.01)



В эти дни вас могут завалить работой. Постарайтесь выкроить больше времени для близких, установив, например, привычку по выходным собираться за общим столом. Его украшением послужат куриные грудки, обжаренные в гриле и поданные к столу с зеленым соусом. Для него вам понадобятся размятые до однородности анчоусы, измельченные каперсы, чеснок, петрушка, уксус и оливковое масло. (Соль не нужна, поскольку анчоусы уже достаточно соленые.)

ВОДОЛЕЙ (21.01-19.02)




В ваше октябрьское меню рекомендуется включить в достаточном количестве бобовые - горох, фасоль, чечевицу. Они прекрасно сочетаются с бараниной или шпиком, обжаренными в сотейнике. Главное достоинство этого блюда в том, что с ним гармонируют напитки любой крепости - от пива до водки.

РЫБЫ (20.02-20.03)



Рыб ожидают серьезные успехи на личном фронте. Для наиболее прицельного попадания в сердце вашего избранника приготовьте пудинг из мака. Для этого 1,5 стакана мака обварите кипятком, затем промойте холодной водой. Разотрите мак со стаканом сахара, 15 зернами миндаля и 10 желтками. Когда масса станет однородной, добавьте 10 взбитых белков, выложите в форму и запекайте примерно полчаса. Подайте на стол, посыпав мелким сахаром.



**Сезон винограда долг,
но небеснонечен.
Надо успеть приготовить
нечто особенное!**

Виноградный салат

Для него понадобятся пучок салата, кисть винограда без косточек, 120 г сыра с плесенью, 60 г молотых орехов, 120 г сырокопченой грудинки и пучок петрушки. Для заправки - оливковое масло, яблочный уксус, соль и перец. Тонко нарезать и обжарить грудинку, в ту же сковороду добавить орехи. Смешать все ингредиенты, залить заправкой, посыпать сыром.

Кляфути

3 крупных яблока, большая кисть темного винограда без косточек, 75 г грецких орехов, литр молока, по 100 г муки, сахара, сливочного масла, 4 яйца. Вначале - вскипятить молоко и растопить в нем масло. Затем взбить яйца с сахаром, добавить муку и молочную смесь.

Форму для выпечки смазать маслом, положить очищенные и нарезанные яблоки, виноград и орехи. Залить тестом и выпекать около получаса при 180 градусах.

Фруктовый салат

Потребуется 2 яблока, 3 ломтика ананаса, 2 банана, гроздь винограда, листья салата, по полстакана майонеза и сгущенного молока. Все фрукты надо мелко нарезать, добавить виноград, залить смесью из майонеза и сгущенки. Уложить на салатные листья.

Дерзайте! Знатоки говорят, это что-то потрясающее!

© «Семейный доктор».

ЩЕДРЫЙ

ГАЗЕТНЫЙ МИР СЛОГ
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ И САМ ПОЕСТЬ, И ДРУГИХ УГОСТИТЬ

№4(73) март, 2007

СТОЛ

Праздник светлой
Пасхи: печем
пышные куличи,
ароматные пряники,
хрустящий хворост
10-11

«Коронное
блюдо»
в женском
столу **7**

Вкусняшки:
маленький
кантатас **19**

Витамины
в тарелке:
обед из
«пестиков» **13**



Завтрак: сытно и просто

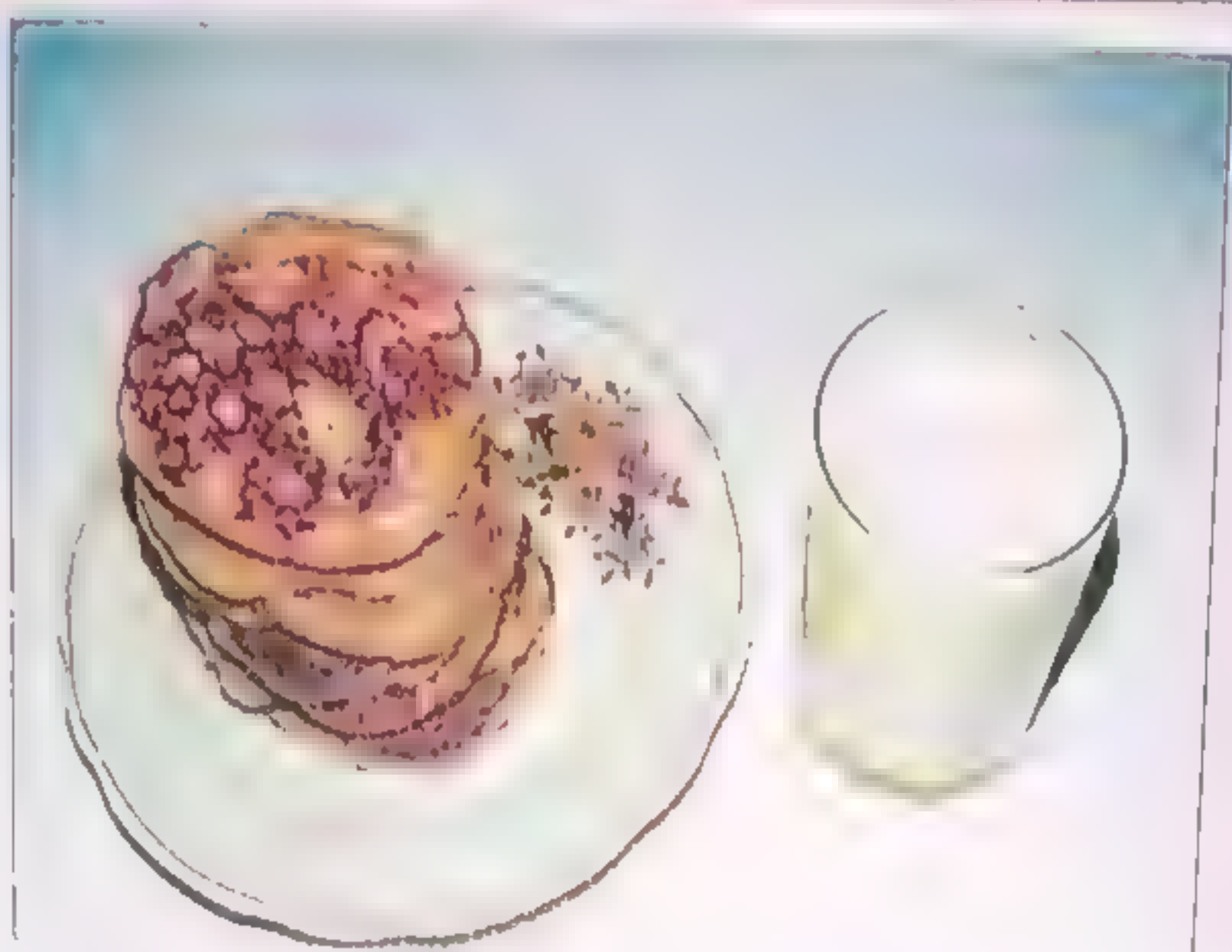
Тыквенные пончики

500 г тыквы, соль, подсолнечное масло, тмин, томатный соус - по вкусу.

Для панировки: 1/2 черствого батона, яйца или омлетное тесто - по вкусу.

Тыкву нарезать кусочками размером 5х5 см, посолить и дать постоять 15 минут. Затем кусочки тыквы обвалить в панировке и пожарить с двух сторон на сковороде с подсолнечным маслом. Готовые тыквенные пончики посыпать тмином и подать с томатным соусом к картофельному пюре.

Панировка. Хлеб натереть на терке и смешать с яйцом или омлетным тестом.



Морковные оладьи

Крупная морковь - 2 шт., яйца - 2 шт., сахар - 2 ст.ложки, соль, мука - 3 ст.ложки, сливочное масло - 100 г, сметана.

Морковь натирают на мелкой терке, добавляют яйцо, соль, сахар и муку. Все перемешивают, формируют небольшие оладьи и жарят на сливочном масле. Подают со сметаной.

Каша ячневая с растительным маслом

Ячневая крупа - 1,5 стакана, репчатый лук - 1 головка, растительное масло - 3 ст.ложки, соль.

Крупу перебирают, промывают теплой водой, засыпают в подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу. На 4 порции берут примерно 600 мл воды. Лук шинкуют и пассеруют на масле.

При подаче кашу поливают маслом с луком.

Яйца в сметане

На 4 порции: яйца - 8 шт., густая сметана - 1 стакан, зелень укропа - 2 ст.ложки, соль.

Сваренные вкрутую яйца нарезают толстыми кружками, укладывают на сковороду, солят, заливают сметаной и ставят в духовку на 10-15 минут.

При подаче посыпают измельченной зеленью.



Манная каша на молоке и желтках

Молоко - 2/3 стакана, вода - 2/3 стакана, манная крупа - 2 ст.ложки, соль, яичный желток - 1/4 шт., сливочное масло - 1/2 ч.ложки, молоко - 1 ст.ложка, сахар или мед - 1 ч.ложка.

Кипятят молоко с водой. Засыпают манную крупу, варят, помешивая, 20 минут, солят. Готовую кашу заправляют сырым желтком, растертым с маслом и молоком. Можно добавить во время варки сахар или мед.

Яичные сеченики

На 4 порции: яйца - 8 шт., мука - 2 ст.ложки, сливочное масло - 2 ст.ложки, молоко - 1 стакан, сырые желтки - 2 шт., панировочные сухари - 2 ст.ложки, черный молотый перец на кончике ножа, соль.

Яйца варят вкрутую и мелко рубят.

На масле слегка поджаривают муку, разводят горячим молоком, доводят смесь до кипения, снимают с огня и всыпают измельченные яйца. Затем осторожно вливают хорошо взбитые желтки, при помешивании добавляют перец, соль, вновь доводят до кипения и охлаждают. Из полученной массы формируют котлеты, обваливают их в сухарях и обжаривают.

Яичница с морковью

Морковь - 1/2 шт., сливочное масло - 1,5 ст.ложки, молоко - 3/4 стакана, яйцо - 1 шт., соль.

Морковь натирают на терке, кладут в кастрюлю с растопленным маслом, накрывают крышкой и тушат на слабом огне 15-20 минут до мягкости. Во время тушения морковь периодически

перемешивают и подливают по столовой ложке молока (часть оставляют). С тушеной морковью тщательно смешивают сырое яйцо, оставшееся холодное молоко, вливают раствор соли. Полученную смесь выливают в кружку, смазанную маслом, и варят в кастрюле с водой, пока масса не загустеет.

Гренки с овощами

2 батона белого хлеба, 300 г моркови (можно брюкву), 1 банка зеленого горошка, 400 г картофеля, 4 яйца, 3-4 ст.ложки панировочных сухарей, 50 г масла сливочного, 2 ст.ложки тертого сыра, соль по вкусу.

Приготовить с вечера: все овощи отварить в отдельной посуде, процедить их. Добавить процеженный от сока консервированный горошек, заправить маслом, растертым с желтками, всыпать сухари, посолить

по вкусу, все перемешать. Добавить взбитые белки, мешая овощную массу сверху вниз. Утром разложить овощи горкой на приготовленные гренки, посыпать тертым сыром и запечь в духовке со средним жаром.



Раз, два и готово!

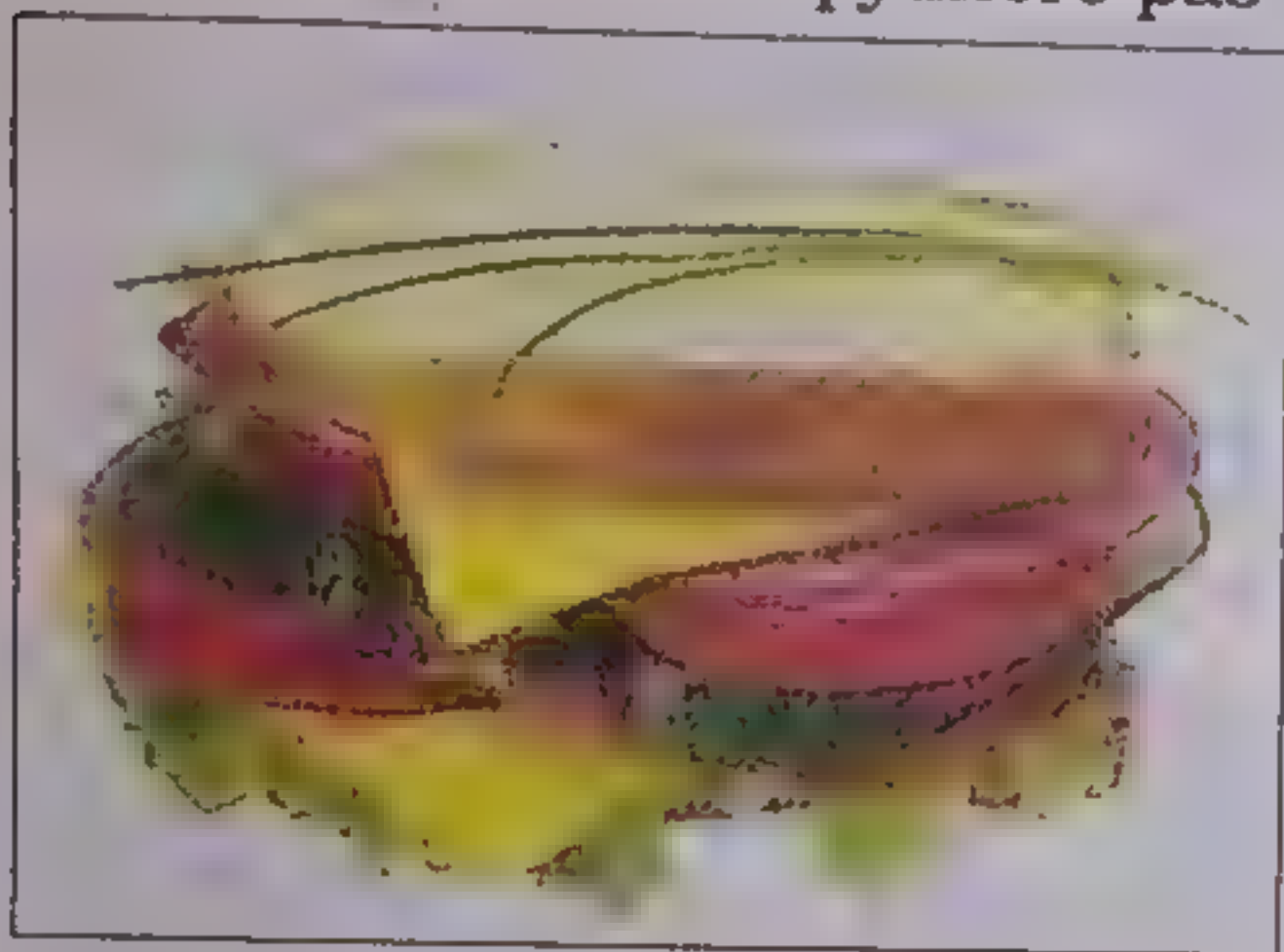
Все о бутерброде

По-видимому, нет кулинарного изделия более простого в приготовлении, чем бутерброд. Разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо: кроме масла на хлеб кладут ломтики мяса, сыра, рыбы и пр. нередко в сочетании с различными масляными смесями, овощами и другими продуктами.

Различают бутерброды открытые, закрытые и закусочные (канапе). Если первые два вида предпочтительны при подаче к завтраку или ужину, в пути, то канапе, правильно оформленные и красиво поданные, являются принадлежностью праздничного и банкетного стола.

Бутерброды с жирными продуктами (грудинкой, корейкой, шпиком) и продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также с яйцами, неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе.

Бутерброды закрытые (сэндвичи) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба длиной 7-8, толщиной около 0,5 см. Бутерброды, приготовленные в дорогу, могут быть и более крупного раз-



мера. На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброд (мясом, рыбой и т. п.), масло заправляют горчицей, хреном, соусом «Южный». На смазанный ломтик укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком.

Бутерброды закусочные (канапе) напоминают по внешнему виду мелкие пирожные; их длина или диаметр составляют 3,5-4,5 см. Продукты для них подбирают особенно тщательно по вкусу и цвету.

Основой канапе служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда из ржаного хлеба. При оформлении канапе можно использовать шпажки с нанизанными на них кусочками продуктов. Можно приготовить закусочные бутерброды и на слойке. Для этого слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или ножом фигурки диаметром не более 5 см и выпекают их.

Из пшеничного хлеба (батона) нарезают полоски шириной 3-4, длиной 12-15 и толщиной 0,5 см. Обжаривают их в масле, охлажда-

ют и смазывают сливочным маслом или масляной смесью; красиво уложив сверху продукты, полоски охлаждают и затем нарезают мелкими кусочками в виде прямоугольников, квадратиков, ромбиков и т. д.

1. На круглый гренок, смазанный маслом, положить ломтик сыра такой же формы и размера. В центре ломтика выпустить из корнетика горку сливочного масла, смешанного с томат-пастой, и посыпать ее тертым сыром.

2. На круглый гренок прикрепить маслом или майонезом кружочек крутого яйца. По краю гренка сделать из масла, смешанного с томат-пастой, бортик, пользуясь корнетиком. На середину яйца положить горкой зернистую икру, по краям воткнуть три-четыре перышка зеленого лука.



3. На круглый гренок положить кружочек крутого яйца, а на него кружочек свежего огурца. Вокруг яйца уложить кольцом филе сельди или кильки. На середину бутерброда налить немного майонеза. Украсить ягодкой клюквы или брусники.

4. Полоску пшеничного обжаренного хлеба, смазанную маслом или масляной смесью, гарнируют по длине полосочками малосольной кеты, осетрового балыка, зернистой икры (выпущенной из корнетика); по краям кладут перья зеленого лука. Затем полоску хлеба нарезают на отдельные прямоугольники, ромбы и т. д.

Масляные смеси

Использование масляных смесей вместо чистого сливочного масла привносит во вкусовый «букет» бутерброда новые оттенки, обогащает его.

Масло с томатом

Масло сливочное - 100 г, томат-паста - 10 г, соль.

Масло растереть добела. Добавив томат-пасту и соль по вкусу, массу тщательно вымешать.

Масло с горчицей

Масло сливочное - 100 г, горчица столовая - 1 ст. ложка.

Масло растереть добела и, добавив горчицу, тщательно вымешать.

Масло с хреном

Масло сливочное - 100 г, хрен тертый - 40 г, соль.

Масло растереть добела. Добавив хрен и соль, массу тщательно вымешать.

Масло с сыром

Масло сливочное - 100 г, сыр голландский - 100 г.

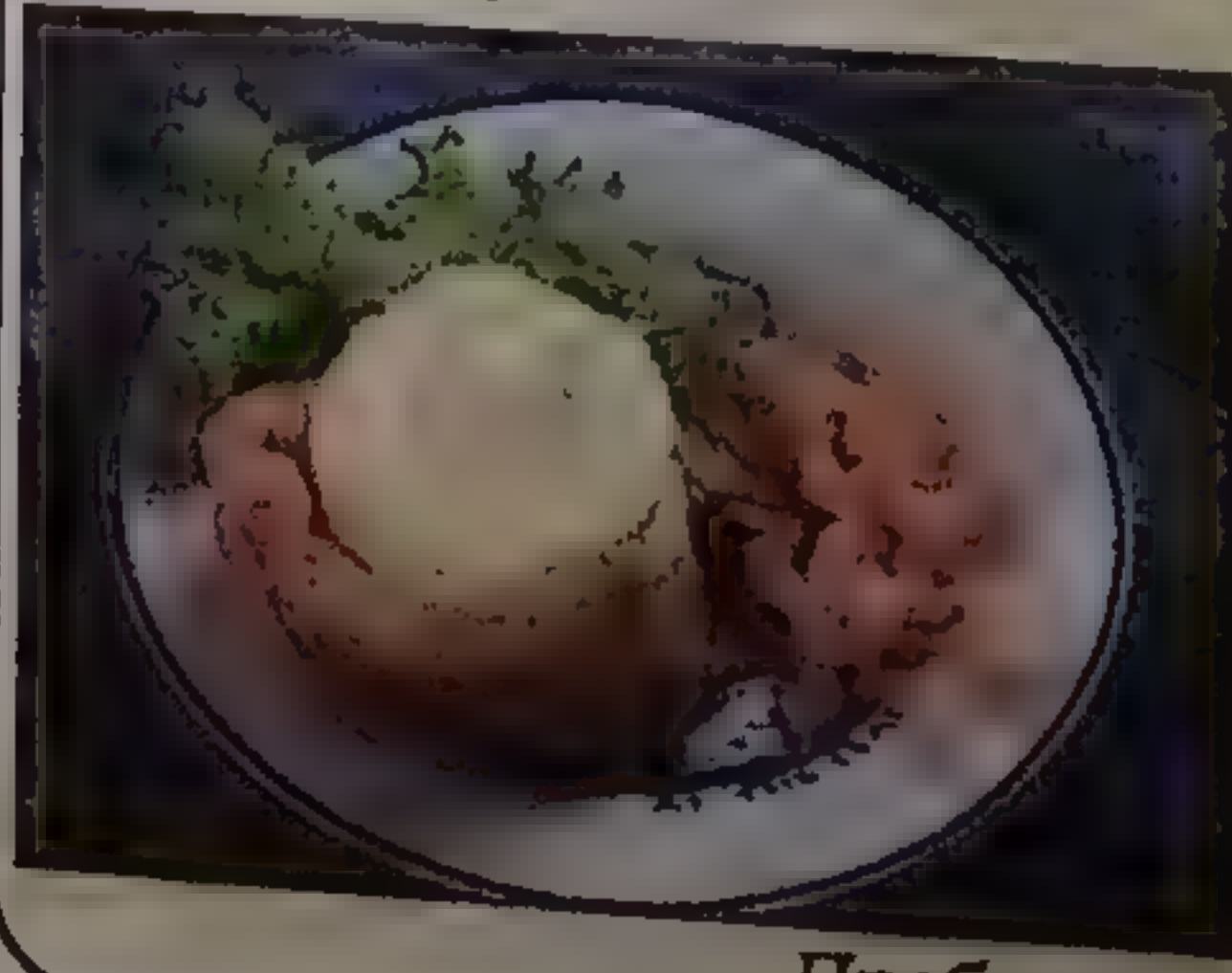
Масло растереть добела, соединить с сыром, измельченным на мелкой терке, и тщательно вымешать. Можно добавить томат-пасту.

Масло креветочное с плавленым сыром

Паста «Океан» - 130 г, масло сливочное - 50 г, сыр плавленый - 100 г, перец, соль.

Пасту «Океан» разморозить, припустить в небольшом количестве воды, охладить и смешать с плавленым сыром. Массу протереть или дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить соль, молотый перец и хорошо перемешать. Соединить с взбитым сливочным маслом и тщательно вымешать.

Вместо плавленого сыра можно использовать твердые сыры, предварительно измельченные на терке, а готовую смесь заправить лимонной кислотой или соком лимона.



Пробуем.ру

Салаты, закуски

Рецепт Н.П.Тучиной

Помидоры под «снегом»

Свежие помидоры помыть и порезать пополам, посыпать сверху мелко нарезанными чесноком и петрушкой, посолить в меру, а сверху засыпать натертыми на мелкой терке крабовыми палочками.

г. Углегорский
Ростовской обл.



Рецепты З.Ю.Бурмантовой

Салат «Купеческий»

Взять в равных частях (по 100 г): язык отварной, буженину, говядину отварную. Все порезать соломкой.

На раскаленную сковороду налить оливковое масло - 50 г, выложить мясные продукты, добавить чеснок (через пресс) - 3-4 зубчика, столовый хрен - 30 г, острые специи как для корейской моркови. Все прогреть.

Салат подавать горячим. При подаче заправить майонезом.

Салат «Шанхай»

400 г вареной курицы, 120 г ананасов консервированных, 120 г шампиньонов, 120 г майонеза, 200 г йогурта, 4 ст.ложки белого вина, 20 г горчицы.

В подготовленные салатники (вазочки), выложенные изнутри листьями салата, укладываем слоями: курицу, порезанную соломкой, кусочки консервированного ананаса, шампиньоны, порезанные и обжаренные.

Приготовить смесь из йогурта, вина, майонеза, горчицы и полить сверху салат.

г. Йошкар-Ола.

Фото Дмитрия МАРКОВА.



Рецепты

Л.В.Сорокиной

Салат из рыбы

300 г рыбы, 3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2 соленых огурца, 100 г растительного масла, соль, специи.

Рыбу отварить со специями, охладить, нарезать кусочками. Картофель, свеклу, морковь отварить, охладить, нарезать кубиками.

Все смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Студень из рыбы

1,5-2 кг разной рыбы, 3 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 ч.ложка красного перца, соль - по вкусу.

Очистить рыбу разных сортов, разрезать на части, посолить. Дать постоять 2-3 часа. Затем в посуду с рыбой положить 3 нарезанные луковицы, 2 моркови и 1 корень петрушки, наполнить водой и довести до кипения.

Когда бульон закипит, добавить 1 ч.ложку красного сладкого перца. Кипятить на слабом огне около часа.

Вынуть рыбу и положить в глубокую посуду. Горячий отвар процедить. Если отвара слишком много, кипятить его без рыбы до тех пор, пока он не загустеет. Залить рыбу и поставить в холодное место.

Н.Новгород.

Фото Вячеслава СЕННИКОВА.

Рецепты В.А.Крылова

Салат

«Восхитительный»

250 г крабовых палочек, 4 вареных яйца, 4 киви, несколько перьев зеленого лука, майонез.

Порезать крабовые палочки и киви кубиками. Добавить к ним порубленные яйца, заправить все майонезом и хорошо перемешать.

Посыпать мелко нарезанным зеленым луком. И приятного аппетита!

Салат «Путник»

Мелко порубите две горсти молодых листьев подорожника, смешайте с пятью измельченными грецкими орехами, 50 г тертой сырой свеклы, 50 г мелко рубленной капусты и 50 г тертой сырой моркови.

Приправьте 2 столовыми ложками меда и стаканом красной смородины.

г. Сосновый Бор
Ленинградской обл.

Ананасовый пирог

300 г сливочного масла, 550 г сахара, 6 кружков ананаса, 6 засахаренных вишен, 4 яйца, 300 г пшеничной муки, 6 ст. ложек молока.

1. Разогреть духовку до 180°C. Из 250 г сахара и 200 г воды сварить сахарный сироп. Вылить его в прямоугольную форму для выпечки и кисточкой распределить по дну и бортикам. Поставить в духовку на 2 минуты. Духовку не выключать.

2. Поместить в форму кружки ананаса. В центр каждой положить по 1 вишне. Можно использовать вишни из компота.

3. Сливочное масло растереть с оставшимся сахаром. Вбить в смесь яйца. Перемешать.

4. Постоянно перемешивая, всыпать тонкой струйкой муку. Влить молоко и тщательно перемешать.

5. Вылить тесто в форму с ананасами. Поставить в духовку и выпекать 40 минут. Дать остыть в течение 30 минут.

6. Перевернуть форму на сервировочное блюдо и вынуть пирог.

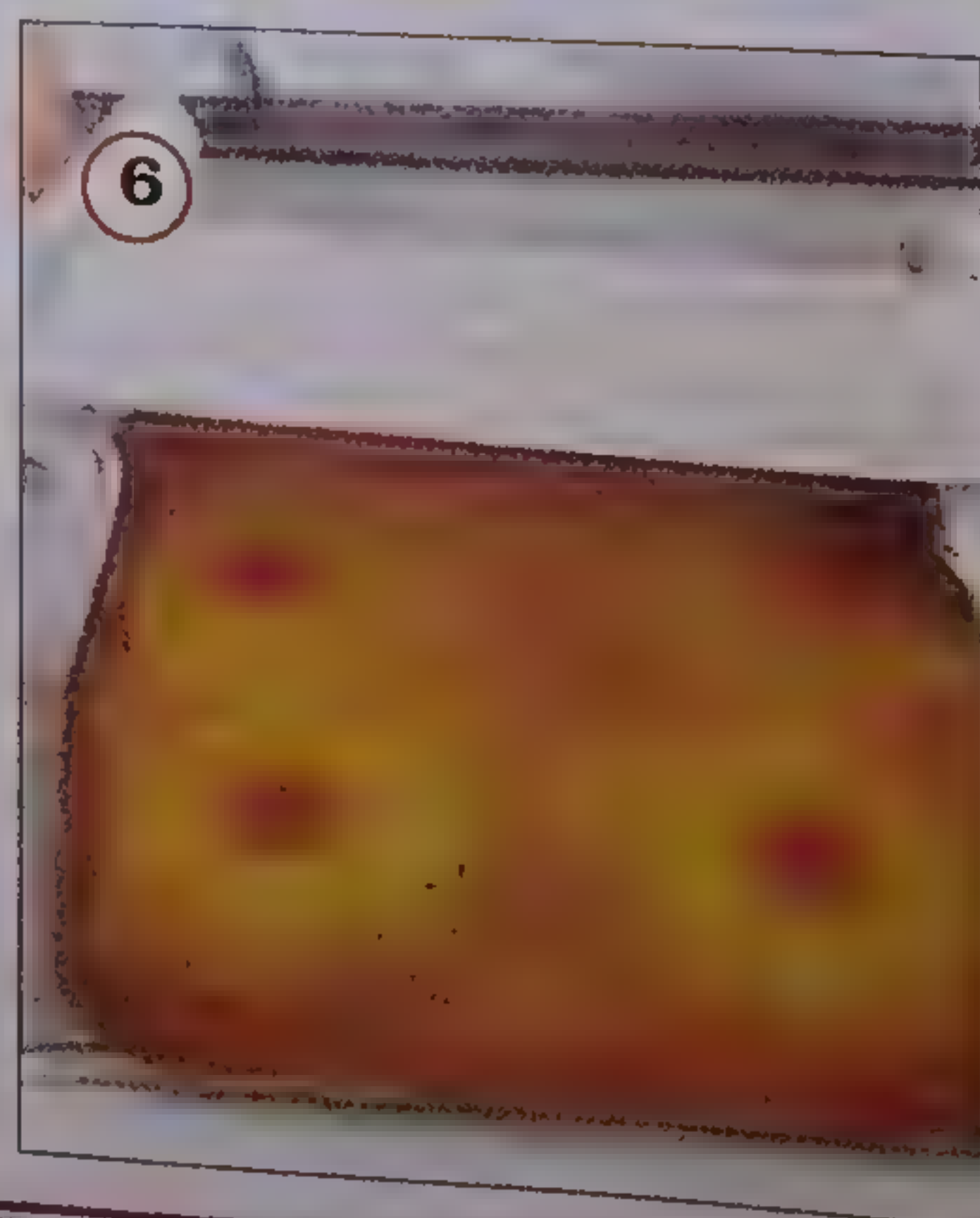
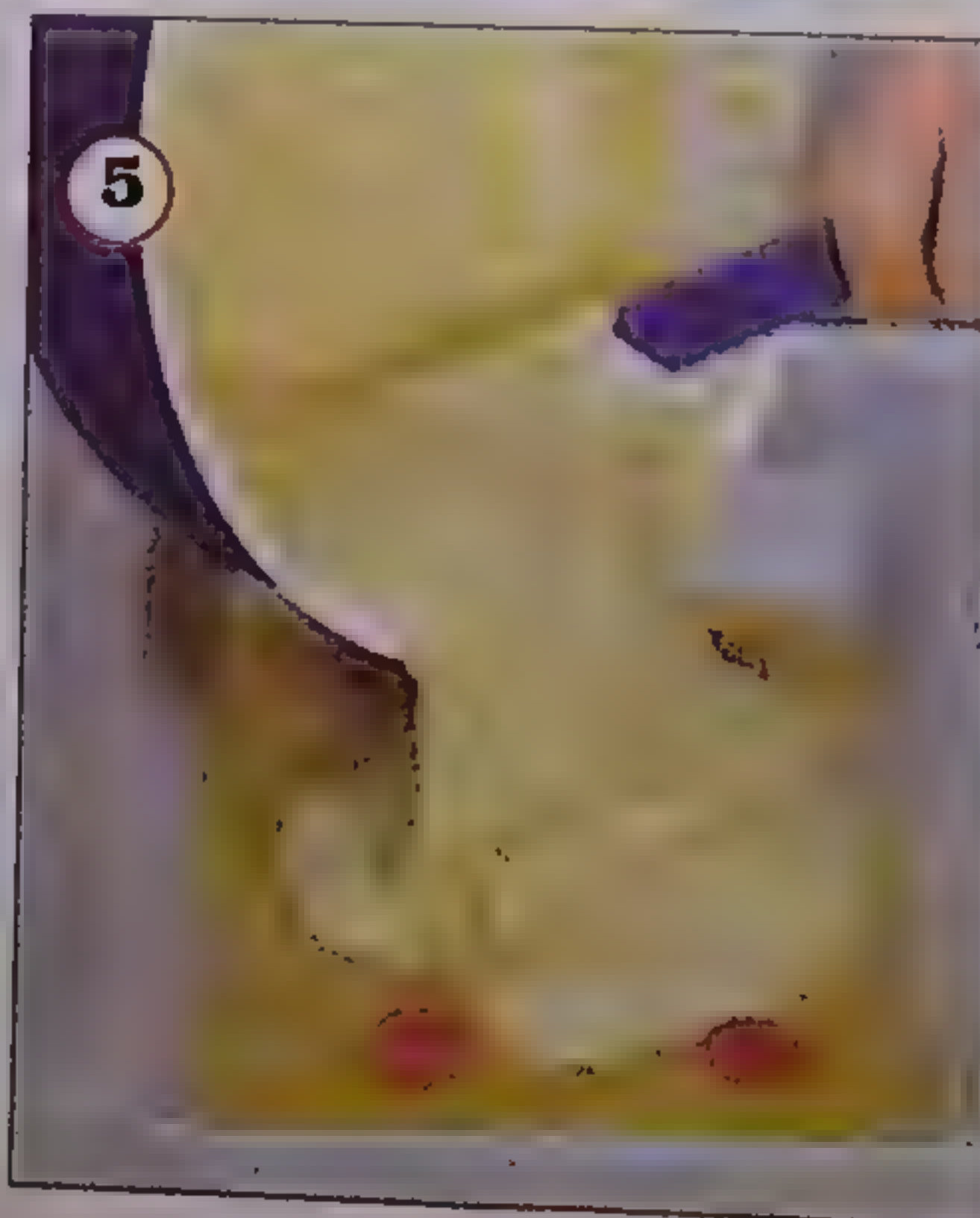
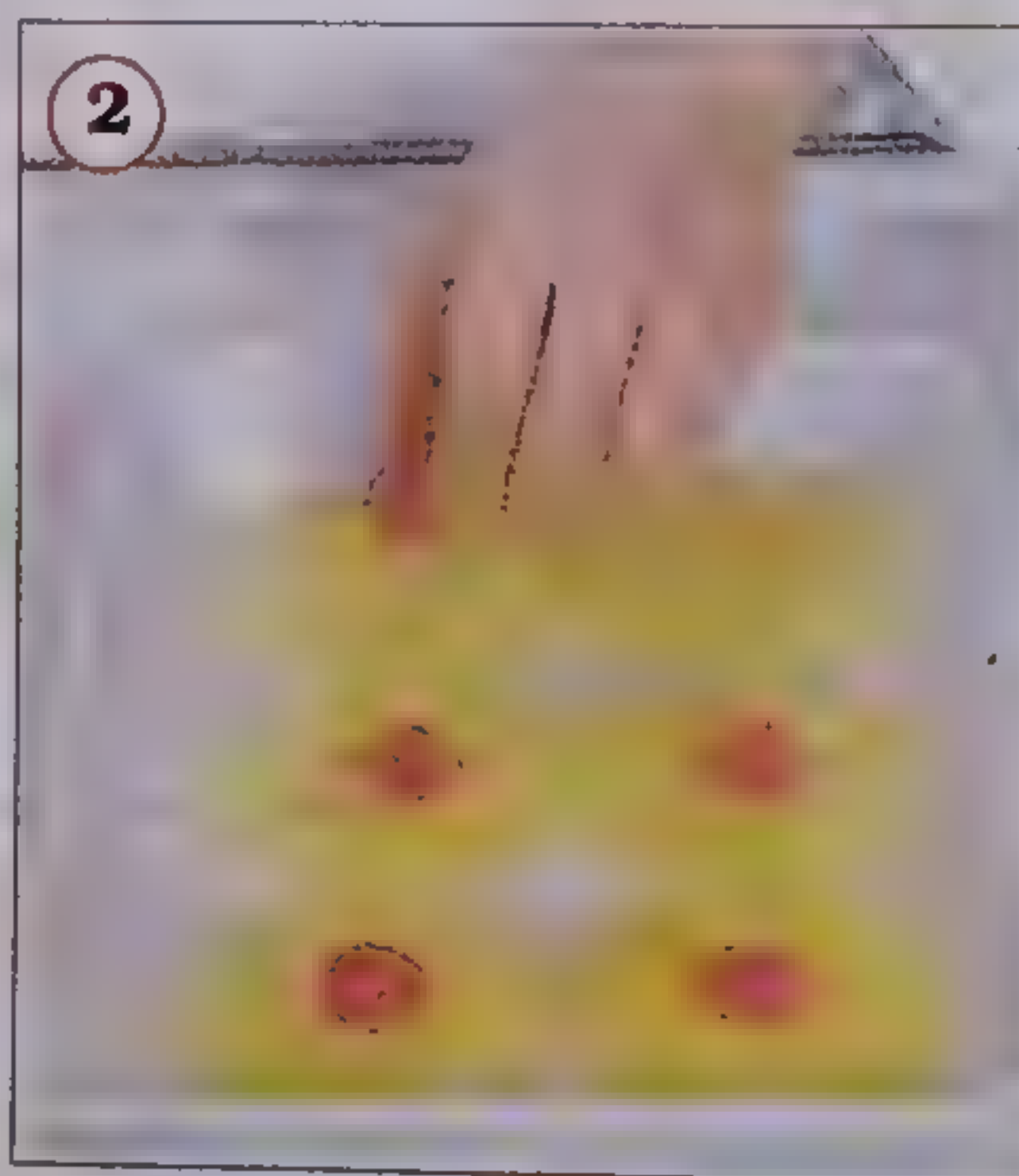
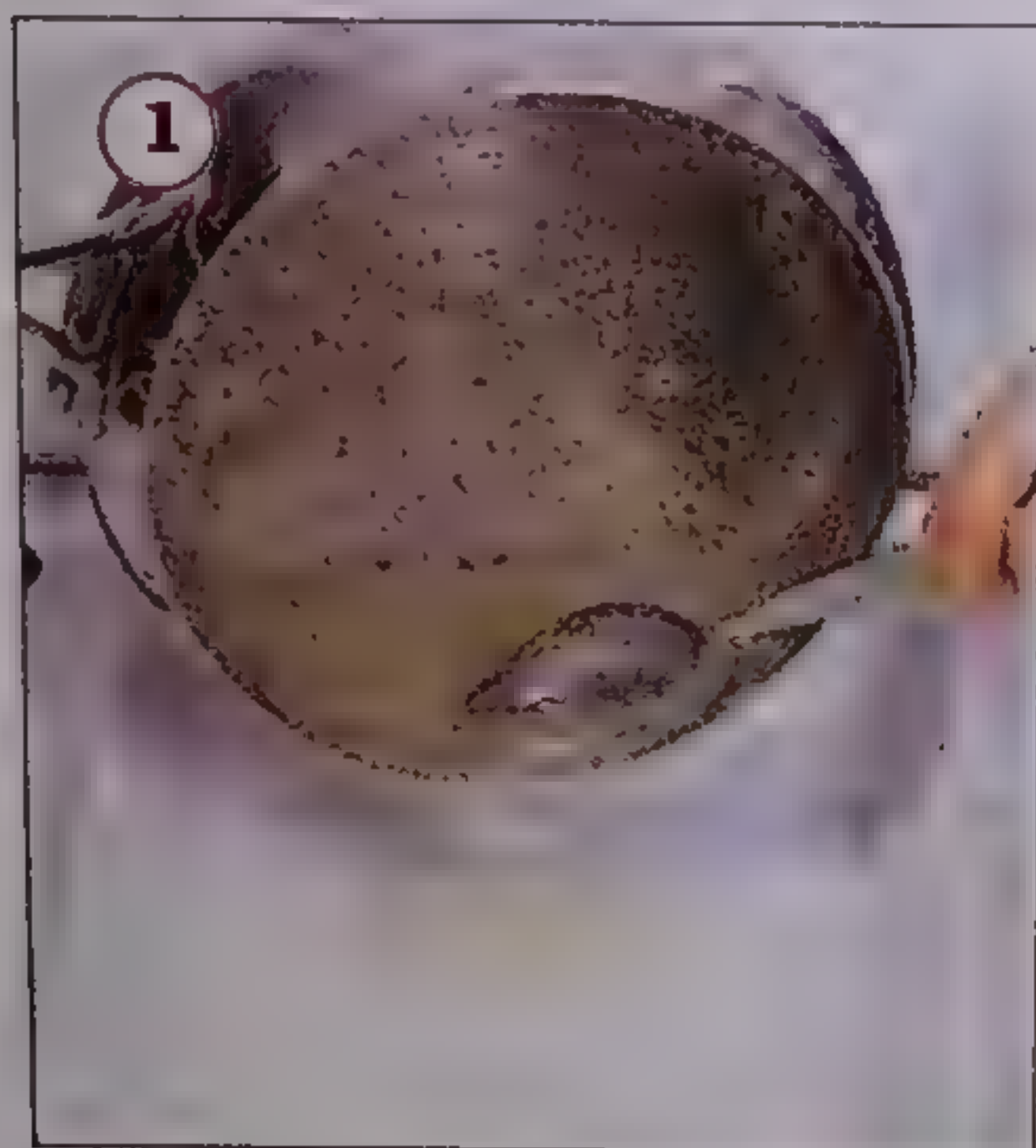


ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Фото из журнала

«Школа гастронома».

Подписные индексы: 84584,
83273 - в каталоге «Пресса России»,
83316, 83273 - в каталоге Аген-
ства Роспечать.



Шарики из печени на сыре

Телячья печень - 500 г, лук - 3 шт., маргарин - 150 г, 5 яиц, твердый сыр - 300 г, 1 желток сваренного вкрутую яйца, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Рецепт для тех, кто готов повозиться на кухне, чтобы удивить гостей необычной закуской.

Печень вымочите в течение 2 часов в молоке, снимите пленку, нарежьте кусочками и поджарьте до полуготовности. Мелко нарезанный лук слегка потушите в жиру. Печень, 3 сваренных вкрутую яйца и лук пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Вбейте 2 яйца, заправьте солью, перцем по вкусу и разотрите до образования пышной массы. Сделайте шарики величиной с орех, обваляйте их в протертом через сито желтке. Каждый шарик положите на вырезанный формочкой кружок сыра и украсьте листочком петрушки.

Мясо с черносливом

Возьмите 0,5 кг чернослива, 250 г баранины, соль, перец.

Чернослив вымойте, залейте кипятком, слегка распарьте и удалите косточки. Не очень жирную баранину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите по вкусу, хорошо перемешайте. Начините фаршем чернослив (это удобно делать черенком чайной ложки). Выложите фаршированный чернослив в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она его только прикрывала, и томите на маленьком огне 30 минут.

Язык говяжий под яблочным соусом

Язык говяжий - 2 шт.; лук репчатый - 1 шт.; петрушка (корень) - 1 шт.; морковь - 2 шт.;

для соуса: яблоки - 2 шт.; вино столовое красное - 3 ч. л.; лимон (цедра) - 1/2 шт.; сахар, соль - по вкусу.

Язык отварить, обработать и нарезать лапшой.

Приготовить соус: яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками, припустить с водой до мягкости и протереть сквозь сито. Массу заправить вином, солью, сахаром, тертой цедрой, перемешать и немного проварить. Перед подачей к столу ломти языка залить соусом и прогреть.

Отварная баранья грудинка под соусом с тмином

Килограмм грудинки, морковь, 1/2 корня петрушки, 2 головки репчатого лука, соль по вкусу.

Для соуса: ст.ложка масла, ст.ложка муки, ст.ложка тмина, кусочек сахара (по желанию), бульон для разведения, 2 ст.ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты.

Мясо залить холодной водой, поставить на сильный огонь, вскипятить, снять пену. Вынутую грудинку промыть горячей водой и снова положить в процеженный бульон. Добавить коренья, лук, посолить и сварить до мягкости.

Приготовить соус: муку поджарить на масле до желтоватого цвета, всыпать тмин, развести бульон, в котором варилась грудинка, и, непрерывно помешивая, проварить на слабом огне 10 мин., влить уксус или разведенную лимонную кислоту, вскипятить. Когда соус загустеет, облить им грудинку, нарезанную на порционные куски и уложенную на подогретое блюдо. На гарнир можно подать отваренный рис.



Мясо с картофельным суфле

Мясо (свинина, курица, индюшка) - около 400 г, горчица - 1 ч.л.

Для суфле: картофель - 5 шт., сливки (20%) - 200 мл, яйцо - 2 шт., мука - 4-5 ст.л., соль, молотый черный перец - по вкусу, сыр (твердый) - 50 г, масло сливочное для обжаривания.

Мясо нарезать ломтиками толщиной около 1 см, немного отбить, смазать горчицей и оставить минут на 20. Разогреть сковороду, добавить масло и обжарить ломтики мяса с двух сторон до образования корочки.

Сырой картофель натереть на терке, отжать и залить сливками. Добавить по ложке всю муку, размешать. Желтки отделить от белков. Желтки слегка взбить, добавить в картофельную массу.

Приправить по вкусу солью и молотым перцем. Белки взбить в пену и аккуратно примешать к картофелю.

В огнеупорную форму уложить кусочки мяса (в 1 или 2 слоя), посыпать солью. Бортики формы смазать маслом и аккуратно вылить картофельно-сливочную смесь. Посыпать тертым сыром и поставить в духовку на среднюю полку. Запекать при 180°C под фольгой примерно 20 минут. После снять фольгу и запекать еще около 10-15 минут до появления золотисто-коричневой сырной корочки. Готовую запеканку оставить остывать на решетке, а затем нарезать на кусочки и подать с любым соусом (например майонезом) или сметаной.

«Коронное блюдо»

Рецепты Светланы Сухановой

Я на днях собираюсь отпраздновать свой день рождения, хочу предложить несколько рецептов из своего меню для читателей «Щедрого стола».

Закуска «Рыбка в аквариуме»

Приготовить сдобное тесто: 1,5 ст. муки, по 100 г сливочного масла и сметаны. Испечь 15 тарталеток, вынуть из формочек.

Приготовить рыбное желе: 1,5 ст. рыбного бульона, 1 ст. ложка желатина. Налить желе в формочки (а не в тарталетки!). Когда оно станет такой же консистенции, как яйцо всмятку, на дно положить кильку, свернутую полукольцом брюшком вверх, а также аккуратно поместить в желе веточку петрушки. Поставить в холодильник. Другие кильки отделить от хребта и головы, порубить, смешать с рубленным яйцом и майонезом. Тарталетки наполнить этой смесью, а сверху формочек выложить вверх дном желе. Получаются красивые корзиночки с прозрачным колпачком - рыбка в аквариуме.

«Сюрприз в мешочке»

Для блинов: 2 ст. молока, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, соль.

Для начинки: 500 г свинины, 2 крупные луковицы, 1 ч. ложка крахмала, 2 ст. ложки кефира, 2 стручка сладкого перца, соль, перец.

Свинину нарезать небольшими кусочками и обжарить. Затем переложить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить обжаренный лук и смешанный с крахмалом кефир. Тушить на слабом огне минут 40 до мягкости мяса. В это время на большой сковороде испечь тонкие блинчики.

В центр каждого блина положить 1-2 ложки готового мяса, соединить края блина в узелок. Чтобы края «мешочка» из блина не раскрылись, закрепить его кольцом, вырезанным из сладкого перца.

Жаркое с апельсинами

1 кг филе свинины, 4 апельсина, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сахара, сливочное масло, соль, перец по вкусу, 250 г воды.

С апельсинов срезать как можно тоньше кожуру. Нарезать ее маленькими ломтиками, залить 250 г воды, довести до кипения и варить 10 минут. Отвар охладить, вынуть из него корочки, а сам отвар смешать с мукой. Очищенные от белой пленки апельсины разобрать на дольки.

Мясо нарезать на куски и обжарить на сливочном масле до румяной корочки. Посолить, поперчить, закрыть сковороду крышкой и тушить жаркое 20 минут. Затем выложить вокруг мяса апельсиновые дольки, посыпать сахаром и залить апельсиновым отваром с мукой.

Тушить под закрытой крышкой еще 10 минут.

Мясо подавать на блюде, украсив дольками апельсинов и полив соусом со сковороды. Приятного аппетита.

Рецепт Анжелики Федотовой

г.Оренбург.

Фаршированная утка «Праздничное настроение»

Утка - 1,5 кг, 2 апельсина, 2 яблока, 100 г чернослива, 100 г кураги, 4 зубчика чеснока, 6 грецких орехов, 1 луковица, 2 ст.ложки лимонного сока, соль, перец - по вкусу, зелень для украшения.

Мелко нарезать луковицу и 2 зубчика чеснока. Курагу и чернослив - небольшими кусочками, 1 апельсин разделить на дольки и разрезать каждую дольку на 2-3 части. То же самое сделать и с яблоком.

Все ингредиенты перемешать,

посолить, поперчить, добавить грецкие орехи.

Утку вымыть, натереть 2 зубчиками чеснока, полить 2 ст.ложками лимонного сока мякоть утки, нафаршировать приготовленной смесью. Выложить на противень, смазанный жиром, запечь в духовке до готовности.

Готовую утку выложить на блюдо, украсить кружочками второго апельсина и половинками яблок, зеленью. Если есть оливки, можно украсить и ими.

г.Майкоп.

Рецепт Т.В.Максимовой

Куриное рагу с грибами в тесте

Это блюдо я готовила «с полочки». Муж был в восторге!

Нам потребуется: 300-400 г куриного филе, 1 луковица, 1 шт.перца сладкого, 200 г шампиньонов (можно замороженных), для любителей - чернослив (4-5 шт.), любая зелень, 200 мл сливок (любой жирности), слоеное тесто (два квадрата), соль и перец - по вкусу, 3 ст.ложки масла подсолнечного, 1 яйцо.

Куриное филе порезать на средние кусочки и обжарить в подсолнечном масле, посолив и слегка поперчив.

Когда мясо пожарится, добавить лук, перец, грибы, чернослив (овощи всегда кладут на глаз, но желательно, чтобы их было столько же, сколько и мяса). Дать всей смеси немного потушиться, добавить сливки и тушить на маленьком огне до готовности.

Вся масса должна быть жидковатой (как бы в соусе из сливок), но не сухой.

Раскатать два квадрата слоеного теста по форме запекания. Выложить готовую курино-овощную массу в форму без смазывания маслом, а сверху накрыть раскатанным тестом так, чтобы лепешка полностью закрыла смесь по краям. Верх смазать взбитым яйцом или сметаной. Проколоть тесто вилкой в нескольких местах. Поставить в духовку, разогретую до 200°C, минут на 25-30, пока тесто не подрумянится.

Можно есть горячим и холодным.

Очень вкусно с соевым соусом.

Приятного аппетита!

г.Балаково

Саратовской обл.

Потомственная ведунья

Решение личных проблем по фотографиям и без.

Приворот. Отворот.

Снятие порчи. Защита.

Сначала - результат.

(конверт с обратным адресом)

603139, Н.Новгород, а/я 41, Зинаиде Кондратьевне.

Реклама.

Счастье луковое

Мы привыкли, что лук в кулинарии играет роль приправы, дополнения к основному блюду. Но оказывается, из него можно приготовить вполне самостоятельные кушанья. Да еще какие вкусные! Попробуем?

На закуску

Вот несколько вариантов очень простых, но необычных салатов. Например, из лука репчатого с творогом: мелко порубите 2-3 головки лука сладких сортов, смешайте с половиной стакана хорошего творога и таким же количеством простокваши. Посолите и посыпьте зеленью. Или из лука, зеленого горошка и яблок: отварите свежий горошек и смешайте с яблоками и луком, порезанными кубиками. Заправьте сметаной и сахаром.

Для закусочки подойдут лук и маринованные патиссоны. Их нужно опять-таки порубить кубиками, смешать и заправить растительным маслом.

А вот закуска из лука, которая наверняка понравится мужчинам: порежьте лук тоненькими колечками и сложите в банку. Сделайте заливку из воды, нескольких ложек уксуса и сахара, смешайте с луком. Встряхните банку несколько раз, чтобы заливка пропитала лук, и поставьте в холод на 4-6 часов. Все ингредиенты берите на глаз, но лука в банке должно быть больше заливки в 2-3 раза.

К обеду

Приготовьте для обеда фаршированный лук: у крупных луковиц отрежьте нижнюю часть, осторожно вырежьте сердцевину, чтобы осталось 2-4 слоя, и заполните мясным, грибным или рисовым фаршем. Тушите в небольшом количестве бульона с маслом, помидорами и зеленью.

А вот какой лук можно подать в качестве гарнира: положите в растопленное сало 10 целых луковиц и тушите в небольшом количестве бульона до коричневого цвета. В конце добавьте 2-3 столовые ложки белого вина. Подавайте с томатным или любым другим кисловатым соусом.

Другой вариант гарнира - гла-

зированный лук: его готовят подобно предыдущему, но добавляют соль, сахар и стакан мясного бульона. Лук в бульоне надо варить до тех пор, пока сахар не станет коричневым, а сам он не покроется глазурью. Пикантный вкус придадут блюду несколько ложек белого вина. Кстати, луковицы нужно брать мелкие, а сало можно заменить растительным маслом.

Маленький «секрет»

Если за зиму некоторые луковицы подмерзли, положите их на 3-4 часа в холодную воду - они обретут прежний вид и вкус.

Вам потребовалась не целая луковица, а всего лишь половина? Положите ту часть, что осталась, срезом вниз на тарелочку или блюдец, посыпанные солью, - луковица останется свежей.

Лук при жарении не подгорит и приобретет красивый цвет, если предварительно обвалять его в муке. А подрумянится он лучше, если в масло добавить чуточку сахара.

Хотите добавить в салат сырой репчатый лук? Мелко нарежьте его, положите в дуршлаг и обдайте кипятком. Так гораздо вкуснее.



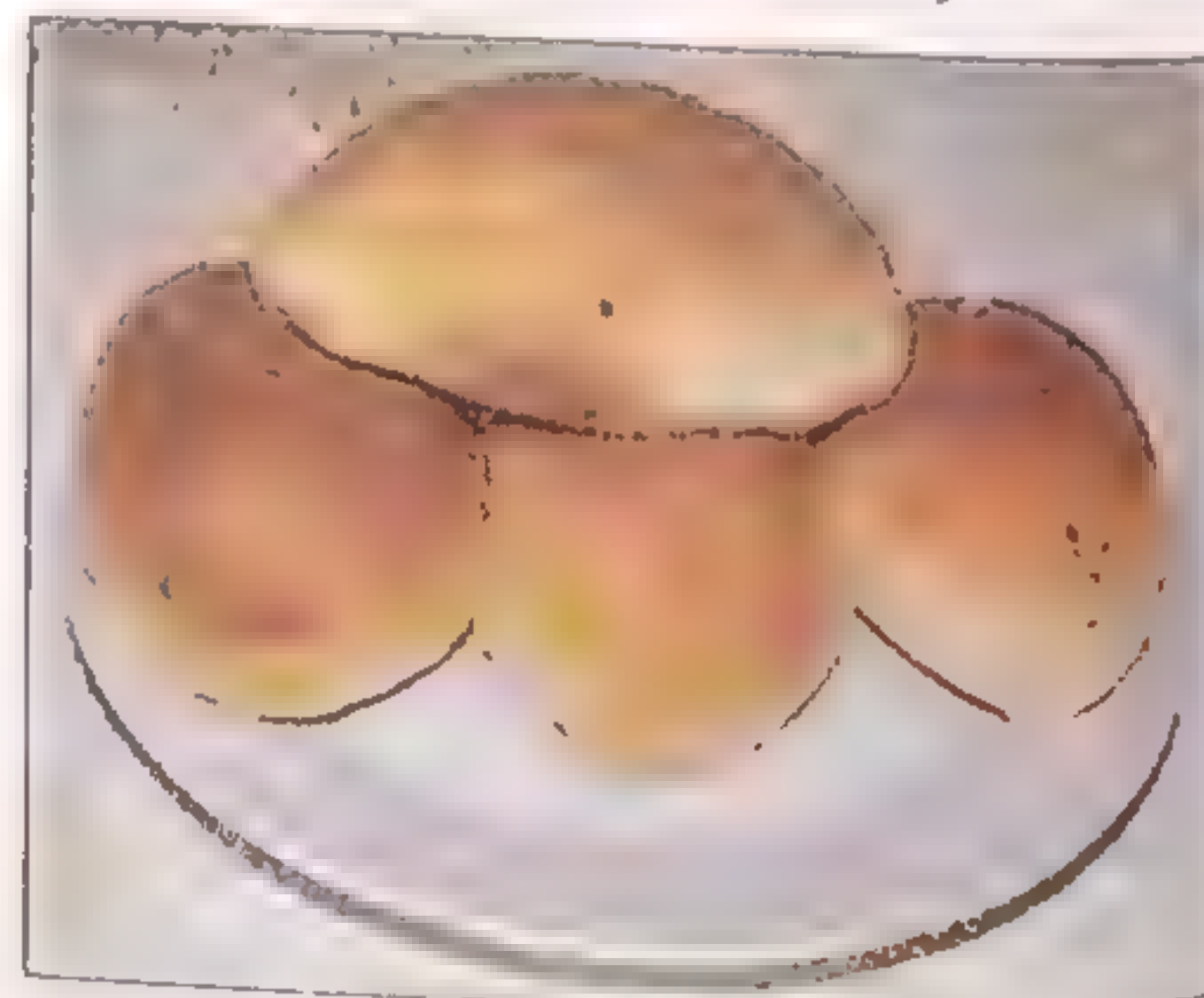
Институт питания РАМН рекомендует съедать 128-164 кг овощей и фруктов в год, в зависимости от зоны проживания. Из них лука - 6-10 кг.

На чай

Если хотите поразить гостей оригинальным обедом из лука, завершите трапезу луковым пирогом. Вариантов много, подойдет даже наш традиционный пирог с зеленым луком и яйцами. А можно сделать другую начинку: возьмите полкило репчатого лука и нарежьте кольцами или полукольцами. Пропарьте его в течение 10 минут в сковороде с растительным маслом, сахаром и черным перцем - всего понемногу. Приготовьте соус: 200 граммов сметаны взбейте с 5 яйцами и половиной чайной ложки красного перца. Выложите на тесто лук и полейте его соусом. Выпекайте как обычный пирог.

Блюда готовила Зинаида КУРОЧКИНА.

©«Между нами, женщинами».



Котлеты со всего света

Английские рыбные котлеты

450 г филе пикши без шкурки, 450 г филе трески без шкурки, 2 яйца, мука, 2 ч.ложки соли, 1 ч.ложка сахара, 1 ст.ложка растительного масла, 1 ст.ложка нарубленной свежей петрушки, 2 нарубленные головки репчатого лука, растительное масло для жарки, молотый черный перец, хрен или иная острая приправа для сервировки.

Мелко нарубите рыбу. Добавьте яйца, муку, соль, сахар, растительное масло, петрушку, репчатый лук и немного перца. Перемешайте. Фарш должен быть достаточно плотным, чтобы сформовать из него нежные котлеты. Если фарш слишком жидкий, добавьте в него немного муки. Если фарш слишком густой, разбавьте его 1-2 ст.ложками воды.

Закройте и поставьте в холо-



дильник не менее чем на 1 час.

Сформируйте из фарша круглые котлеты диаметром 6 см и толщиной 2 см. Насыпьте на тарелку немного муки и обваляйте в ней каждую котлету, а затем сложите на другую тарелку.

Нагрейте в сковороде растительное масло. Оно должно быть настолько горячим, что квадратик хлеба подрумянится в нем за 3 минуты. Кладите в масло котлеты и жарьте их 7-8 минут, изредка переворачивая. Они должны стать румяными с обеих сторон. Не кладите в сковороду слишком много котлет одновременно. Кладите готовые котлеты на бумажные полотенца.

Бургеры с лососем и зеленым луком



300 г филе готового лосося, 1 пучок мелко нарезанного зеленого лука, 1/2 красного перца чили, 2 ст.ложки свежего лимонного сока, 75 г крошек белого хлеба, 1 яйцо, 1 ст.ложка растительного масла, 4 булочки для гамбургеров, порезанные пополам.

Слегка размять лосось вилкой, оставляя несколько больших кусочков. Добавить зеленый лук, чили, лимонный сок, крошки в

взбитое яйцо. Приправить и перемешать.

Руками в муке сформовать котлеты. Накрыть и поставить в холодильник на 5-10 минут. Нагреть масло в сковороде и добавить бургеры по одному. Обжаривать по 4-5 минут с каждой стороны до золотистого цвета.

Подавать с булками для гамбургеров и с соусом тартар.

Пробуем.ру.

Крокеты из трески по-гречески

500 г филе трески, 500 г картофельного пюре, полстакана молока, 1 стакан тертого сыра, 1 ст.ложка масла, 3 яйца, соль, перец, мука, панировочные сухари.

Замочить филе трески в холодной воде на несколько часов. Измельчить его вилкой, добавить пюре, масло, молоко, перец. Поставить на слабый огонь,

помешивать, пока смесь не загустеет. Снять с огня, добавить яйцо, 1 желток и сыр. Поставить в холодильник на 2 часа. Слепить крокеты, обвалять в муке. Взбить 1 яйцо, 1 белок и 1 ст.л. растительного масла, обвалять крокеты в этой смеси, а затем в сухарях и жарить в раскаленном масле.

Подавать горячими с ломтиками лимона и чесночным соусом.

Форель жареная с картофелем

1 кг форели, 3 ст.ложки топленого масла, 2 ст.ложки муки, 1 кг картофеля, 1/2 стакана сметаны, петрушка или укроп, листья салата, соль.

Форель промыть и обсушить, посолить, обвалять в муке. Обжарить в раскаленном масле. Довести до готовности в духовке.

Картофель отварить до готовности в подсоленной воде, посыпать зеленью, залить сметаной и довести до готовности на слабом огне.

Подать рыбу с картофелем, украсить листьями салата.



Окуньки жареные под гранатовым соусом

500 г мелкой рыбы, 2-3 ст.ложки растительного масла, 2-3 ст.ложки муки, 0,5 стакана гранатового сока, 1-2 дольки чеснока, соль, зелень кинзы, стручковый перец, репчатый лук (1 шт.).

Рыбу вымыть и высушить, обвалять в муке и обжарить в раскаленном масле до образования корочки.

В гранатовый сок добавить истолченный чеснок с солью, зелень кинзы и истолченный стручковый перец. Рыбу посыпать мелко нарубленным репчатым луком и полить гранатовым соусом при подаче на стол.



Рецепты А.П.Ткач Пасха малиновая

1 кг творога, 1 стакан густого малинового варенья, 3/4 стакана мелкого сахара, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 2-2,5 стакана сметаны.

Приготовить свежий домашний творог, отжать из него оставшуюся сыворотку под прессом. Добавить хорошее густое, без лишнего сиропа варенье из малины, которое придаст пасхе нежный розовый цвет и приятный аромат свежей малины. Всыпать мелкий сахар или сахарную пудру. Получившуюся массу протереть дважды сквозь сито, добавить сырые яйца, свежее сливочное масло, густую домашнюю сметану.

Все размешать, тщательно растереть и переложить в форму, выстланную тонкой салфеткой. Накрыть массу сверху концами салфетки, положить дощечку и довольно тяжелый груз.

Поставить в холодное место на сутки. Готовую пасху осторожно переложить на блюдо. Такую пасху можно делать из небольших порций творога в маленьких формах, добавляя разное варенье и получая таким образом пасхи разного аромата и вкуса.

Пряники пасхальные белые

2 яйца, 200 г сахара, 100 г крахмала, 50 г муки, 200 г миндаля, по 1 ч.ложке молотого кориандра и корицы, 1 измельченный мускатный орех.

Взбить отдельно 2 желтка, 2 белка и затем соединить обе массы вместе. Вымешать тесто, добавляя небольшими порциями сахар, крахмал и муку. Ввести в него мелко изрубленный миндаль и пряности. Разделить пряники и выпечь в средне нагретой духовке.

Пряники можно обсыпать сахарной пудрой или - по вкусу - глазировать.
г.Тольятти, Самарской обл.

Рецепты Е.С.Зайцевой Ванильная пасха

1 кг мягкого творога, 300 г сливочного масла, 7 яиц, 250 г сахара, 0,5 пакетика ванилина, 150 г изюма, миндаль, цукаты.

Творог, масло и яйца растереть с сахаром и ванилином до кремообразного состояния. Миндаль ошпарить кипятком, освободить от кожицы и порубить.

Замешать в творог изюм, орехи и цукаты. Поместить его в форму, выложенную хлопчатобумажной или льняной салфеткой, на 8-10 часов или на ночь.

Форму поставить в кастрюлю на подставку, чтобы лишней воде было куда стекать. Сверху на форму положить гнет.

Заварной кулич

1 кг муки, 3,5 ст. молока, 50-70 г дрожжей, 20 яиц, 500 г сахара, 700 г топленого масла, 150 г изюма, 0,5 ч ложки соли, цедра половины лимона, ванилин - 1/2 ч. ложки.

Муку, помешивая, заварить кипящим молоком и выбить. Охладить до 40°. Ввести дрожжи, заранее разведенные в полстакане молока, и поставить тесто в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить желтки яиц, растертые с сахаром до бела, перемешать. Положить белки, взбитые в стойкую пену, и поставить тесто вторично подниматься.

В поднявшееся тесто влить растопленное масло, но не горячее, добавьте изюм, ванилин, измельченную цедру лимона и соль. Положить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму до половины объема. Когда поднимется до верха формы, смазать кулич желтком и выпекать в духовке.

г.Майкоп, Адыгея.



Фото Евгения СОБОЛЯ.



Фото Романа ЯРОВИЦЫНА.

Рецепты С.И.Тамбовцевой

Хворост

3 яйца, 1 ст. ложка водки, мука, сколько возьмет тесто.

Тесто замешиваем, как на пельмени. Тонко-тонко раскатываем лепешки, делаем фигурки - «хворостинки», кладем в кипящее растительное масло. Как только «хворост» всплывет, переворачиваем и сразу вынимаем. Не нужно долго кипятить, чтобы «хворост» не впил в себя масло.

Когда «хворост» готов, его сразу нужно посыпать сахаром, лучше сахарной пудрой.

Сдобные булочки

Мука - 2 стакана, молоко - 2 стакана.

Кипятим молоко, завариваем муку, добавляем 1 ст. ложку соли, 1 десертную ложку сахара, 1 яйцо.

Все хорошо перемешиваем и даем тесту остыть.

Затем добавляем 1/3 маленькой палочки дрожжей, 1 пачку маргарина (растопить). Хорошо перемешиваем и тесто ставим на 3 часа в теплое место.

Далее в тесто добавляем 6-10 яиц, 1 стакан сахара, 4 стакана теплого молока, тесто замешиваем, как на хлеб, и снова ставим в теплое место до первого подъема.

Затем выкатываем булочки, кладем на противень, даем подняться и - в духовку.

п. Балаганск, Иркутской обл.

Рецепты З.В.Юдиной

Пирог с изюмом и фруктами

10 яиц, сахар - 500 г, мука - 500 г, изюм, любые ягоды (можно консервированные) или яблоко.

Яйца взбить с сахаром, добавить 2 стакана муки и снова взбить. Получится густая сметанообразная масса. Положить ягоды, или изюм, или любые фрукты из компота, или мелко нарезанные фрукты и перемешать. Массу выложить на противень, смазанный маслом, и поставить в горячую духовку, выпекать в течение 25-30 минут.

Сахарные колечки

3 белка, 250 г сахара, немного корицы, 50 г меда, 250 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара для сиропа.

Белки взбить до густой пены, смешать с сахаром, корицей, медом и мукой, хорошо вымесить. Раскатать тесто слоем толщиной 2-3 мм, вырезать выемкой кольца, выложить на противень, смазанный маслом, посыпать сверху орехами и выпечь при температуре 200-230°C. После выпечки смазать густым сиропом пока горячие.

Вареные крендельки

450 г муки, 200 г молока, 30 г дрожжей, 60 г масла, 2 желтка, соль, измельченная цедра одного лимона, мак.

Муку смешать с солью и измельченной лимонной цедрой. В 50 г молока распустить дрожжи. Растопленное масло или маргарин и яичные желтки размешать в оставшихся 150 г молока. Полученную массу и распущенные в молоке дрожжи добавить в муку и замесить крутое тесто. Дать подойти в теплом месте.

Готовое тесто раскатать на длинные тонкие жгуты, из которых сделать крендельки, поставить их на расстойку.

В большую кастрюлю до половины налить воды, довести до кипения. В кипящую воду погрузить крендельки. Когда изделия всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой, переложить на противень и посыпать маком. Выпечь.

г. Ульяновск.

Рецепт М.А.Щеколдиной

Ванильные плюшки

Мука - 2,5-3 стакана, сахар - 1 стакан, молоко - 1 стакан (можно воду), ванильный сахар - 1 пакет, растительное масло - 6 ст. ложек, сода - 1 ч. ложка, немного сахарной пудры, можно мак.

Замешиваем густое тесто. Столовой ложкой отделяем от теста порционные кусочки, обваливаем в муке, делаем плюшки, посыпая маком и укладываем на расстоянии 1,5-2 см друг от друга. Выпекаем при температуре 200°C около 10 минут. Готовые плюшки посыпая сахарной пудрой. Вместо ванильного сахара можно взять молотую корицу.

Плюшки готовятся очень быстро.

г. Ярославль.

Фото Ульяны САВИНОЙ.



Рецепты А.Н.Тодорчук

Здравствуй, «Щедрый стол»!

Хочу поделиться моим любимым рецептом дрожжевой выпечки, которая годится как для куличей, так и для булочек и пирогов. Это самая первая моя проба дрожжевой выпечки, которую я впервые попробовала делать 15 лет назад, и теперь я уже не могу от нее отказаться. Она нравится моей семье и всем, кто ее уже пробовал.

Вот этот рецепт

Кулич «Любимый»

Для опары: 2 ложки теплого молока, 2 ложки муки, 1 ложка сахара, 40 г дрожжей.

Для теста: 600 г муки, 3 желтка, 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 250 мл молока, цедра половины лимона, соль, 100 г изюма.

Дрожжи, муку, сахар и теплое молоко перемешать с сахаром и желтками до пенистого состояния. Подогреть молоко, положить тертую цедру и чуточку соли. Из закваски, приготовленного молока и муки замесить мягкое тесто и вымешивать его до тех пор, пока оно не начнет отделяться от стенок посуды. Прикрыть его кухонным полотенцем и оставить в теплом месте подойти. Через час обмять тесто и опять оставить на час подниматься. Изюм залить горячей водой, оставить на 30 минут, затем откинуть на сито, обсушить и перемешать с небольшим количеством муки. Добавить его в тесто. Форму для куличей или пирога смазать маслом и выложить в него тесто, заполнив форму на 1/3. Украшать можно, как подскажет фантазия: листочками, розочками из теста, жгутиками или косичками. Можно уложить тесто в прямоугольную форму, свернув в виде розочек несколько кусочков теста, уложив их вплотную друг к другу. Дать тесту подняться на противне, смазать яйцом и выпекать до готовности. Готовность определять тонкой лучинкой. Если к ней ничего не прилипло, значит, выпечка готова.

По этому же рецепту можно приготовить к Пасхе

«Панские яйца»

Для этого готовое дрожжевое тесто раскатать и зубчатым колесиком нарезать неширокими полосками, 1-2 см шириной. Полоски по 2 штуки завивать в жгут. Затем свернуть в кольца. В середину каждого кольца выложить по половинке консервированных абрикосов. И выпекать до готовности.

Готовые кольца смазать белой глазурью, растопив для этого белый шоколад.

Еще один вариант:

«Яйца в гнездышках»

Тесто такое же, как для кулича. Только в отверстие вложить свернутую шариком бумагу для выпечки. В готовые дрожжевые кольца выложить по отварному крашеному яйцу, как в подставку для яиц.

г. Брест, Беларусь.

Как взбодриться? Разгрузиться!

Расскажите, пожалуйста, как правильно организовать разгрузочный день и как бороться с чувством голода?

Влияние разгрузочных дней на организм бывает зачастую не менее эффективным, чем медикаментозное лечение. Если ты хочешь снизить массу тела, нормализовать сон, улучшить самочувствие, приобрести ощущение бодрости, начни регулярно разгружаться в один из выходных. В течение дня нужно сделать 5-6 приемов пищи. Вот примерный вариант.

Творожные или сырниковые разгрузочные дни: 400 г обезжиренного творога в натуральном виде или в виде сырников. Разрешается 2-3 стакана кофе с молоком без сахара и стакан отвара шиповника.

Яблочные: 1,5 кг сырых или печеных несладких яблок. Разрешается 2 стакана чая или кофе без сахара.

Кефирные: 1,2-1,5 л кефира или простокваши.

Рыбные: 300-350 г отварной без соли рыбы (окунь, треска, щука, минтай). Разрешается 2 стакана чая или кофе без сахара, 1 стакан отвара шиповника.

С непривычки к разгрузочным дням может появиться обостренное чувство голода, сопровождающееся слабостью и головокружением. «Скорая помощь» в этом случае - крепкий сладкий чай с кусочком хлеба.

5 способов понизить холестерин:

1. Уменьшить количество животных жиров в своем рационе.
2. Снизить калорийность пищи.
3. Уменьшить потребление соли и алкоголя.
4. Больше двигаться.
5. Постараться бросить курить.

©«Между нами, женщинами».

Похудеть можно и на макаронах

Считается, что от макарон толстеют. Но это не так (вспомним итальянскую диету). Главное - в день можно съедать не более 100 г макаронных изделий в расчете на сухой продукт, не комбинировать макароны с белковой пищей (мясом, сыром) и использовать макароны только из твердых сортов пшеницы (они маркированы буквой А).

Кроме макарон, можно есть овощи (в первую очередь помидоры, морковь и свеклу). Из помидоров (до полукилограмма в день) хорошо сделать соус или салат и подать к макаронам, морковь (не менее двух в день) ешьте в сыром виде, особенно хорош сырой сок. Салаты заправляйте растительным маслом, лучше оливковым, но не более столовой ложки в день. Приветствуются фрукты - особенно цитрусовые и киви - до 200 г в день. Разрешен и горький шоколад без добавок в качестве десерта, чай, вода (не менее 1,5 л в день), а вот кофе запрещается.

Витамины в тарелке

Чтобы получать достаточное количество витамина А и в то же время разнообразить свое меню, воспользуйтесь предлагаемыми рецептами «витаминных» блюд.

Паштет

300 г печени, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, соль и перец - по вкусу.

Куриную печень промыть, обсушить и очистить от жилок. Обжарить со всех сторон в масле, посолить, поперчить, снять со сковороды и дать маслу стечь. Лук мелко нарезать и обжарить в том же масле. Нарубленные яйца, обжаренную печень и лук смешать в миксере до пюреобразного состояния (или тщательно размять и взбить при помощи вилки). Паштет из куриной печени намазать на обжаренный в тостере хлеб и украсить листиками салата или кусочками помидоров.

Овощной коктейль

500 г помидоров, 300 г огурцов, 1 стручок сладкого красного перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 10 мл минеральной воды, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки оливкового масла, соль и перец - по вкусу, немного уксуса «Табаско». Все ингредиенты, кроме оливкового мас-

ла, смешать в миксере. Не выключая, постепенно добавить масло в смесь. Положить в 4 бокала кубики льда и налить овощной коктейль.

Зеленый салат с помидорами

80 г листового салата, 100 г консервированных шампиньонов в собственном соку, 300 г помидоров, по 2 столовые ложки уксуса и орехового масла (можно заменить оливковым), 1 столовая ложка мелко нарубленных грецких орехов, соль и перец - по вкусу.

Листья салата перебрать, промыть, обсушить. Шампиньоны откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать тонкими ломтиками. Листья салата измельчить, помидоры вымыть и нарезать кубиками. Уксус и масло тщательно перемешать, чтобы получился соус, приправить солью и перцем. Салат и помидоры смешать с шампиньонами и залить соусом. Сверху блюдо посыпать нарубленными орехами.



Сезонное меню

Рецепты Н.А.Гранкиной

Ранней весной появляются молоденькие побеги полевого хвоща. Их в народе называют пестики. В самые первые дни после появления они очень-очень вкусные, полезные и красивые (красновато-белые). К сожалению, это длится всего лишь неделю. Не упустите и... не отказывайтесь, не попробовав.

Я предлагаю «обед» из пестиков: суп, второе блюдо и пирожки.

Суп из пестиков

Лук репчатый, морковь, картофель, пестики, масло сливочное.

Лук и морковь порезать (средней) и пассеровать на сливочном масле. В кипящую воду (можно положить кубики) опустить промытые и измельченные пестики, затем пассерованные овощи и варить минут 10-15 (до готовности картошки).



Специи - любые (по вкусу).

Готовый суп подают со сметаной, рубленным вареным яйцом и т.д.

Из опыта известно, что самый вкусный бульон для этого все же куриный, настоящий. Тогда и кусочек курицы хорошо положить в тарелочку.

Приятного аппетита!

Теперь второе блюдо.

Пельмени из пестиков

Это самые вкусные пельмени. Тесто обычное.

Фарш: очистить пестики от



От редакции. Это письмо пришло в редакцию ...почти год назад. Но к сожалению, не успело ко времени. Поздно уже было давать рецепты для ранней весны - пока номер готовится к печати, пока ждет очереди в типографии, уже не весна - лето на пороге. Рецепты от этого хуже не стали, пригодятся и в этом году - жаль только, что наш постоянный автор Нина Алексеевна Гранкина со своим оригинальным «обедом из пестиков» не смогла поучаствовать в конкурсе.

Пожалуйста, учитывайте, что на подготовку письма в печать требуется время. И если вы хотите, чтобы ваши рецепты увидели свет к какому-нибудь определенному празднику или к открытию нового кулинарного сезона, присылайте их заранее.

лишней зелени, нарубить (мясорубка не годится!), смешать с солью, сырым яйцом или сметаной, добавить тертого (давленного) чеснока, тщательно перемешать, сделать пельмени.

Варить недолго! Подать с тем, с чем хочется: сметана, майонез... Мы пришли к выводу, что вкуснее всего с... растопленным маслом.

А вот еще вкуснющие

Пирожки с пестиками

Тесто любое, вплоть до покупного слоеного (будет вкусно за счет начинки).

Пестики перебрать, очистить от чешуек, промыть, порубить, посолить и чуть-чуть обжарить. Добавить яйцо сырое.

«Начинаем» пирожки (любой формы) и в духовку до золотого цвета. А запах!

Есть можно горячими и холодными, а запивать - молоком, кефиром, томатным соком...

В-к-у-с-н-о!

Ну, и еще одно блюдо

«Селянка» (омлет) с пестиками

Почистили, порезали, обжарили и залили омлетной массой. Запекли. Посыпали зеленью.

Количеством продуктов хозяйшек не обременяю.

Все «на глаз» и «на вкус». Не ошибетесь!

И в заключение: не пропустите знакомства с маленькими головками-наперсточками с острой головкой и многочисленной одежкой из лепестков. Это знакомство не разочарует. Не зря люди всегда собирали первые витамины и даже готовили их про запас - на лето в зиму.

Приятного аппетита!

г.Пермь.

Юлия ВЫСОЦКАЯ



«Едим дома круглый год»

В своей новой книге Юлия Высоцкая рассказывает, какие блюда лучше всего подать к столу в определенное время года, поэтому она называется «Едим дома круглый год», а ее разделы - «Весна», «Лето», «Осень» и «Зима» - о самих продуктах, рассмотренных с точки зрения рационального питания. Например, чем полезна цветная капуста? В какое время года в ней больше всего витаминов? Как приготовить помидорный десерт?

Книга снабжена великолепными цветными иллюстрациями, которые способны передать не только внешний вид, но даже вкус и аромат предлагаемых блюд.



Издательство Эксмо

Рецепт Н.И.Вареник

Пельмени с зеленью

Берем полкило муки, просеиваем, добавляем соль, замешиваем на воде крутое тесто, накрываем салфеткой и даем отлежаться, пока готовим фарш. Для него рвем крапиву, черемшу, щавель, одним словом, все, что соберете на огороде, хорошо промываем, мелко рубим. Репчатый и зеленый лук режем, слегка обжариваем в масле или маргарине, перемешиваем с подготовленной зеленью, добавляем крутые яйца мелко порубленные, соль. Когда масло застынет, фарш «схватится», станет достаточно плотным, лепим пельмени, как обычные, хорошо запыливаем, варим 15 минут. Подаем со сметаной, простоквашей с чесночно-сметанным соусом (стакан сметаны, 4 зубчика чеснока).

Очень вкусно. Попробуйте.

г.Чусовой Пермской обл.

Рецепты Веры Осиповой

Привет из Беларуси!

Уважаемая редакция! Высылаю подборку простых, но очень вкусных блюд. Таким обедом меня угощали в небольшой белорусской деревеньке. Возможно, и россиянам простая белорусская кухня придется по вкусу.

Суп молочный с лапшой

Для лапши: 0,75 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки картофельного крахмала, соль по вкусу, топленое масло для подмазки сковороды.

Для супа: 1 литр молока, приготовленная лапша, 2 ст. ложки растопленного топленого масла, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Приготовление лапши. Яйцо взбить вместе с солью мелкого помола, добавить холодное молоко, всыпать крахмал и размешать до однородного состояния (должно получиться жидкое тесто, как для выпечки обычных блинчиков). Разогретую сковороду смазать топленным маслом и выпекать тонкие блинчики. Чтобы крахмал не сиделся на дне, тесто для блинчиков нужно периодически перемешивать. Блинчики охладить, сложить стопкой и скатать в рулон, который порезать тонкой лапшой.

Приготовление супа. В кипящее молоко положить соль, сахар, лапшу из картофельного крахмала. Варить 5-10 минут, заправить топленным маслом.

Супу дать настояться 20-30 минут и подавать с творожными батончиками.

Творожные батончики

250 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка сметаны, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки соды, погашенной лимонным соком или яблочным уксусом, соль, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 стакан растительного масла для обжаривания, 1-2 ст. ложки муки для посыпки рабочей поверхности стола и разделки теста.

Яйцо взбить с солью и сахаром. Творог растереть, добавить взбитое яйцо, сметану, погашенную соду и манную крупу, перемешать. Творожную массу выложить на подпыленную мукой рабочую поверхность стола или разделочную доску, вымесить, раскатать тонкими колбасками, порезать на куски.

Обжарить в большом количестве кипящего растительного жира до золотистого цвета. Теплые творожные батончики через мелкое сито обсыпать сахарной пудрой.



Колдуны

Для теста: 12 картофелин, 2-3 ст. ложки муки, 6-7 ст. ложек подсолнечного масла, 0,25 стакана грибного бульона, соль.

Для начинки: грибной фарш - 150 г сушеных грибов, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, 1-2 ст. ложки грибного бульона, соль.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, слегка отжать или слить сок, добавить пшеничную муку, соль и перемешать. Выкладывать в виде лепешек на сильно разогретую сковороду, на каждую лепешку выложить предварительно приготовленный и сформованный в виде маленьких котлеток фарш, поверх фарша выложить снова картофельную массу. Обжарить с двух сторон до румяной корочки. Колдуны залить грибным бульоном, полить несколькими ложками растительного масла и поставить на непродолжительное время в разогретую духовку. Подавать со сметаной или грибным соусом.

Приготовление грибного фарша: сушеные грибы отварить и мелко нарубить, добавить мелко нарубленный репчатый лук, влить немного грибного бульона, посолить, поперчить.

Компот из сухих фруктов

По 100 г сушеных груш, яблок, вишен и слив, 1 ст. ложка меда или сахара, 1 литр воды.

Фрукты помыть, залить водой и сварить. Добавить мед или сахар и довести до кипения. Дать настояться в прохладном месте 6-8 часов. Подавать вместе с резниками.

Резники

Безопарное дрожжевое тесто выложить на посыпанную мукой доску, разделить на куски равной величины, придать им форму колбасок. После расстойки (5-7 минут) порезать колбаски на небольшие пампушки, уложить рядами на смазанный жиром противень и поставить на 20-30 минут в теплое место для расстойки. После этого резники смазать взбитым яйцом (лучше всего желтком) и выпекать 10-15 минут при температуре 200-230 градусов. Сразу из духовки теплые резники обмакивать в сметану и складывать в миску.

Приготовление теста: 4 стакана муки, 4 столовые ложки сливочного масла или другого жира, 2,5 столовой ложки сахара, 1,5 стакана молока или воды, 4 яйца, 20 г дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Подогреть до 30 градусов молоко или воду. В 0,5 стакана жидкости развести дрожжи. В оставшуюся жидкость добавить соль, сахар, просеянную муку и замесить тесто. В тесто положить взбитое или растопленное сливочное масло или другие жиры и вылить разведенные дрожжи. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок посуды. Приготовленное тесто смазать растопленным маслом, накрыть чистой салфеткой и дать ему подойти в теплом месте в течение 3-4 часов. В процессе брожения тесто несколько раз обмять. Когда тесто увеличится в объеме примерно в 2 раза и будет иметь выпуклую поверхность - оно готово.

г. Могилев, Респ. Беларусь.

Будем знакомы

Вот уже на протяжении пяти лет выписываю газету «Щедрый стол». С каждым разом влюбляюсь в нее все больше и больше. Рецепты потрясающие и доступные. С удовольствием получала бы газету каждую неделю, сколько бы она ни стоила. Спасибо всем, кто присылает эти рецепты.

Посылаю «фотку» для знакомства, здесь я с мужем. Любимые мои занятия зимой - вязание и освоение новых блюд по вашим рецептам, а летом - дача. Хочу поделиться своими рецептами. Может, кому-то и понравятся.

С уважением Валентина Алексеевна
БАЛАЕВА.

пос.Балашейка Самарской обл.



«Птички»

Тонкие куски говядины в форме квадрата или прямоугольника хорошо отбейте и посолите. На середину каждого куса положите нарезанные длинной соломкой соленые огурцы, морковь, лук (репчатый или зеленый). Заверните мясо с овощами трубочкой, чтобы овощи были видны (с одной стороны или с двух). Перевяжите трубочки ниткой, обжарьте в масле. Затем добавьте немного мясного бульона или воды, сливочного масла и тушите до готовности. Перед подачей на стол снимите нитку. На гарнир подайте пюре, жареный картофель, рис, тушеную морковь или капусту.

Приятного аппетита!



Уважаемые читатели, если вы хотите стать героем нашей рубрики «Будем знакомы», вместе с рецептами присылайте фотографии и небольшой рассказ о себе. Будем знакомиться!

Жаркое «Разбойничье»



Мясо (говядина) нарезают из расчета 2 куса на порцию, слегка отбивают, солят и посыпают черным перцем. Копченый шпик нарезают также по 2 куса на порцию. Все нанизывают на шпатель в следующем порядке: кусок хлеба, мясо, шпик и т.д. На концах шпателя должен быть хлеб. После этого жаркое обжаривают над раскаленными углями, все время поворачивая вертел. «Разбойничье» жаркое можно поджаривать на сковороде с разогретым жиром и довести его до готовности в жарочном шкафу. Подают на овальном блюде. На другом блюде подают зеленый сладкий перец.

Ну очень вкусно!

Мамины пряники



0,5 л простокваши (кефир, молоко теплое), 1 стакан сахара взбить с 2 желтками, добавить ванилин, 1 столовую ложку без бугра соды, муки, чтобы получить тесто по густоте, как на пельмени, 4 столовые ложки постного масла, соль. Замесить, раскатать и сделать лепешки толщиной 1,5 см. Выпечь (не переворачивая). Остудить, сделать гоголь-моголь из 2 белков. В большой посуде лепешки обваливать в гоголь-моголе и дать подсохнуть, разложив по 1 штуке.

Можно сделать глазурь: 1 стакан сахара, 0,5 стакана воды, варить до тех пор, пока будет тянуться сироп ниточкой. Так же обваливать пряники и дать подсохнуть.

Приятного аппетита!

Фото автора, Вячеслава СЕННИКОВА,
Наташи ПЛАНКИНОЙ.

(Продолжение. Начало в № 3.)

Экология на кухне

Тихо - не значит медленно.

Наконец надо позаботиться о том, чтобы выбранная вытяжка работала максимально тихо. Иначе шум мотора со временем будет вас утомлять. В этом направлении конструкторы достигли многого. Они оснастили вытяжки эффективной звукоизоляцией и разработали бесшумные электродвигатели вентиляторов. Их работа практически не слышна благодаря особым подшипникам и специальным «акустическим пакетам» в полости кожуха и моторном отсеке.

Предпочтительнее вытяжка с двумя малошумящими моторами небольшой мощности, чем с одним мощным, но более шумным. Кроме того, конструкция с двумя вентиляторами производительнее.

В лучших вытяжках работающих на полную мощность мотор издает шум около 46 децибел, что равносильно негромкому разговору в десяти метрах от вас.

Чем светить на сковородку

При выборе модели обязательно обратите внимание на встроенное в нижнюю плоскость вытяжки освещение. Все вытяжки оснащены независимо включаемыми светильниками: 20-40-ваттными компактными лампами накаливания, 9-13-ваттными флуоресцентными или 20-ваттными галогенными. Любой из этих вариантов обеспечивает примерно одинаковую освещенность поверхности плиты. Что предпочесть?

Свет от ламп накаливания имеет спектр со сдвигом в сторону красной области по сравнению со спектром естественного солнечного света. Поэтому на цвет приготовляемой пищи приходится делать поправки.

Свет наиболее экономичных флуоресцентных ламп (они потребляют на 89 процентов меньше энергии, чем лампы накаливания) называют «холодным». Их спектр сдвинут к синей и фиолетовой областям. И хотя производители стараются «исправить» это введением специальных добавок во внутреннее покрытие ламп, пища при флуоресцентном освещении выглядит менее естественно и не так аппетитно. Исследования психологов показали, чем синее освещение, синяя столовая

Некоторые производители снабжают свои вытяжки индикаторами замены фильтров. Простейший вариант - когда на поверхность фильтра нанесены риски или какой-нибудь символ. Если изображение бледнеет и исчезает или, наоборот, проступает с обратной стороны (указывается производителем) - это сигнал, что пора заменить фильтр. В самых совершенных вытяжках за насыщением жиро-улавливающего и угольного фильтров следит электроника, отсчитывая среднестатистическое время их службы при включенной вытяжке. По прошествии его на управляющей панели появляется мигающий символ.

посуда и даже синяя упаковка вообще снижают привлекательность еды. Кроме того, флуоресцентные лампы почти не дают тени, все кажется плоским и скучным.

И наконец галогенные лампы. Их спектр очень близок к солнечному, и потому освещаемые ими предметы выглядят красивыми, объемными. Галогенным светом оснащены более дорогие модели вытяжек. Вот и решайте.

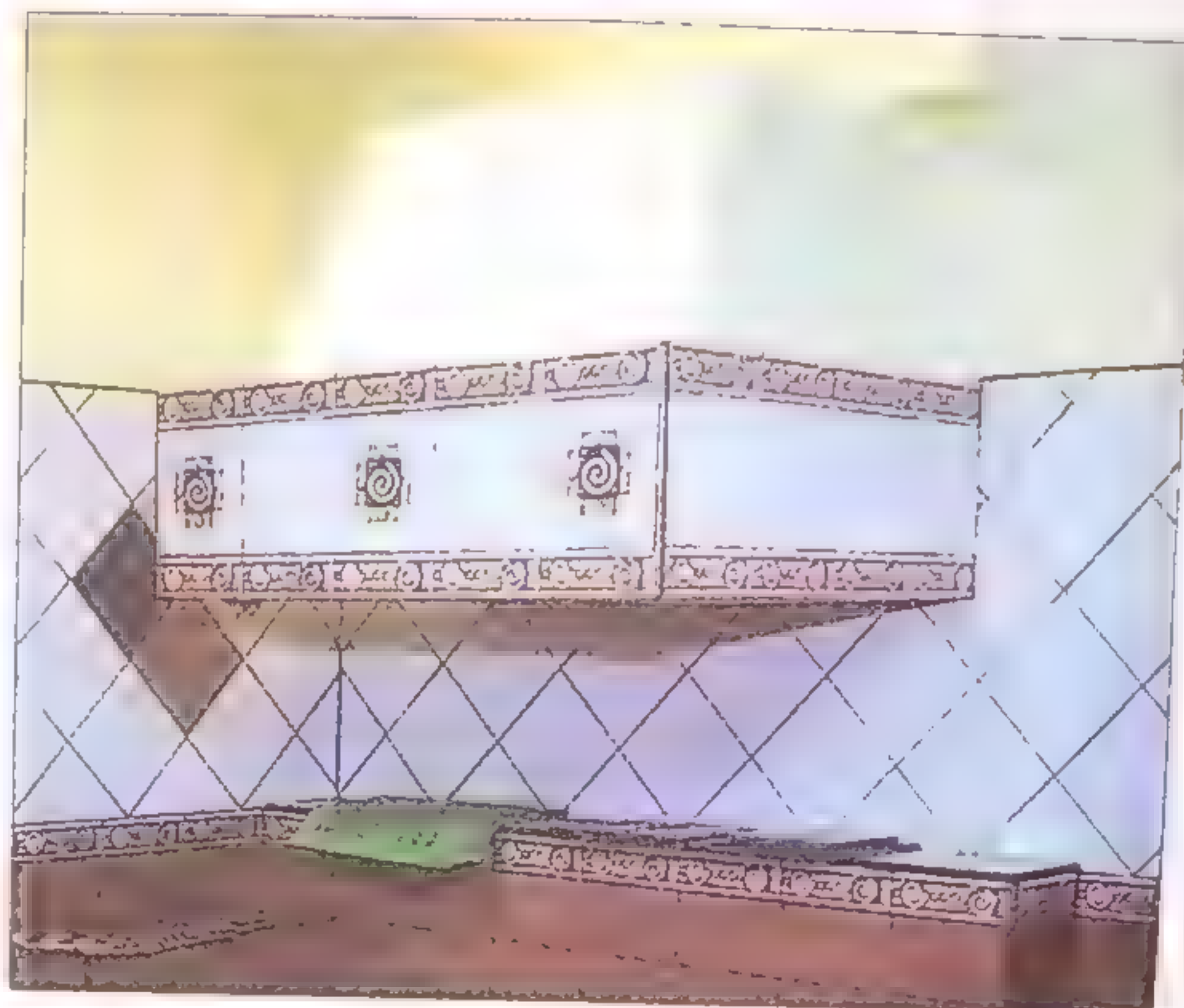
Декоративный выдвижной остров...

Теперь о дизайне, в понятие которого входят и особенности конструкции моделей. Все вытяжки относятся к встраиваемой бытовой технике, так как прочно закрепляются в нужном месте и подразделяются на полновстраиваемые (скрытые, например, в навесном шкафчике, увидеть такую вытяжку можно только, заглянув снизу) и самостоятельные предметы интерьера.

Модели второй группы встречаются намного чаще. К ним относятся:

декоративные вытяжки с эффектным дизайном, прикрепляемые к стене и представляющие собой центральный стилистический элемент обстановки кухни, это может быть вытяжной шкаф-камин в виде колпака в форме усеченной пирамиды, полуконуса (дизайн типа «горн») или прямоугольного изогнутого козырька;

островные - подвешиваемые к потолку в середине кухни над плитой, не примыкающей к стене, а расположенной наподобие острова, эти вытяжки также отличаются броским дизайном;



с выдвижной панелью - имеющие плоский выдвижной экран с нишей для фильтра, такие вытяжки сами по себе невелики, но размеры выдвижного экрана с запасом перекрывают площадь панелей конфорок и обеспечивают более эффективное удаление загрязненного воздуха.

Один из важнейших моментов в дизайне вытяжки - материал, из которого сделан ее корпус. Это может быть пластик, эмаль на основе стального корпуса, нержавеющей стали, алюминий, закаленное тонированное стекло.

Самое модное сегодня направление в дизайне кухонь - декоративная отделка особо обработанным, так называемым сатинированным алюминием, поверхность которого похожа на шелковую и принимает цвета находящихся рядом предметов. Такие модели вытяжек прекрасно гармонируют с любым окружением, будь то натуральное дерево, стекло или пластик всех цветов. Кроме того, новый материал не боится коррозии, на нем не остаются отпечатки пальцев и его, в отличие от нержавеющей стали, можно чистить любыми моющими средствами.

Н.КОНОПЛЕВА.
Meals.ru

Фото Н.ПЛАНКИНОЙ.
(Окончание в следующем номере.)

Салатные заправки

«Бальзамический винегрет»

5 ст. ложек бальзамического уксуса, 125 мл растительного масла первого отжима, мелко порезанный зубчик чеснока, 1 ч. ложка дижонской горчицы, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка морской соли, 1 ч. ложка молотого черного перца.

Классическая заправка, которая подойдет почти к любому салату.

Положить все ингредиенты в банку с плотно закручивающейся крышкой и тщательно встряхнуть.

Тайская заправка с лаймом

0,5 ст. свежего сока лайма, 3 ст. ложки коричневого сахара, мелко порезанные 2 зубчика чеснока, 1 средний красный чили, очищенный от семян и мелко порезанный, 2 ст. ложки рыбного соуса, 1 ст. ложка порезан-

ных листьев кориандра (кинзы), тертый кусочек свежего имбиря.

Лайм, сахар и рыбный соус - «троица», которая делает тайские соусы такими необычными. В этом вкус прибавляет имбирь. Особенно хорошо подходит к лапше, курице, говядине или креветкам.

Положить все ингредиенты в банку с плотно закручивающейся крышкой и тщательно встряхнуть.

Санчоусами и каперсами

1 консервированный анчоус, промытый и мелко порезанный, 10 маленьких каперсов (желательно засоленных), промытых и мелко порезанных, мелко порезанный 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 125 мл красного винного уксуса, 100 мл оливкового масла.

Положить все ингредиенты в банку с плотно закручивающейся крышкой и тщательно встряхнуть.

Стабилизаторы, эмульгаторы и другие «Е»

Во многих продуктах содержатся пищевые добавки. Они обозначаются буквой «Е» с индексом - трехзначным числом.

Что обозначают индексы пищевых добавок?

Е100-Е182 - красители;
Е200 и далее - консерванты;
Е300 и далее - антиокислители (предохраняют продукты от порчи);
Е400 и далее - стабилизаторы (сохраняют заданную консистенцию);
Е500 и далее - эмульгаторы (поддерживают определенную структуру);
Е600 и далее - усилители вкуса и аромата;

Е700-Е800 - запасные индексы;
Е900 и далее - антифламинги, противовоспалительные вещества (понижают пенообразование - например, при разливе соков);
Е1000 и далее - газифицирующие агенты, подсластители, крахмалы.

Не все пищевые добавки разрешены к использованию на территории России.

Запрещенные пищевые добавки:

Е121 - краситель цитрусовый красный;
Е123 - краситель амарант;
Е240 - консервант формальдегид;
Е924а - улучшитель муки и хлеба;
Е924б - улучшитель муки и хлеба.

По материалам интернета.

ЧУДО-СТИРАЛЬНАЯ МАШИНКА НА ЛАДОНИ

ЕЩЕ СОВЕРШЕННЕЕ, КАЧЕСТВЕННЕЕ, НАДЕЖНЕЕ!

- Лидер продаж!
- Суперминиатюрная ультразвуковая машина, вес всего 200 г.
- Может перестирать горы белья в емкостях любого объема. При любой температуре воды!
- Просто положите машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно будет чистым!
- Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- Сверхэкономична: потребляет электроэнергию 3 Вт, что в 30 раз меньше, чем электролампочка, и в 300 раз меньше, чем любая стиральная машина!
- Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при пользе только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком, без механической деформации белья!
- Очищает ткань изнутри волокон, обновляя ее цвет.
- Любую степень загрязненности, любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду)!
- Отправляясь в поездку, на дачу или в деревню - возьмите машинку с собой!

Цена с оплатой при получении на почте - 1490 руб.

При заказе от 2 шт. - цена 1390 руб. за шт.!

Качество продукции соответствует мировым стандартам. Не имеет мировых аналогов. Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий.



ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

КАК В РОССИИ ДЕЛАЮТ ДЕНЬГИ?

Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает более 100 наименований оборудования для малого и среднего бизнеса, для производства:

- Стеновых и фундаментных блоков из местного сырья (шлак, керамзит, арболит). Себестоимость от 7 руб. при реализации 50 руб.;
- Газоблоков, пеноблоков, монолитного пенобетона;
- Брусчатка (фигурной тротуарной плитки), заборов, памятников.

Всегда в наличии полная технологическая линия для строительства и благоустройства коттеджей, дач, садовых домиков, гаражей, хозяйственных и др. Большой ассортимент по производственным мощностям (от семейного строительства до крупного бизнеса). Стоимость оборудования от 7 до 200 тыс. руб.!

Качество подтверждено семью патентами РФ!

Также предлагаем оборудование:

- Плазменный аппарат для резки и сварки (режет и сваривает любые металлы, камень, бетон и т.п., работает на воде и воздухе);
- Флюидатор - аппарат для нанесения бархата на любую поверхность;
- Колпачники для продуктов
- И много других уникальных предложений!



Доставим оборудование в любую точку России!!! Организовать эти производства по силам каждому!

ПОКУПАЯ У НАС, ВЫ ЗАЩИЩЕНЫ ОТ ПОДДЕЛОК

Сделать заказ на товары вы можете по тел. 8-800-2000-820 (звонок по России БЕСПЛАТНЫЙ), 8(8332) 40-98-05 Или написав по адресу: 610000, г. Киров, а/я 30, еддел 29-2303. Проконсультироваться по оборудованию вы можете по телефонам: 8(8332) 56-30-29, 57-31-24. Конфиденциальность доставки гарантирована!

ДОСТАВКА ПО РОССИИ БЕСПЛАТНО!

www.ksin.ru

Ид. права на рекламу
ОГРН 1034010023333
ООО «Киров-Стройиндустрия»
г. Киров, а/я 30, еддел 29-2303

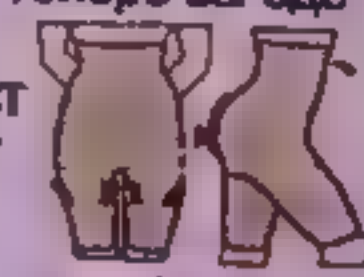
ИДЕАЛЬНАЯ ФИГУРА - ЭТО ВОЗМОЖНО!

Вы бы хотели стать стройнее сразу на один, два или целых три размера? Теперь вы сделаете это безо всяких хлопот!!! Утягивающие шорты с высокой талией **Силуэт Слим-энд-Лифт** принципиально новая модель, которая придаст безупречную форму вашему телу!!! От линии бюста до колен они подтянут все ненужные складки, не причинив при этом ни малейшего неудобства:

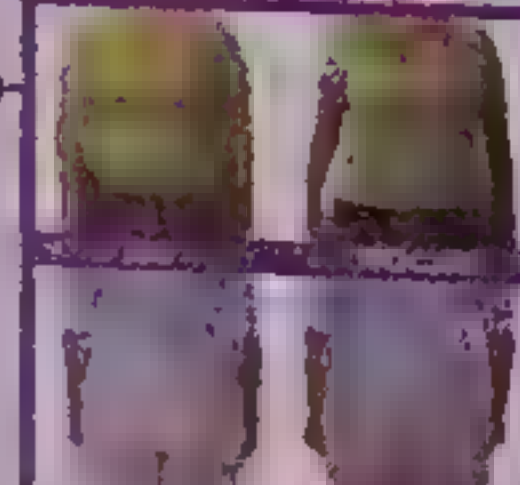
- при помощи двойной ребристой вставки в форме буквы U, идеально подтянут ваши ягодицы, не сделав их при этом плоскими,
- решат проблему бедер при помощи специальных полосок, которые поддержат не только внешнюю часть бедра, но и внутреннюю,
- избавят от складок, образующихся ниже бюстгальтера, за счет треугольных вставок, которые сделают живот плоским и крепким,
- только в этих шортах есть невидимый силуэт-пояс, благодаря которому они сидят удобно и надежно! С шортами «Силуэт...» ваша фигура моментально приобретет идеальные формы! Заказав у нас, вы получите сразу 2 шорта: бежевые (1шт.) и черные (1шт.)

Просто измерьте окружность бедер и укажите ваш размер:
S=71-86см, M=78-92см, L=83-101см, XL=89-110см,
XXL=103-124см, XXXL=148-158см, XXXL=159-170см.

Цена с оплатой при получении на почте за 1 комплект - 1190 руб.; при заказе от 2 комплектов - 990 руб. за 1 комплект.



ПРАВА НА ИДЕАЛЬНУЮ ФОРМУ



ВПЕРВЫЕ СУШИМ БЕЗ ПРОБЛЕМ!

Кому не знакомы духота, грязь, копать, длительные ожидания во время сушки грибов и ягод на зиму? Кто не мечтал о легкой, не требующей усилий и внимания, заготовки продуктов впрок? Теперь мы можем исполнить ваше желание! Предлагаем вам легкую (3,5 кг), компактную (305x300 мм) и одновременно вместительную (12 литров) сушилку для любых трав, грибов, ягод, корнеплодов, фруктов, пряностей, мяса и рыбы. Процесс сушки, в отличие от обычного способа, идет не только быстрее (от 0,5 ч.), качественнее (полностью сохраняются вкус и витамины в продукте), но и с дополнительным стерилизующим эффектом, при невысокой температуре (30-70°C) «без поджаривания» (благодаря чему заготовки могут храниться длительное время), и даже не требует утомительного переворачивания продуктов!



СОХРАНИМ ЗАПАСЫ БЕЗ ПОТЕРЬ

Цена - 2250 руб. с оплатой при получении. Товар соответствует ГОСТам!

СС № РОСС RU ИДТ 00055

СС № РОСС RU ИДТ 00055

ЧУАО-СТИРАЛЬНАЯ МАШИНКА НА ААДОНИ

ЕЩЕ СОВЕРШЕННЕЕ, КАЧЕСТВЕННЕЕ, НАДЕЖНЕЕ!

- Лидер продаж!
- Стерминеатронная ультразвуковая машинка, вес всего 200 г.
- Может перестирать горы белья в емкостях любого объема. При любой температуре воды!
- Просто положить машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно будет чистым!
- Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- Сверхэкономична: потребляет электроэнергию 3 Вт, что в 30 раз меньше, чем электролампочка, и в 300 раз меньше, чем любая стиральная машинка!
- Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при пользовании только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком, без механической деформации белья!
- Очищает ткань изнутри волокон, обновляя ее цвет.
- Любую степень загрязненности, любую габаритную одежду (одежду, зимнюю одежду)!
- Отправляется в поездку, на дачу или в деревню - возьмите машинку с собой!

Цена с оплатой при получении на почте - 1490 руб. При заказе от 2 шт. - цена 1390 руб. за шт.!

Качество продукции соответствует мировым стандартам. Не имеет мировых аналогов. Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий.

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



СС № РОСС RU. ME67. H00265

КАК В РОССИИ ДЕНЕЖИТЬСЯ?

- Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает более 100 наименований оборудования для малого и среднего бизнеса, для производства:
- Стеновых и фундаментных блоков из местного сырья (шлак, керазит, арболит). Себестоимость от 7 руб. при реализации 50 руб.;
 - Газоблоков, пеноблоков, монолитного пенобетона;
 - Брусчатка (фигурной тротуарной плитки), заборов, памятников.
- Всегда в наличии полная технологическая линия для строительства и благоустройства коттеджей, дач, садовых домиков, гаражей, хозблоков и др! Большой ассортимент по производственным мощностям (от семейного строительства до крупного бизнеса). Стоимость оборудования от 7 до 200 тыс. руб.!
- Качество подтверждено семью патентами РФ!
- Также предлагаем оборудование:
- Плазменный аппарат для резки и сварки (режет и сваривает любые металлы, камень, бетон и т.п., работает на воде и водке!);
 - Флокатор - аппарат для нанесения бархата на любую поверхность;
 - Коптильни для продуктов
- И много других уникальных предложений!



Доставим оборудование в любую точку России!!! Организовать эти производства по силам каждому!

ПОКУПАЯ У НАС, ВЫ ЗАЩИЩЕНЫ ОТ ПОДДЕЛОК

Сделать заказ на товары вы можете по тел. 8-800-2000-820 (звонок по России БЕСПЛАТНЫЙ), 8(8332) 40-98-05. Или написав по адресу: 610000, г. Киров, а/я 30, отдел 29-2303. Проконсультироваться по оборудованию вы можете по телефонам: 8(8332) 56-30-29, 57-31-24. Конфиденциальность доставки гарантирована!

ИДЕАЛЬНАЯ ФИГУРА-ЭТО ВОЗМОЖНО!

Вы бы хотели стать стройнее сразу на один, два или целых три размера? Теперь вы можете это без всяких хлопот!!! Угнетавшие шорты с высокой талией Силуэт Слим-энд-Лифт принципиально новая модель, которая придает безупречную форму вашей талии!!! От линии бюста до колен они подтянут все ненужные складки, не причинив при этом ни малейшего неудобства:

- при помощи двойной ребористой вставки в форме буквы U,
- идеально подтянут ваши ягодицы, не сделав их при этом плоскими,
- решат проблему бедер при помощи специальных полосок, которые поддерживают не только внешнюю часть бедра, но и внутреннюю,
- избавят от складок, образующихся ниже бюстгальтера, за счет треугольных вставок, которые делают живот плоским и крепким,
- только в этих шортах есть невидимый силуэт-пояс, благодаря которому они сидят удобно и надежно! С шортами «Силуэт...» ваша фигура моментально приобретет идеальные формы! Заказав у нас, вы получите сразу 2 шорт. бежевые (1 шт.) и черные (1 шт.)

Просто измерьте окружность бедер и укажите ваш размер:
 S=71-86см, M=78-92 см, L=83-101 см, XL=89-110 см, XXL=103-124 см, XXXL=148-158 см, XXXL=159-170 см.

Цена с оплатой при получении на почте за 1 комплект - 1190 руб.; при заказе от 2 комплектов - 990 руб. за 1 комплект.

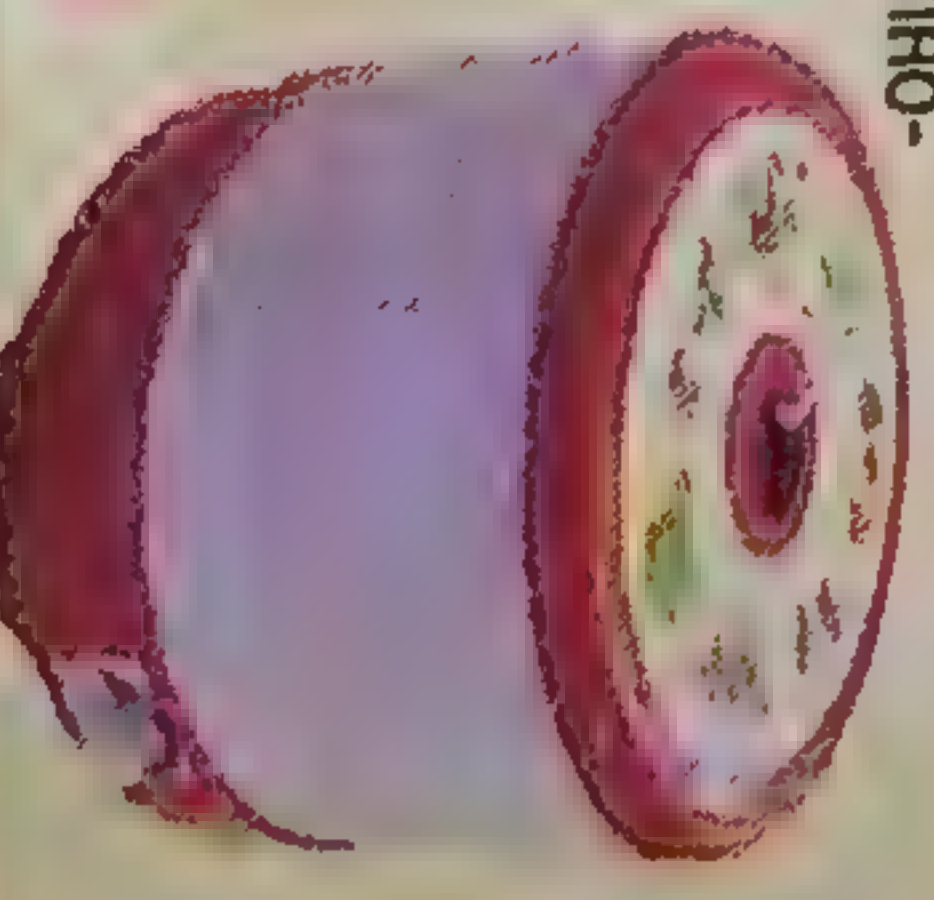


ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



ВПЕРВЫЕ СУШИМ БЕЗ ПРОБЛЕМ!

Кому не знакомы духота, грязь, копать, длительные ожидания во время сушки грибов и ягод на зиму? Кто не мечтал о легкой, не требующей усилий и внимания, заготовки продуктов впрок? Теперь мы можем исполнить ваше желание! Предлагаем вам легкую (3,5 кг), компактную (305x300 мм) и одновременно вместительную (12 литров) сушилку для любых трав, грибов, ягод, корнеплодов, фруктов, пряностей, мяса и рыбы. Процесс сушки, в отличие от обычного способом, идет не только быстрее (от 0.5 ч.), качественнее (полностью сохраняются вкус и витамины в продукте), но и с дополнительным стерилизующим эффектом, при невысокой температуре (30-70°C) «без поджаривания» (благодаря чему заготовки могут храниться длительное время), и даже не требует утомительного переворачивания продуктов!



СС № РОСС RU. AK02. B00482

СОХРАНИМ ЗАПАСЫ БЕЗ ПОТЕРЬ!

Цена - 2250 руб. с оплатой при получении. Товар соответствует ГОСТам!

ДОСТАВКА ПО РОССИИ БЕСПЛАТНО!

www.kship.ru

Киров, ул. Топова, 41, отдел 29-2303

Радости-сладости Шуры Вертинской

Представляя Александру Вертинскую, редкий журналист удержится от соблазна уточнить: внучка, дочка, сестра, племянница «тех самых». В ее «клане» - Вертинские, Михалковы, Хмельницкие... Она имеет три профессии: художник, декоратор, телеведущий (программа «Снимите это немедленно!» с ее участием идет каждые выходные). И плюс ко всему, оказывается, прекрасно готовит, чему научилась у мамы и бабушки.



Пасха от прабабушки

«Рецепт моей прабабушки Лилии Павловны. Особенность этой пасхи в том, что готовится она не на твороге, а на сметане, и имеет розовый цвет. Итак, начнем. Перемешайте в большой миске 7 яиц с 2 стаканами сахара, влейте 2 кг жирной сметаны, взбейте все миксером и поставьте миску на паровую баню. Готовьте, помешивая деревянной лопаткой, а когда масса поднимется, снимите миску с пара и дайте остыть. Эту операцию нужно повторить еще 2 раза. Затем пока масса еще теплая добавить в нее натертую цедру 1 лимона, по 1,5 стакана изюма без косточек и дробленых грецких орехов, можно

положить цукатов по вкусу. Когда масса остынет, выложить ее на сложенную в несколько слоев марлю. Марлю завяжите в кулек и на 12 часов подвесьте над раковиной. После этого кулек с пасхой положите в форму для пасхи - пасочницу. Переверните форму «на попа», положите сверху дощечку, придавите грузом и поставьте в холод на сутки. Когда пасха будет готова, снимите с формы гнет, накройте ее тарелкой или блюдом и переверните. Снимите форму и марлю. Все, пасха готова».

Гостиница

Фото
из журнала
«Гастрономъ»

Подписные индексы:
44140 в каталоге «Пресса
России», 81150
в каталоге агентства
«Роспечать», 12598
в каталоге «Почта России».

Рецепты Ларисы Рубальской

Как говорится, курица не птица. А очень даже вкусный продукт. Мы всей семьей: Давид, наша собака - пудель Феня и я любим курицу. Каждое блюдо, приготовленное из этой «не птицы», мы делим ровно на три части - поровну и съедаем вмиг.

Курица с гранатовым соусом «Африканка»

Курица - 1 тушка, гранатовый соус «Нашараб» - 2 ст. л., майонез - 250 г, грецкие орехи - 100 г, чернослив нарезанный - 1 стакан, соль, перец, сахар по вкусу.

1. Курицу сварить, мясо отделить от костей.
2. Смешать гранатовый соус с майонезом, добавить измельченные орехи и чернослив, поперчить, посолить, добавить сахар.
3. Залить соусом мясо, дать настояться.
4. Если соуса мало, можно добавить немного куриного бульона.



Курица в сыре «Зимнее танго»

Курица - 1 тушка, яйцо - 2 шт., сыр натертый - 1 стакан, молоко - 0,5 стакана, панировочные сухари - 0,5 стакана, вода - 1 стакан, крахмал - 1 ч. л., масло сливочное - 4 ст. л., соль, перец по вкусу. Для гарнира: рис отваренный - 3 стакана, измельченные орехи - 0,5 стакана, масло сливочное - 150 г, соль, перец по вкусу.

1. Тушку курицы разрезать на порционные куски, посолить, положить в глубокую кастрюлю, добавить немного воды и припустить при закрытой крышке на слабом огне до тех пор, пока вода не выкипит, а курица не станет мягкой.
2. Сыр соединить с сырыми яйцами, молоком и крахмалом, добавить соль, перец и хорошо взбить.
3. Отдельно на сковороде разогреть масло.
4. Куски курицы несколько раз обмакнуть в сырную смесь, обвалять в сухарях и обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом до золотистой корочки.

Гарнир: растопить сливочное масло, обжарить в нем измельченные орехи, смешать их с отварным рисом, солью и перцем.

Из книги © «Готовим с Ларисой Рубальской»,
издательство ЭКСМО, 2006.

Внимание: конкурс

«Лучший рецепт номера»



Дорогие друзья! Объявляем о начале нового читательского конкурса - на лучший рецепт номера. На конкурс принимаются любые рецепты - салатов, первых и вторых блюд, заготовок на зиму, десертов, напитков, выпечки... Главное - чтобы рецепт был своим, родным, опробованным домочадцами и друзьями, а не списанным из кулинарной книги. Описание приготовления должно быть достаточно подробным, чтобы те, кто будет готовить по вашему рецепту впервые, не столкнулись с какими-то трудностями.

Приветствуется также фотография блюда. Если захотите прислать свою фотографию для знакомства - пожалуйста, будем только рады.

В каждом номере мы будем объявлять имена победителей конкурса. Занявший первое место получит денежный приз - **400 рублей**, второе - **300 рублей**, третье - **200 рублей**.

Ждем ваших писем!

Редакция.

Мы подаркам очень рады!

Здравствуйте, уважаемая редакция газеты «Щедрый стол»!

По отношению ко мне вы действительно оказались очень щедрыми.

Во-первых, осенью прошлого года напечатали мои рецепты с фотографией и в результате я оказалась в числе победителей конкурса «Варим, солим, маринуем», за что получила очень красивую скатерть с салфетками.

И вот в новом году опять приятный сюрприз - III место в конкурсе «Маленькие лакомки», и снова приз! Высылаю фотографию: «Мы подаркам очень рады!» На ней

я со своими воспитанниками из средней группы детского сада «Жаворонок» - «героями» конкурсного снимка, с вашими подарками.

Будем ждать новых конкурсов в вашем журнале.

С уважением Т.М.САЗОНОВА и дети из средней группы ДОУ «Жаворонок», пос.Верхнее Дуброво Свердловской обл.

От редакции. А уж как мы довольны, что доставили радость таким замечательным, симпатичным ребятишкам! Ваша фотография очень украсила эту страницу!



ЩЕДРЫЙ СТОЛ

№ 4 (73), март 2007 г.

Гл. редактор -
И.И. ЦАРЕВА

Макет -
В.П. ПОЛОЗОВ
Художник -
Т.А. ТКАЧЕВА

Адрес редакции:
603126, Н.Новгород,
ул.Родионова,
д.192, корп.1
Тел. (8312) 32-98-16
www.gmi.ru

Учредитель: ООО «Слог»
Генеральный директор
Т.С. ДЕНИСОВА
Тел. (8312) 32-98-14
E-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство
Дирекция (8312) 34-88-20
Прием рекламы:
(8312) 34-91-16
Региональная группа/факс:
(8312) 34-88-22
E-mail: reclama@gmi.ru

Адрес агентства:
603126, Н.Новгород,
ул.Родионова, д.192, корп.1
Служба продаж
Тел.: (8312) 75-98-68,
75-97-53,
75-98-67, 75-97-54
E-mail: sales@gmi.ru
Подписные индексы
10083, 16553

За достоверность рекламной
информации ответственность
несет рекламодатель.

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 27.03.2003 г.
Регистрационное свидетельство
ПИ № 77-14947

Подписано к печати 13.03.2007 г.
Отпечатано ООО «Печатный мир»
Адрес: Н.Новгород, ул.Ларина, 7
Тираж 90688, Заказ 1304

Цена договорная
Распространение в Республике
Беларусь - ООО «Арго-НН».
Адрес: 220030, г.Минск,
ул.К.Маркса, д.15, оф.313.
Тел. 206-68-46
Подписной индекс РУП «Белпочта»:
10083

Следующий номер
газеты «Щедрый стол»
выйдет 13 апреля.

Содержание номера:

Салаты, закуски

Бутерброды закусочные (канапе)	3
Масляные смеси	3
Помидоры «под снегом»	4
Салат «Купеческий»	4
Салат «Шанхай»	4
Салат и студень из рыбы	4
Салат «Восхитительный»	4
Салат «Путник»	4
Закуска «Рыбка в аквариуме»	7
Закуски из репчатого лука (3 рецепта)	8
Паплет из печени	12
Зеленый салат с помидорами	12

Первые блюда

Суп из «пестиков»	13
Суп молочный с лапшой по-белорусски	14

Из творога, яиц и крупы

Каша ячневая с растительным маслом	2
Яичница с морковью	2
Яичные сеченики	2
Яйца в сметане	2
Манная каша на молоке и желтках	2
Пасха малиновая	10
Ванильная пасха	10
«Панские яйца»	11
Яйца в гнездышках	11
Пасха от Вертинских	18

Из мяса и птицы

Шарики из печени на сыре	6
Мясо с черносливом	6
Язык говяжий под яблочным соусом	6
Отварная баранья грудинка	6
Мясо с картофельным суфле	6
«Сюрприз в мешочке» (свинина)	7
Фаршированная утка	7
Куриное рагу с грибами в тесте	7
Жаркое с апельсинами	7
«Птички» (говядина)	15
Жаркое «Разбойничье»	15
Курица в сыре «Зимнее танго»	18
Курица под гранатовым соусом	18

Из рыбы и морепродуктов

Английские рыбные котлеты	9
Бургеры с лососем	9
Крокеты из трески	9
Форель жареная	9
Окушки жареные под гранатовым соусом	9

Из овощей и грибов

Морковные оладьи	2
Гренки с овощами	2
Колдуны	14

Домашняя выпечка

Ананасовый пирог	5
Кулич заварной	10
Кулич «Любимый»	11
Пряники пасхальные белые	10
Хворост	10
Сдобные булочки	10
Пирог с изюмом	11
Сахарные колечки	11
Ванильные плюшки	11

Фото на первой полосе Р. Яровицына.



МАРТ 31

Успеть подписаться дешевле!

ТОЛЬКО ДО 31 МАРТА

досрочная подписка на II полугодие 2007 года на газету **ЩЕДРЫЙ СТОЛ**

ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ:

В каталоге "Почта России" **16553**

В каталоге "Газеты. Журналы" Спецвыпуск. Досрочная подписка II п/г 2007г. **10083**

МОИ ЛЮБИМЫЕ ЦВЕТЫ

ЧИТАЙТЕ В НОВОМ СПЕЦВЫПУСКЕ ГАЗЕТЫ

КОРОЛИ САДА: ИРИС И ГЛАДИОЛУС

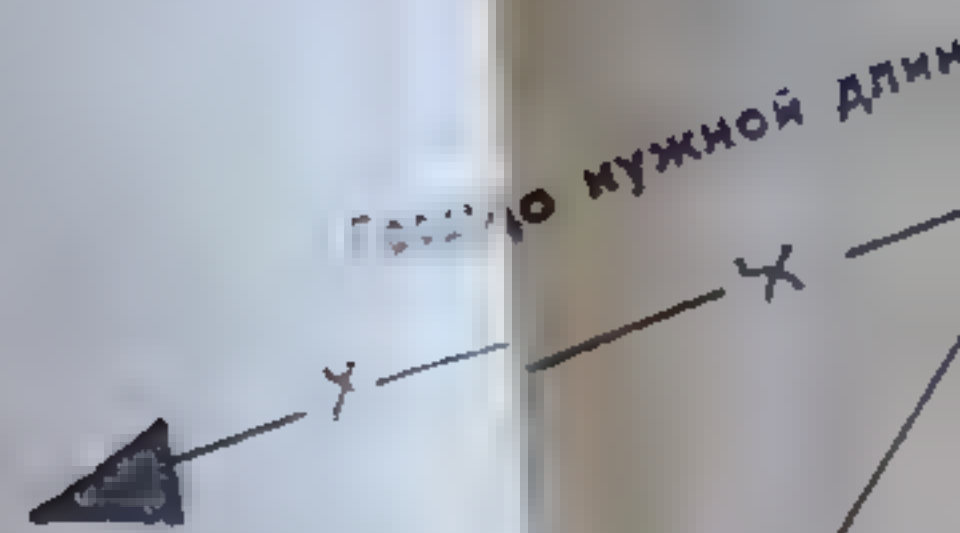
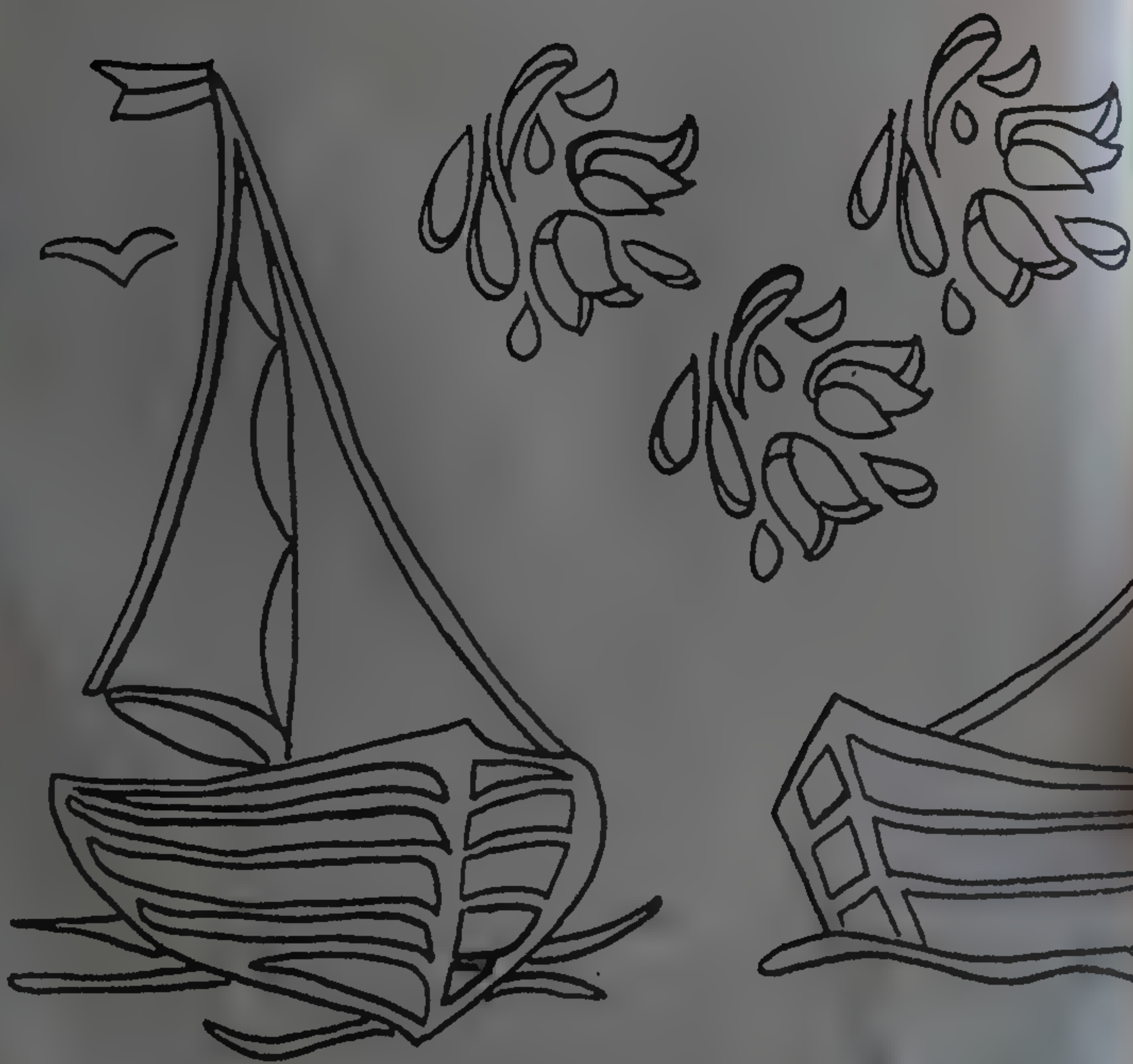
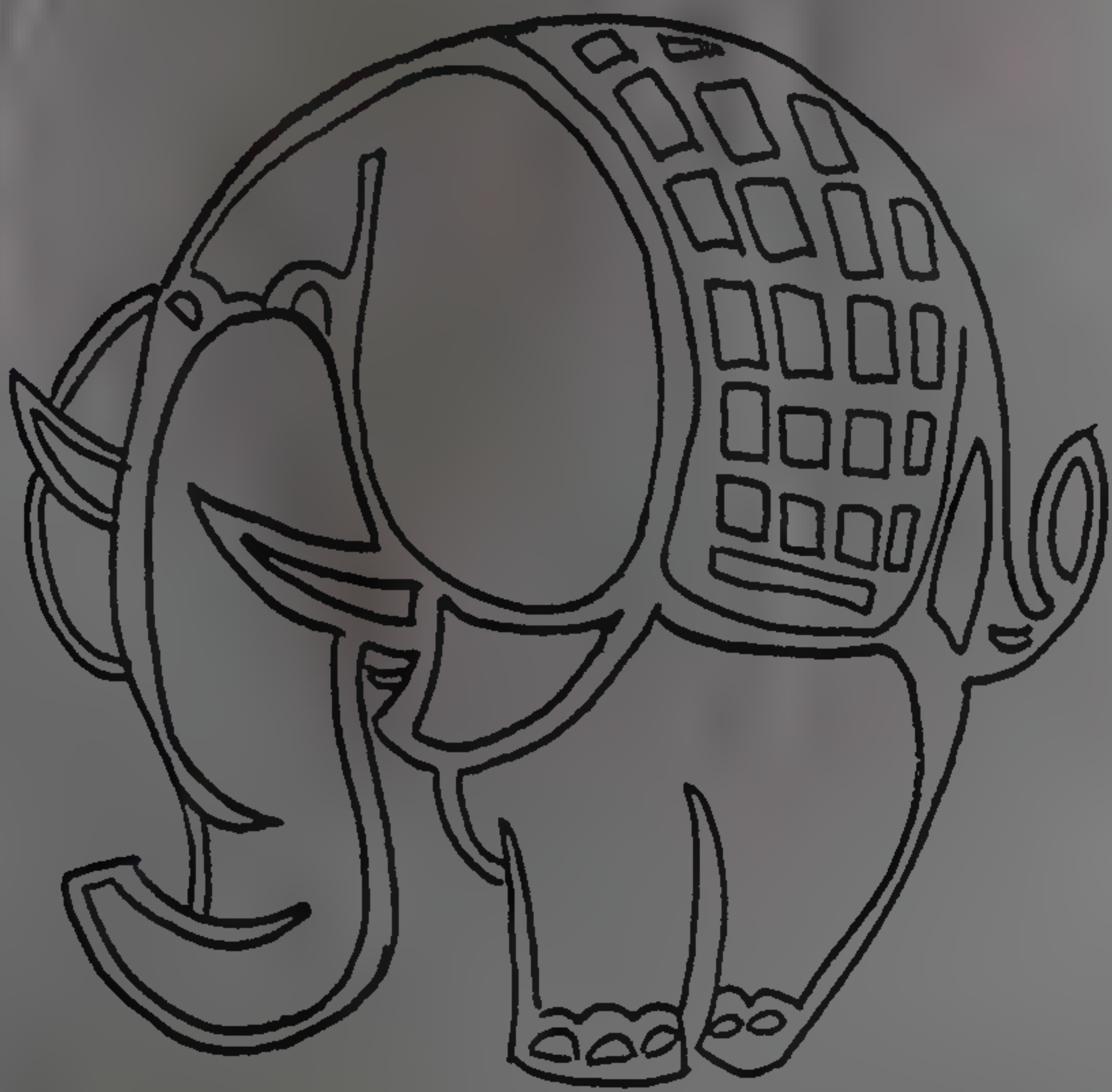
ИРИСЫ:

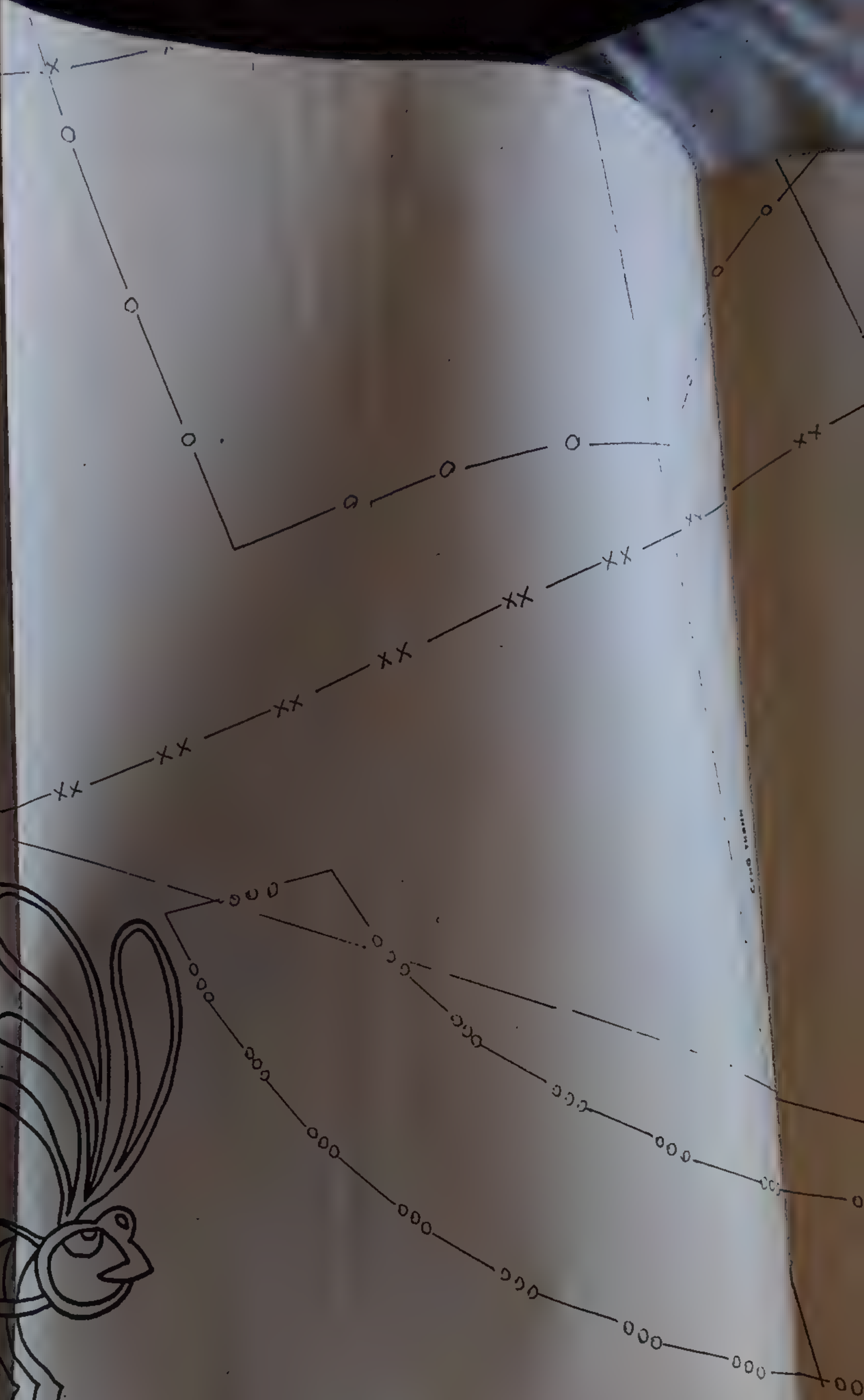
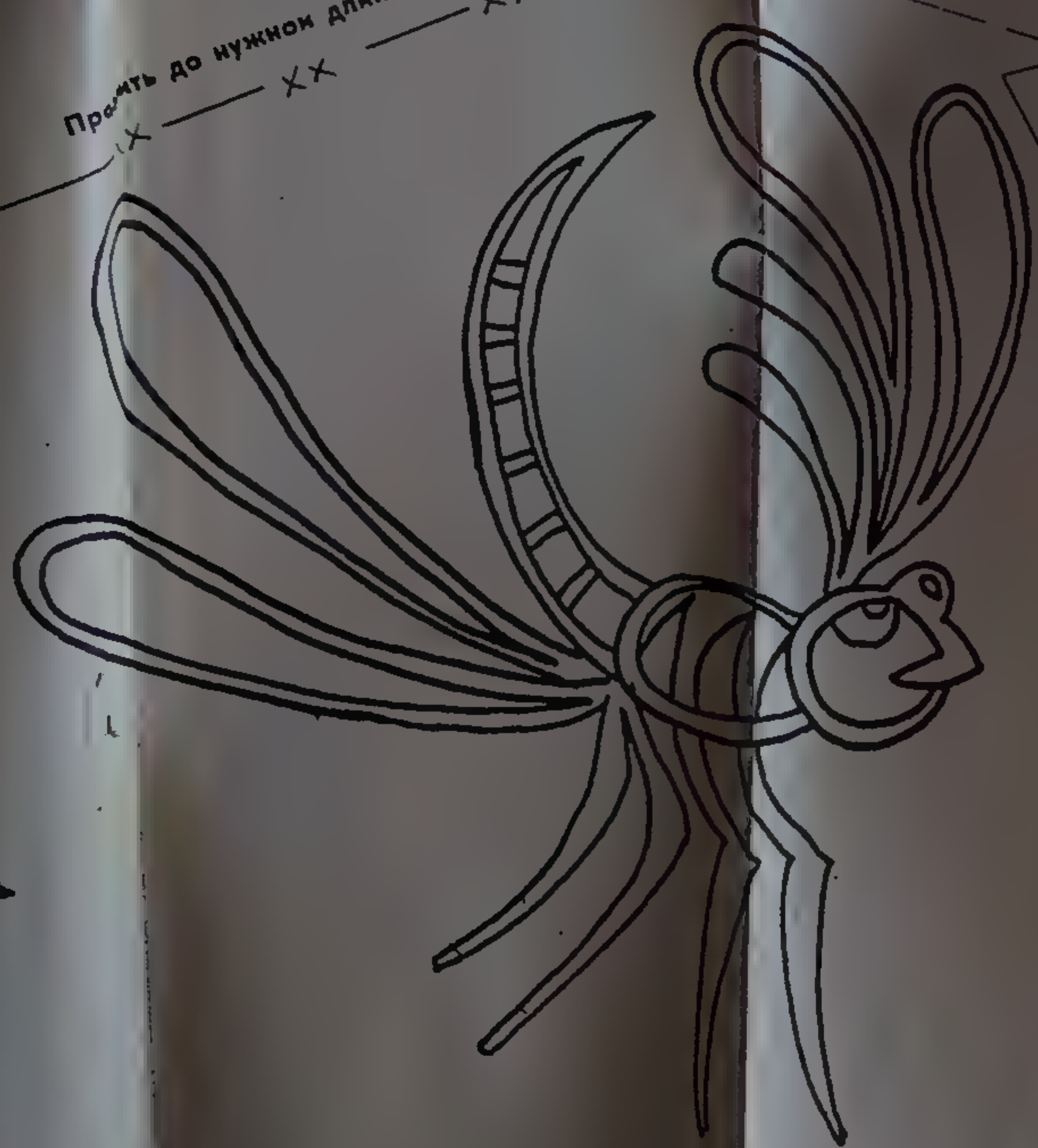
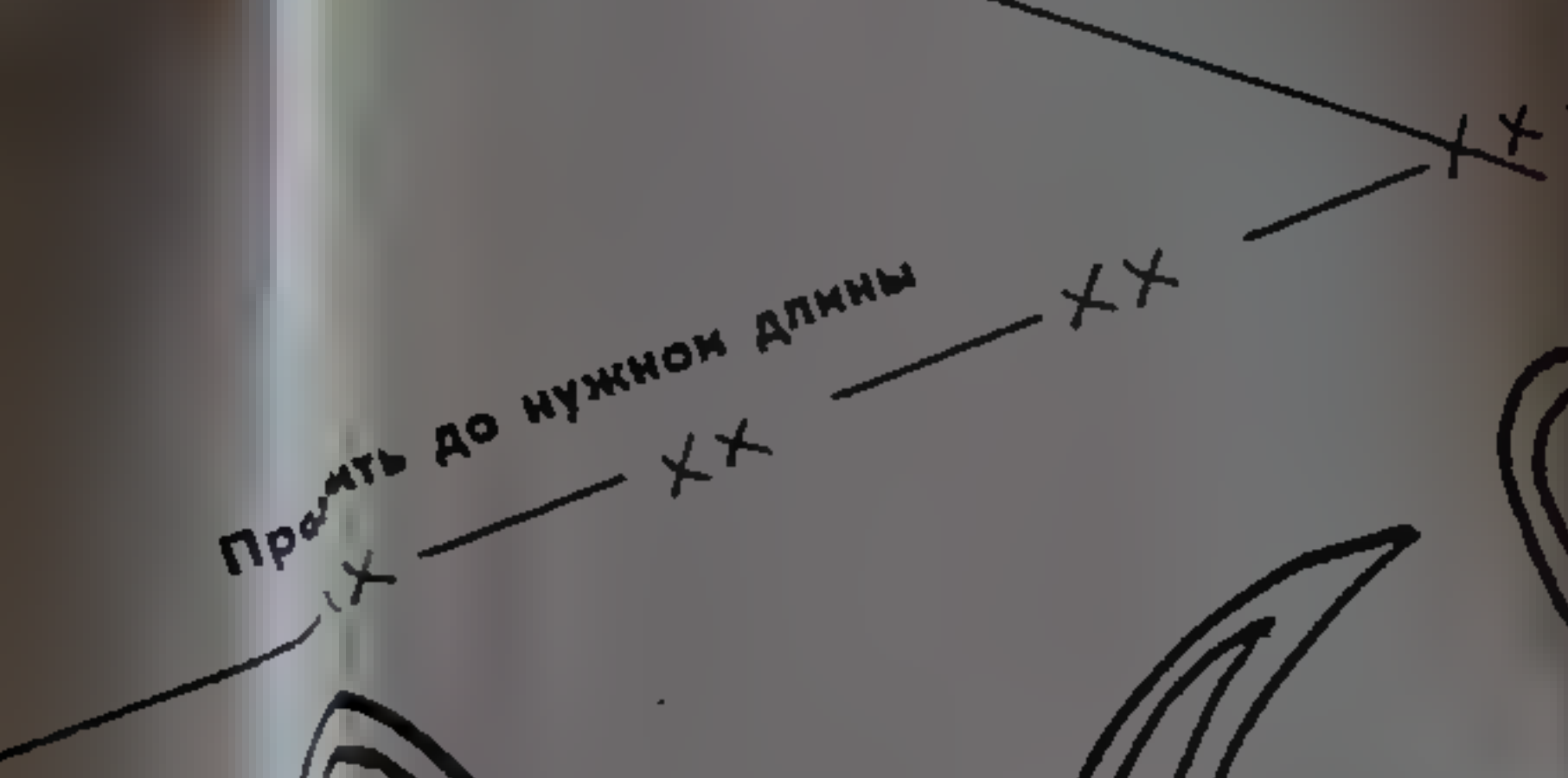
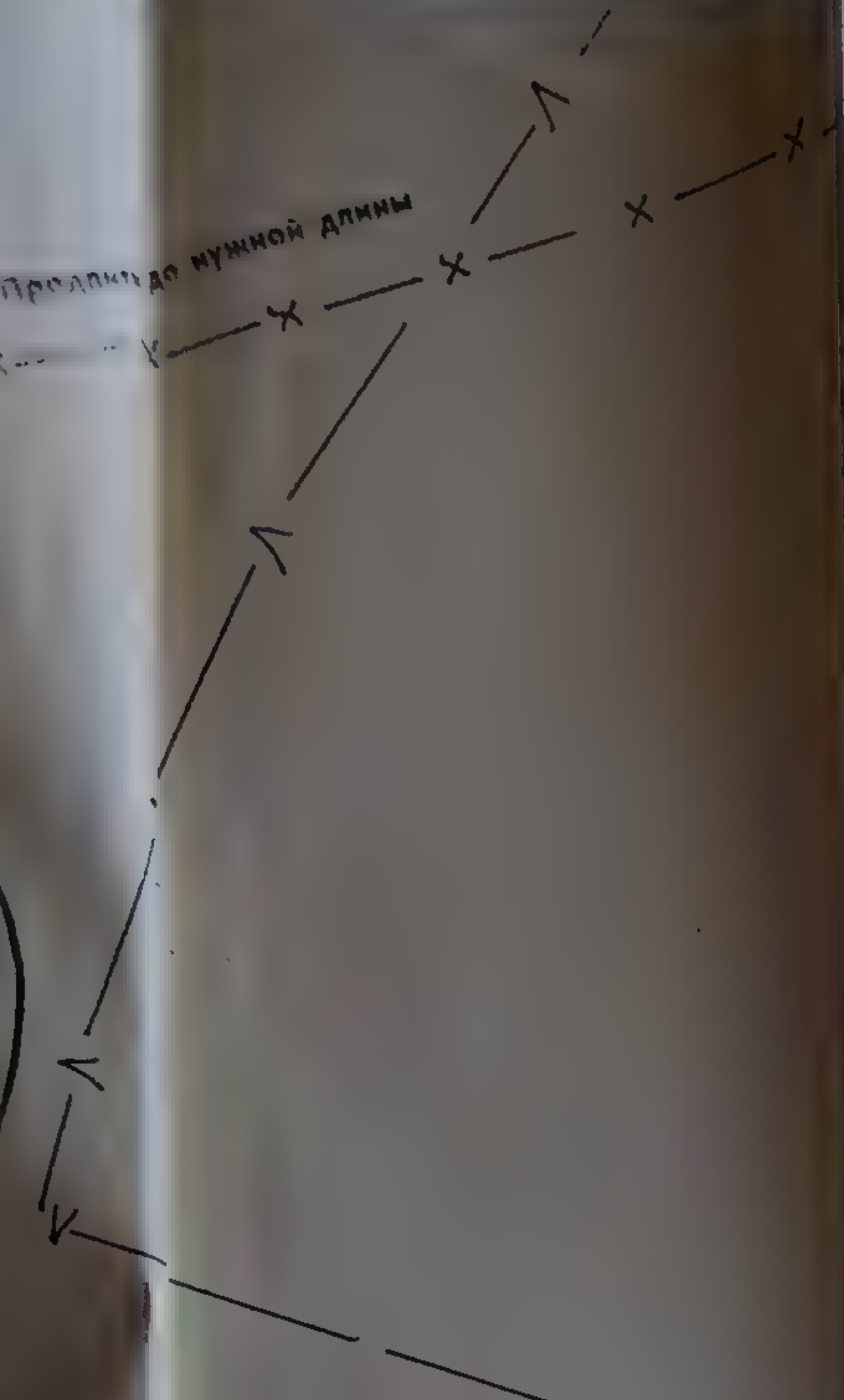
- Классификация растений.
- Правила посадки и агротехники.
- Ирисы у воды и на клумбе.

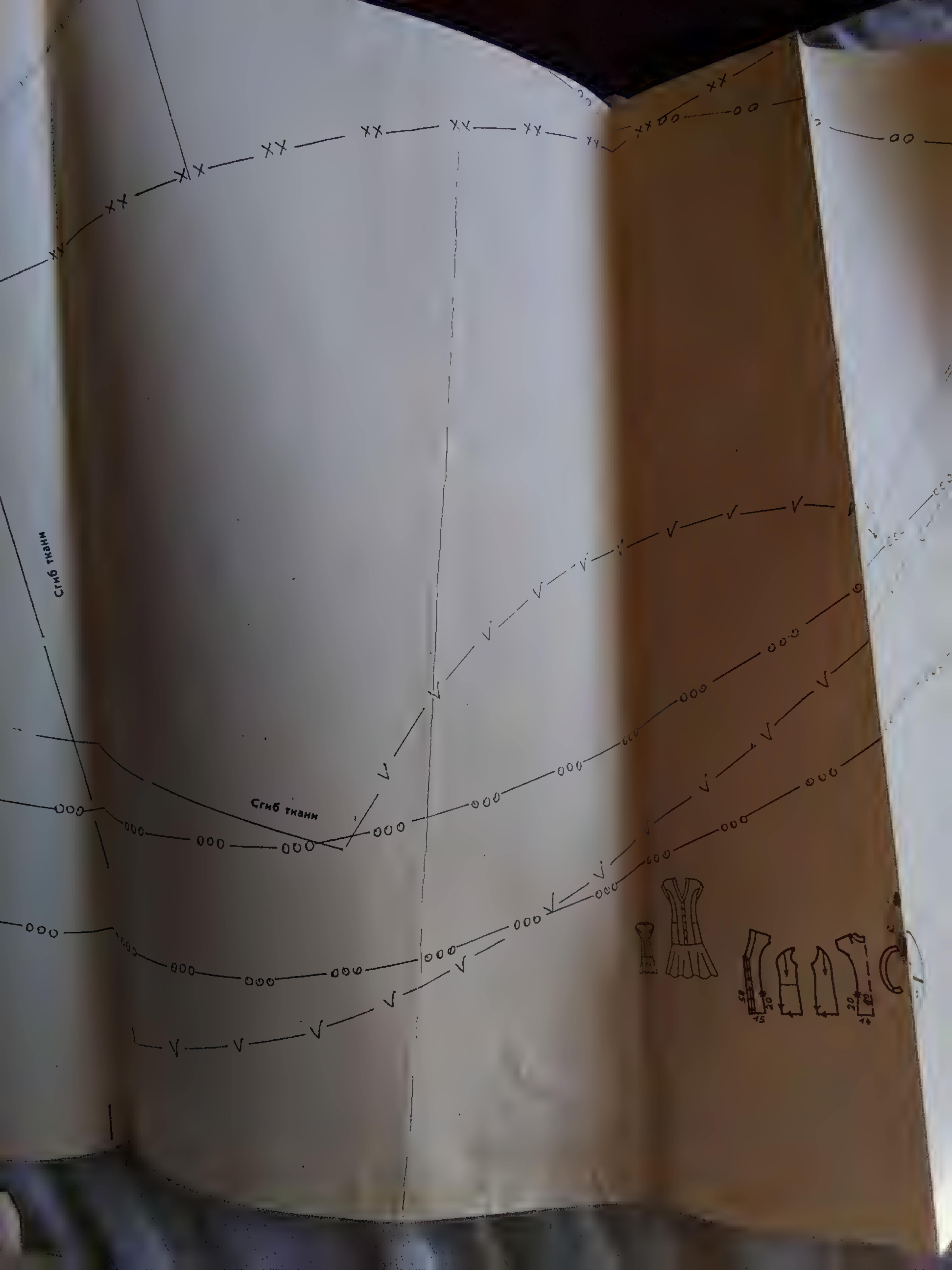
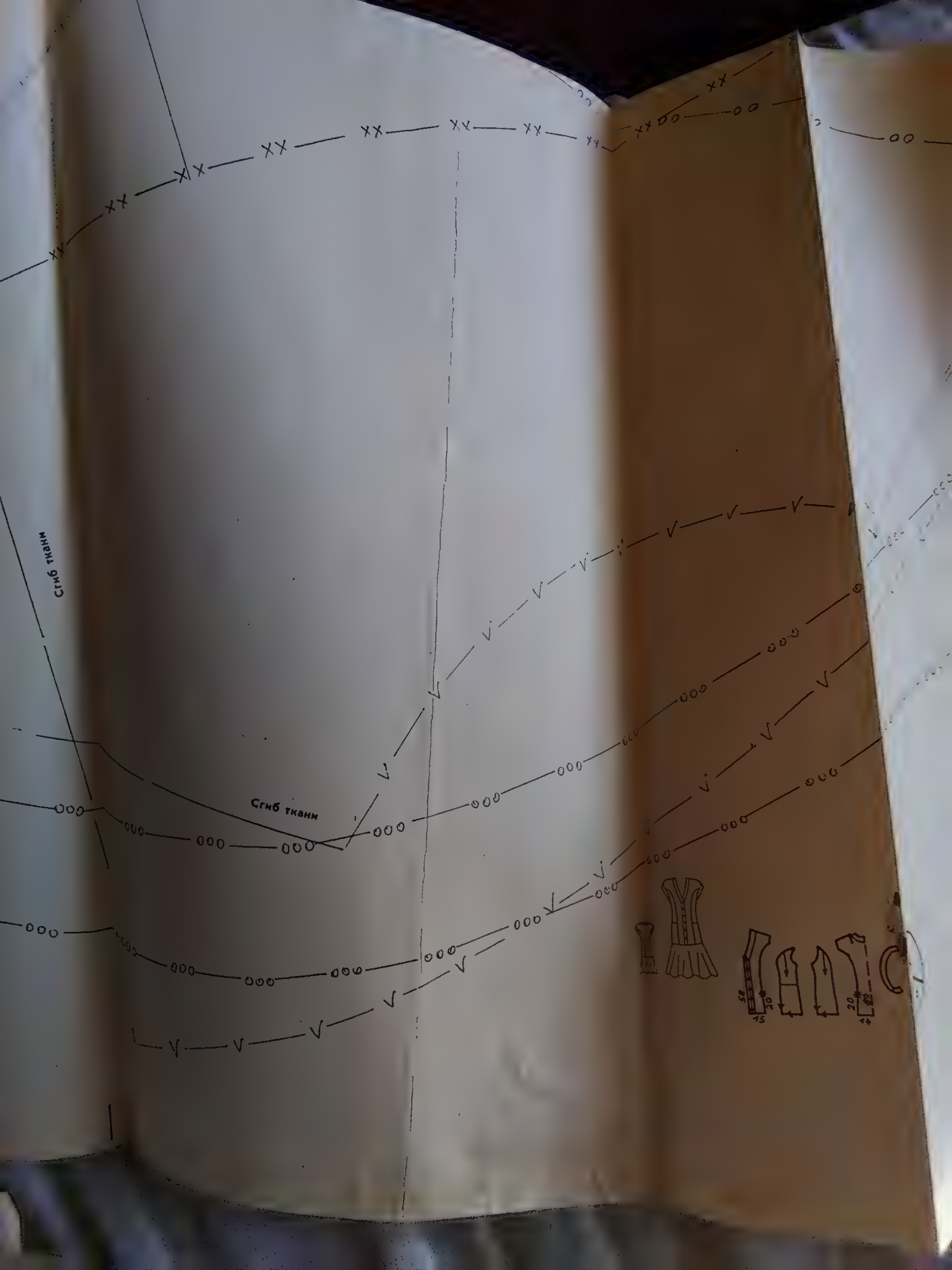
ГЛАДИОЛУСЫ:

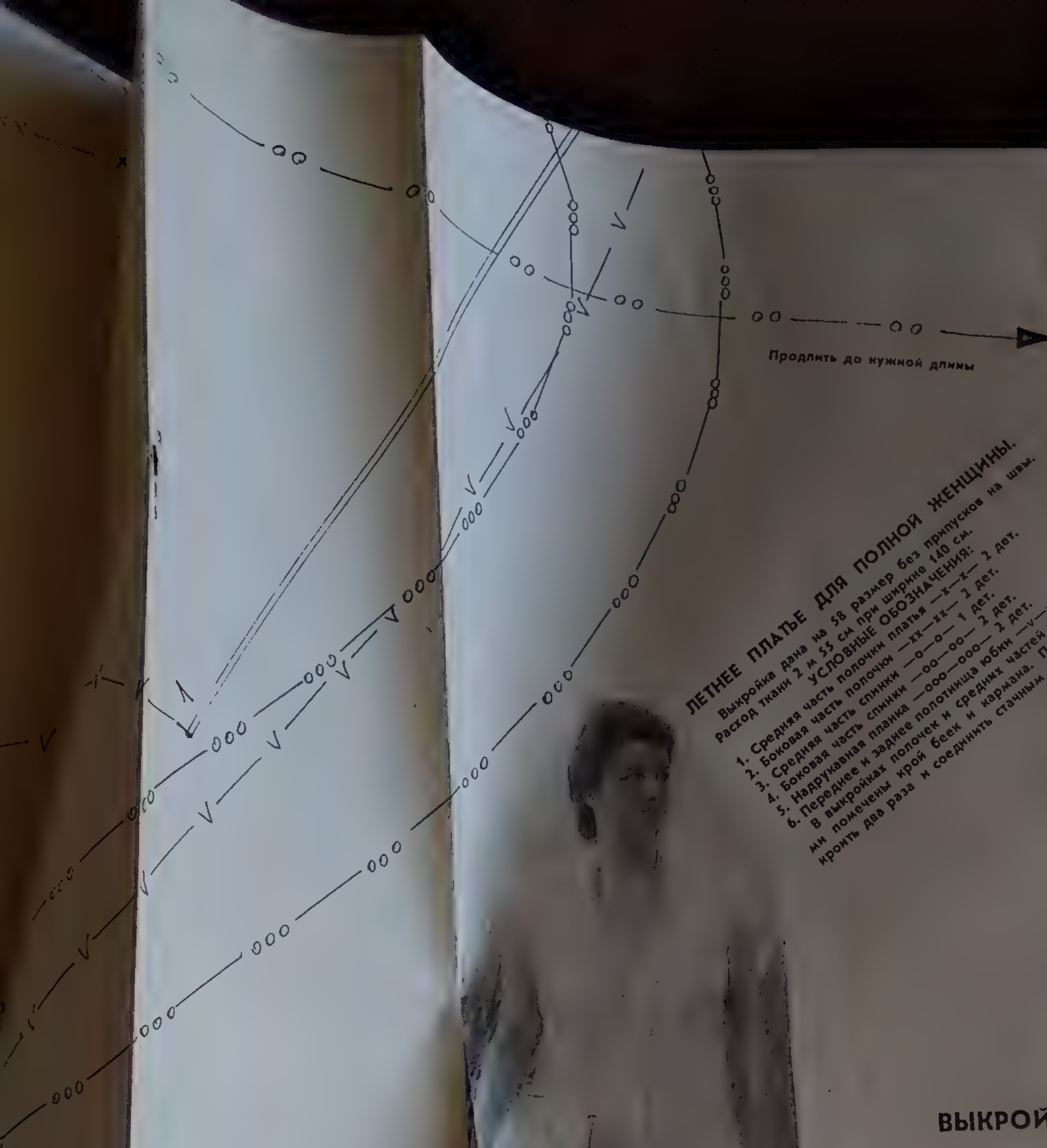
- С чего начать?
- Как вырастить луковицы из «деток».
- Болезни и способы хранения клубнелуковиц.
- Опыт читателей.





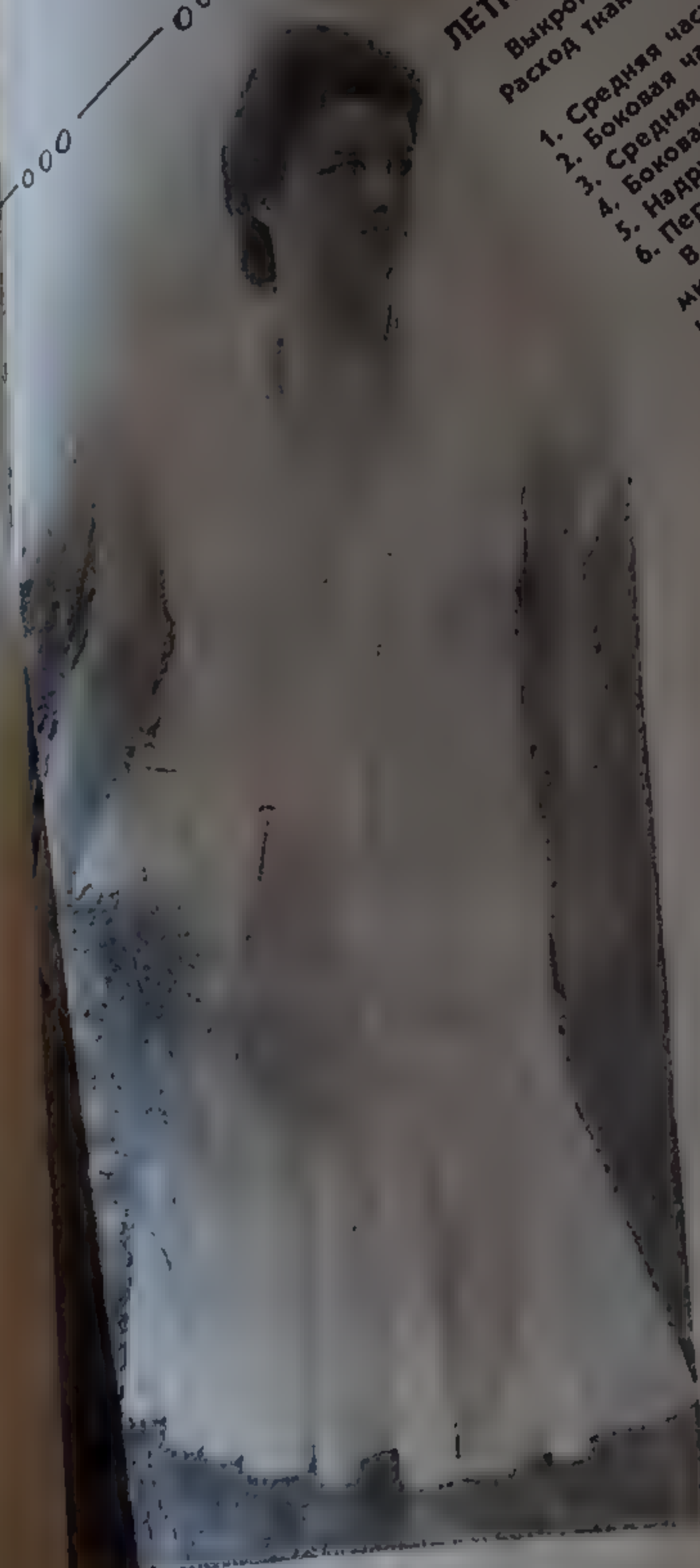
[illegible][illegible]



ЛЕТНЕЕ ПЛАТЬЕ ДЛЯ ПОЛНОЙ ЖЕНЩИНЫ.

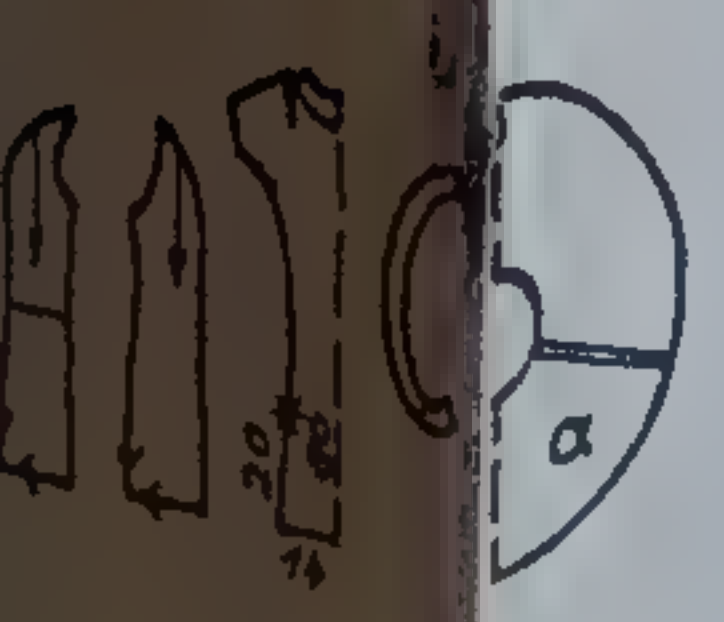
Выкройка дана на 58 размер без припусков на швы.
 Расход ткани 2 м 55 см при ширине 140 см.

- УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:**
- 1. Средняя часть полочки — х—х — 2 дет.
 - 2. Боковая часть полочки — о—о — 1 дет.
 - 3. Средняя часть спинки — х—х — 2 дет.
 - 4. Боковая часть спинки — о—о — 1 дет.
 - 5. Надрукавная планка — о—о—о—о — 2 дет.
 - 6. Переднее и заднее полотнища юбки — в—в — 2 дет.
- В выкройках юбки и средних частей спинки линиями помечены край боков и кармана. Полотнища юбки кроить два раза и соединить стачным швом.

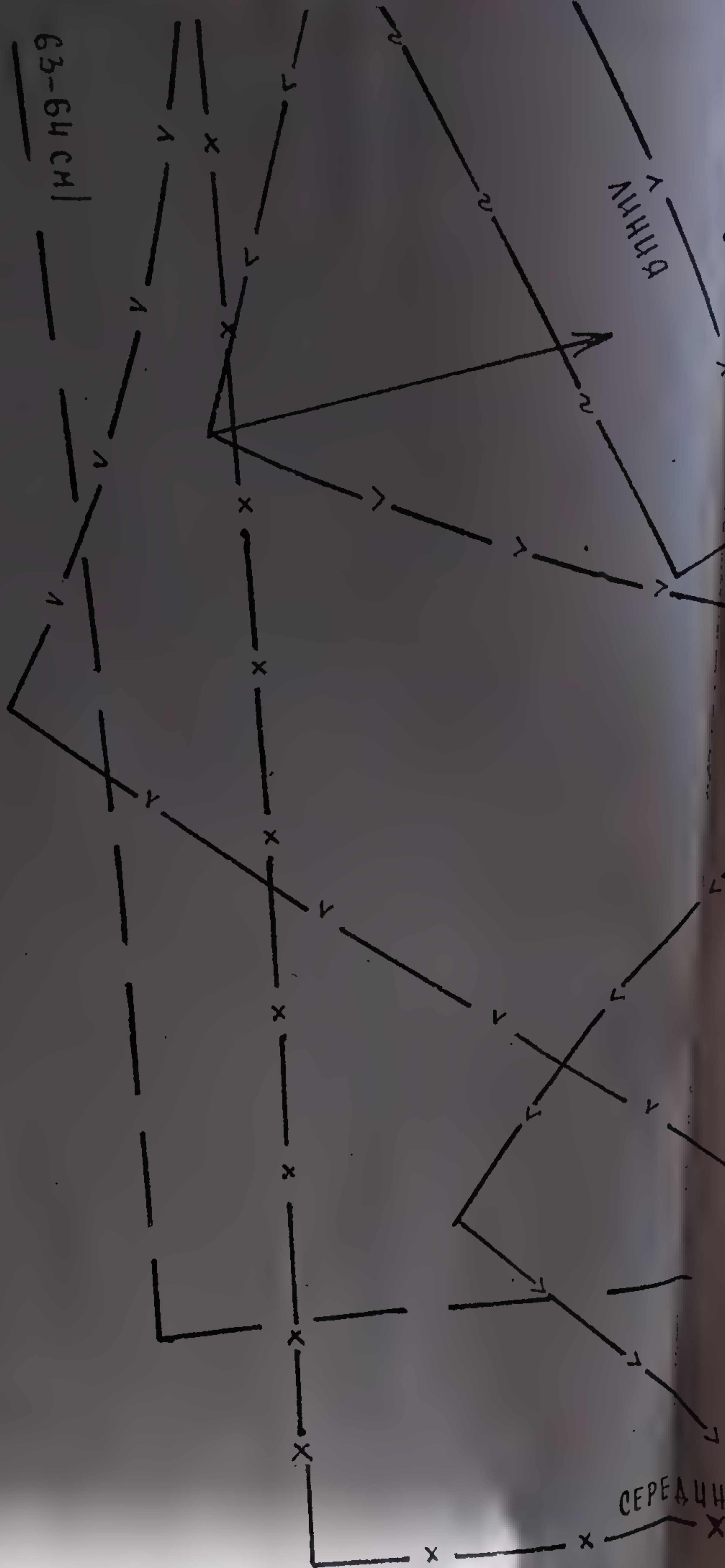


ВЫКРОЙКА I

ПРИЛОЖЕНИЕ
 К ЖУРНАЛУ
 «РАБОТНИЦА I СЯЛАНКА»
 № 7, 1989 г.



63-64 см

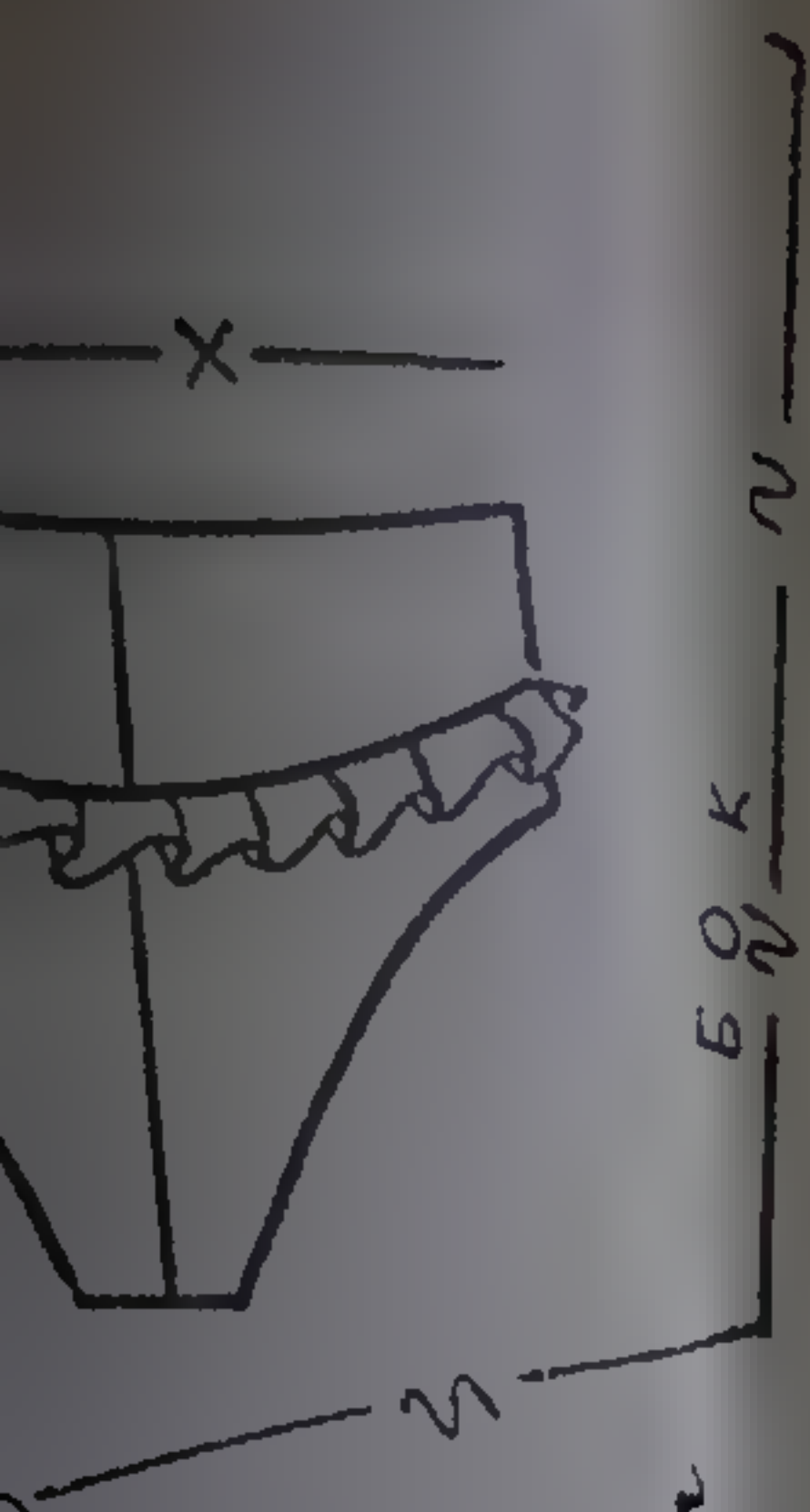


2. Сб — 56 см. Трени можно украсить
линию подреза на задней половинке
оборку.

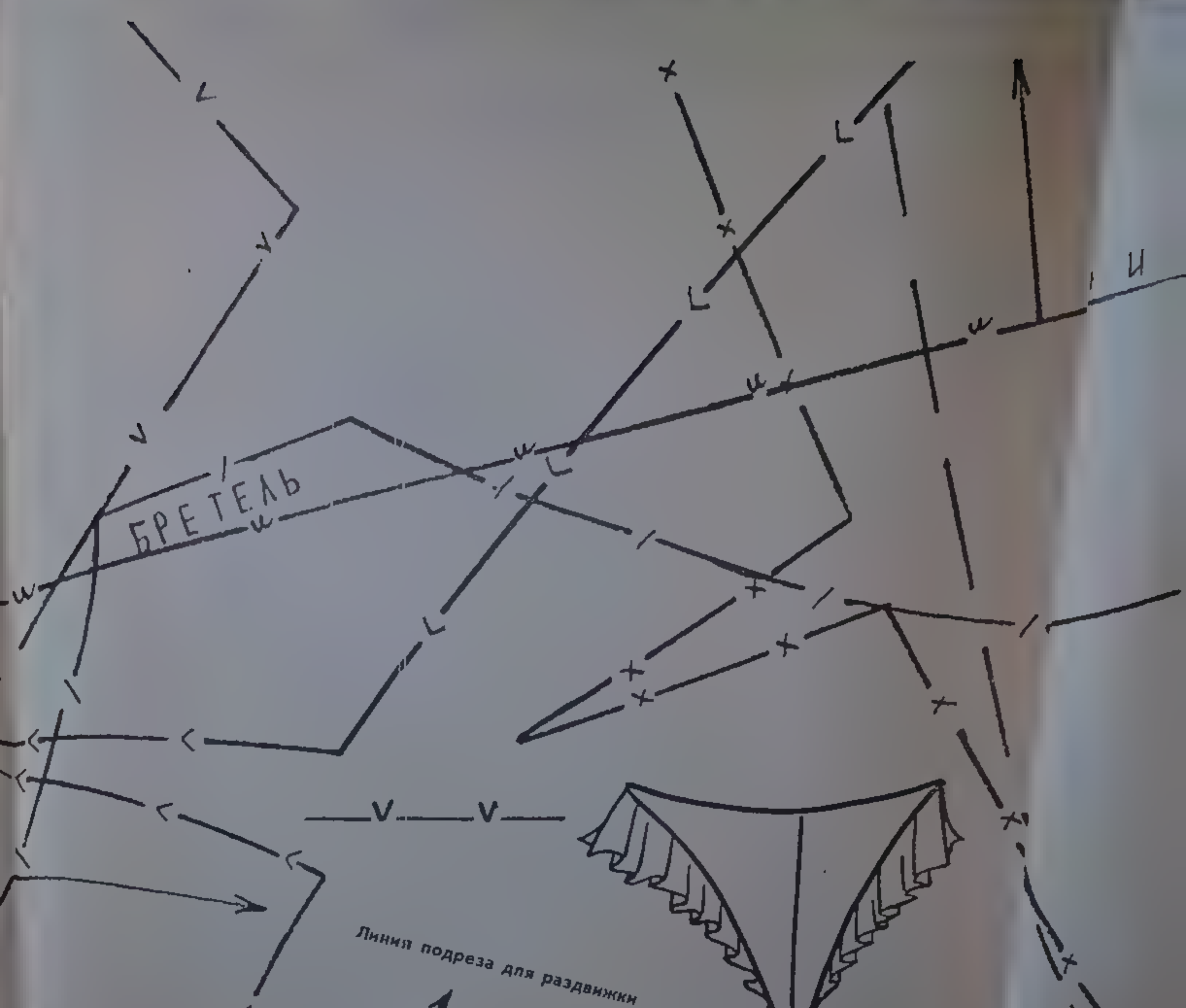
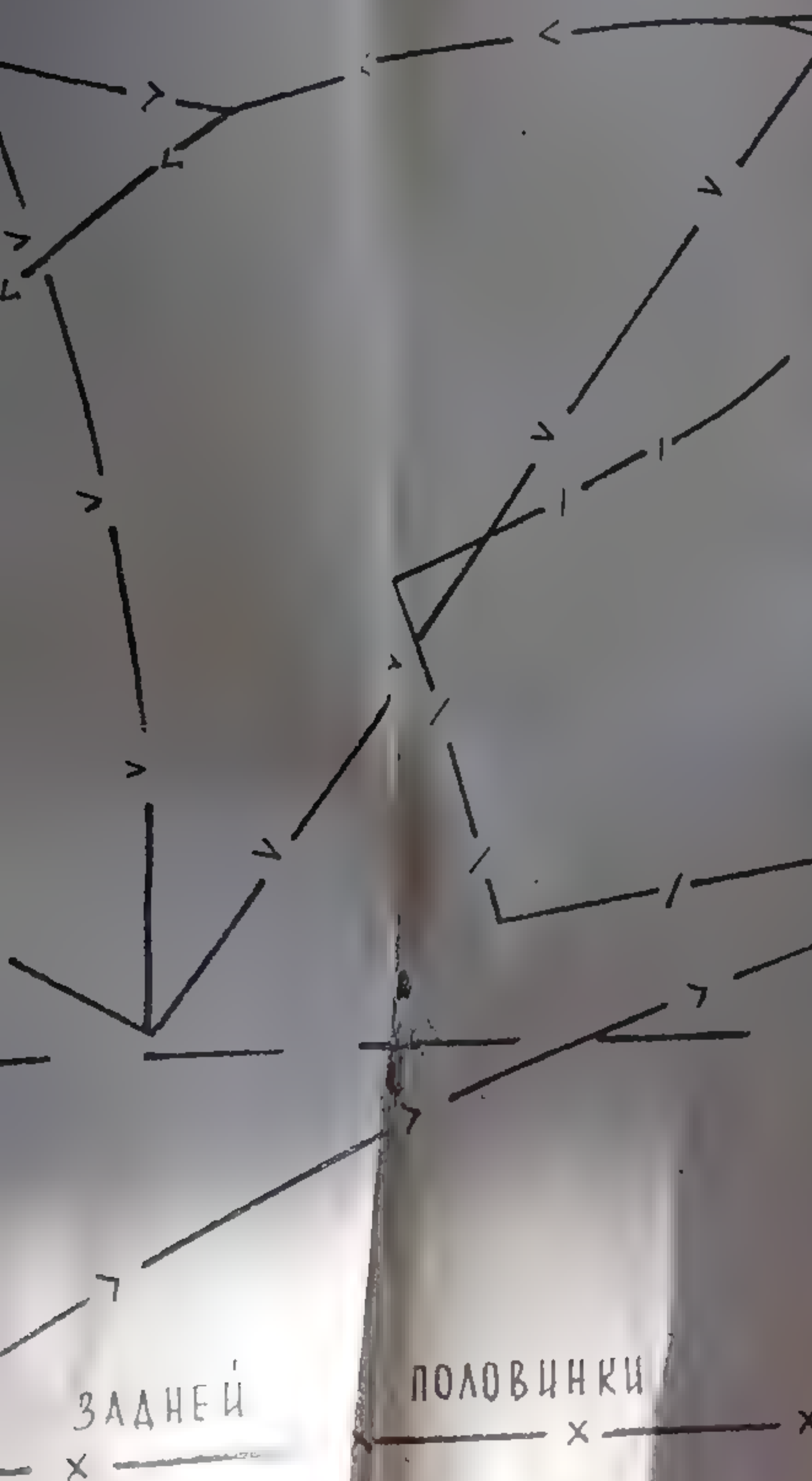
СЕРЕДИНА

ЗАДНЕЙ

ПОЛОВИН

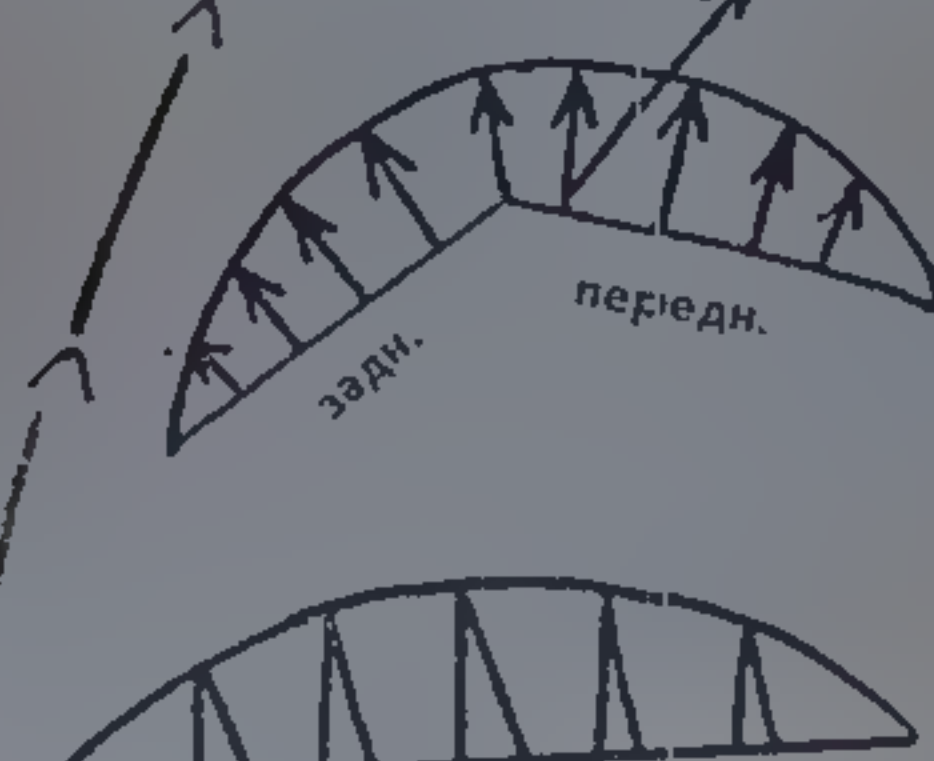


2. C_6 — 56 см. Труссы можно украсить, вставив в линию подреза на передней половинке кружево или оборку.



БРЕТЕЛЬ

Линия подреза для раздвижки



3. C_6 — 52 см. Чтобы украсить трусики, разрежьте боковые детали, нанесите на них линии подреза через одинаковые промежутки, разрезав по которым немного раздвиньте деталь. Такие трусики скругляют плоские бедра.

2-ю и 3-ю модель дополнить по низу подкр.ым донышком.

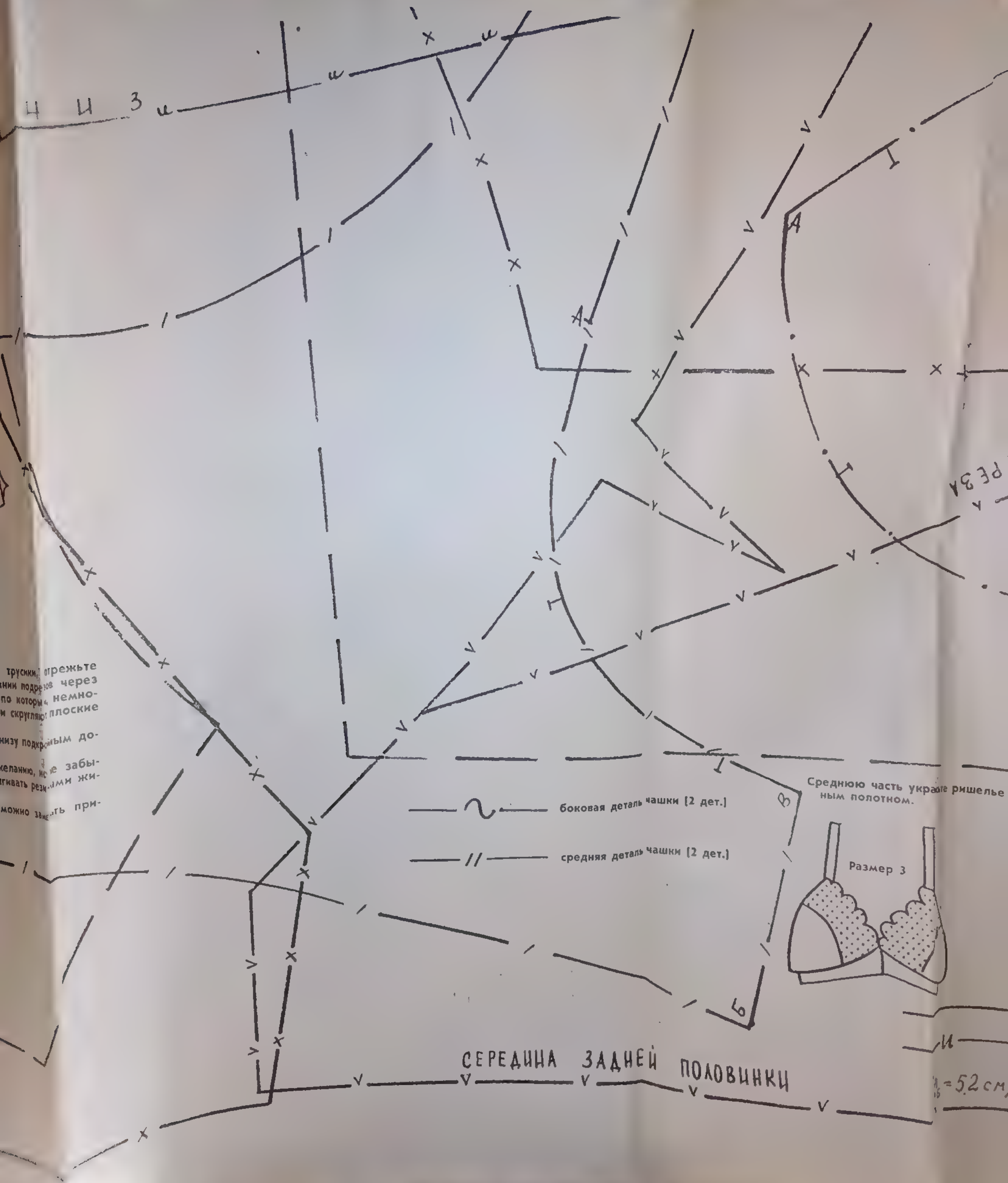
Высоту трусиков выбирайте по желанию, но не забывайте, что белье не должно перетягивать резинкой живот, если таковые имеются.

Вытачки на задних половинках можно замаскировать припосадкой или стянуть резинкой.

ЗАДНЕЙ ПОЛОВИНКИ C_6

C_6

трусики, отрежьте
 линии подде-
 по которым немно-
 и скругляют плоские
 низу подде-
 келанию, не же забы-
 гивать рези-
 можно заде-
 гь при-



~ боковая деталь чашки (2 дет.)

// средняя деталь чашки (2 дет.)

Среднюю часть украсьте рюшью
 ным полотном.



СЕРЕДИНА ЗАДНЕЙ ПОЛОВИНКИ

= 52 см



ЮБКА И БЛУЗКА из ткани в полоску. Выкройка дана на 46 размер без припусков на швы. Расход ткани 4 м 30 см при ширине 90 см.

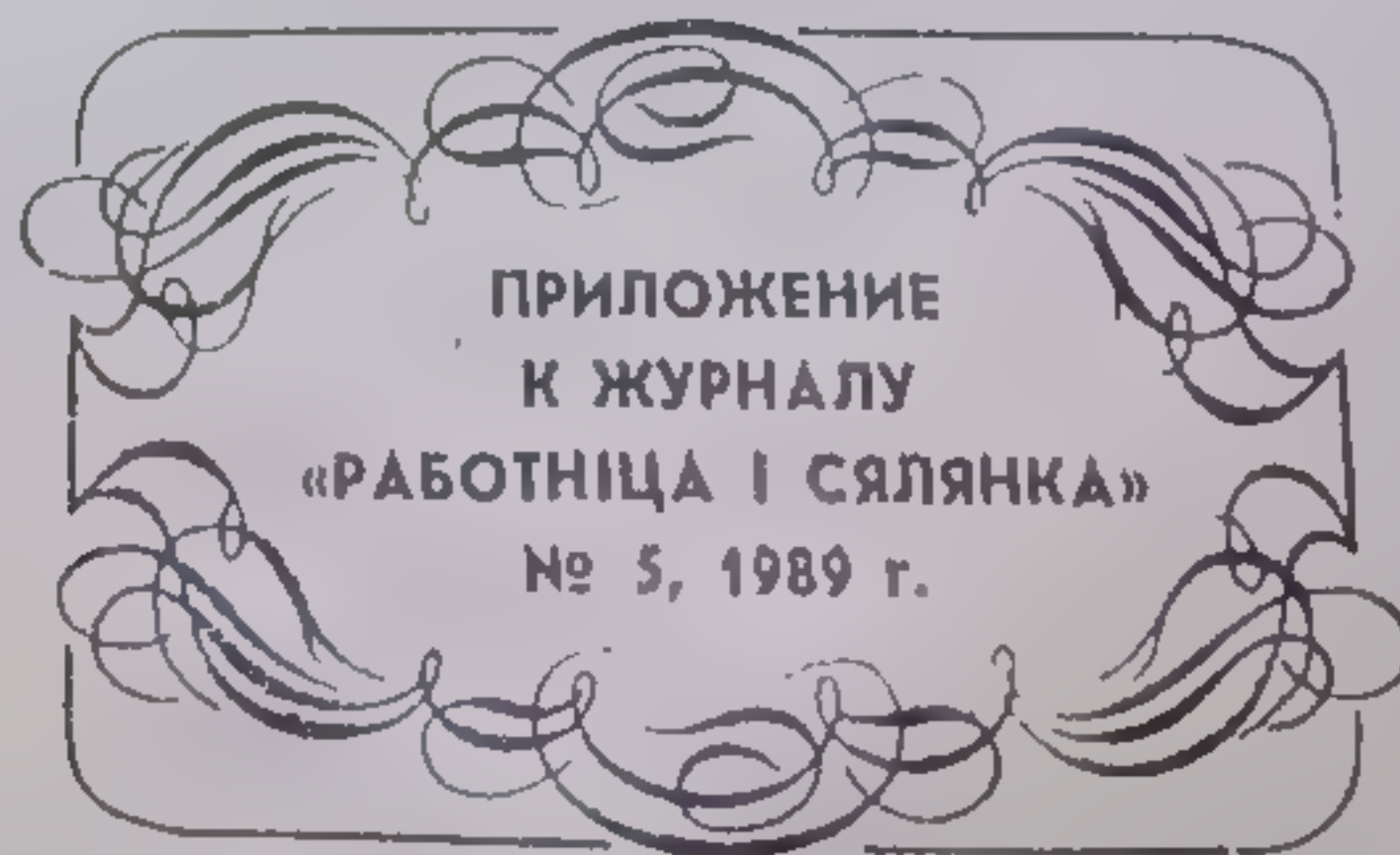
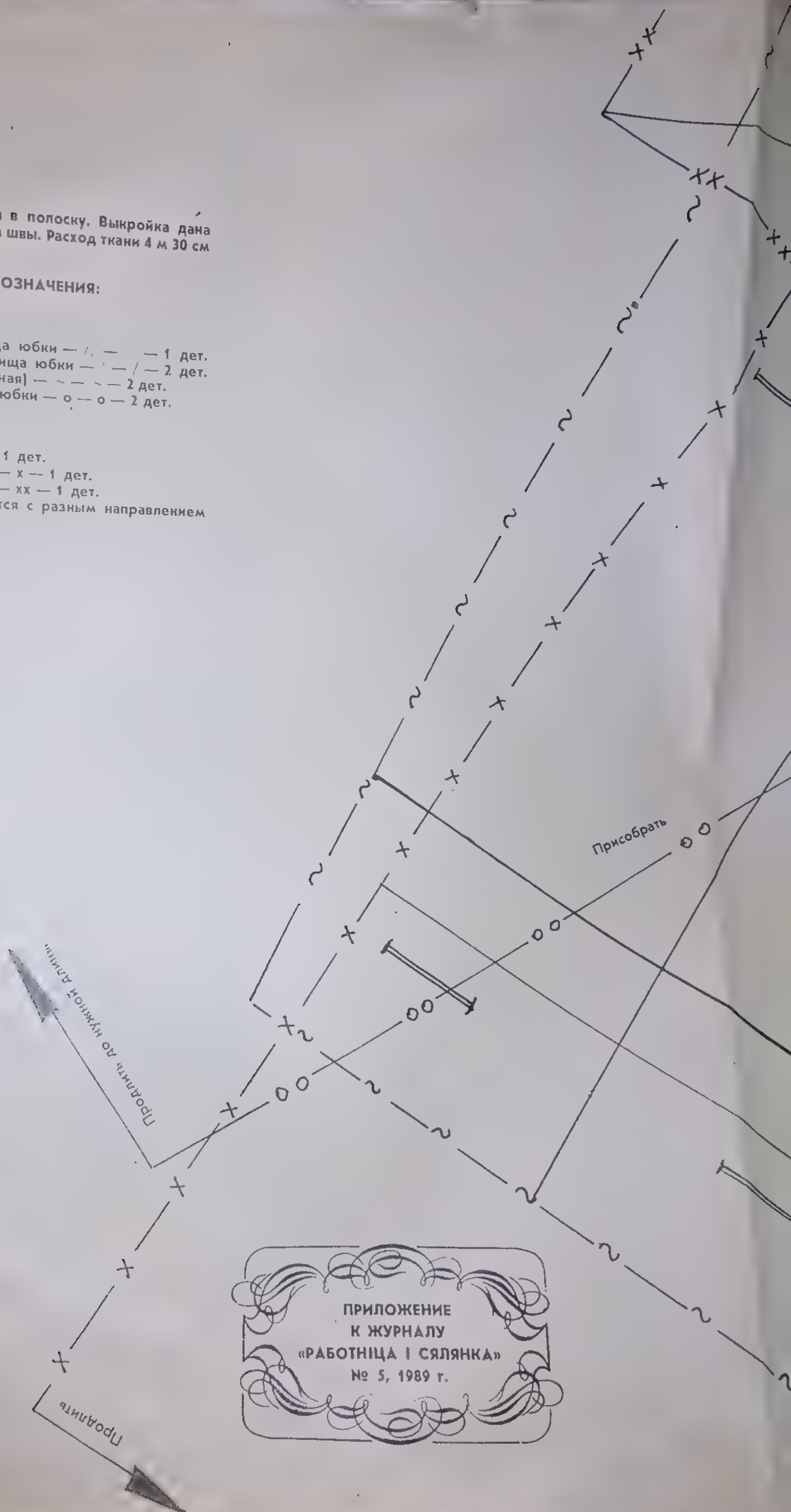
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

ЮБКА

1. Кокетка заднего полотнища юбки — / — — 1 дет.
2. Кокетка переднего полотнища юбки — ' — / — 2 дет.
3. Средняя часть переда (двойная) — ~ — ~ — 2 дет.
4. Правое и левое полотнища юбки — о — о — 2 дет.

БЛУЗКА

1. Спинка — оо — оо — оо — 1 дет.
2. Правая часть полочки — х — х — 1 дет.
3. Левая часть полочки — хх — хх — 1 дет.
4. Рукав (каждый рукав кроится с разным направлением полос) — ххх — ххх — 2 дет.

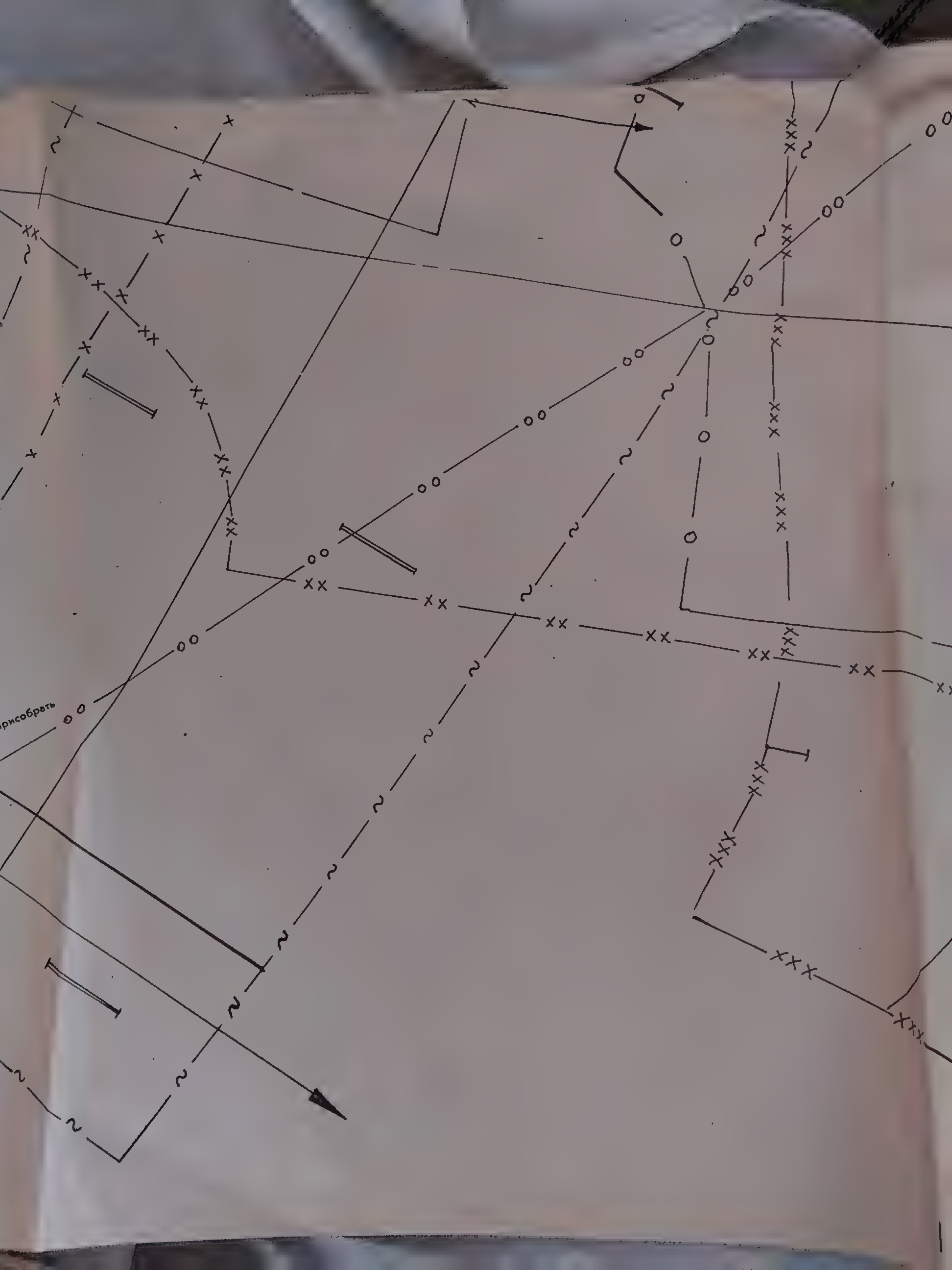


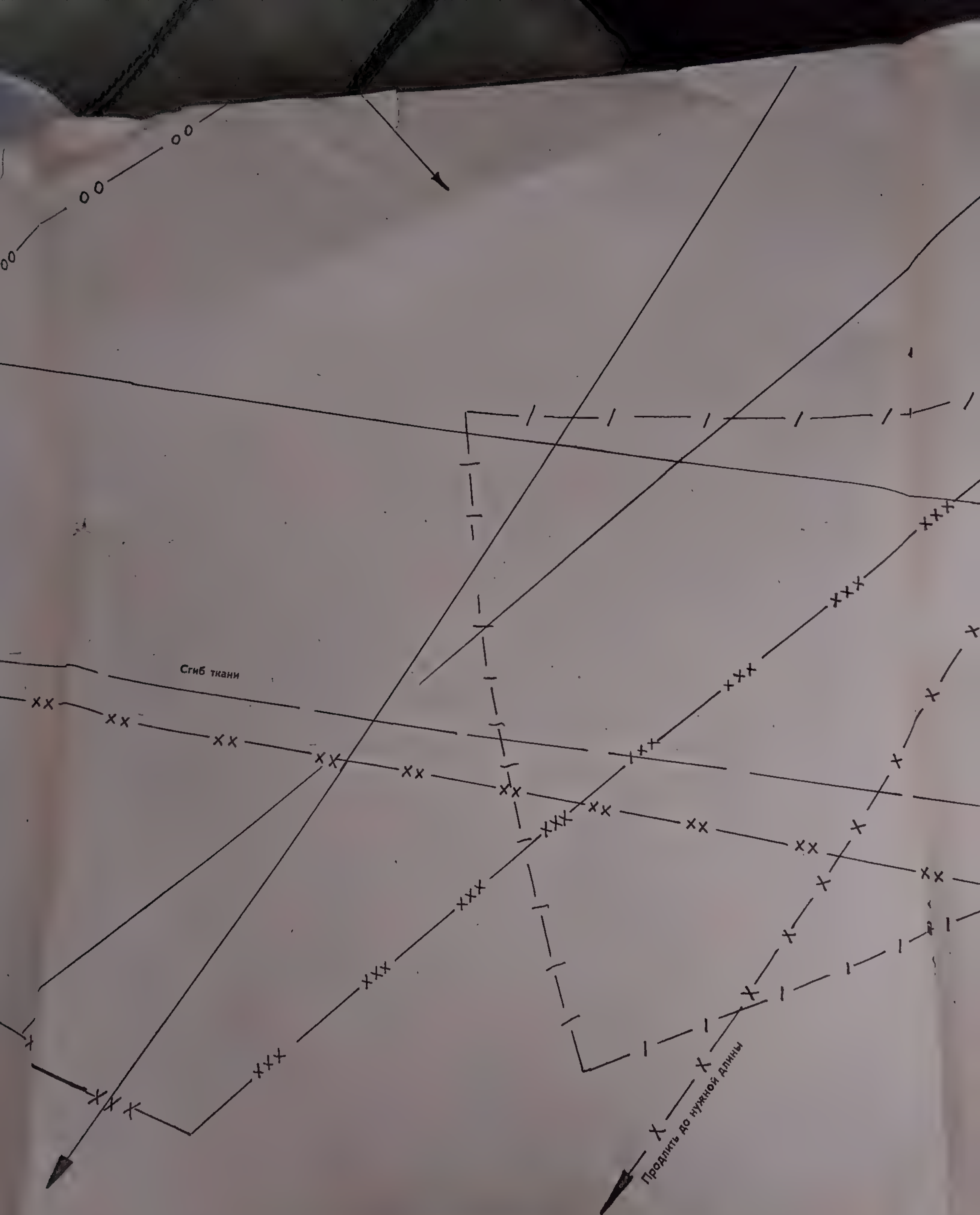
ВЫКРОЙКА I

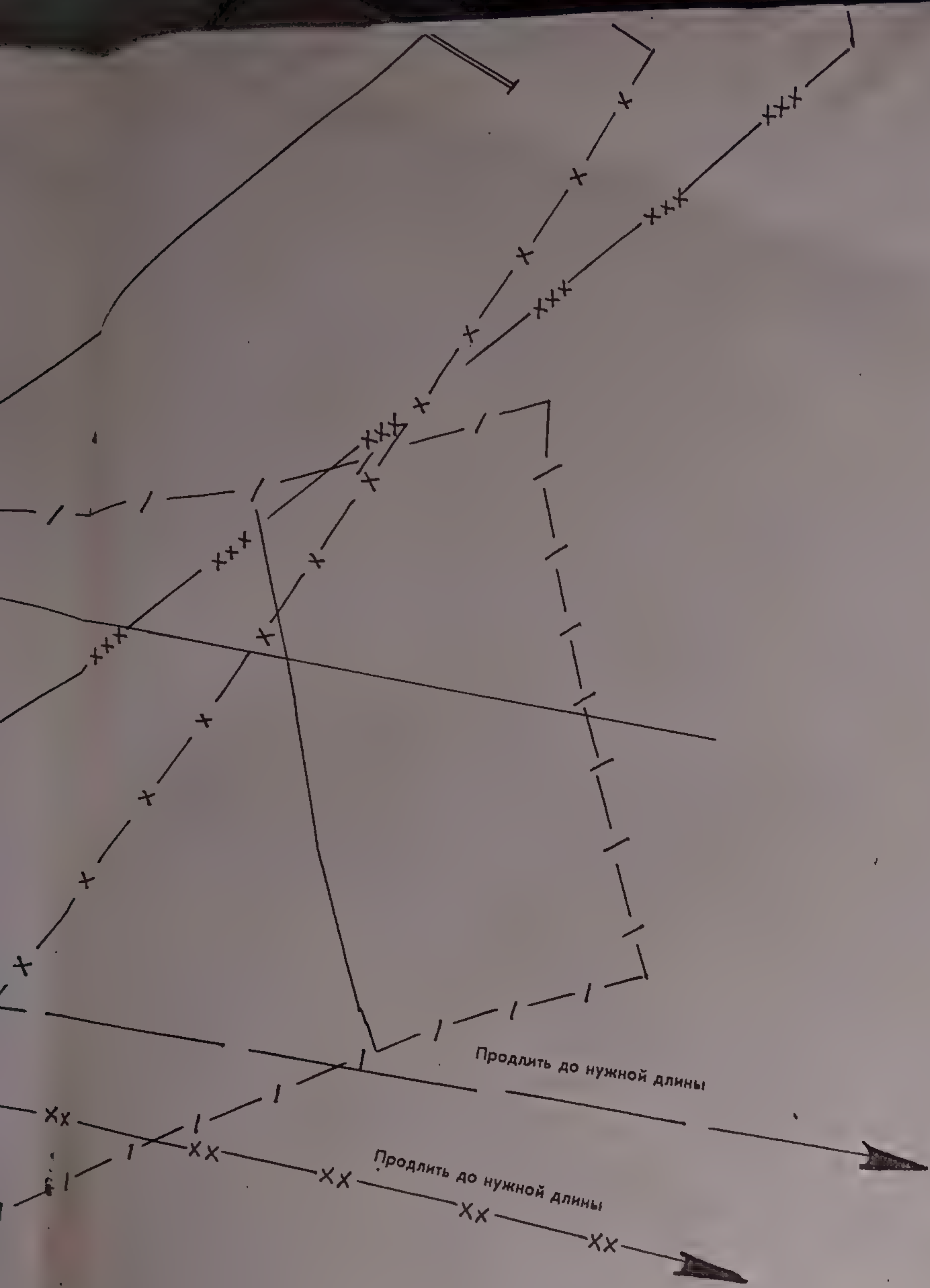
Свяжите 15 воздушных петель, которые
на 10х, чтобы в каждом поле полу-
связки 4-е колечко прикрепляется

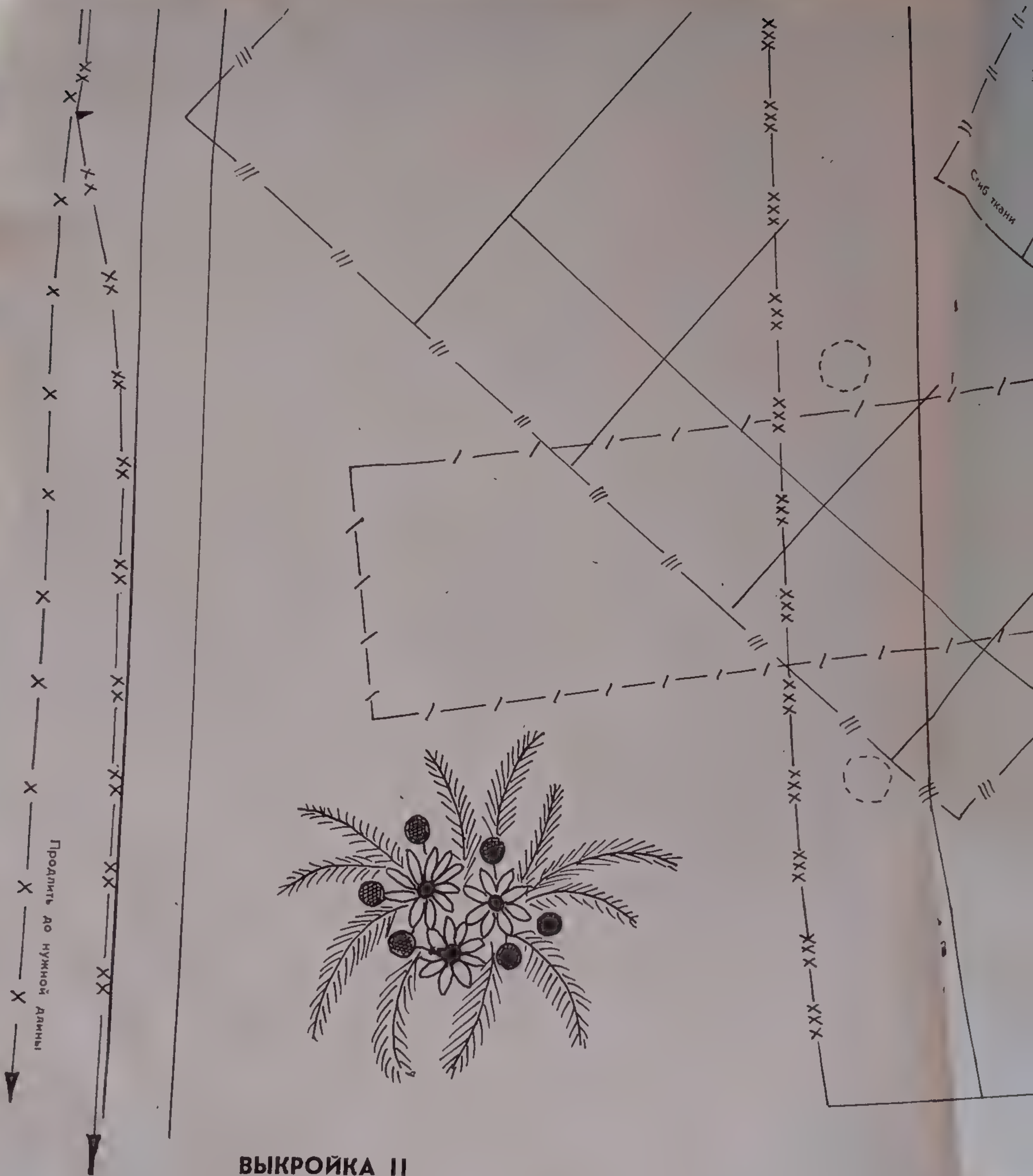
Свяжите
завязок по 20 см, пришейте к воротнику. Края завя-
жите узлом.

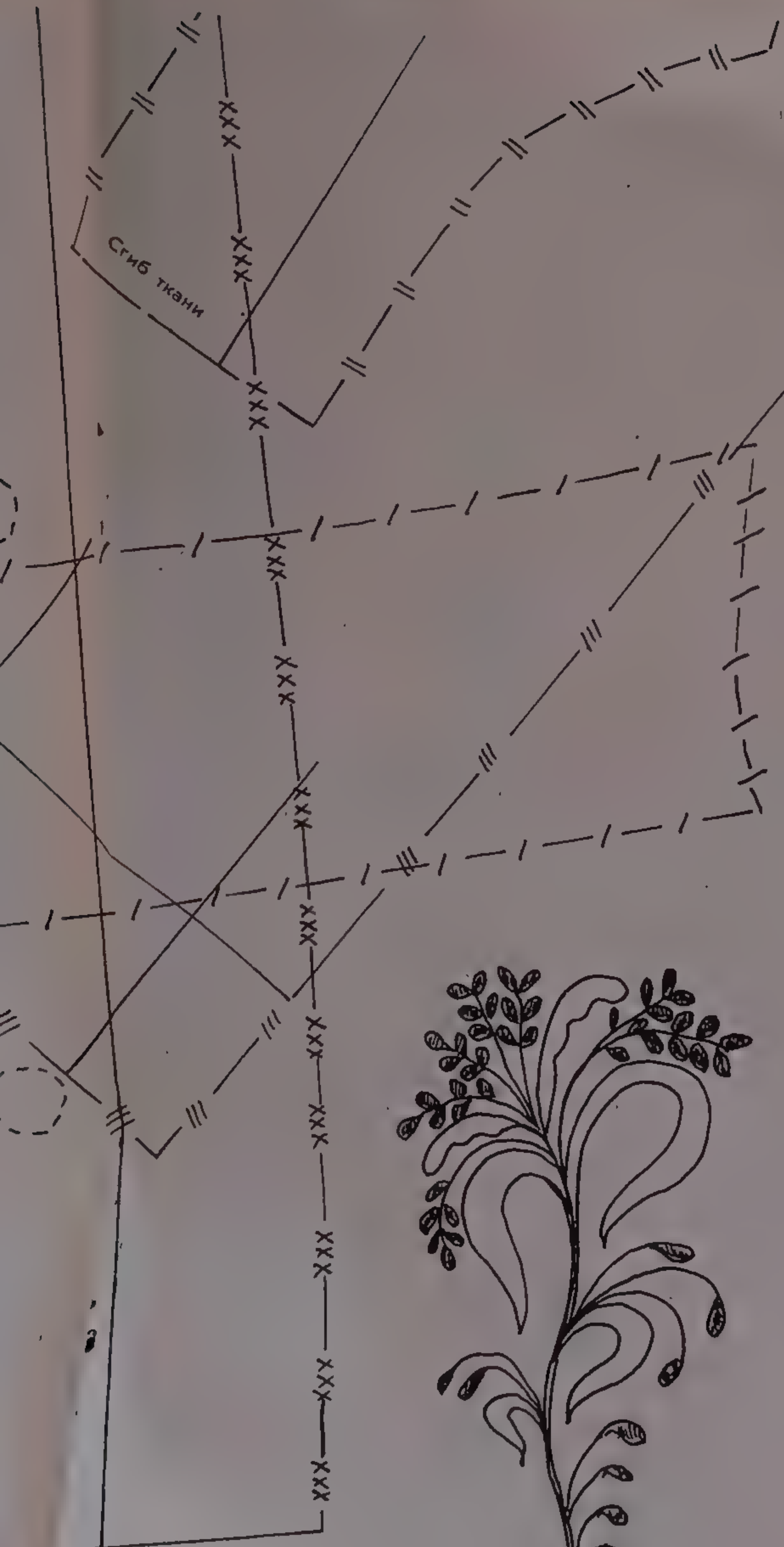
Манжеты. Вяжите так же, как воротник. Начните
на цепочке из 110 воздушных петель. Вяжите











Продлить до нужной длины

Two arrows point downwards from the text, indicating the direction of extension.



ВЫШИВКА

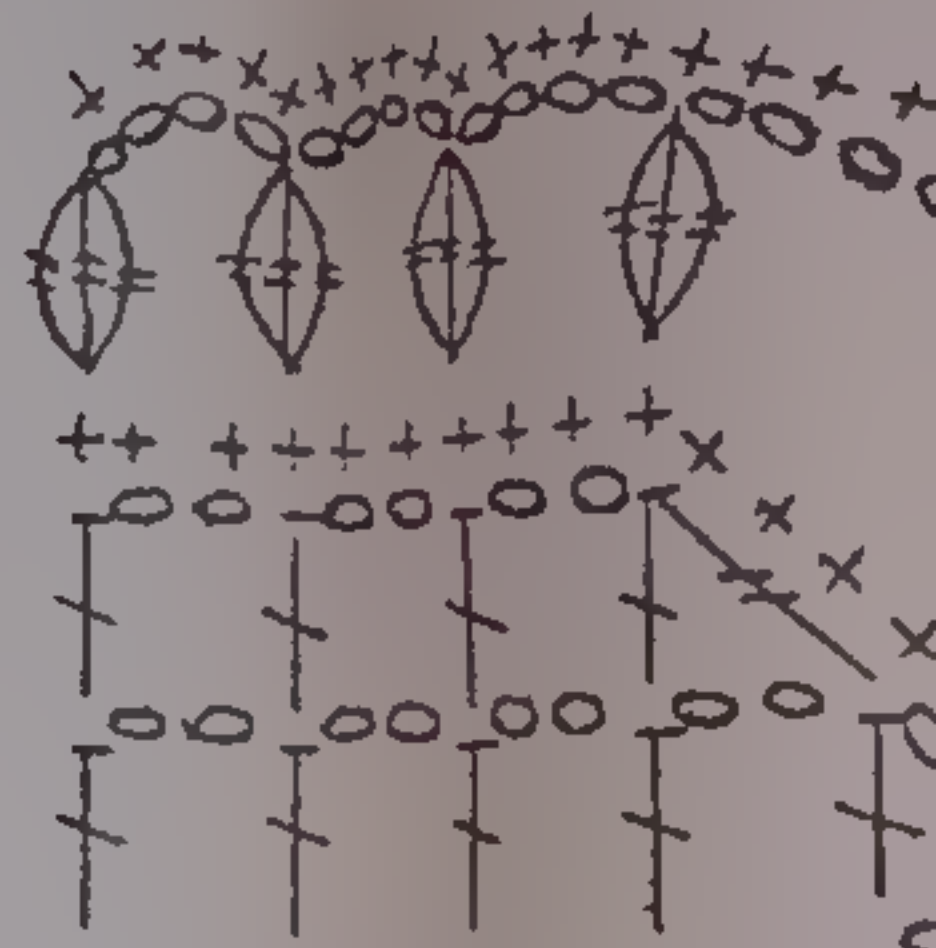
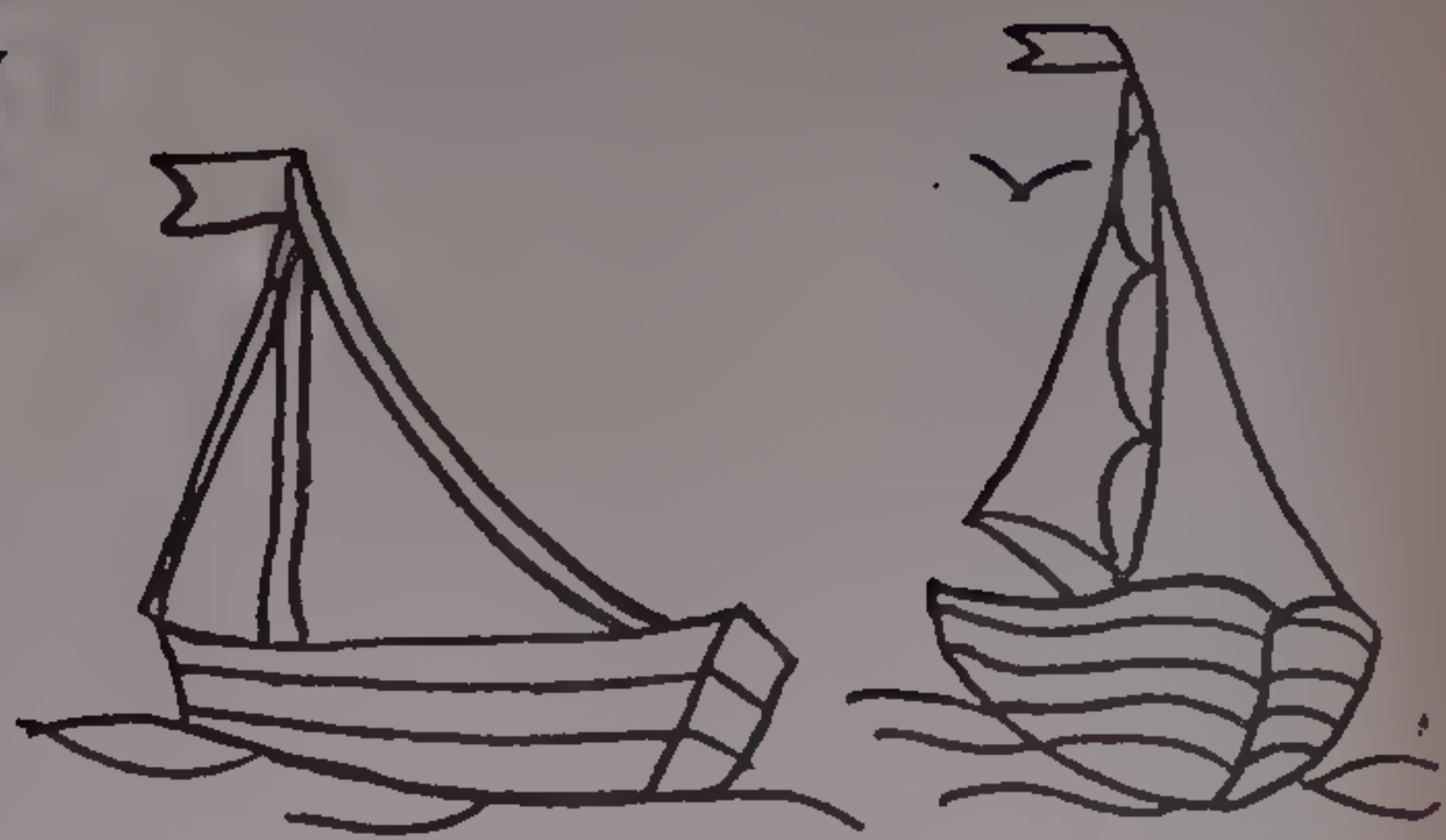
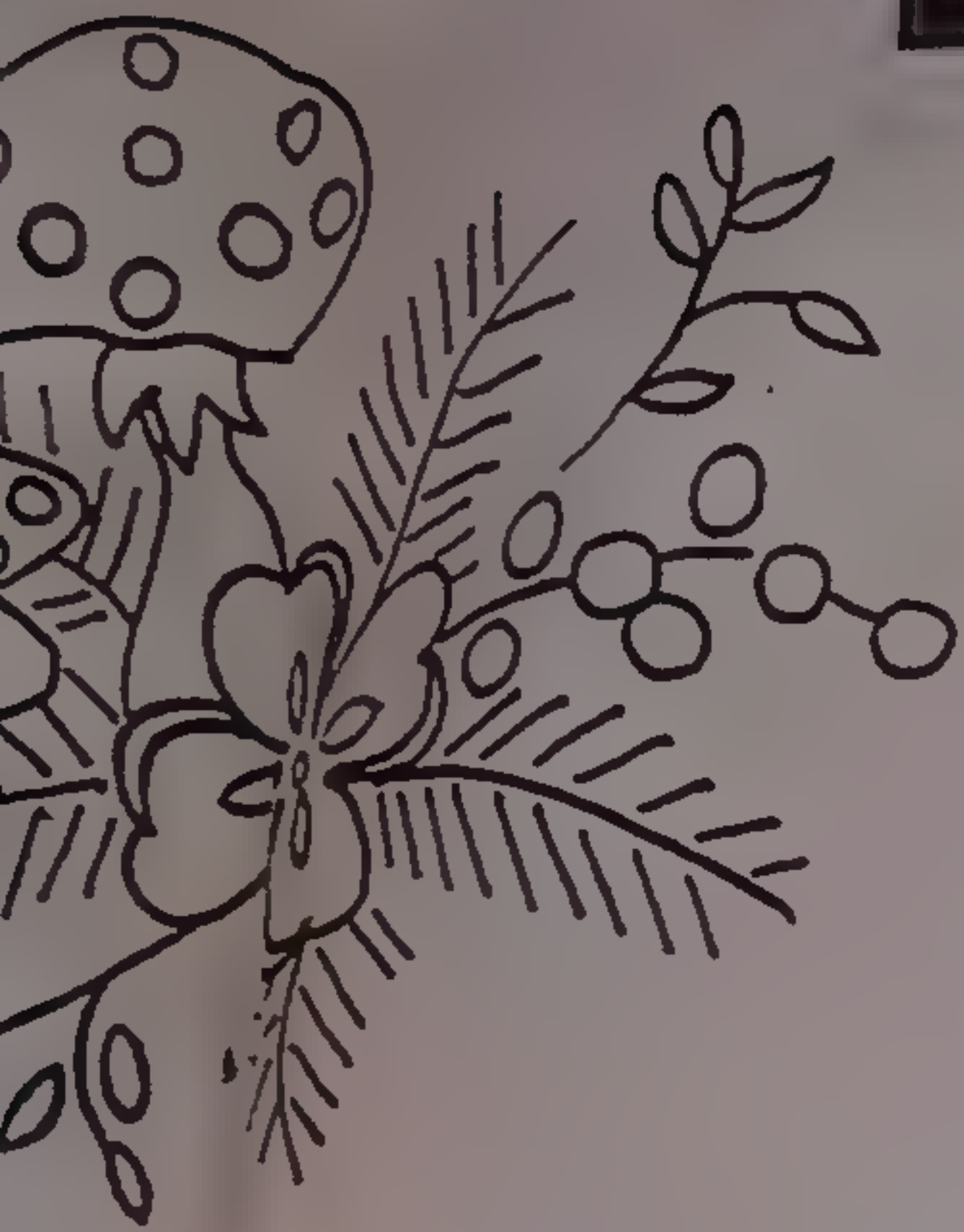
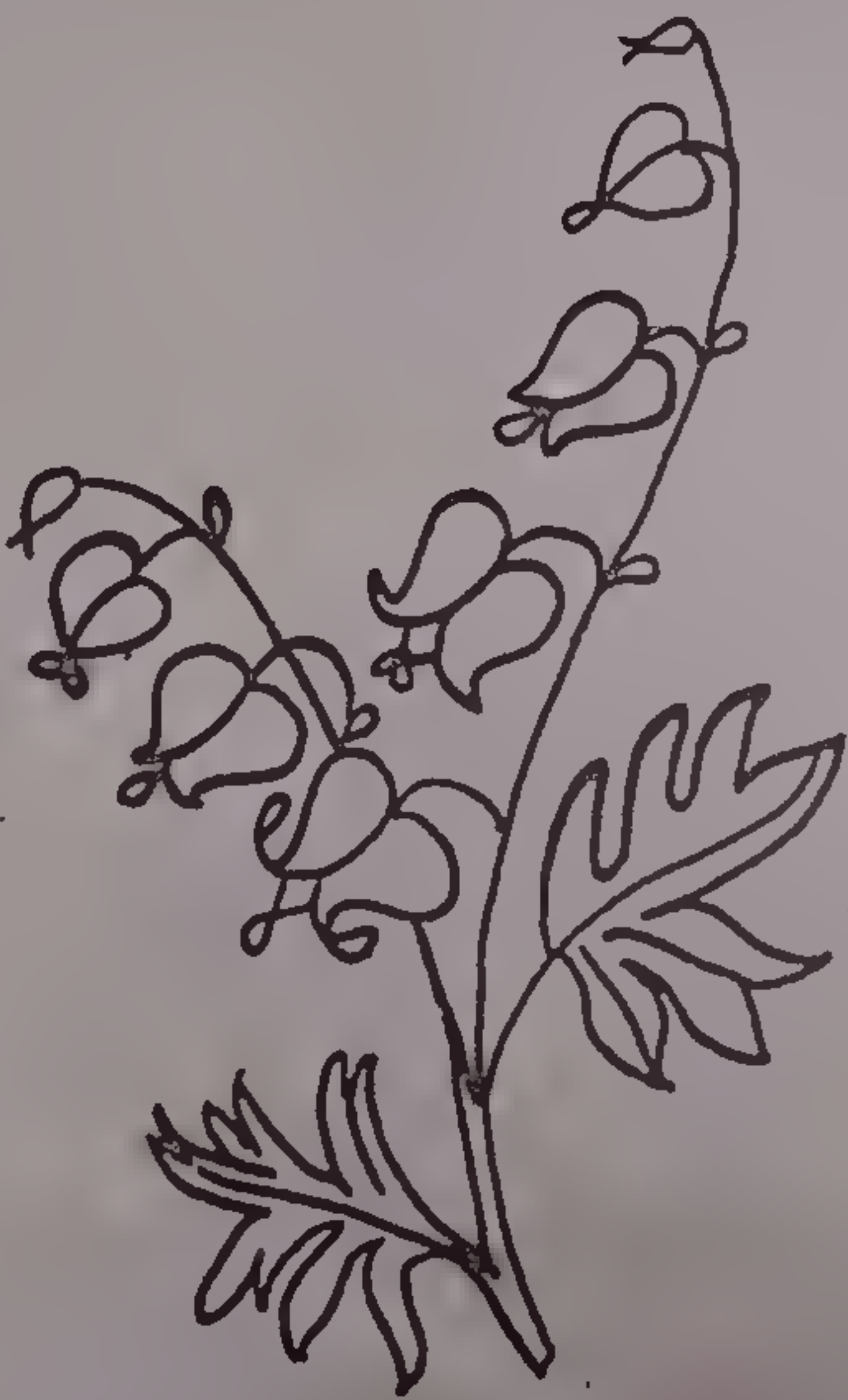


Рис. 2.



Вязание зубцов

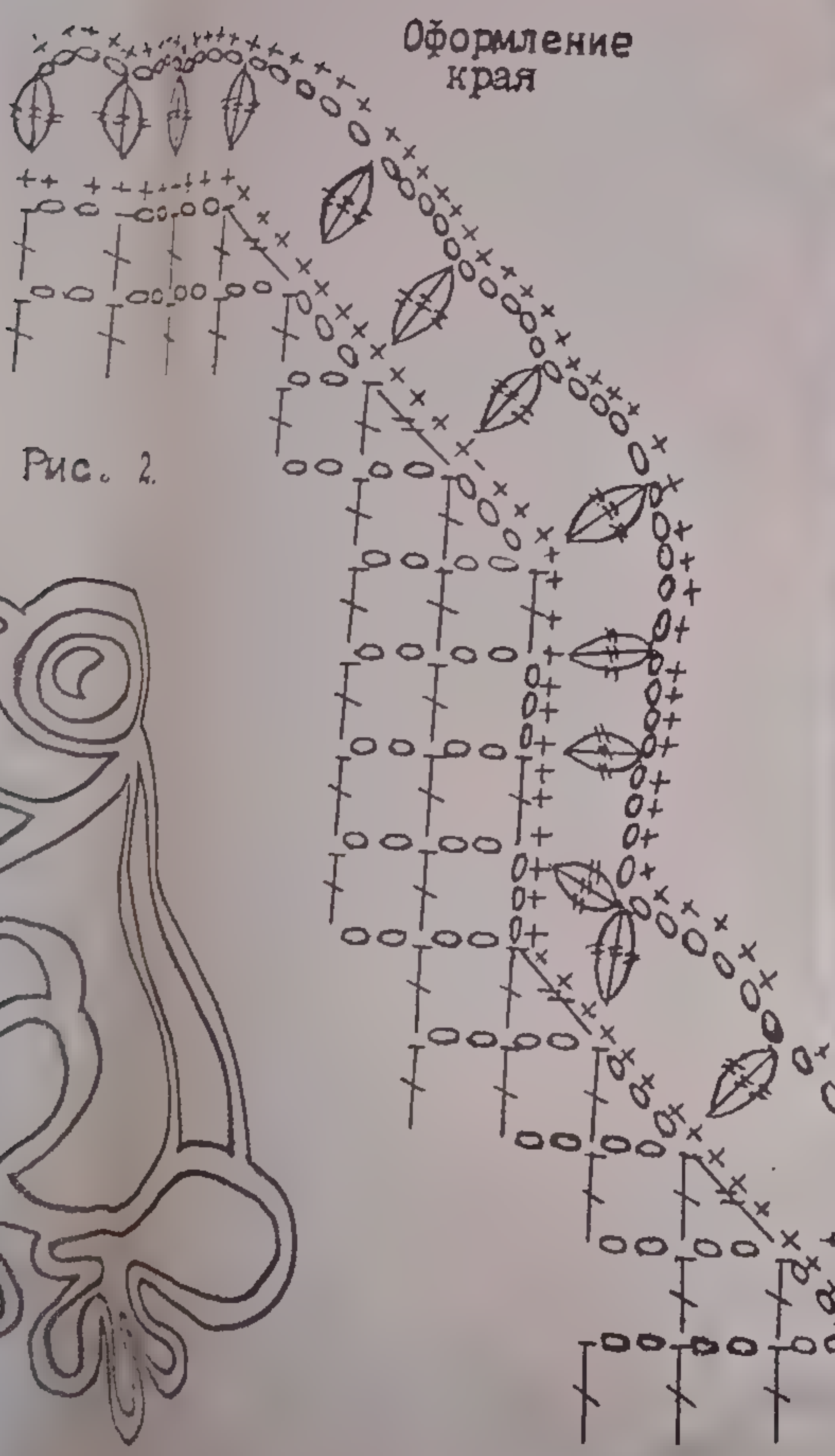
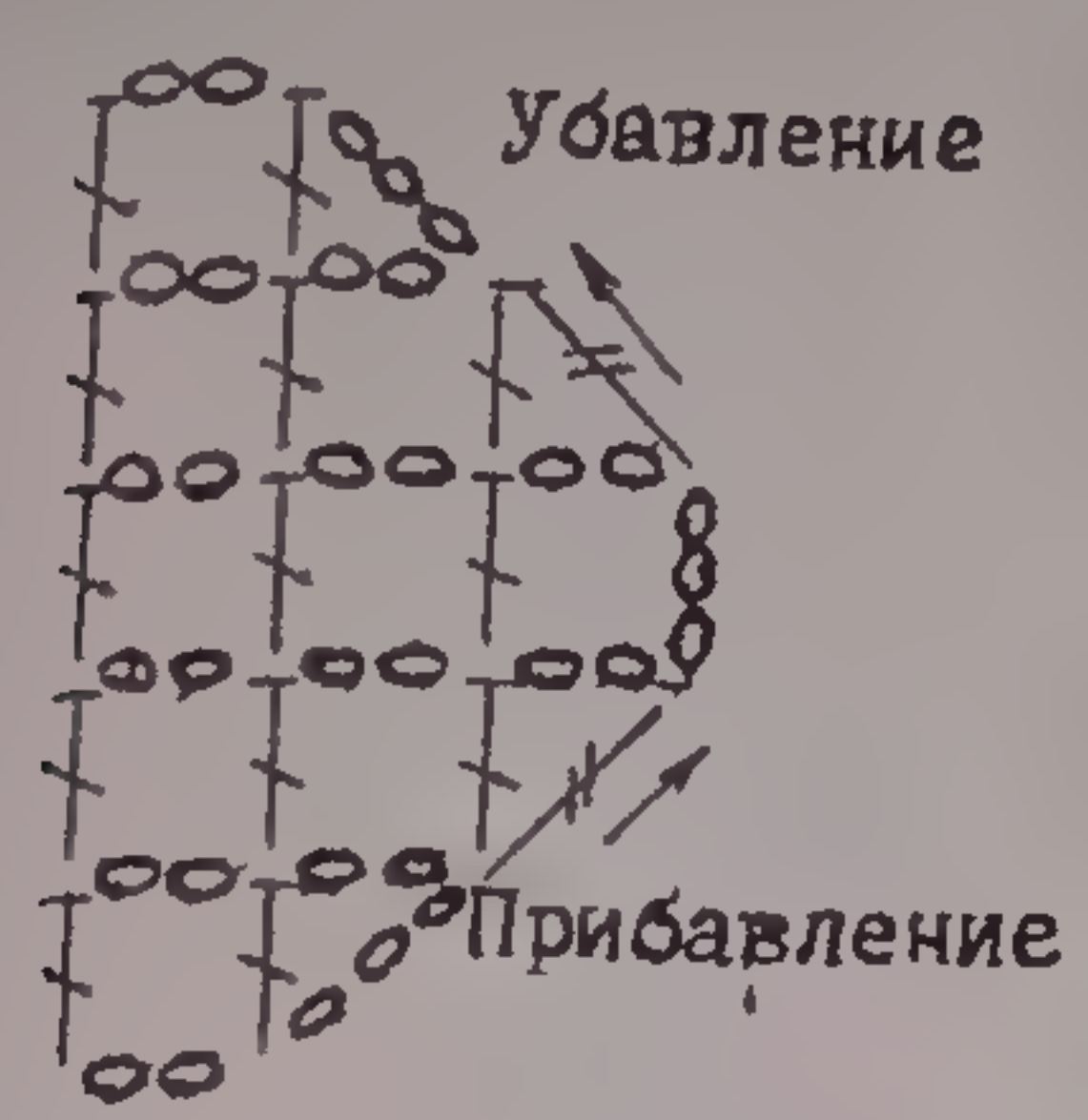
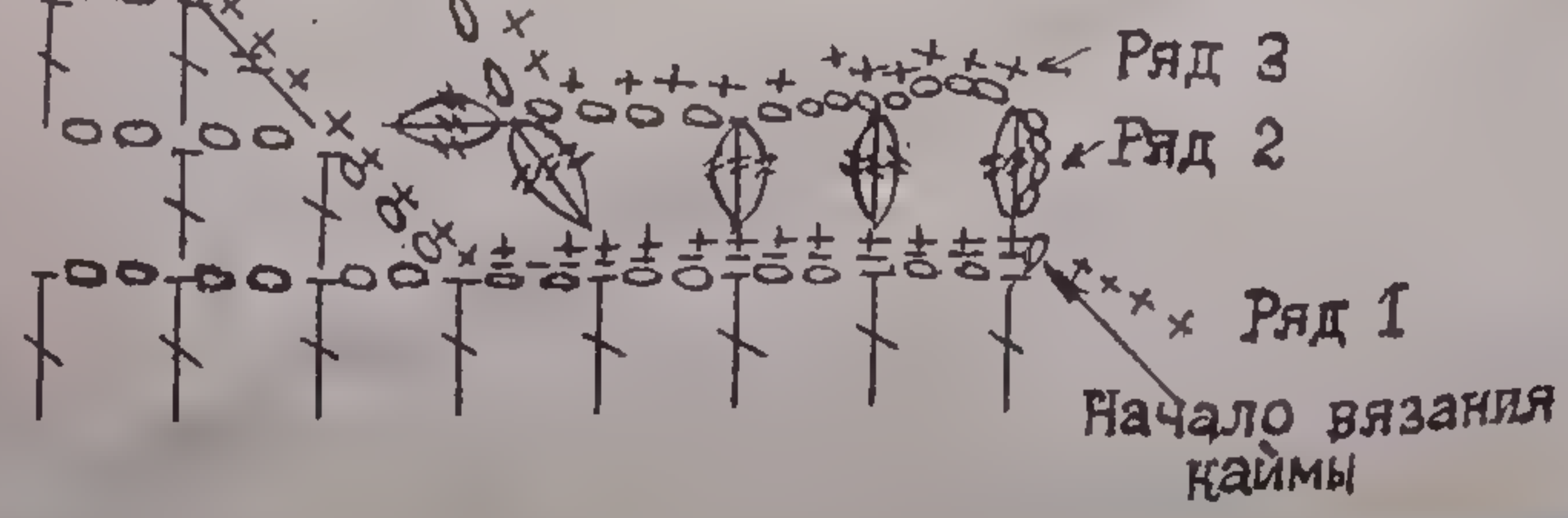


Рис. 2.





НА НОВОГОДНИЙ СТОЛ СО ВСЕГО СВЕТА

Освежающий салат по-русски. Продукты: 1 качан капусты средней величины, 5 морковок, 2 яблока, кусочек клубня сельдерея, лимонный сок, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, соль по вкусу.

Приготовление. Капусту мелко нашинковать, морковь, сельдерей и яблоки натереть на терке. Капусту немного посолить и смять рукой. Добавить остальные продукты, сбрызнуть лимонным соком, посолить и смешать с майонезом. Салат охладить и подавать, украсив ядрами грецких орехов или маслинами.

Новогодний салат по-польски. Продукты: 500 г отварной телятины (или ветчины), 1 кг картофеля, 1 вареная столовая свекла, 3 головки репчатого лука, 1 стручок красного или зеленого перца, 5 яиц, соль по вкусу, черный перец, растительное масло, столовый уксус, соленые огурцы, 4 ст. ложки майонеза, лимонный сок.

Приготовление. Картофель отварить, очистить, нарезать кружками и перемешать с рубленым луком. Растительное масло, уксус, соль и черный перец взбить, полить картофель и выложить его на середину блюда. По краям горками уложить предварительно нарезанные кружочки огурцов и перца, ломтики крутых яиц и мяса и тонкие полоски свеклы. Майонез взбить с небольшим количеством лимонного сока и загарнировать ими салат. Подавать как закуску.

Цыпленок по-тоскански. Продукты (на 4 порции): 1 тушка цыпленка средней величины (около 1 кг), растительное масло, соль по вкусу, черный перец, лимонный сок, немного муки.

Приготовление. Цыпленка разрезать на 8 кусков (срезав шею, ножки и крылышки для супа). Из лимонного сока, растительного масла (немного), черного перца приготовить маринад, в котором замочить нарезанные куски на два часа. Затем мясо отцедить, посолить, обвалять в муке и жарить около 15 минут в горячем масле, сначала на сильном, а затем на слабом огне. Подавать с молодым зеленым горошком.

Жареный гусь по-испански. Продукты (на 6 порций): тушка 1 небольшого гуся, 2 головки репчатого лука, 260 г шампиньонов, $\frac{1}{3}$ длинного батона или 1 сдобная булочка, 2 яйца, сливочное масло, соль по вкусу, черный перец, лимонный сок.

Приготовление. (Если хотите, чтобы гусь получился вкусным, приготовьте его на день раньше.) Мелко нарезанный лук и грибы обжарить в масле. Посолить и снять с огня. Добавить булочку, смоченную в молоке и смешанную с 2 яйцами. Смесь хорошо перемешать и начинить ею гуся. Зашить белой ниткой и положить на сутки в холодильник. Затем посолить, намазать лимонным соком и растительным маслом, положить на противень и жарить. Когда гусь подрумянится, залить кипятком, покрыв $\frac{2}{3}$ тушки. Жарить в умеренной духовке, пока не выпарится вода. На стол подавать гуся целым, а соус — в подогретой соуснице.

Фаршированный гусь по-французски. Продукты: 1 тушка крупного гуся (3—4 кг), 2 ст. ложки меда, соль по вкусу, черный перец. Для начинки: $\frac{1}{2}$ пачки

сливочного масла (65 г), 2 головки репчатого лука, печень гуся, 250 г свиного фарша, 2 моченых яблока, 3 стакана крошек черствого белого хлеба.

Приготовление. Лук порубить и обжарить в масле, добавить мелко нарезанную печень и свиной фарш и жарить, помешивая, до темного цвета. К фаршу добавить заранее очищенные и мелко нарезанные яблоки и жарить еще 5 минут. Снять с огня, всыпать крошки хлеба, соль и перец. Все хорошо перемешать и смесью начинить очищенного и вымытого гуся. Зашить ниткой, смазать медом, посолить, поперчить и уложить на противень. Жарить 30 минут до румяной корочки. Гуся завернуть в фольгу и печь на более слабом огне около 3 часов, время от времени переворачивая. Лишний жир снять. Гуся вынуть, удалить нитки. Подавать на блюде вместе с жареными шариками из картофеля и сыра.

Индейка по-итальянски. Продукты: 1 тушка индейки средней величины (около 4 кг), 4 яйца, 1 стакан риса, 2 головки репчатого лука, 200 г ветчины, сливочное масло, сок лимона, зелень петрушки, красный молотый и черный перец и соль по вкусу.

Приготовление. Лук обжарить в масле, добавить рис и жарить 1—2 минуты. Посыпать красным и черным перцем, посолить, залить 2 стаканами воды и сварить рис. Отдельно обжарить в небольшом количестве сливочного масла мелко нарезанную ветчину. Сварить 2 яйца, нарезать кусочками. Соединить рис, яйца и ветчину. Добавить 2 взбитых яйца, мелко рубленную зелень петрушки, посолить по вкусу и начинить индейку. Зашить, смазать маслом и лимонным соком и печь в духовке на решетке, поставив снизу противень для сока. Можно жарить индейку и в противне на нескольких веточках вишни. Не закрывайте крышкой и не добавляйте воды! Жарить в умеренной духовке около 4 часов. Индейка готова, когда при уколе вилкой из нее выделяется прозрачный сок. Подавать с гарниром из жареного картофеля.

Баранина по-турецки. Продукты: 2 кг баранины, 12 яиц, 2 кг процеженного кислого молока, 1 стакан муки, 1 головка репчатого лука, растительное масло для жарки, зелень петрушки, черный перец и соль по вкусу.

Приготовление. Вымытое мясо нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и каждый кусок обжарить со всех сторон. Выложить в глиняный горшок. Сверху полить жиром, оставшимся после жарки, посыпать рублеными зеленью петрушки и луком и поперчить. Взбить яйца, добавить кислое молоко, 1 чайную ложку соли, немного растительного масла — все хорошо смешать и залить мясо. Печь в умеренной духовке около 1 часа. Подавать в глиняном горшке.

Жареная свинина по-австралийски. Продукты (на 6—8 человек): 2,5—3 кг свиного окорока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и по 1 чайной ложке черного и красного молотого перца, немного толченого тмина, 3 ст. ложки сливочного масла, 8 картофелин средней величины, немного сала для шпиговки.

Приготовление. Мясо нашпиговать салом, смазать маслом, посолить и уложить в гусятницу. Залить мясо кипятком. Печь в разогретой духовке около 2 $\frac{1}{2}$ часов и, когда вода в гусятнице уменьшится, вокруг мяса уложить картофель, нарезанный вдоль на половинки. Посыпать тмином и красным перцем. Когда вода полностью выпарится, мясо готово (При необходимости долить немного горячей воды). Вынуть мясо и, немного охладив, нарезать ломтиками. Подавать с картофелем или с другими гарнирами.

...жарить в умеренной духовке, пока не
ся вода. На стол подавать гуся целым, а
в подогретой соуснице.
Фаршированный гусь по-французски. Продукты:
утка крупного гуся (3—4 кг), 2 ст. ложки меда,
соль по вкусу, черный перец. Для начинки: 1/2 пачки

округ мяса уложить на сковороде, нарезать на
половинки. Посыпать тмином и красным перцем.
Когда вода полностью выпарится, мясо готово
(При необходимости долить немного горячей воды).
Вынуть мясо и, немного охладив, нарезать ломти-
ками. Подавать с картофелем или с другими гар-
нирами.

Читательницы Л. Михеенко из Владивостока,
Д. Трофимова из Гродно, Т. Торгашова из Алтайско-
го края просили рассказать о правилах хорошего
тона и застольном этикете.

Публикуем короткие советы из книги В. Астафьева
«Советы по домоводству», вышедшей в издательстве
«Полымя».

ИДЕМ В ГОСТИ

За день-два до назначенной даты можно сделать
прическу. За это время она не испортится, а наобо-
рот, волны несколько разойдутся и будут лежать
естественно. Маникюр тоже можно сделать заране-
е, а уже перед самым вечером ногти останутся
покрыты лаком.

Опаздывать на торжество не следует даже
по самой уважительной причине, ибо, как гла-
сит русская пословица, «семеро одного не ждут».
Но если все же необходимо задержаться на 20—
30 минут, следует обязательно предупредить хо-
зяев, чтобы они не были в недоумении.

Нетактично появляться «как снег на голову». Сле-
дует предупредить хозяев заранее о своем визите.
Ведь будет не очень приятно, если их не окажется
дома. Если появилось неотложное дело, надо
предупредить хозяев заблаговременно и объяснить
причину отказа.

Не стоит приводить с собой незнакомых людей,
не предупредив об этом хозяев.

Не следует спешить укреплять только что завя-
завшееся знакомство и надоедать телефонными
звонками.

Не нужно обременять собеседника своими разго-
ворами, материальными невзгодами, рассказами о
несчастной любви, жалобами на больную печень,
сердце или радикулит.

Если вы давно не были в доме, где есть маленькие
дети, не забудьте взять с собой шоколадку или
игрушку.

Некрасиво, когда опоздавшие гости тянут руки
всем по очереди сидящим за столом.

Обычно вечер заканчивается танцами. Надо
позаботиться, чтобы не только вам и вашему партне-
ру было приятно танцевать, но чтобы и со стороны
было приятно на вас посмотреть. Старайтесь дер-
жаться ровно, не прислоняясь близко к партнеру,
держите голову прямо и быть веселыми. Если ока-
жется, что партнер плохо танцует, не следует остав-
лять его, не окончив танец, постарайтесь незаметно
помочь ему. Непозволительно курить во время
танца.

Уходя по какой-то причине раньше других, доста-
точно тихо попрощаться с хозяевами, чтобы не пре-
рывать общее веселье.

Хозяевам полагается проводить гостей до двери
и сказать, что им очень приятно снова увидеть их у
себя. Со своей стороны гости должны поблагода-
рить хозяев за гостеприимство и за старание со-
здать приятную обстановку.

При встрече со знакомыми здороваться следует,
глядя в глаза и приветливо улыбаясь, не отводя
взгляд в сторону. Не дожидайтесь, чтобы с вами по-
здоровались первыми.

Невежливо сидеть разговаривать со старшим чело-
веком, стоящим перед вами.

Встретили на улице знакомого, приостанови-
тесь, кивните головой или слегка поклонитесь.

Помните, что на улице мужчина должен идти сле-
ва от женщины, так как место справа считается более
почетным.

Этикет не позволяет поддерживать женщину за
локоть, исключая те случаи, когда мужчина помо-
гает женщине зайти в автобус, троллейбус, трамвай.
Мужчина первым выходит из транспорта и подает
руку женщине, помогая ей сойти.

Курят в присутствии женщин только с их позво-
ления.

Спускаясь по лестнице, мужчина идет несколько
впереди женщины, а поднимаясь — чуть сзади.
Этикет предусматривает готовность мужчины
прийти в любой момент на помощь женщине.

Сопровождая двух женщин, мужчина должен
идти не в центре, как думают некоторые, а с левой
стороны, так как место в центре — самое почетное,
и его уступают старшему по возрасту, предположим,
матери.

ЗА СТОЛОМ

Во время еды не принято наклонять тарелку с су-
пом, пусть небольшое количество его останется. В
семейном кругу можно слегка наклонить тарелку
от себя. Ни во время еды, ни после ложку из супа
не следует класть на скатерть, ее оставляют в та-
релке. Бульоны, супы, которые подаются в чашках,
следует пить, как пьют кофе или чай, не пользуясь
ложкой. Курица в бульоне — одновременно и пер-
вое, и второе блюдо, поэтому сначала ложкой едят
бульон, затем — кусочки курицы с помощью вилки
и ножа.

Птицу едят с помощью ножа и вилки. В семейном
кругу можно позволить себе взять куриную ножку
в руки.

Согласно правилам хорошего тона, сидя за сто-
лом, можно только запястьем опереться о его
край. Женщина ненадолго может опереться на стол
локтем.

Не следует играть приборами, сворачивать край
скатерти в трубочку, протягивать во всю длину ноги
под столом.

Во время еды нельзя расставлять локти, их сле-
дует держать ближе к телу. Не принято дуть на
горячую еду и напитки, прихлебывать и причмоки-
вать.

Совершенно исключается употребление ножа к
макаронам, вермишели, лапше, солянке, мозгам,
омлетам, пудингам, желе.

После еды вилку и нож кладут на тарелку парал-
лельно, ручками вправо. Если они будут использо-
ваны при следующем блюде, их можно положить на
стол.

Подавая нож соседу по столу, следует протяги-
вать его ручкой, а не острием.

Невежливо пудриться и краситься за столом.

Рубленые котлеты, шницели, бифштексы, которые
нет надобности резать, едят вилкой (накрывая на
стол, вилку в таком случае кладут справа от тарел-
ки), а в случае необходимости помогают себе кусо-
ком хлеба.

Перед тем, как напиться, следует обтереть губы
салфеткой, чтобы на стакане не осталось неаппетит-
ного жирного пятна.

Я ВСПОМИНАЮ

Муз. Ю. АНТОНОВА Сл. Л. ФАДЕЕВА

В январских снегах
Замерзают рассветы,
На белых дорогах
Колдует пурга.
И видится мне
Раскаленное лето
И рыжее солнце
На желтых стогах.

Припев:

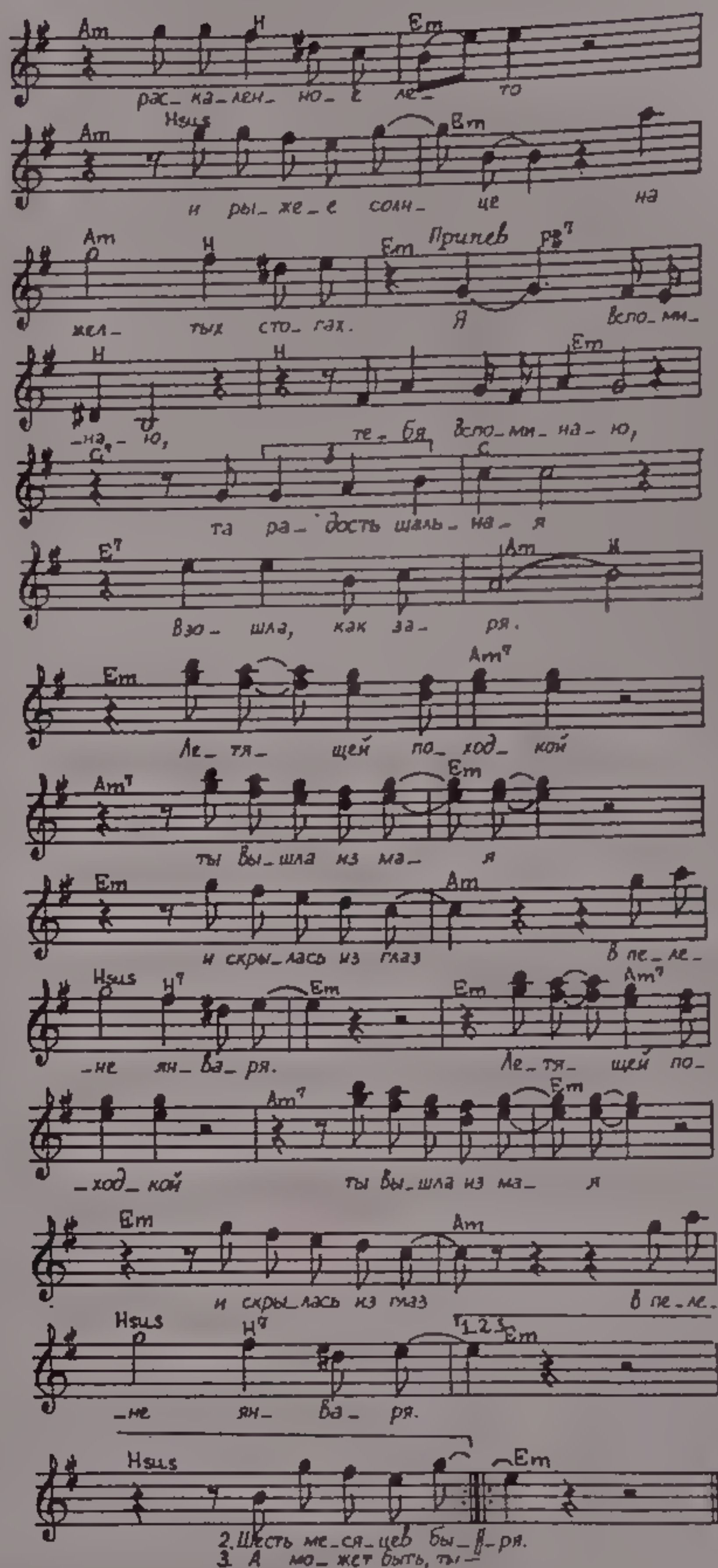
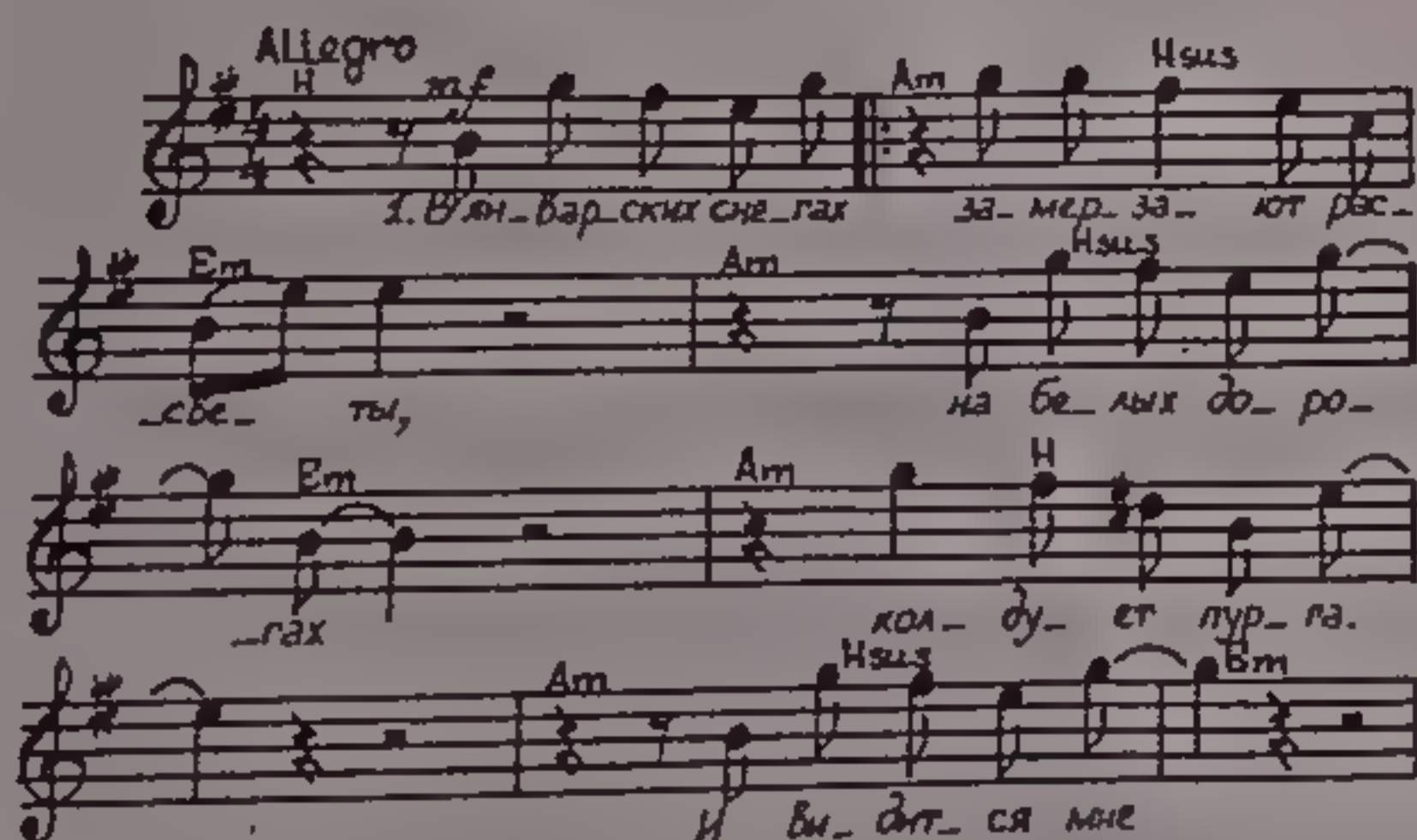
Я вспоминаю, тебя вспоминаю,
Та радость шальная взошла, как заря.
Летающей походкой ты вышла из мая
И скрылась из глаз в пелене января. } 2 раза

Шесть месяцев были
На небыль похожи,
Пришли ниоткуда,
Ушли в никуда.
Пускай мы во многом
С тобою похожи,
Но в главном мы были
Едины всегда.

Припев.

А может быть, ты —
Перелетная птица
И холод зимы убивает тебя,
И хочется верить:
Весной возвратится
Все то, чем так коротко
Счастлив был я.

Припев.



ВОРОТНИК И МАНЖЕТЫ

Для воротника и манжет необходимы 50 г хлопчатобумажного ириса № 40 и крючок № 14.

Воротник. Начните сверху на цепочке из 230 воздушных петель.

1-й ряд: 3 воздушные петли в третью петлю цепочки, провяжите 3 столбика с накидом, провяванным дважды, 2 воздушные петли и еще 3 столбика с накидом, провяванным дважды, в той же дырочке, таким образом получаются два листочка. Через две петли цепочки свяжите 1 столбик с накидом, 1 воздушная петля — 3 раза и т. д., пока получатся 22 двойных листка.

2-й ряд: так же, как 1-й, так же 20 рядов, прибавляя в каждом 4-м ряду в полях между листками по одному столбику с накидом и одной воздушной петле, пока получится поле из 8 клеточек.

22-й ряд: 5 столбиков с накидом, вывязанных из верхушек листков, связанные по отдельности, 5-й столбик с накидом прикрепите к 1-му колечку, 5 воздушных петель — 3 раза, последовательно вяжите колечки, 5 столбиков с накидом и т. д. до 26-го ряда согласно чертежу (с обозначениями).

Со стороны ворота воротник оформляется еще несколькими рядами, обвязывается фестонами из полустолбиков.

1-й ряд: клеточки (1 столбик с накидом, 1 воздушная петля).

2-й ряд: двойные листки с одним столбиком с накидом между каждыми двумя листками.

3-й ряд: 3 воздушные петли, прихваченные к верхушке листков, 3 воздушные петли, 1 столбик с накидом, 3 воздушные петли и т. д.

4-й ряд: столбики с накидом.

5-й, 6-й, 7-й ряды: так же, как 4-й ряд, после 7-го ряда обвяжите воротник полустолбиками.

Свяжите тугую цепочку из трех нитей для двух

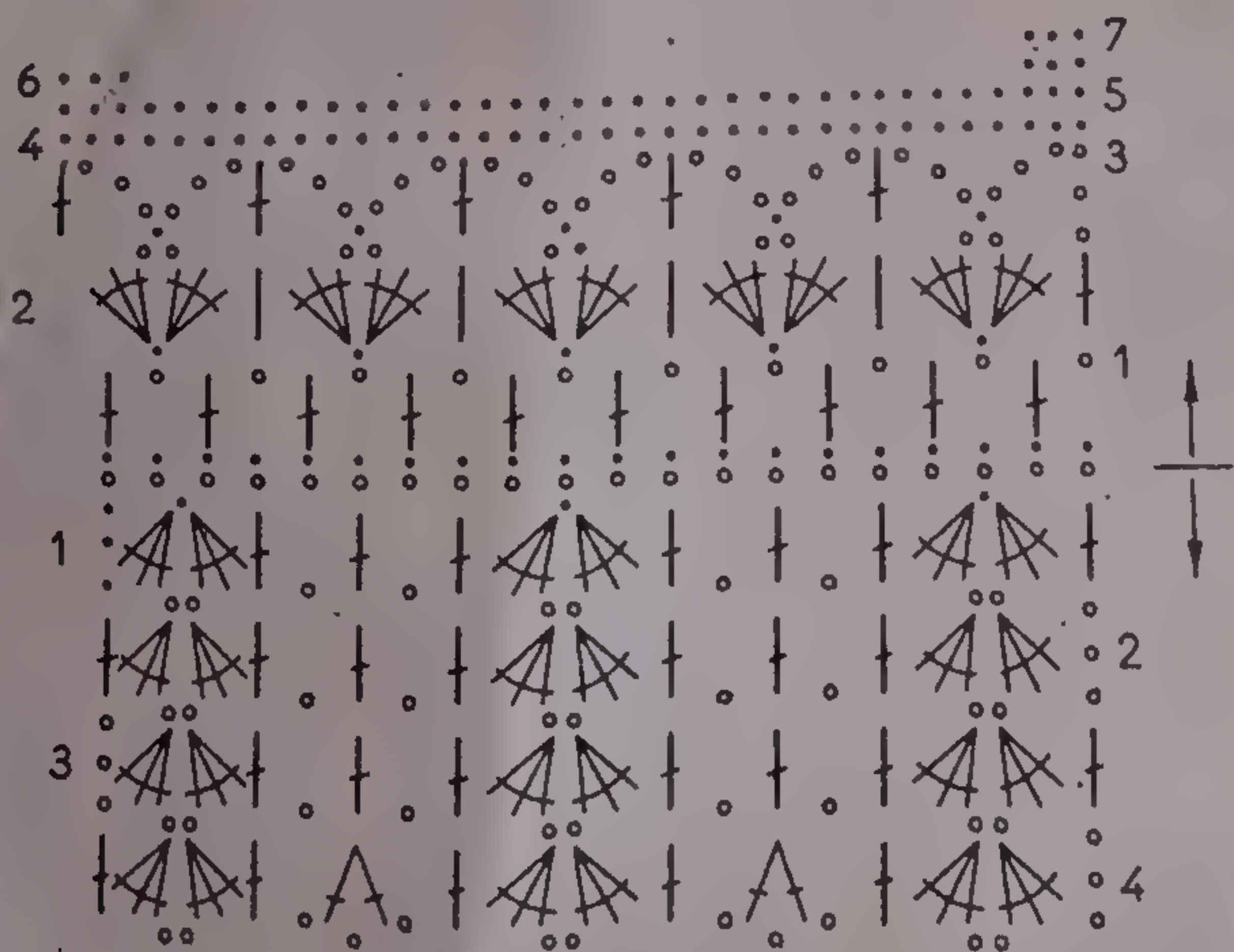
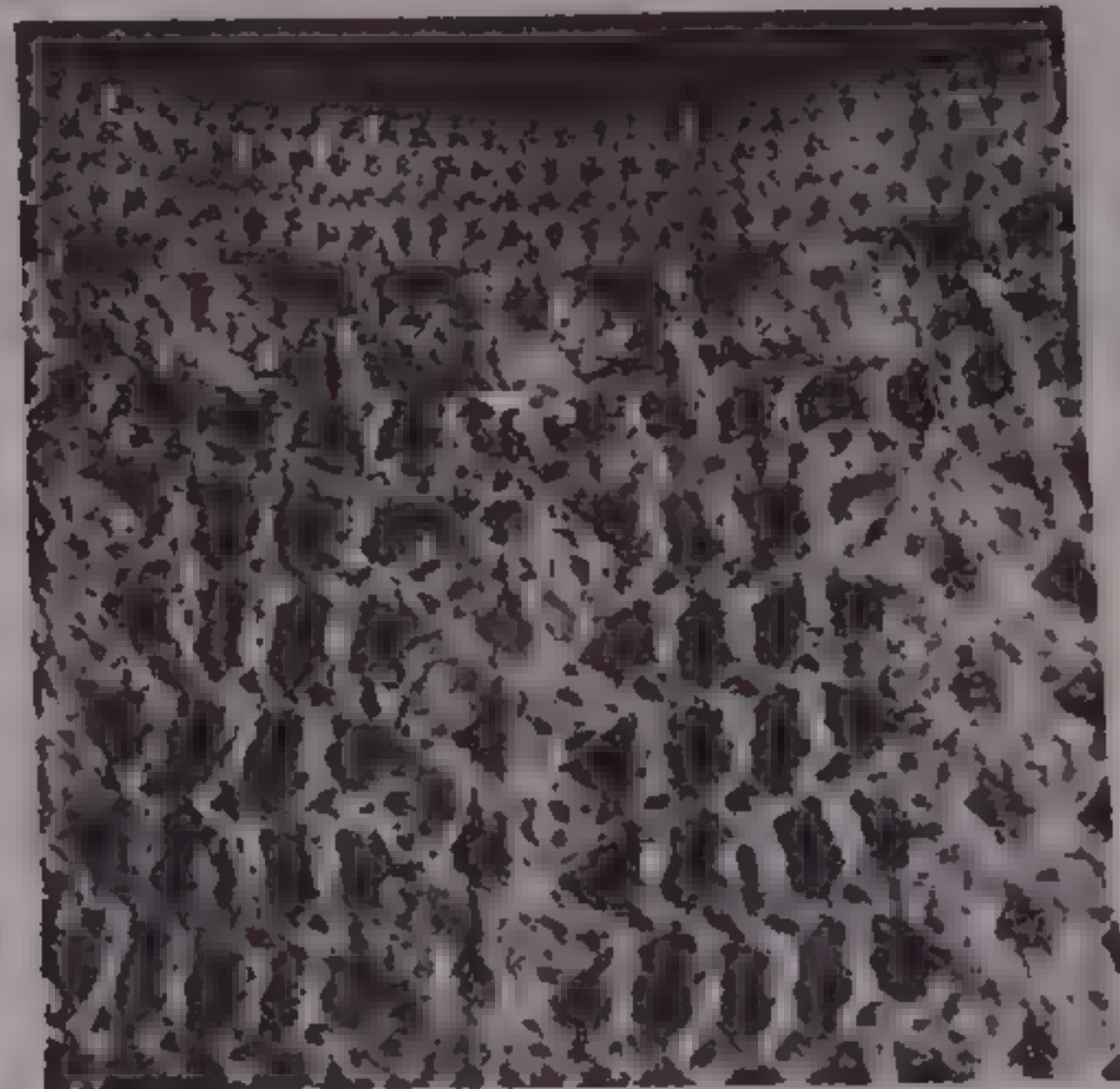
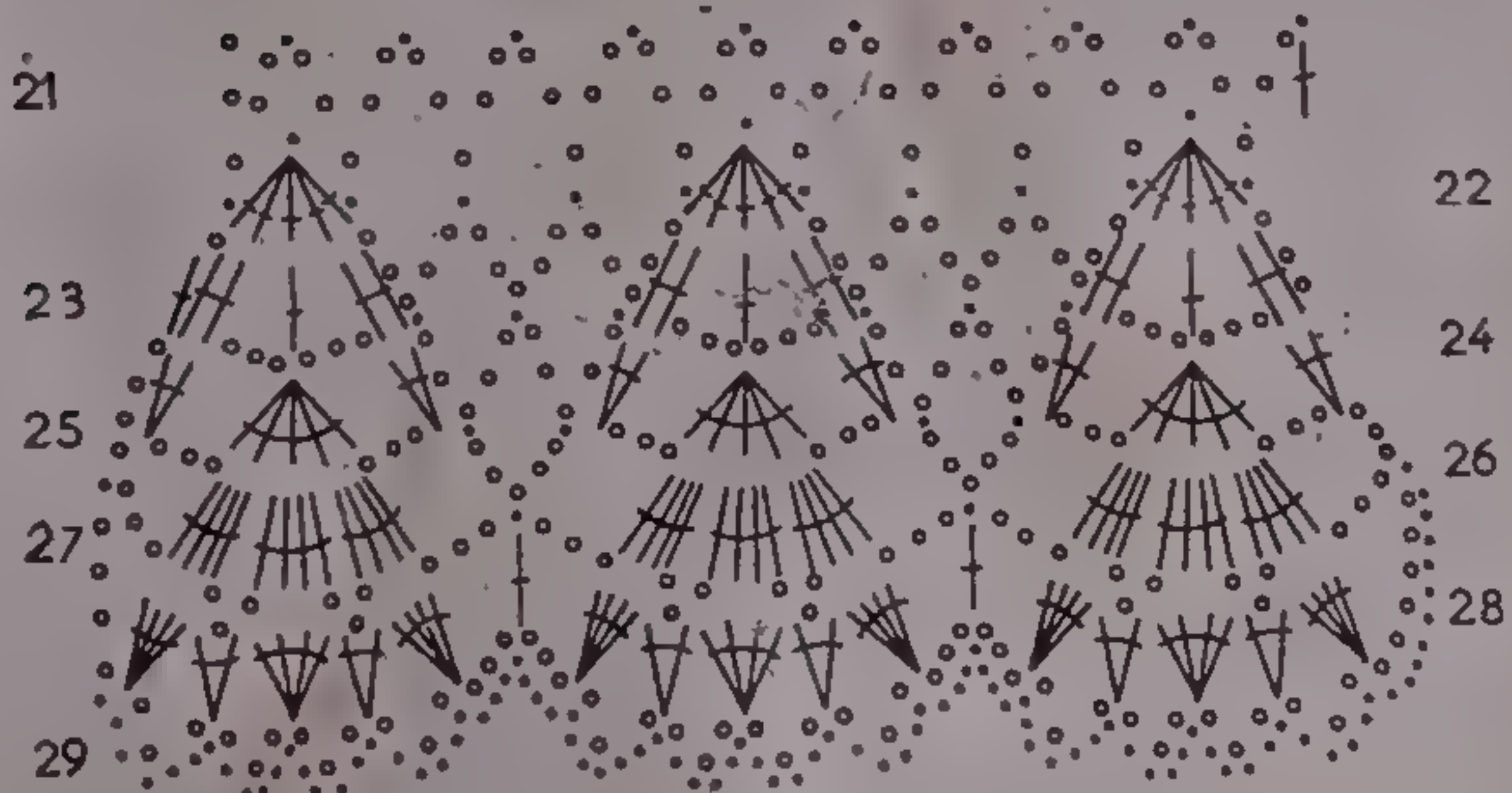
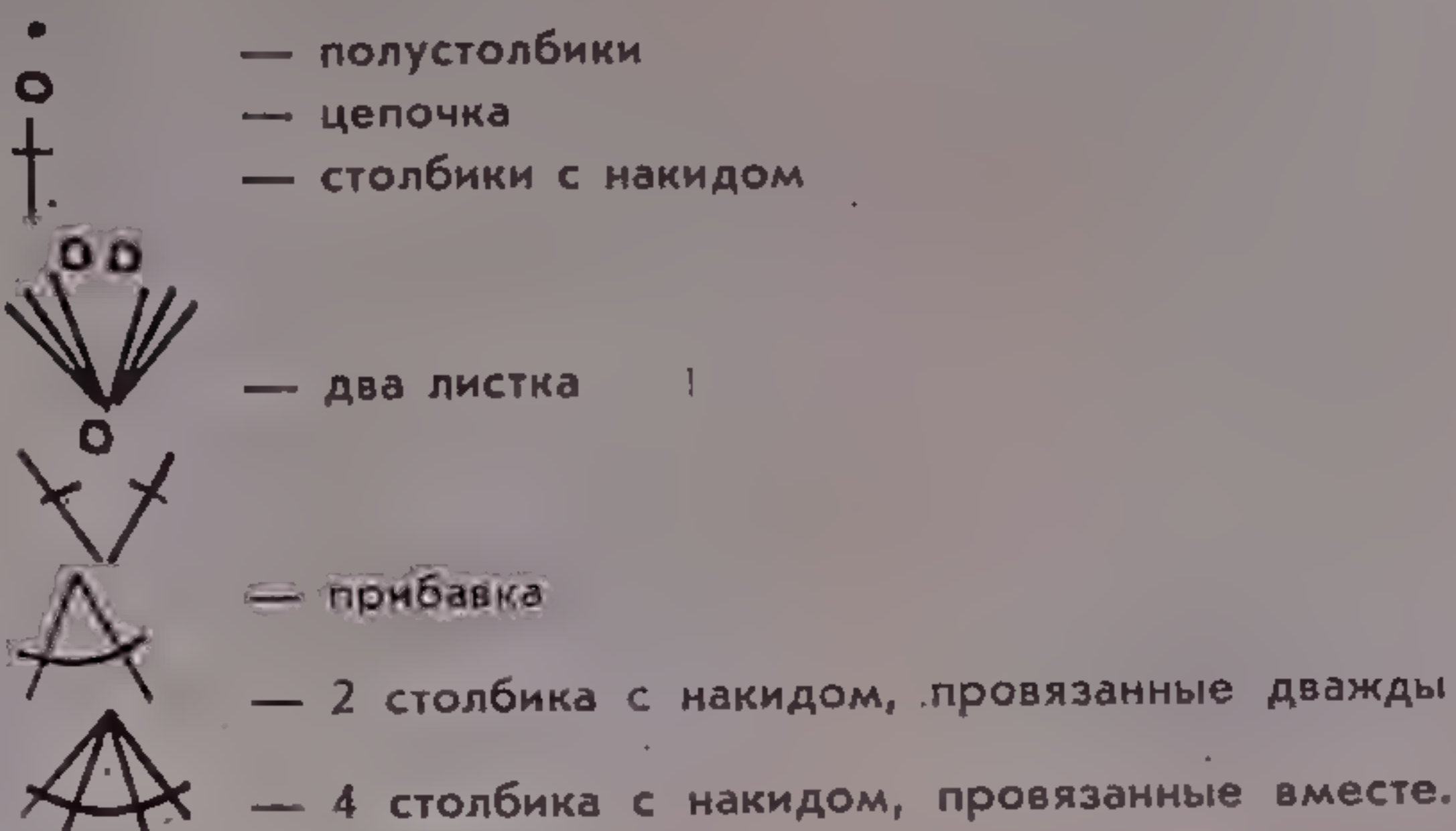
2-й ряд: так же, как 1-й, так же 20 рядов, прибавляя в каждом 4-м ряду в полях между листками по одному столбику с накидом и одной воздушной петле, пока получится поле из 8 клеточек.

3-й ряд: 3 воздушные петли, прихваченные к верхушке листков, 3 воздушные петли, 1 столбик с накидом, 3 воздушные петли и т. д.
4-й ряд: столбики с накидом.
5-й, 6-й, 7-й ряды: так же, как 4-й ряд, после 7-го ряда обвяжите воротник полустолбиками.

21-й ряд: колечки из 5 воздушных петель, которые надо распределить так, чтобы в каждом поле получилось по 4. Каждое 4-е колечко прикрепляется к верхушкам листков.

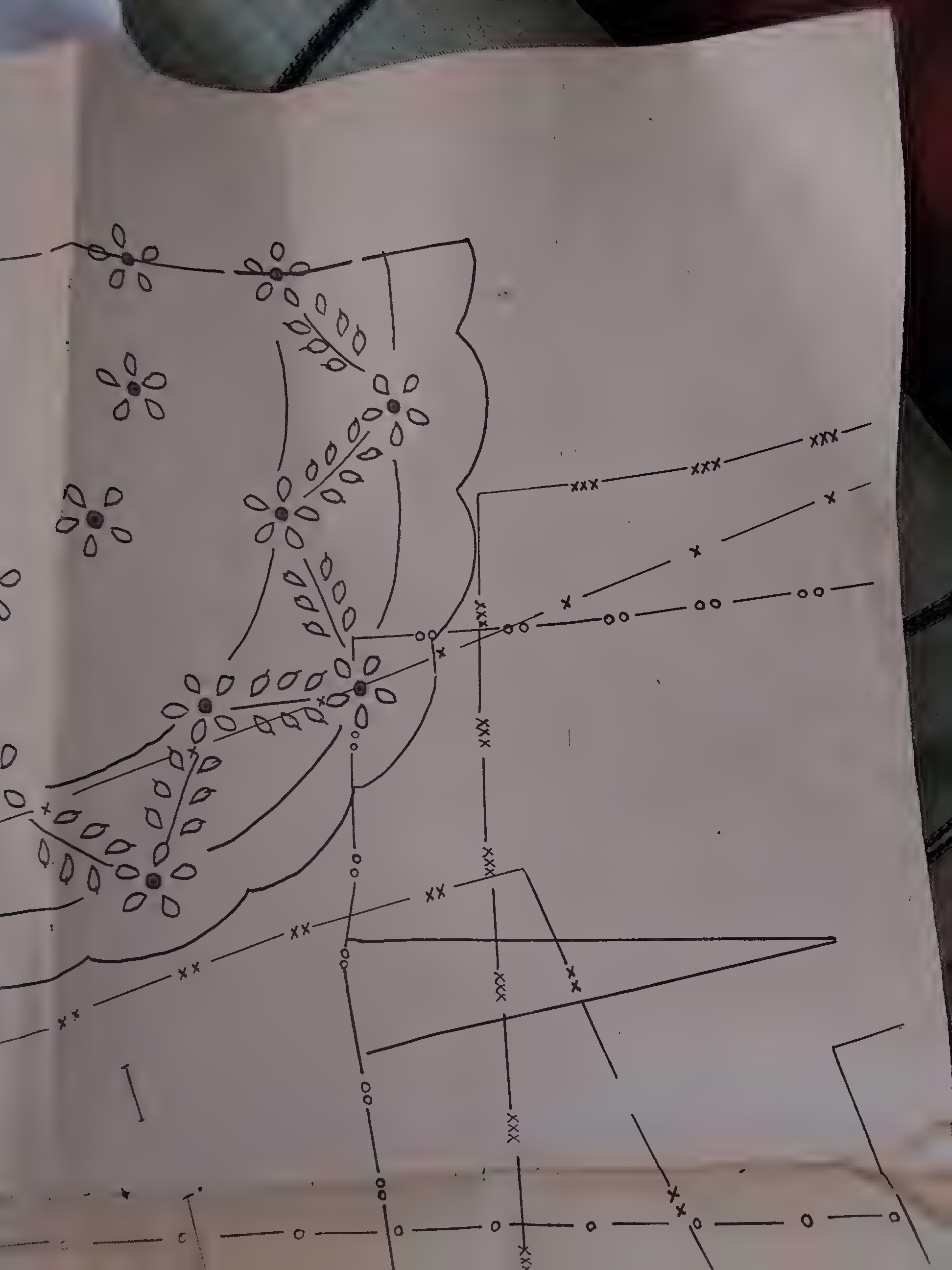
Свяжите тугую цепочку из трех нитей для двух завязок по 35 см, пришейте к воротнику. Край завяжите узлом.

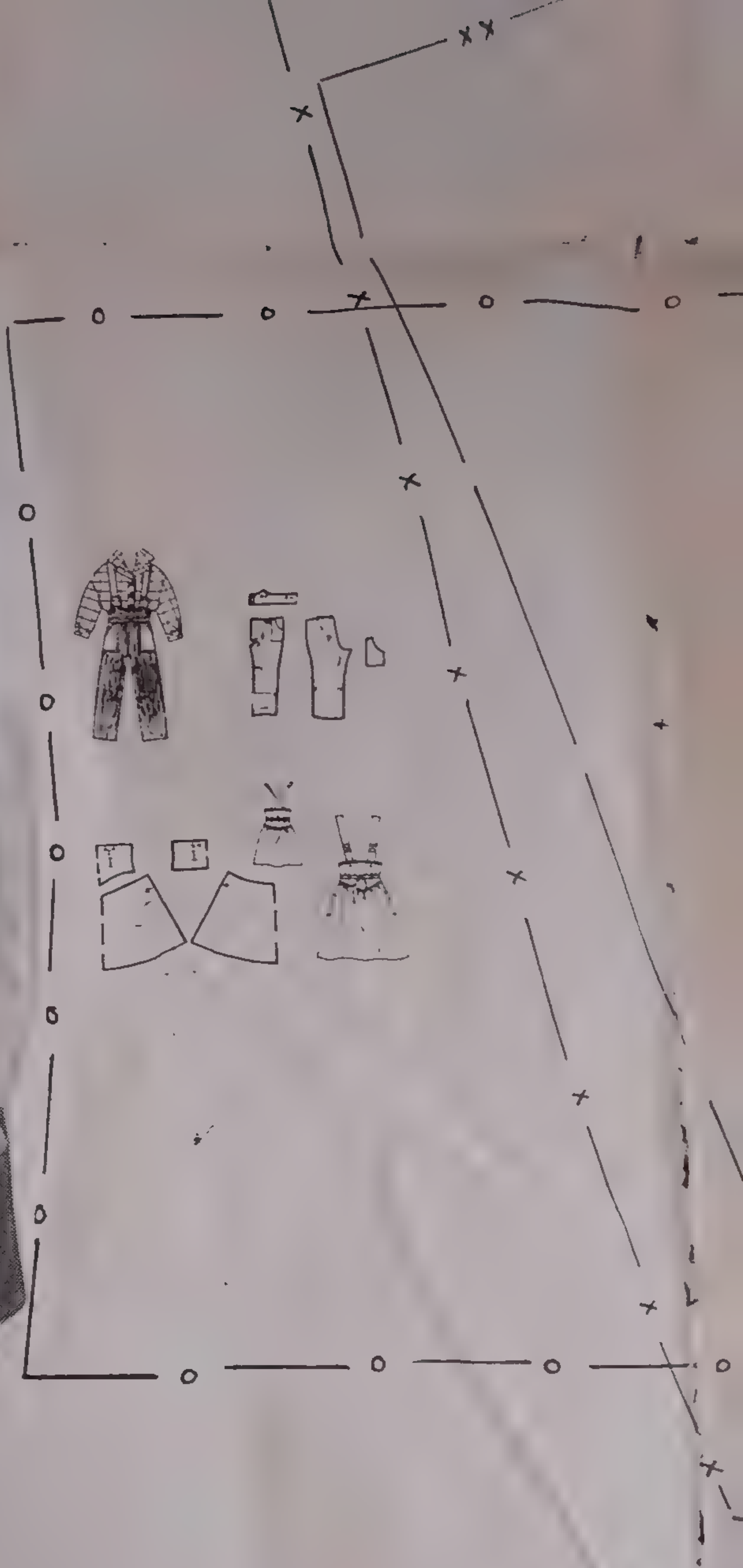
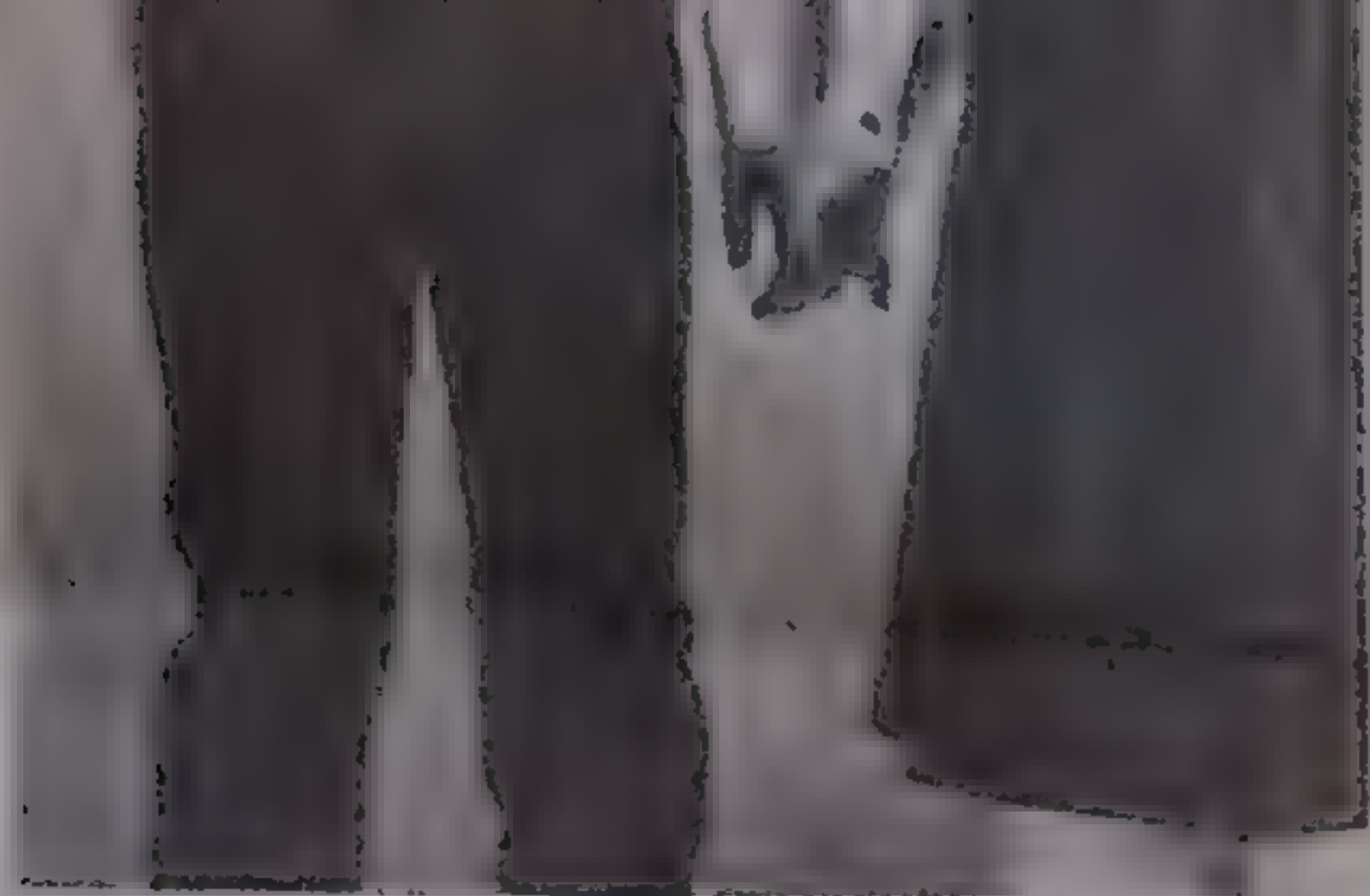
Манжеты. Вяжите так же, как воротник. Начните на цепочке из 110 воздушных петель, распределите так, чтобы получилось 9 двойных листков. Свяжите 12 рядов. Прибавляйте в 3-м, 6-м и 10-м рядах.
[Журнал «Божур», 1984 г.]



БЕСПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА»
№ 12, 1984 г.







Брюки для девочки. Брюки на кокетке с пристегивающимися шлейками. Карманы накладные. Отделка — строчка светлыми нитками. Выкройка дана на 32-й размер без припусков на швы. Расход ткани 1 м 80 см при ширине 80 см.

Условные обозначения:

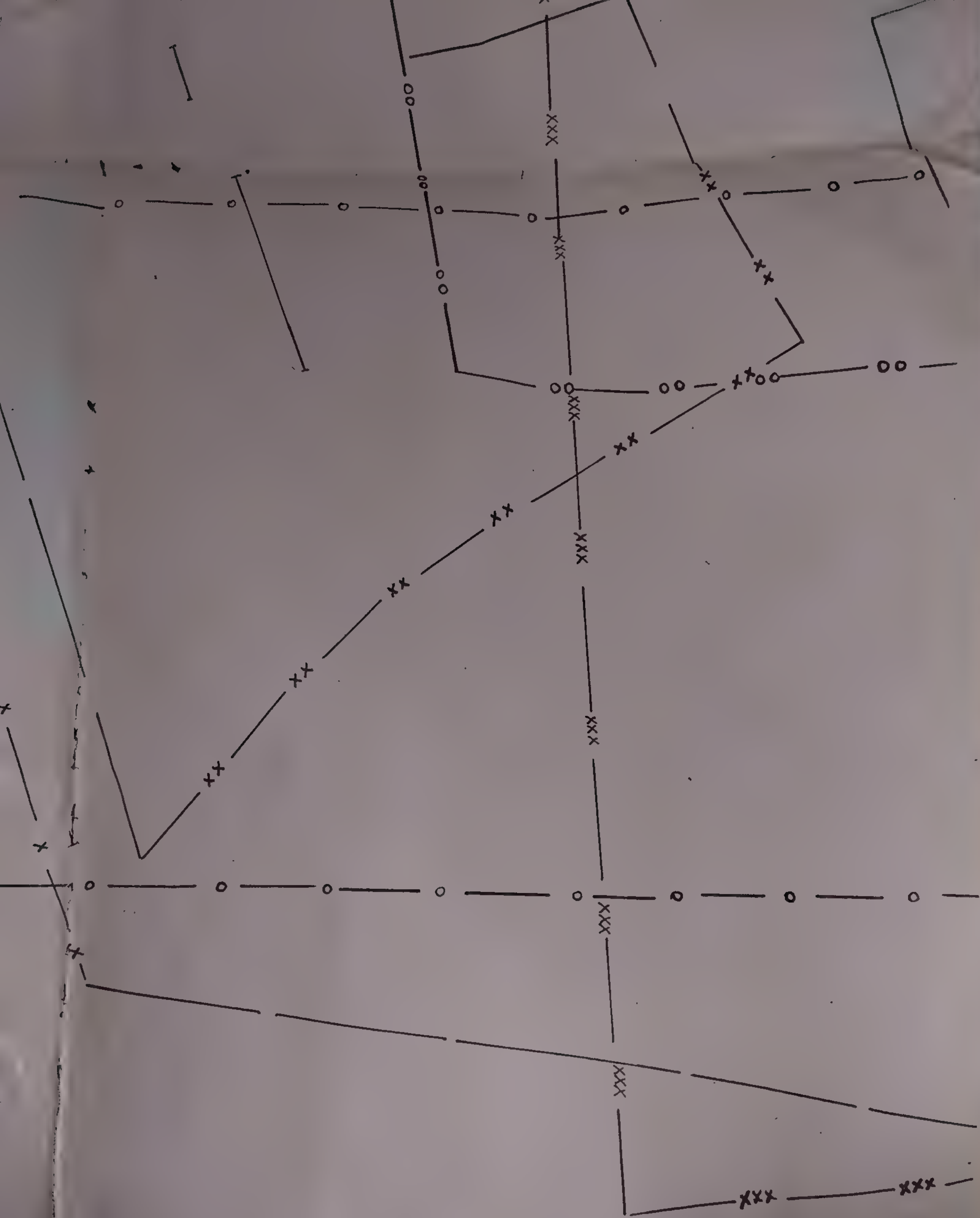
1. Передняя часть брюк — о — о — 2 дет.
2. Задняя часть брюк — оо — оо — 2 дет.
3. Кокетка (двойная) — у — у — 1 дет.
4. Карман — уу — уу — уу — 2 дет.

Юбка для девочки на кокетке и шлейках. По линии кокетки присборена. На талии — затягивающийся в шлевки пояс. Выкройка дана на 34-й размер без припусков на швы. Расход ткани 1 м 30 см при ширине 130 см.

Условные обозначения:

1. Перед юбки — х — х — х — 1 дет.
2. Кокетка к переду — хх — хх — 1 дет.
3. Зад юбки — ххх — ххх — 1 дет.
4. Кокетка — хххх — хххх — 2 дет.

[Выкройки взяты из журнала «Промо»]







ПРЕДЛАГАЕТ ЖУРНАЛ «МОДА» (г. Братислава)

ВЯЗАНАЯ ШАПОЧКА

Шапочка с отворотом схематично состоит из 3 частей (см. рис. 2).

А — высота отворота, выбирается по желанию вязальщицы (6—12 см).

Б — полная высота донышка (20—23 см).

Б₁ — высота резинки (2—5 см), для плотного прилегания шапочки должна быть меньше высоты отворота не менее чем на 1,5—2 см.

Б₂ — часть донышка, на которой выполняют убавку петель, колеблется от 8 см при остроконечной шапочке до 4 см при плавном закруглении донышка.

В случае вязания шапочки на 2 прямых спицах после вывязывания шапочку сшивают с учетом разных лицевых сторон донышка и отворота.

ШАПОЧКА С ОТВОРОТОМ И ШАРФИК С КАЙМОЙ

Для вывязывания шапочки 57-го размера и шарфика потребовалось 2 мотка объемной пушистой импортной пряжи (шерсть + мохер) по 50 гр. каждый, спицы № 4. Общий вид шапочки показан на рис. 1.

Шапочка с отворотом

Шапочка вяжется по 3-му способу вязки: отдельно связан отворот, затем из продольной кромки отворота набраны петли донышка.

Отворот

Набираем на спицы 33 петли и вяжем узором «жгуты» из 2 пар лицевых петель (см. рис. 4):

1 ряд — * 2 изнаночные, 4 лицевые*, от * до * повторить 5 раз, 3 изнаночные.

2 ряд — вяжется как смотрится, т. е. над лицевыми провязываются лицевые, над изнаночными вяжутся изнаночные петли.

3 ряд — * 2 изнаночные, провязываем на левой спице вначале 3 и 4 лицевые петли лицевой скрещенной, т. е. за заднюю петлю, затем первую и вторую лицевые петли лицевой*, от * до * повторить 5 раз, 3 изнаночные.

4 ряд — над лицевыми вяжем лицевые петли, над изнаночными петлями «жгута» вяжем 4 изнаночные и так по всему ряду. Последующие нечетные ряды вяжутся аналогично 3-му ряду, а четные — по описанию 4-го ряда.

Длина отворота вывязана на 4 см меньше окружности головы, т. е. 53 см, во избежание чрезмерного растягивания и возможного оттопыривания отворота во время носки.

Вывязав ободок нужной длины, закрываем петли и обрываем нить. При закрытии петель в последнем ряду провязываем над лицевыми лицевые, над изнаночными — изнаночные петли.

Приступаем к вывязыванию донышка с резинкой.

Донышко

Набираем 92 петли по длинной стороне отворота и вяжем резинкой 1×1 от кромки отворота вверх 2 см (на схеме шапочки кромка отворота вычерчена пунктирной линией, а стрелками показано направление вязания отворота и резинки). Длину резинки рекомендуется вязать короче окружности головы для плотного прилегания шапочки. В нашем примере резинка вывязана длиной 52 см, т. е. на 5 см меньше объема головы, учитывая пышность нити и неплотное вязание.

Провязав 2—3 см резинкой, приступаем к вывязыванию основного рисунка донышка. Для этого в последнем ряду резинки добавляем по одной петле при провязывании каждой 6-й петли резинки. Получается 15 дополнительных петель. Всего на спице

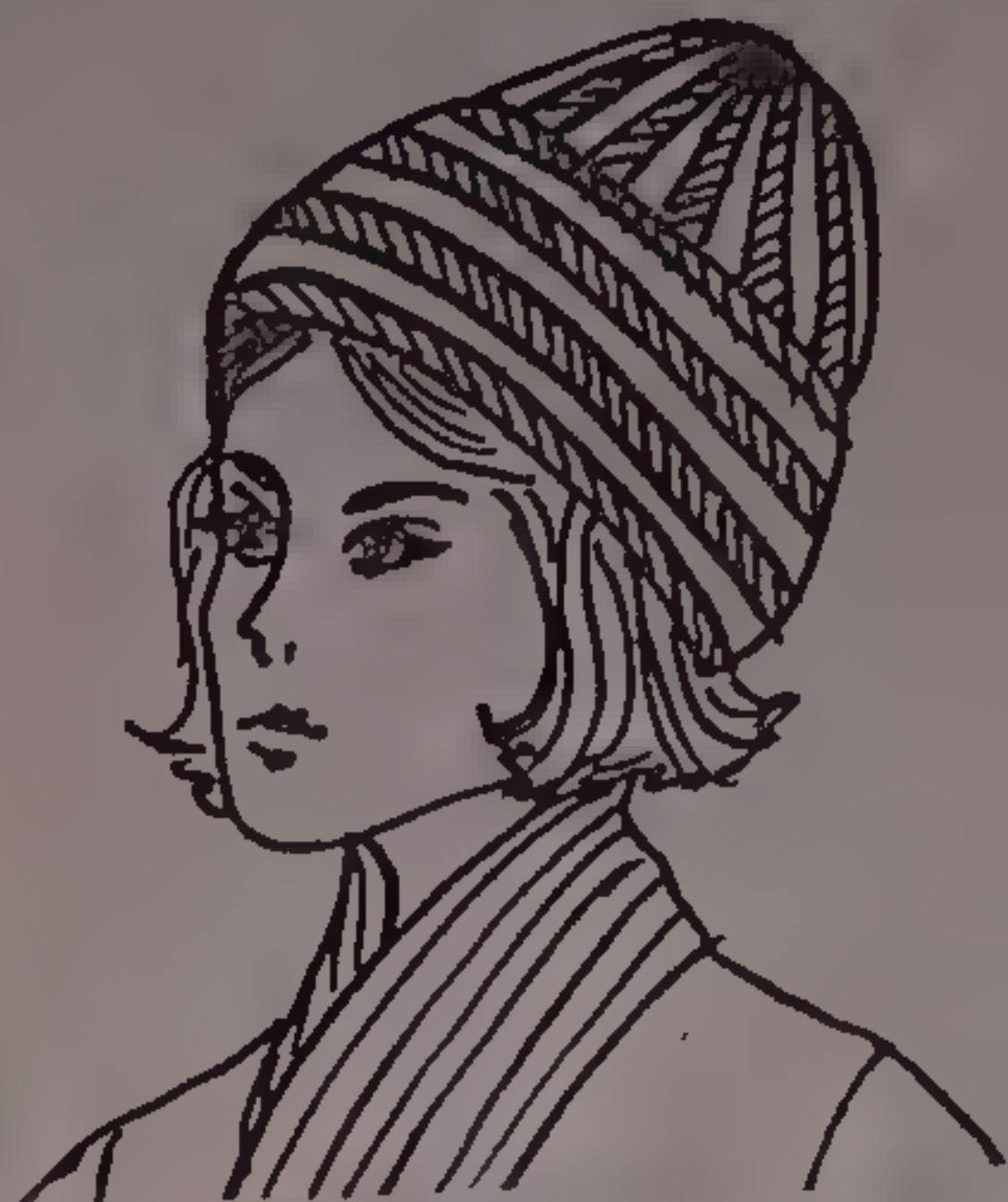


Рис. 1

107 петель ($92 + 15 = 107$), в том числе 2 кромочные (крайние) петли.

Вяжем донышко узором «жгута» аналогично схеме и описанию узора № 1, при этом между «жгутами» вывязывается 3 изнаночные петли в отличие от узора № 1, где было 2 изнаночные петли.

Лицевая сторона донышка приходится на изнаночную сторону отворота.

От резинки провязываем донышко высотой 17 см (до начала спуска петель), что составляет в нашем описании 29 рядов.

В 29-м ряду начинаем убавлять петли, провязывая вместо 3 изнаночных петель между «жгутами» одну изнаночную.

В 31-м ряду выполняется вторая убавка за счет вывязывания «жгутов» только из 2 петель — вместо 4 петель, т. е. провязываются 3-я и 4-я петли «жгута» вместе одной лицевой скрещенной петлей, затем 1-я и 2-я вместе одной лицевой петлей.

33-й ряд — вяжется по рисунку 31-го ряда,

34-й ряд — аналогично предыдущим четным рядам.

Закрываем петли (при этом провязываем над лицевыми лицевые, над изнаночными изнаночные), шапочку сшиваем, а последние закрытые петли стягиваем с изнанки прочной нитью.

Шапочка готова. Объемную пушистую пряжу отпаривать не рекомендуется.

При вязании шапочки из шерстяных ниток № 32/2 или полушерстяных можно слегка отпарить, не растягивая шапочку и не нарушая выпуклую структуру «жгутов».

Шарфик с каймой

В основу вязания шарфика (см. рисунок № 3) положены три вида вязки:

— резинка 1×1

— ажур № 1 для шарфа

— ажур № 2 для шарфа

Набираем 44 петли (число должно делиться на $6 + 2$ кромочные петли), получаем ширину шарфа 23 см и вяжем: 7 см резинкой 1×1, ажур № 1, затем 2 ряда резинкой 1×1, ажур № 2, (5 рядов резинкой 1×1, ажур № 2) — выражение в скобках повторить дважды.

Один край шарфика (кайма) вывязан. Вяжем середину шарфа: 5 рядов резинкой 1×1, ажур № 1, затем 5 рядов резинкой 1×1 и т. д. до получения длины середины, равной 68 см.

Второй край шарфика (кайма) вяжется аналогично первой кайме, только в обратном порядке.

Закрываем петли, провязывая над лицевой лицевую, над изнаночной изнаночную петлю. Обрываем нить, заделываем конец. Шарф готов. Если у вас имеется еще пряжа, можно сделать небольшие кисти 5—7 см длиной.

Способ вывязывания кистей предлагался автором в описании шали (см. «Работница і сялянка» № 8 за 1984 год).

Условные обозначения

— лицевая петля
— изнаночная петля

~~2 2~~ — перекрещенные петли (2×2) (см. пояснения по описанию принятых узоров вязки и описание отворота).

Пояснения по описанию принятых узоров вязки «Жгут» — вывязывается из 4 перекрещенных лицевых петель в каждом нечетном ряду (см. описание вязки отворота).

Примечание.

При вязании различных «жгутов» и «плетенок» используется способ перекрещивания петель, т. е. петли меняют свое прежнее положение, перекрывая друг друга и образуя на лицевой стороне изделия различные узоры.

При этом в литературе зачастую рекомендуется снимать непровязываемые вначале петли на дополнительную спицу. Однако такой прием усложняет работу и автор предлагает читательницам более упрощенный, проверенный личным опытом, прием вывязывания «жгутов» без дополнительной спицы.

Все петли «жгута» находятся на левой спице. Выполняем провязывание второй части «жгута», не сбрасывая со спицы петли первой части (в данном случае первую и вторую петли). При этом в зависимости от желаемого наклона поворота петель «жгута» рабочая нить находится перед работой или позади и меняется способ провязывания лицевых петель второй половины «жгута» (лицевой или лицевой скрещенной петлей).

Например, наклон «жгута» влево, как в нашем примере: первые непровязанные петли находятся перед работой, рабочая нить проходит позади них, вторая половина «жгута» (третья и четвертая петли) провязывается лицевой скрещенной, т. е. за заднюю нить.

При наклоне вправо провязываем вторую часть петель лицевой петлей, при этом первые непровязанные петли находятся позади работы, т. е. рабочая нить проходит перед ними.

Таким способом можно вывязывать простые и сложные «жгуты», половинки (четвертинки) которых состоят из 2—4 петель. Большое количество петель осложняет работу. В этом случае можно сбросить первые петли со спицы, выполнить провязывание второй части и затем вновь подобрать на левую спицу сброшенные петли и вязать дальше. Для такого способа требуются определенные навыки в вязании, во избежание спуска петель и потери их количества в процессе работы.

Ажур № 1 для шарфа — после каждой провязанной петли делаем накид (можно 2—3 накида), который в изнаночном ряду спускаем, не провязывая. Получается ряд увеличенных по высоте петель.

Ажур № 2 для шарфа — провязывается кромочная петля, 3 накида, затем вяжутся петли, как смотрятся, т. е. над лицевой лицевая, над изнаночной изнаночная, при этом после каждой вывязанной петли делается 3 накида. В конце ряда 3 накида и кромочная петля.

В изнаночном ряду переснимаем на правую спицу не провязывая вывязанные в предыдущем ряду петли, при этом все накиды сбрасываем и растягиваем вязание в длину. Провязанные ранее петли увеличиваются в несколько раз за счет сброшенных накидов.

Вновь переснимаем не провязывая уже вытянутые петли на левую спицу и начинаем вязать резинкой из 6 петель 6, т. е. пропускаем правую спицу через первые 6 петель, не считая кромочной, на левой спице и вывязываем резинку: 1 изнаночная, 1 лицевая и т. д. Затем провязываем следующие 6 петель аналогичным образом и так до конца ряда. Из каждой группы 6 петель вывязываются красивые ажурные пучки.

С. ЛАПУНИНА

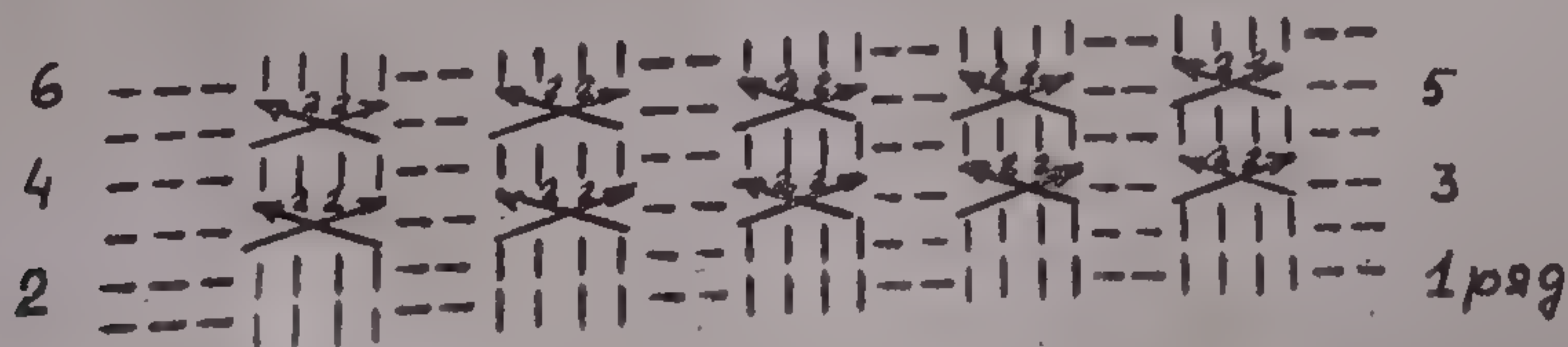
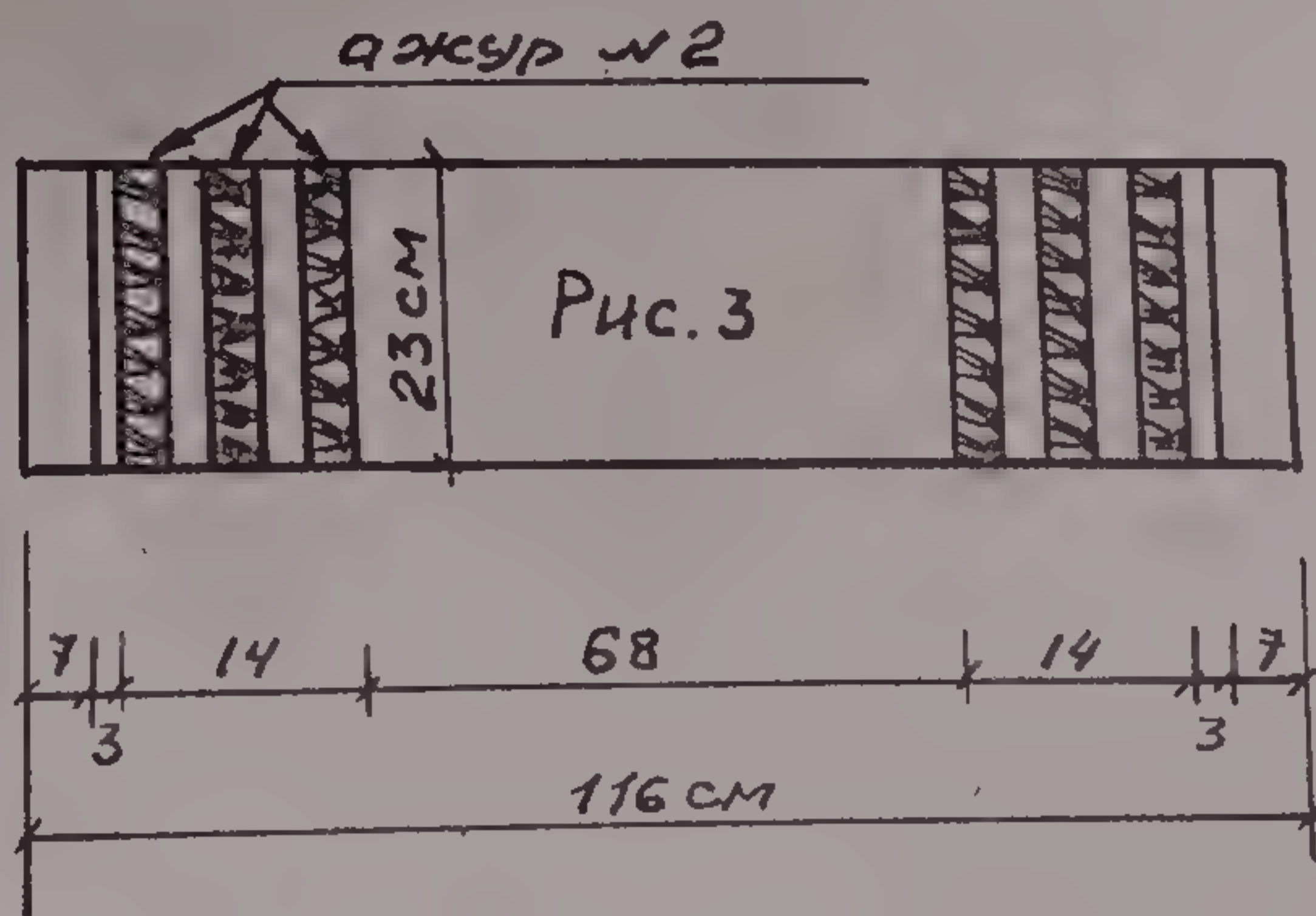
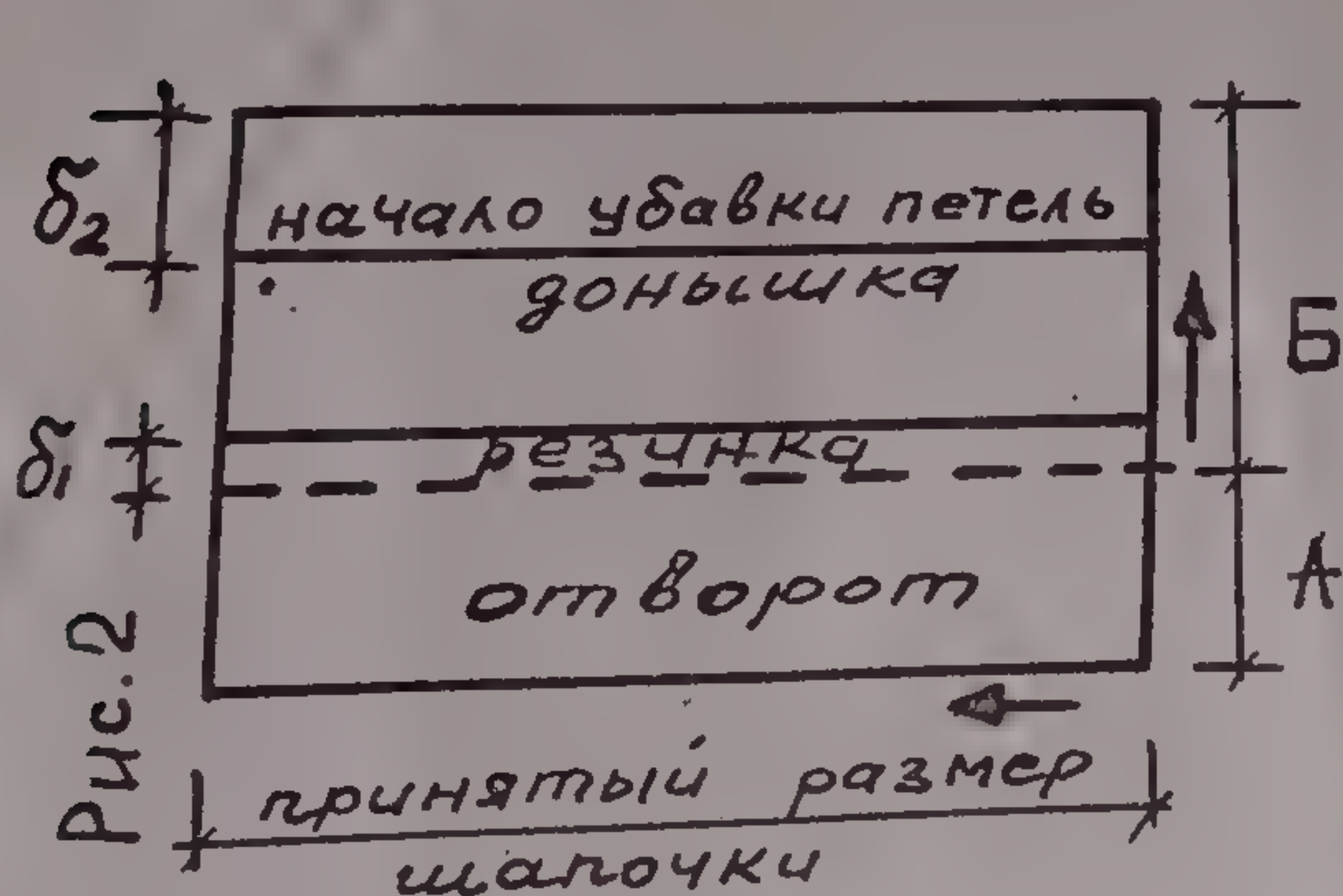


Рис. 4 Узор вязки отворота

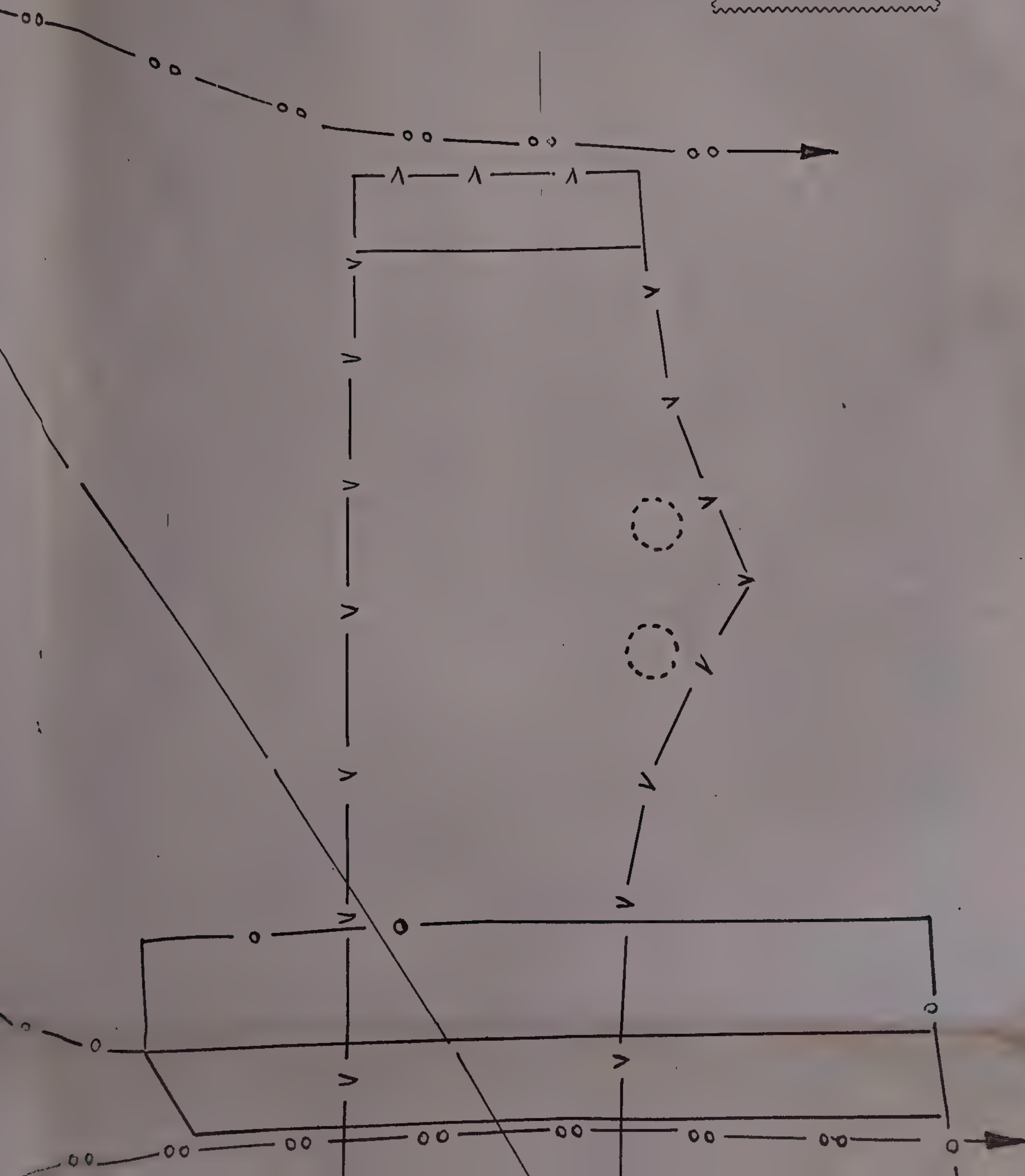


САЛФЕТКИ

САЛФЕТКИ

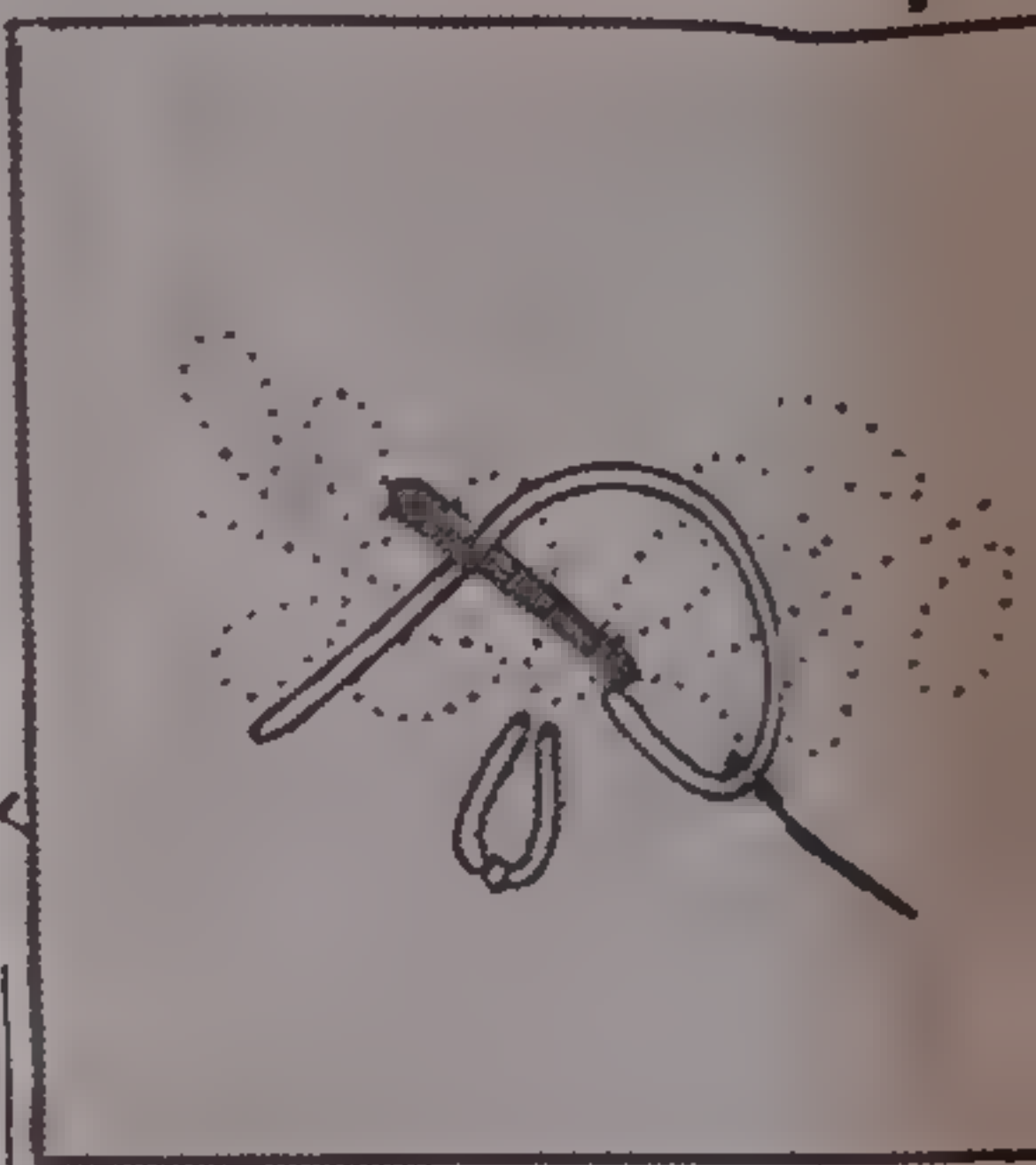
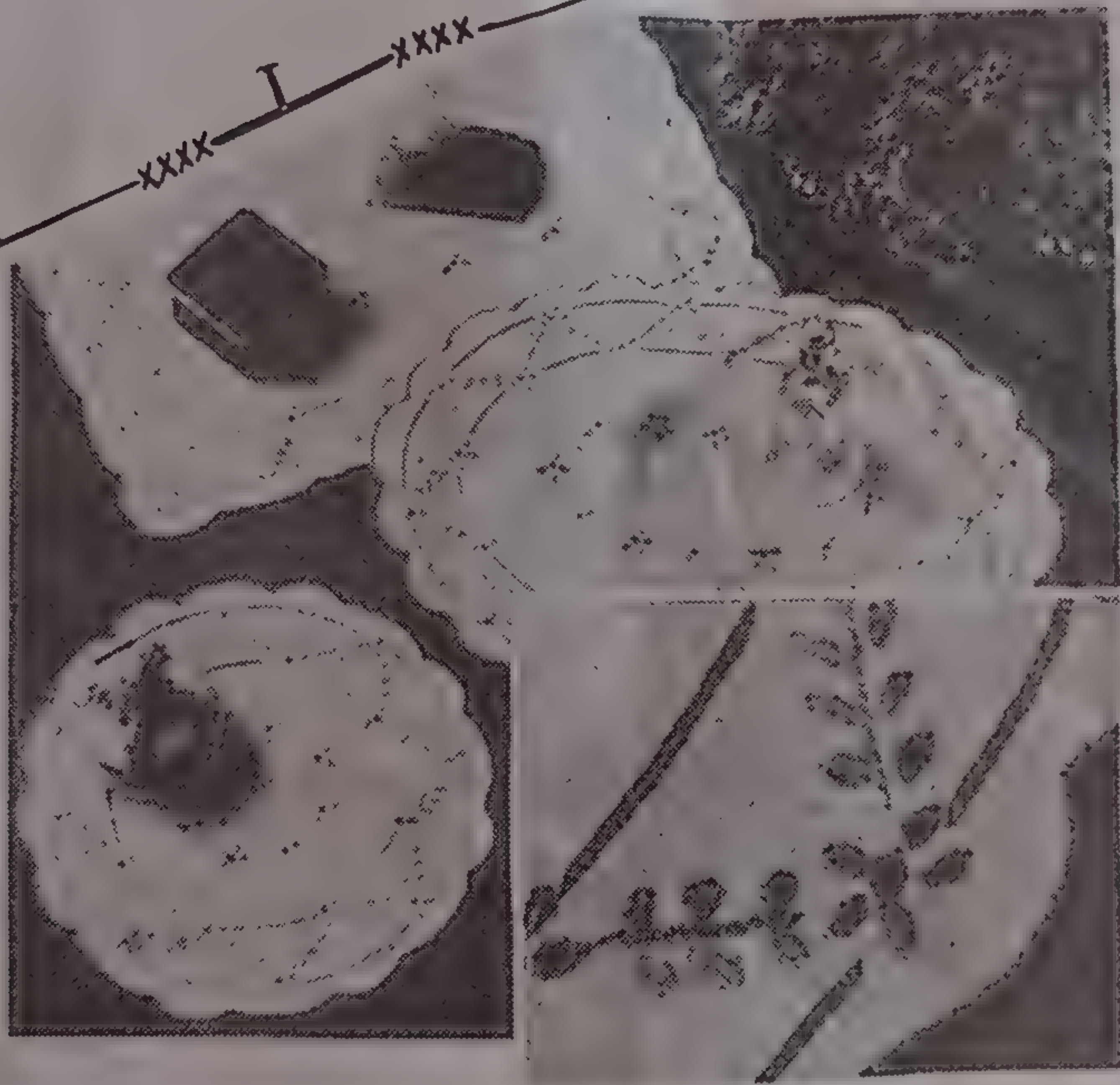
Предлагаем вам «универсальный» мотив для вышивки. Он годится для отделки салфеточек и скатерти, а также для вышивки на льняном белье и блузке либо платя. Можно расположить на полотне по две половинки, на

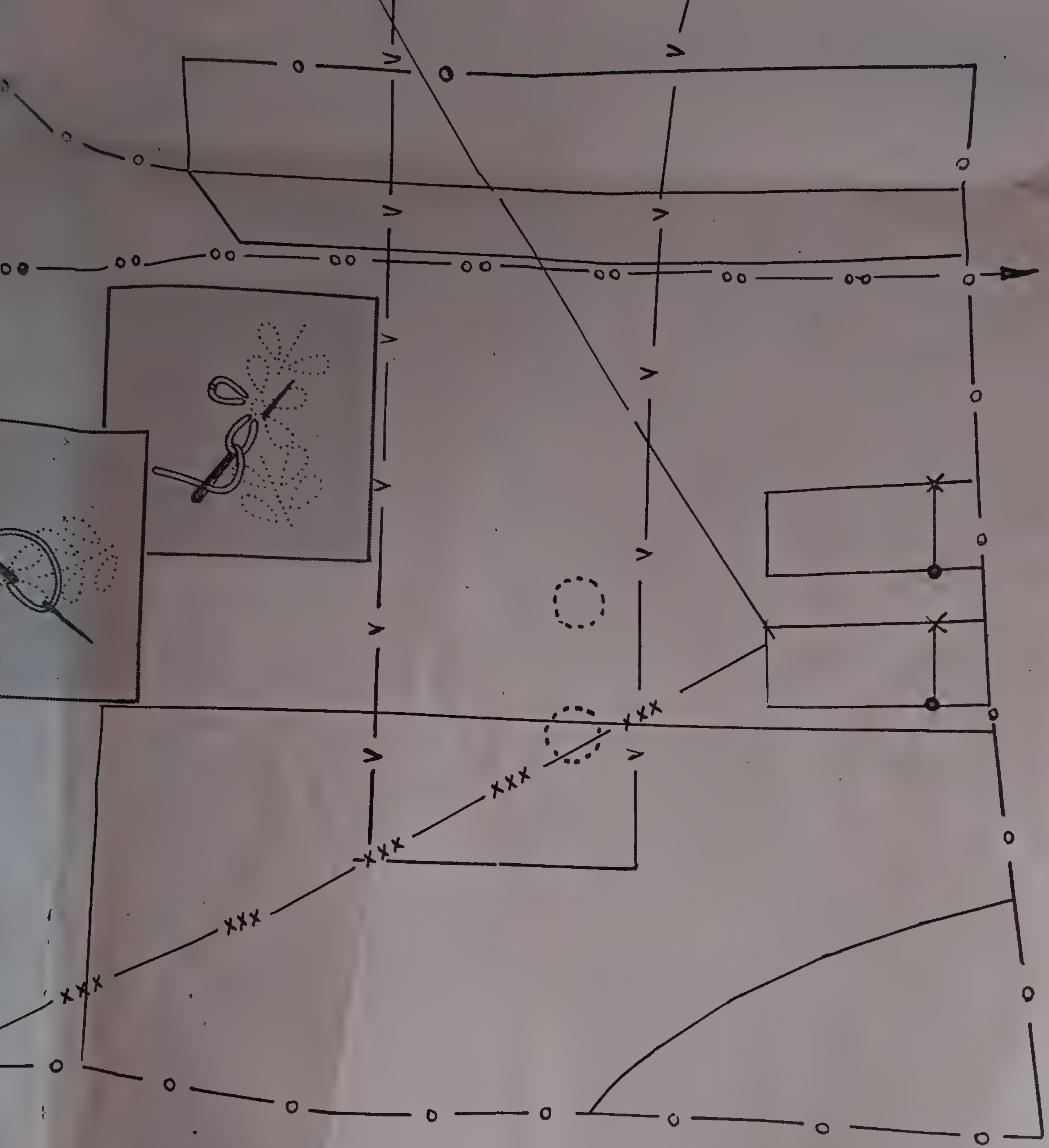
БЕСПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА I СЯЛАНКА»
№ 12, 1984 г.

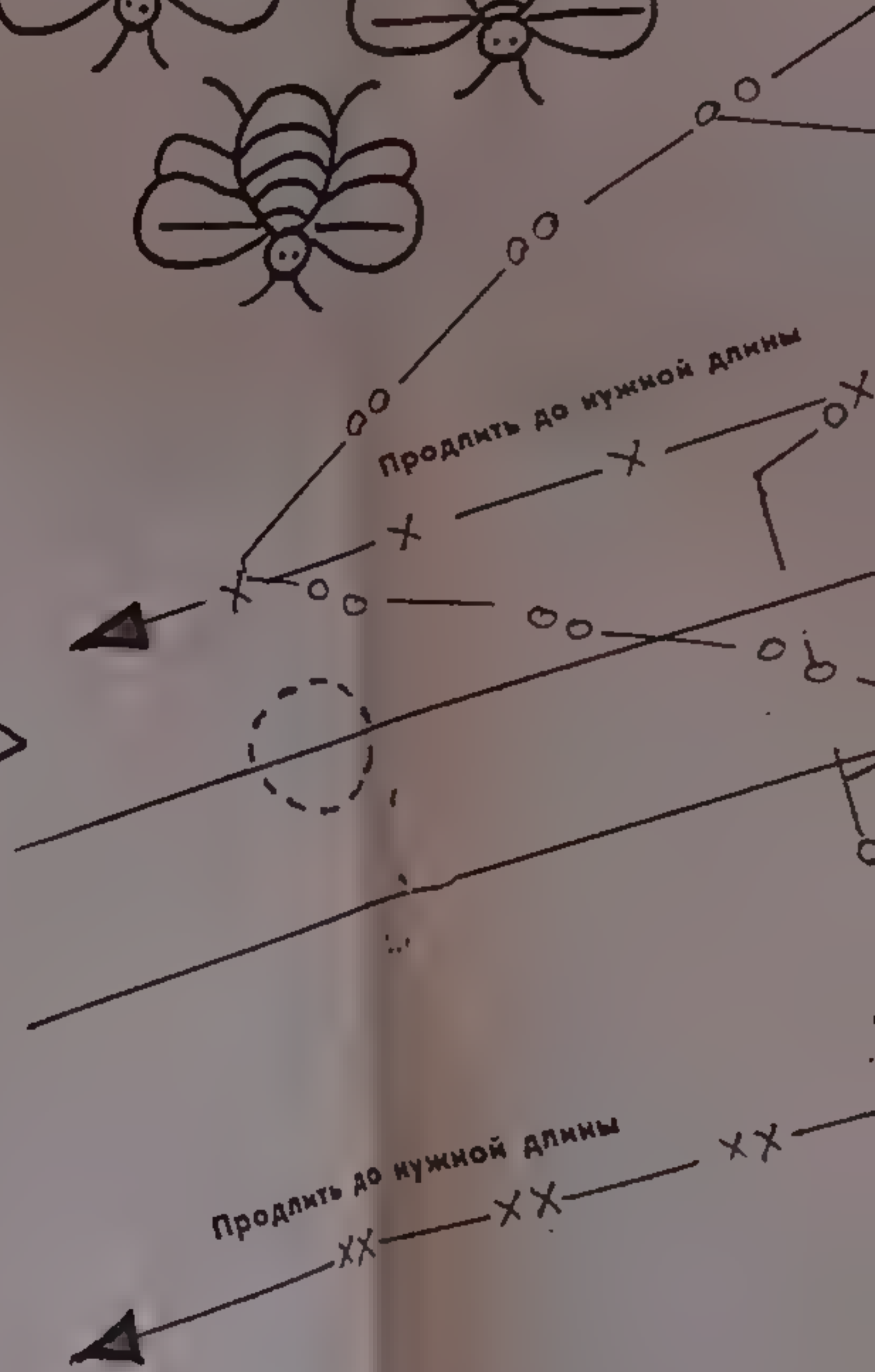
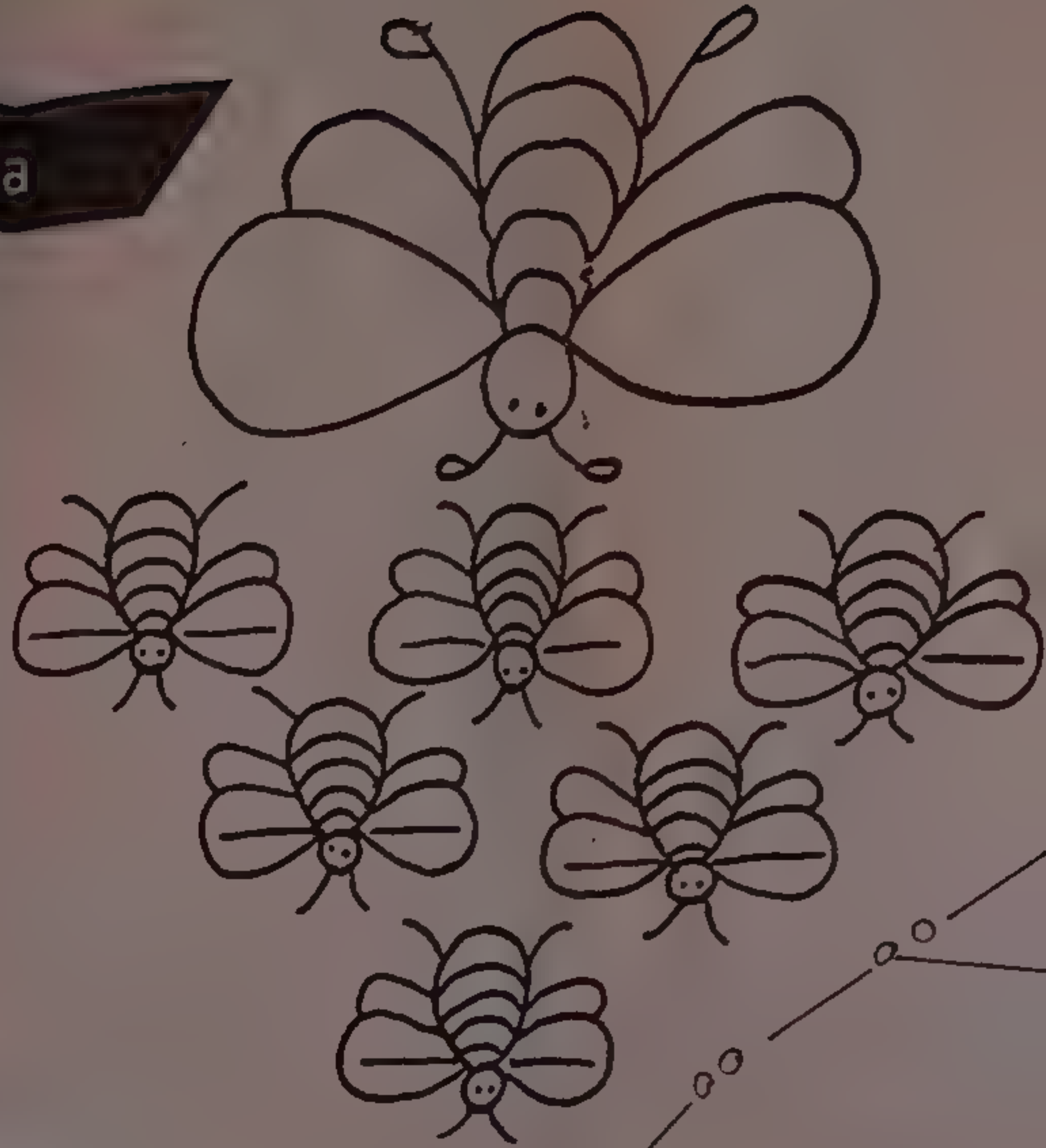
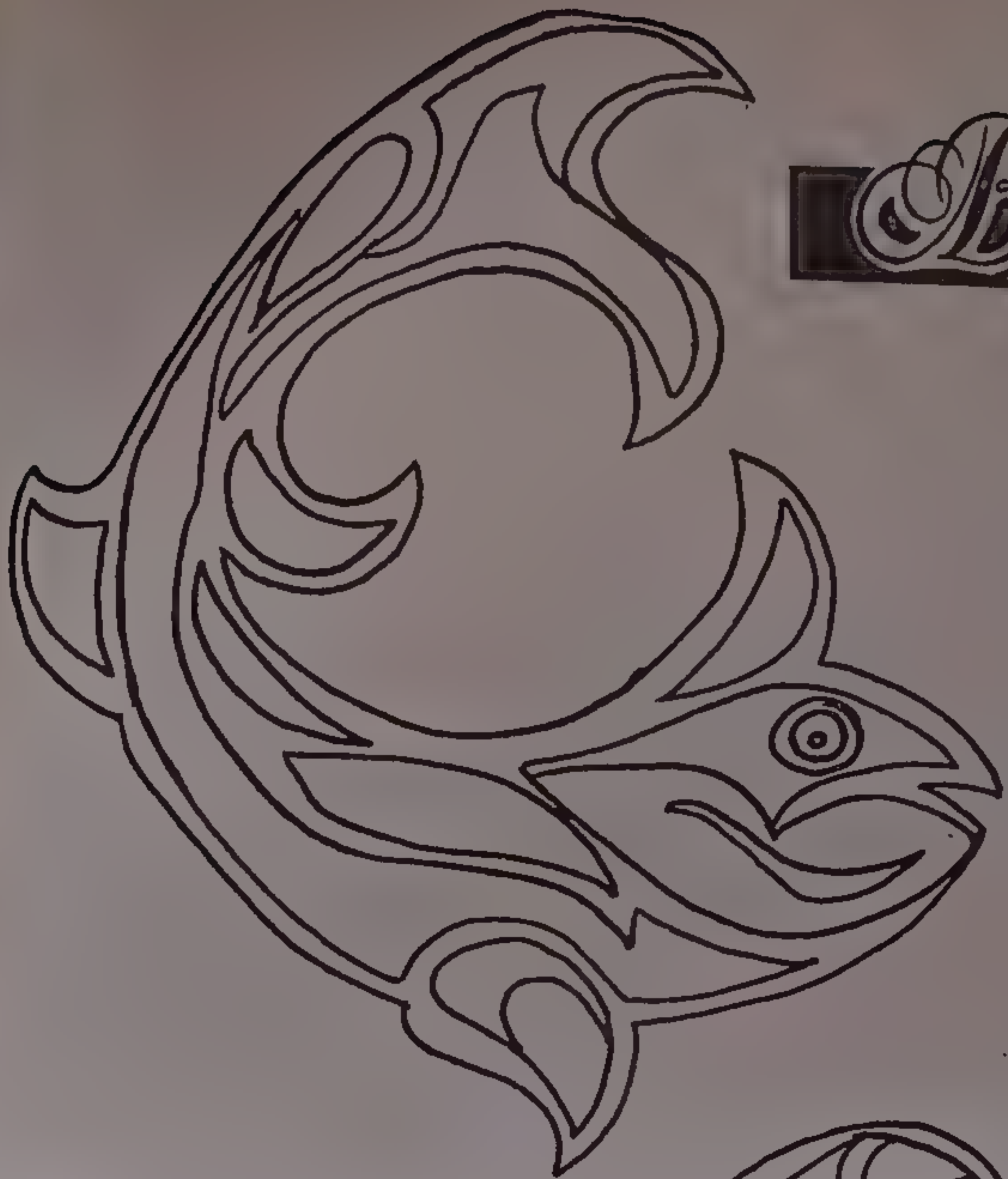


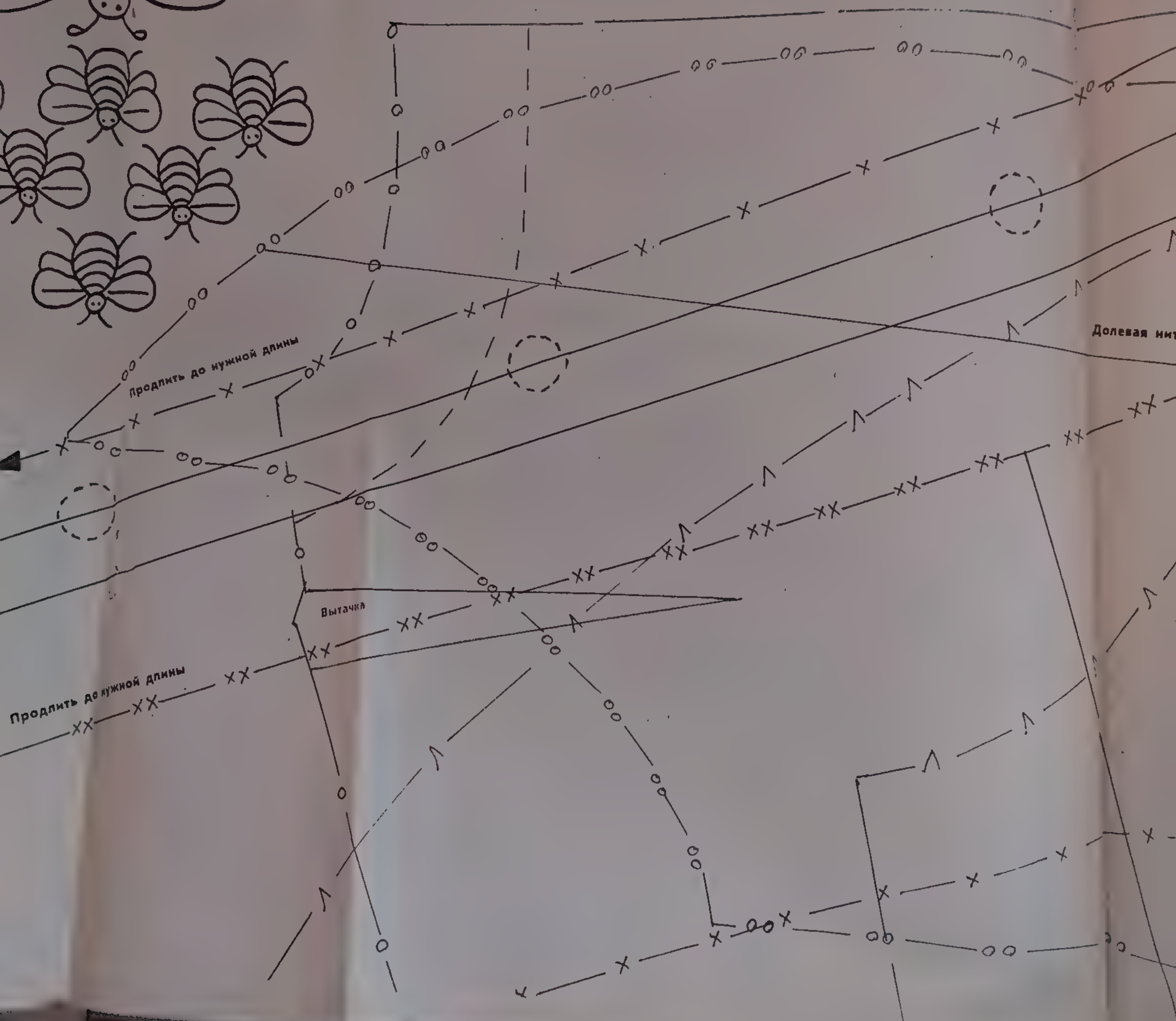
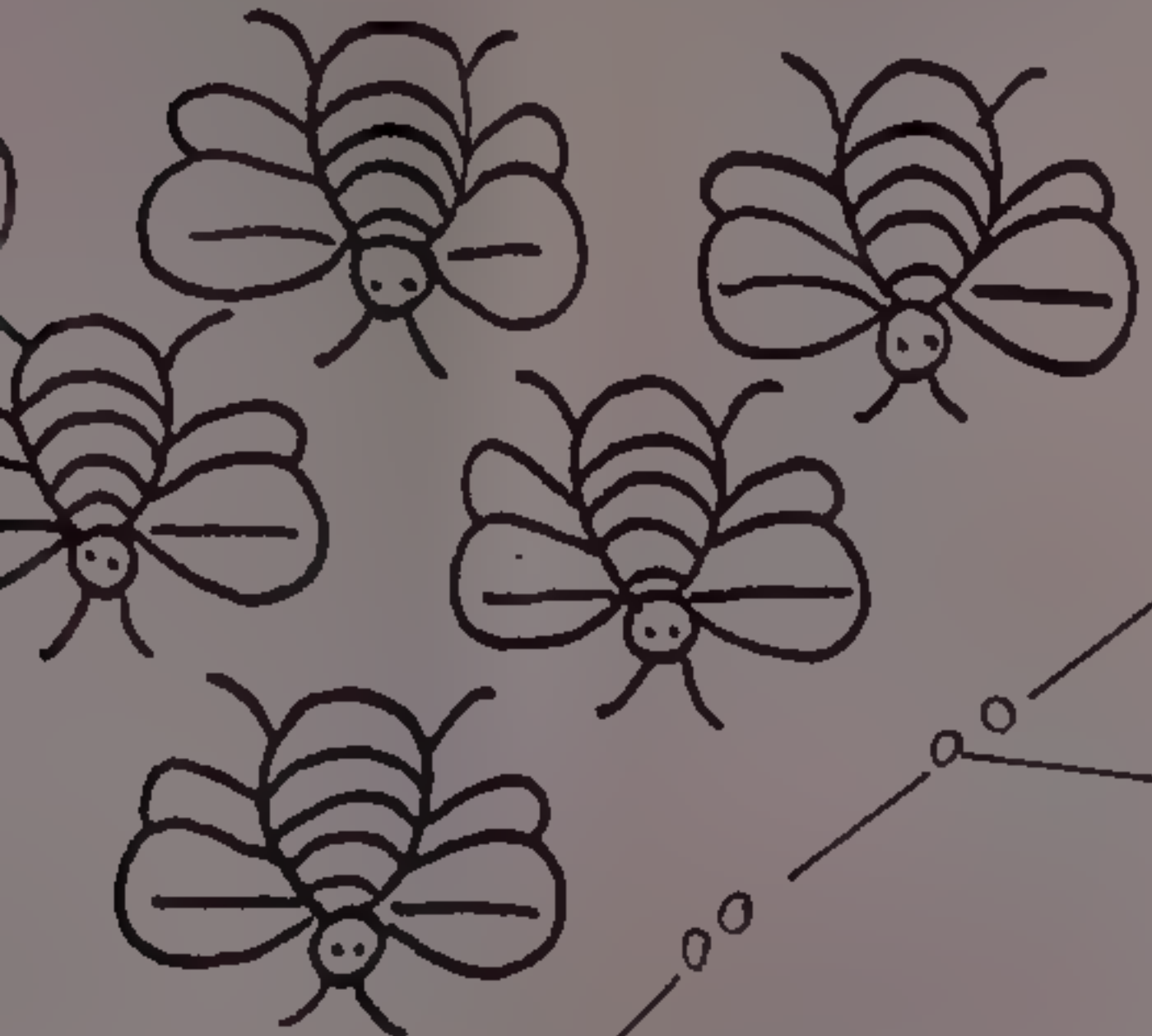
САЛФЕТКИ

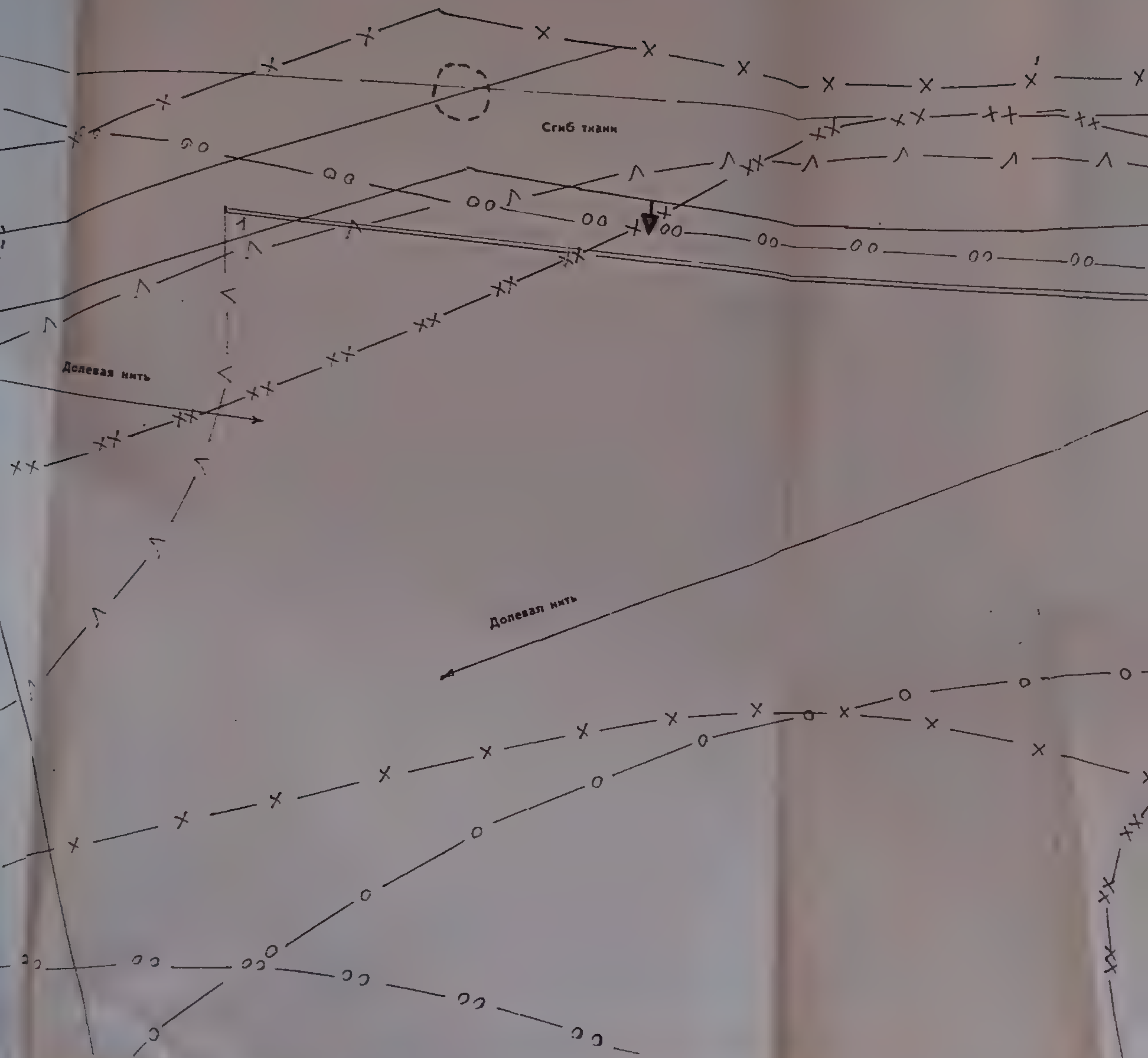
Предлагаем вам «универсальный» мотив для вышивки. Он годится для отделки салфеточек и скатертей, постельного белья и блузки либо платья. Вышивая одежду, мотив можно расположить на воротничке, на кармане, вокруг выреза горловины, на подоле. Все зависит от вашей фантазии и вкуса. Размеры салфеток из белой льняной ткани, показанных на снимке: круглой — 22 см в диаметре, овальной — 25×33 см, прямоугольной — 25×36 см. Вышивают нитками мулине тамбурным швом.





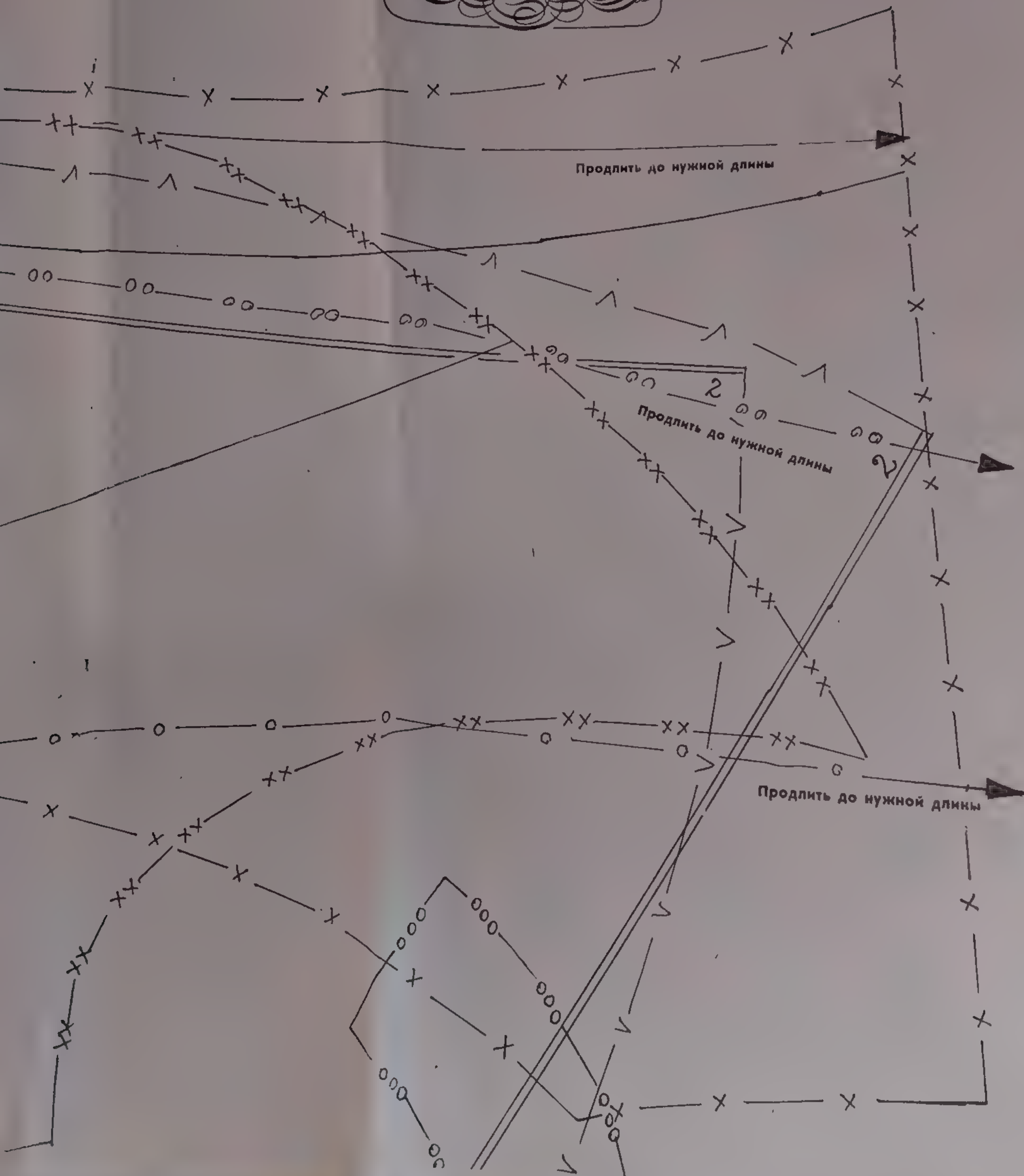






ВЫКРОЙКА 1

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА-І СЯЛЯНКА»
№ 7, 1989 г.



ВЫКРОЙКА II

СЕРЕДИНА ПЕРЕДА

ТРУСИКИ

Ваша комбинация (трикотажная майка) износилась! Ее можно перекроить на трусики. Если такой вариант вам не подходит, раскроите их из хлопчатобумажной ткани.
1. Сб — 63—64 см. Боковые уголки модели дополнены кружевным полотном.

СЕРЕДИНА ЗАДНЕЙ

ПОЛОВИНА

Сб

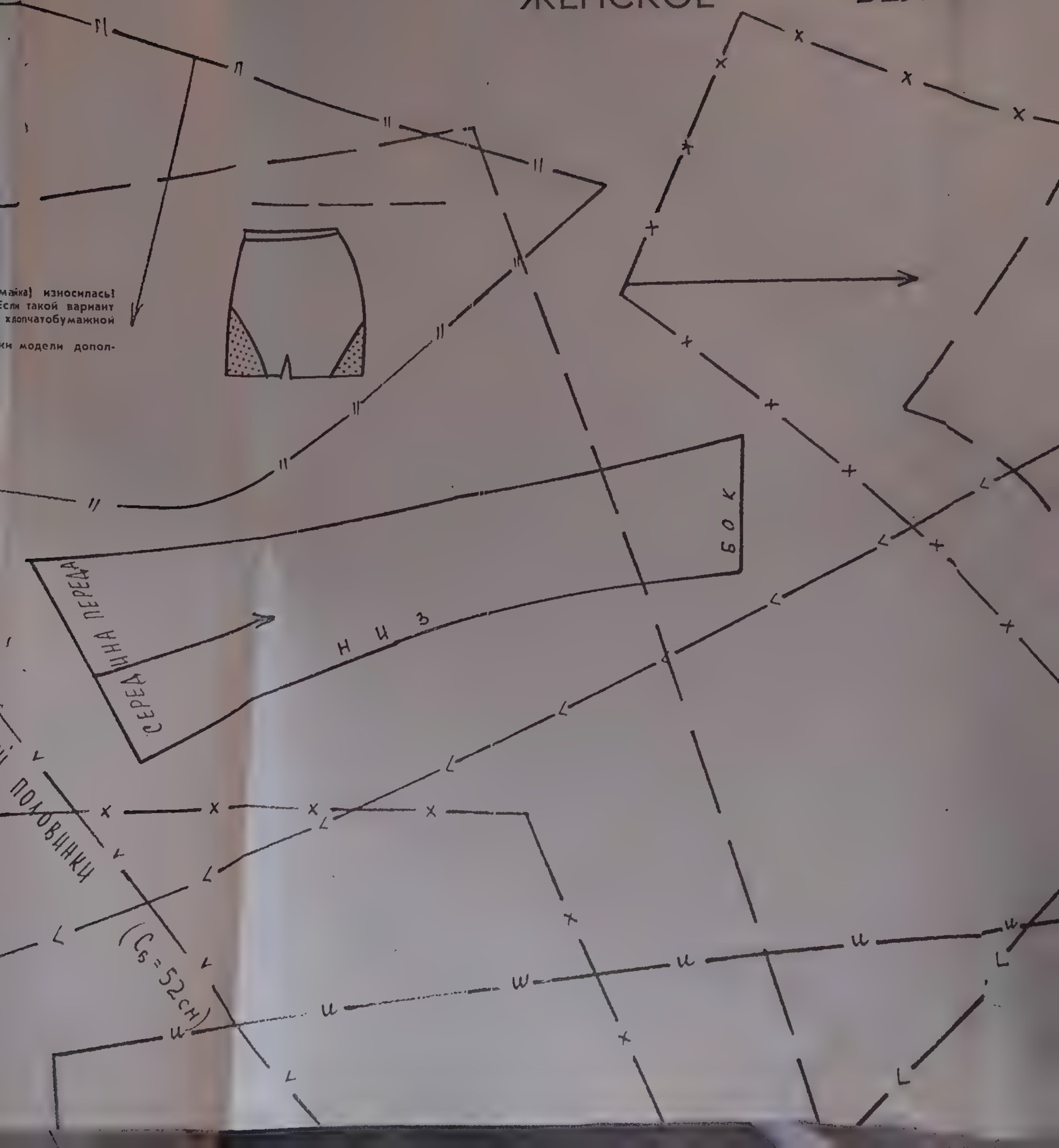
СЕРЕДИНА ПЕРЕДНЕЙ

ПОЛОВИНА

ВОЗМОЖНАЯ

ЖЕНСКОЕ

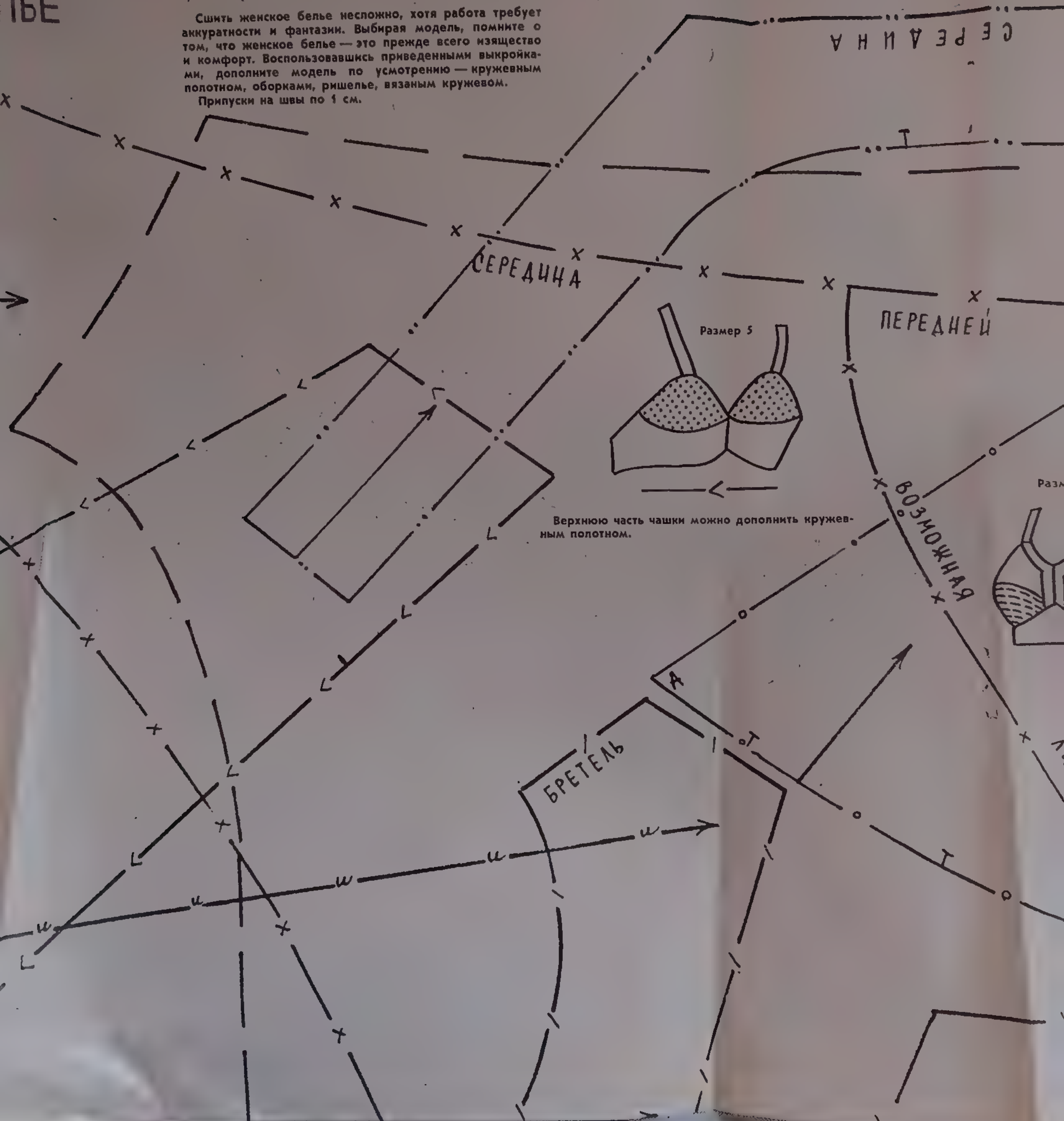
БЕЛЬЕ



По просьбе читательниц Бояринцевой из Крымской области, Н. Дубовицкой из г. Тольятти и других помещаем выкройку женского белья.

Сшить женское белье несложно, хотя работа требует аккуратности и фантазии. Выбирая модель, помните о том, что женское белье — это прежде всего изящество и комфорт. Воспользовавшись приведенными выкройками, дополните модель по усмотрению — кружевным полотном, оборками, рিশелье, вязаным кружевом. Припуски на швы по 1 см.

ПЬЕ



Верхнюю часть чашки можно дополнить кружевным полотном.

Разм

СЕРЕДИНА
НИЗ

БЮСТГАЛЬТЕРЫ

Выбирают бюстгальтер, исходя из формы груди. Расширит грудь бюстгальтер с горизонтальным швом, а узит и заострит — с вертикальным.

Длину бретелей подкroить, исходя из высоты груди. Длину нижних деталей регулируйте охватом фигуры под грудью.

Модели разработала Г. АЛЕКСАНДРОВА.



Алесья



ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА И СЯЛЯНКА»

12

es

ГОТОВИМ ВКУСНО

Подготавливается многодневный праздник. Вам, дорогие читатели, несёт не только радость, но и множество хлопот. Новогодний стол — одна из главных забот хозяйки. Но послушайте совета «Алесьи»: не старайтесь поразить своих родных и гостей обильным угощением, множеством блюд. Лучше уделите больше внимания украшению стола своей причёске, туалету. А новогоднее меню можно составить из нескольких блюд, которые мы вам предлагаем.

ЛУКОВЫЙ САЛАТ С ЯЙЦАМИ

4—5 головок репчатого лука, 2—3 вареных яйца, 100 г майонеза, уксус, соль.

Лук нарезать толстыми кольцами, сложить в кастрюлю. Вскипятить два с половиной стакана воды, добавить в нее уксус и кипящей смесью залить лук, закрыть кастрюлю крышкой и дать луку постоять до тех пор, пока не остынет. Слить воду. Крупно порубить яйца, смешать с луком, посолить и залить майонезом. Подавать охлажденным. Хорошо добавить свежие огурцы.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЯБЛОК

2 свеклы, 2 яблока, 100 г сметаны, зелень петрушки, лимонная кислота, сахар, соль.

Свеклу сварить, нарезать соломкой, яблоки — кубиками, перемешать. Нарезать сахаром, солью, лимонной кислотой и 50 г сметаны. Залить остальной сметаной. Украсить ломтиками свеклы, яблок и веточками зелени. В салат можно добавить черную смородину, клюкву, изюм.

ЦЫПЛЕНОК «ПО-БОЯНСКИ»

Сварите одного-двух цыплят в скороварке вместе с десятью целыми морковками, несколькими горошинами черного перца и солью. Примерно через час, когда цыплята сварятся, выньте их и отделите мясо от костей. Выложите на противень мелко нарезанную морковь, отварили или тушеные грибы, 3—4 натертых на терке помидора, большую головку рубленого чеснока. Влейте 2 половника бульона, положите поверх овощей 100 г сливочного масла кусочками, поперчите. Сверху уложите мясо цыпленка и покройте его плотным слоем тертого сыра (500 г). Подрумяньте в духовке в течение 10—15 минут. Хрустящая корочка, а под ней — мясо под соусом. Вкусно!

НОВОГОДНЯЯ ИНДЕЙКА

Индейку сверху натирают солью, а внутри перцем и

солью. 100 г обжаренных панировочных сухарей, 100 г муки, 15 г дрожжей, 2 яйца, мелко нарубленные вареные потроха, 1 чайная ложка лимонной цедры, 1 небольшая луковица, натертая на мелкую терку, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2—3 ст. ложки сметаны. Это начинка. Подготовленную индейку начинить, положить на противень грудкой вверх, внизу поставить противень с водой. На ножки положить кусочки сала и завернуть фольгой. Продолжительность жарения зависит от величины индейки — от 2 до 4 часов. Во время жарения поливать образовавшимся соком. Готовую индейку выложить на блюдо, украсить маринованными фруктами и зеленью.

ПАРФЕ «ЗРЯ»

3 яйца, 1 ст. ложка крахмала, стакан сахара, 2 ст. ложки желатина, сок 1 лимона, 50 г сметаны, 250 г творога, сироп из варенья, 1 корж для торта толщиной 1 см.

Желатин замочить в $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды. Желтки отделить от белков и взбить с $\frac{1}{2}$ стакана воды, крахмалом и сахаром. Массу в подходящей посуде (лучше всего в кастрюльке для молока) поставить на огонь и время от времени помешивать, пока немного не загустеет, не доводя до кипения. Добавить желатин и мешать до его полного растворения. Массу охладить. В отдельной посуде хорошо растереть творог и сметану, влить лимонный сок и под конец взбить в густую пенку белки. Пушистую массу выложить на тонкий корж для торта в круглую или продолговатую форму. Парфе поставить на несколько часов в холодное место. Сверху смазать сиропом из варенья и нарезать кусочками.

КОКТЕЙЛЬ ВИШНЕВЫЙ. Вишневый сок $\frac{1}{2}$ стакана, лимонный сок 1 ч. ложка, вишни без косточек 2 ст. ложки, сахар 100 г, яйцо 1 шт.

Вишни размять с сахаром в пюре. Смешать все, кроме яйца, в миксере. Яйцо взбить отдельно, добавить в смесь и разлить коктейль в стаканы. В каждый положить кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «СКАЗКА». Малиновый сироп $\frac{1}{2}$ стакана, абрикосовый сок 1 стакан, виноградный сок $\frac{1}{2}$ стакана, пищевой лед 100 г.

Все компоненты перемешать, разлить в бокалы, добавить лед.

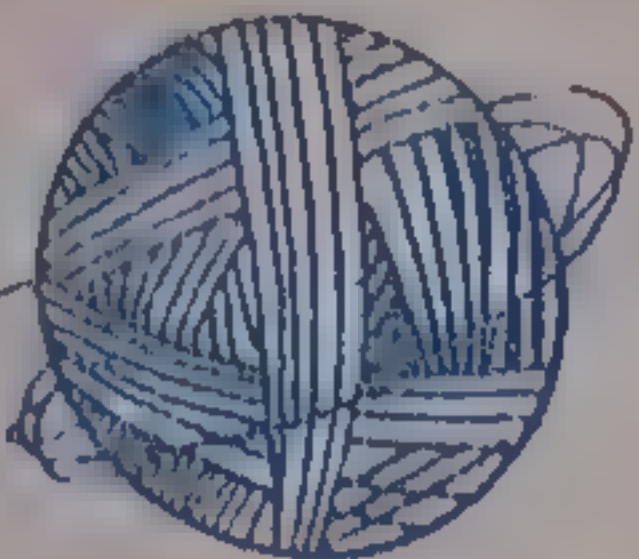
КОКТЕЙЛЬ ФРУКТОВЫЙ С МОРОЖЕНЫМ. Фруктовый сок 5 стаканов, сливочное мороженое 400 г.

Мороженое и охлажденный сок взбить, налить в высокие бокалы и сразу же подать на стол.

ПИКАНТНЫЙ ЧАЙ

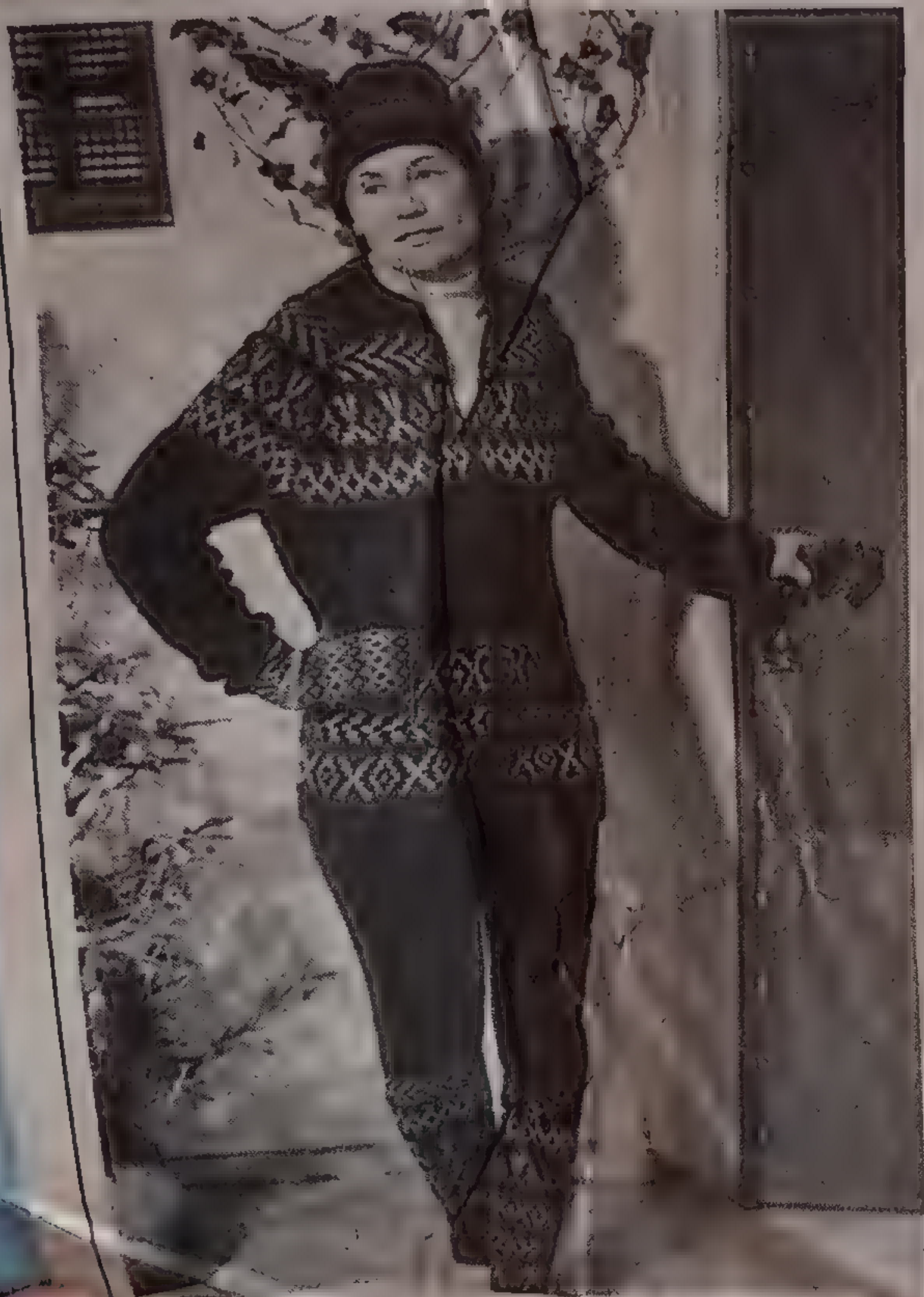
$\frac{1}{2}$ ложки сушеной мяты, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сушеной душицы, 7 ст. ложек сушеной ромашки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сушеной душицы, 7 ст. ложек байхового чая. Пропорции и составные части чая можно изменять по своему усмотрению и на личию имеющихся трав.

ПОЛШЕВНЫЙ
ВУБОК



ЛЫЖНЫЙ КОСТЮМ

(размер 48)



Материал: 1,5 кг полушерстяных ниток коричневого цвета соединить с 1/2 нити мипана (300 г) коричневого цвета, 300 г полушерстяных ниток бежевого цвета; спицы — чулочные (5 штук), кольцевые и прямые № 2,5.
Виды вязок: резинка 1×1, двойная резинка, пышная резинка, чулочная вязка (орнамент).

Двойная резинка: 1-й ряд — 1 лицевая, 1 петлю снять, рабочую нить пронести впереди снятой петли и т. д. до конца ряда.

2-й ряд — 1 лицевая, 1 петлю снять, рабочую нить про- вести впереди снятой петли и т. д. до конца ряда.
С 3-го ряда рисунок повторять с 1-го ряда.

Двойная резинка вкруговую: 1-й круг — 1 лицевая,

Вязание ведет И. ВРУБЛЕВСКАЯ.

1 петлю снять, рабо-

петли и т. д. до конца нить пронести впереди снятой
2-й круг — 1 петля ряда.

зади снятой петли, 1 снять, рабочую нить пронести по-
С 3-го круга рисунок изнаночная и т. д. до конца ряда.

Пышная резинка: 1-й повторять с 1-го круга.

2-й ряд — лицевую 1 ряд — 1 лицевая, 1 изнаночная.
петлю снять, нить пер петлю вязать лицевой, изнаночную

С 3-го ряда рисунок д работой.

Пышная резинка в повторять с 1-го ряда.

руговую: 1-й круг — 1 лицевая,

1 изнаночная.

2-й круг — лицевую петлю снять, нить за работой,
изнаночную петлю вяза ь изнаночной.

С 3-го круга рисунок повторять с 1-го круга.

Плотность вязки (пышная резинка): 26 петель/20 ря-
дов = 10×10 см.

Основной узор — пышная резинка и орнамент. Вязать
снизу вверх.

ТРИКО БЕСШОВНОЕ

Набрать 84 петли, разделить их на 4 спицы и вязать
двойной резинкой 5 см.

Ввести нить бежевого цвета и выполнить орнамент
(на схеме даны 3 различных варианта). Связать 1 см ре-
зинкой 1×1, а затем прибавить такое количество петель,
чтобы общее их число было кратно раппорту другого
орнамента. Таким образом выполнить 6 орнаментальных
полосок (34 см), отделяя их друг от друга резинкой 1×1.
Наметить ниткой другого цвета петлю, затем влево и
вправо от нее через каждые 1,5 см прибавлять по 1 пет-
ле для получения линии скоса.

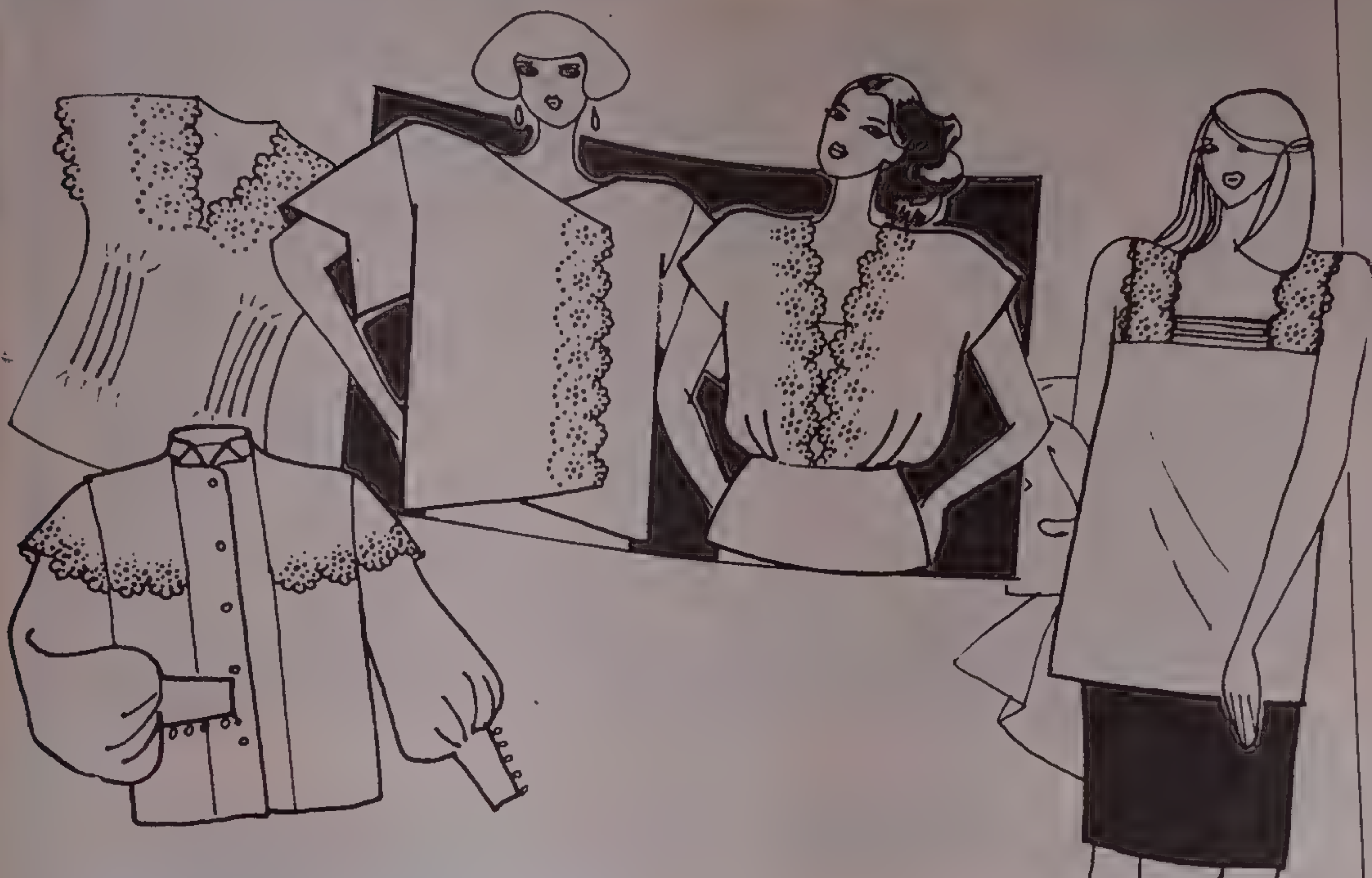
Достигнув высоты 71 см от двойной резинки, присту-
пить к выполнению второй половины трико (вязать ана-
логично). Две половины низа трико в намеченных местах
соединить и вязать 1 см на кольцевых спицах. Разме-
тить петли середины передней и задней половины изде-
лия. Провязать 10 укороченных рядов, не довязывая до
передней намеченной петли 5, 10, 15—50 петель справа
и слева, поворачивать работу и вязать в обратном на-
правлении. За счет этого удлиняется задняя часть изде-
лия на 6 см (для лучшего облегаия). Относительно на-
меченных петель делать убавку, провязывая по 3 петли
вместе лицевой за заднюю стенку (предварительно по-
меняв местами первую и вторую, т. е. намеченную пет-
лю). На задней половине трико убавлять петли до высо-
ты 31 см, а передней—до высоты 13 см через каждые
1,5 см от начала соединения низа трико. От пышной резин-
ки перейти к резинке 1×1 (сделать 4 см). Провязать 1 ряд
изнаночными петлями, связать 6 см чулочной вязкой,
подогнуть и подшить. Втянуть эластичную резинку.

Связать 2 штрипки из 8 петель двойной резинкой дли-
ной 13 см и пришить к низу трико.

ДЖЕМПЕР НА ЗАСТЕЖКЕ «МОЛНИЯ»

Спинка. Набрать на прямые спицы 124 петли и вязать
6 см резинкой 1×1. Затем прибавить по всему ряду
равномерно 10 петель. Ввести нить бежевого цвета и вы-
полнить 3 полоски орнамента, отделяя их друг от друга
резинкой 1×1 — 1 см. Далее продолжать пышной ре-
зинкой. На высоте 48 см от низа изделия для получения
линии проймы рукава закрыть с двух сторон 3, 2, 1 петлю.
На выполнение трех полосок орнамента. Для линии
реглана в каждом втором лицевом ряду 3-ю и 4-ю петли
пробивать вместе лицевой. На высоте 73 см от началь-
ного ряда оставшиеся петли снять на нитку.

Правая полочка. Набрать на прямые спицы 62 петли
и вязать по описанию спинки до высоты 40 см. Оформить
вытачку за счет пяти укороченных рядов, не довязывая
до конца каждого ряда 5, 10, 15, 20, 25 петель, поворачи-
вать работу и вязать в обратном направлении. Далее
вязать по прямой 8 см. Оформить пройму и реглан по
описанию спинки. Со стороны застежки для выреза гор-



Модели вышитых блузок предлагает венгерский журнал «Ловкие пальцы». Техника вышивки — ришелье.

В МОДЕ

временным романтизмом». Этим и надо руководствоваться, составляя теперь свою собственную коллекцию одежды на весенне-летний сезон. Главный вопрос — длина: весенние модели и нарядная одежда все же тяготеют к удлинению (от середины колена до чуть ниже икр). Лето — от очень коротких юбок (их предлагают облегающими из эластичных тканей) до удлиненных. Талия вернулась на свое место, плечи естественные, зато бедра подчеркнуты. Из тканей любимец сезона — муслин. Много отделки, особенно модной плиссировки и кружева. Ткани могут быть однотонными или набивными. Доминирующие цвета: красный, голубой и желтый, а вечером не забыты белый, черный, синий.

Главное в гардеробе — костюм, с юбкой или брюками. Он непременно дополняется шляпкой. Что касается платья, то оно может

быть классического «пальтового» или «рубашечного» покроя, равно как легкое, струящееся, плиссированное или многослойное. Гвоздь сезона — юбка-партфель, лиф (или корсаж) и «саронг» (малайская или индонезийская юбка из куска ткани, обернутого вокруг бедер немного ниже талии). И аксессуары: без них ваш костюм не будет полным. Опять в моде воздушные шарфы, выполняющие роль украшений, поясов, головных уборов. На смену металлическим цепям пришли украшения из «жемчуга»: бусы (в несколько рядов — до 8), браслеты, серьги, пуговицы, броши. Много различной нарядной вышивки. Новинка — «дутые» браслеты, огромные цветы и целые букеты. Обувь: сандалии с ремешками крест-накрест и туфли-лодочки на любом каблуке. Чулки: в тон костюма, а также белые и черные.

Словом, руководствуясь общими тенденциями, выбирайте то, что вам к лицу.

О. СЕМЕНОВА.
(ТАСС)

ВОЛШЕБНЫЙ
КЛУБОК



Размер 14—16

Материал: 30 г белых шерстяных или хлопчатобумажных ниток, 30 см резинки, чулочные спицы (5 штук) № 3.

Виды вязок:

1. Перекрученная резинка: 2 петли лицевые поворотные и 2 петли изнаночные поворотные (рис. 1 и 2).

2. Чулочная вязка.

3. Ажурная вязка.

1-й ряд: * 2 изнаночные петли, 1 накид, 1 левая убавка (т. е. одну петлю снять, вторую — провязать лицевой и снятую петлю перебросить через провязанную).*

2-й ряд и все четные ряды: вяжут так, как «смотрят» петли.

3-й и 5-й ряды: * 2 петли изнаночные, 2 петли лицевые.*

Узор повторять с 1-го ряда.



ВЫПОЛНЕНИЕ. Гольфы начинают вязать сверху. Набирают 48 петель и распределяют их на 4 спицы. Вяжут 4 ряда чулочной вязкой для подшива, 1 ряд изнаночными петлями, 4 ряда перекрученной резинкой. Далее продолжают вязать ажурной вязкой 20 см. Затем петли распределяют на 2 части — на верхнюю и нижнюю часть ступни. Петли нижней части снимают на застегивающуюся булавку, а верхней — вяжут ажурной вязкой (при этом надо убавить по одной петле с обоих концов, а кромочные петли вывязывать узловой петлей). Связав так 28 рядов, продолжают вязать чулочной вязкой, делая при этом убавки для закругления верхней части ступни: 2 петли, 1 лицевая убавка, 12 петель, 1 правая убавка (т. е. 2 петли вместе лицевой), 2 петли. Убавки делают через ряд одну над другой, пока не останется на спице 8 петель, которые заделывают в одном ряду.

Пятка и нижняя часть ступни. Вяжут чулочной вязкой. Переснять на спицы петли, собранные на булавку. Вязать 16 рядов для получения высоты пятки. Затем для оформления пятки разделить все петли на 3 части (7 п., 10 п., 7 п.). Вязать начинайте с изнаночного ряда. Сначала 7 петель боковой части, затем 10 петель средней части, причем 10-ю петлю средней части провязать вместе изнаночной с крайней

АЖУРНЫЕ ГОЛЬФЫ



рис. 1

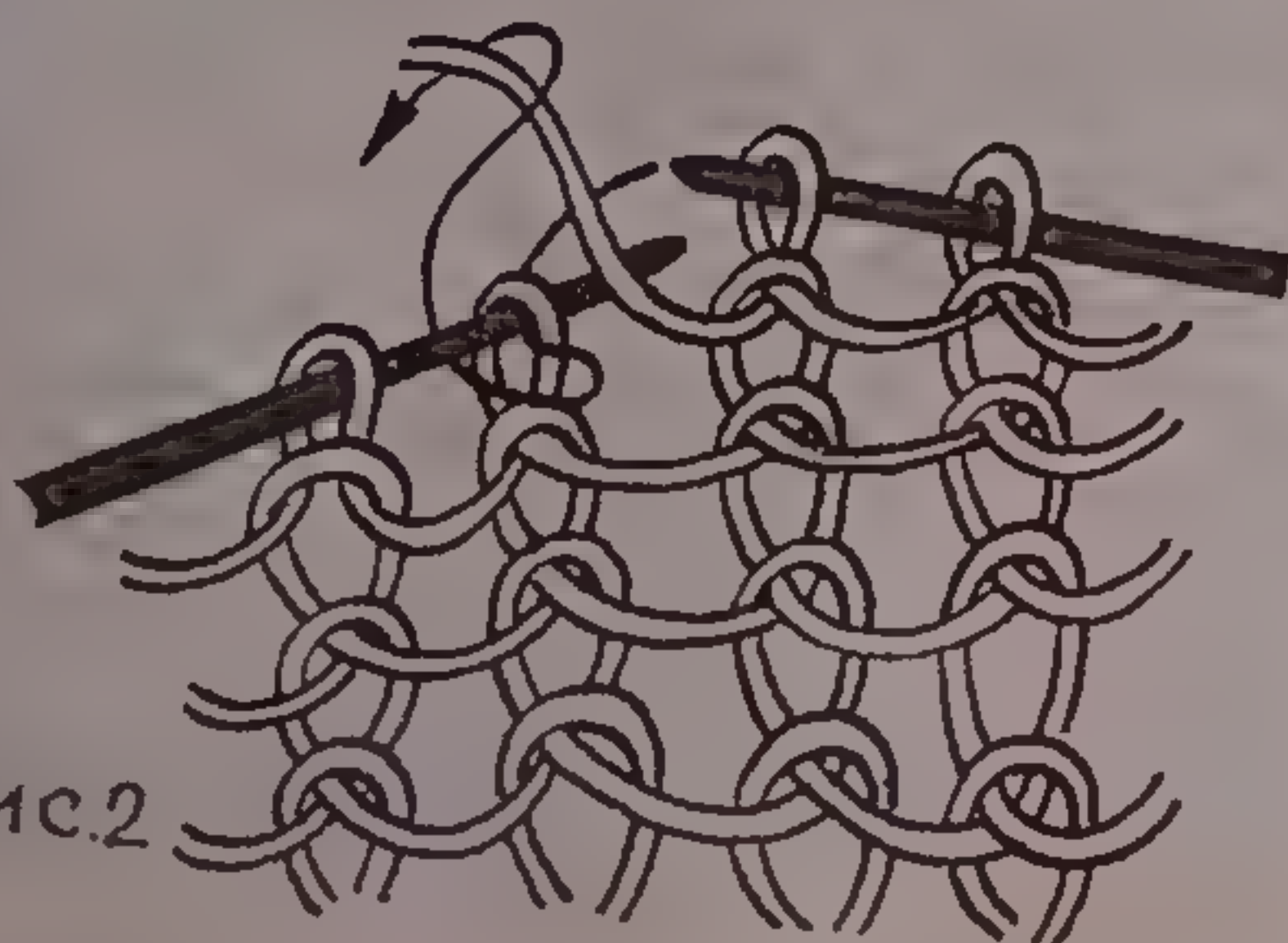


рис. 2

петлей боковой части. Работу повернуть на лицевую сторону. После поворота первую петлю средней части снять за заднюю стенку. Далее вязать на средних петлях, причем последнюю петлю средней части провязать лицевой поворотной с крайней петлей боковой части. Работу повернуть на изнаночную сторону. Рабочую нить положить на левую спицу (как для провязывания изнаночной петли). Первую петлю средней части снять на правую спицу. Продолжать таким образом вязать, пока не будут связаны все боковые петли (убавки делают 1 раз с лицевой стороны работы, второй раз с изнаночной). Оканчиваем работу по лицевой стороне. На спице остаются 10 петель средней части. Затем с обеих сторон от средней части по высоте пятки набираем по 8 петель, подхватывая их за обе дольки. На спице 26 петель. Связать 4 ряда (узловатый край) и сделать по 3 убавки через ряд одну над другой. Вязать 4 петли, сделать 1 правую убавку, а на другом конце ряда перед 4 последними петлями сделать 1 лицевую убавку. Следующие убавки делают после и перед 3 петлями ряда, а последние — после и перед 2 петлями ряда.

После оформления пятки вяжут 30 рядов и заканчивают нижнюю часть ступни так же, как и верхнюю.

Обе части ступни зашивают так, чтобы крайние узловатые петли совпали петля с петлей. В верхней части гольфа делают подгиб, через который продевают резинку — 15 см.

Ступню, связанную таким образом, легко можно починить при необходимости, вывязывая только нижнюю ее часть.

ПОЯСНЕНИЕ:

Узловатый край. Первую петлю (кромочную) каждого ряда снять на правую спицу, не провязывая, как лицевую, а в конце ряда последнюю петлю провязать лицевой.

Заделанная петля. Две петли левой спицы провязывают вместе. Затем полученную петлю переснять на левую спицу и провязать ее со следующей петлей вместе и т. д.

ПРИРОДНАЯ КОСМЕТИКА



КРАПИВА. По содержанию витаминов и минеральных солей (кальция, калия, фосфора, серы, железа) является одним из ведущих растений среди овощей. Кроме того, ряд ее компонентов благотворно влияет на обмен веществ.

Для жирной кожи и против юношеских угрей. 5—6 ст. ложек свежих (3 ст. ложки сушеных) измельченных листьев крапивы залить 1 л холодной воды; поставить на плиту и довести до кипения. Снять с огня, дать настояться, через 15 минут процедить. Ополаскивать лицо настоем 5—6 раз в день и давать ему обсохнуть не вытирая.

Лосьон для волос. 5 горстей листьев молодой крапивы слегка потолочь, залить 1 л воды и 1 л винного уксуса, поварить 15 минут, процедить. Остудив, влить в отвар 100 г спирта. Регулярно втирать лосьон в корни волос, массируя пальцами кожу.

Для той же цели можно использовать свежеприготовленный крапивный сок. Листья крапивы растереть миксером, отжать сок. Употреблять сразу же.

Сок для очищения организма. 5—6 горстей молодых листьев крапивы замочить в 1 л холодной воды, настаивать в течение 12 часов, отцедить и пропустить через соковыжималку. Пить по 2 стакана сока в день.

ПЕТРУШКА. Богата эфирными маслами, белковыми веществами, минеральными солями калия, кальция, фосфора, витаминами С, В₆ и каротином. Прекрасное косметическое средство против веснушек и пигментных пятен.

Маска из 2 ст. ложек творога и мелко нарезанной зелени петрушки освежит и успокоит кожу. Продолжительность маски — 10—12 минут, смывать без мыла теплой водой.

Чайную ложку мелко нарезанной зелени петрушки завернуть в целлофан и положить в камеру холодильника. Замороженной петрушкой протирать лицо и шею, что освежает кожу, особенно в жаркие дни.

Мелко нарезать пучок петрушки. Отжать сок через марлю. Смочив соком 2 ватных тампона, положить их на веки, подержать 10 минут. Эта процедура дает глазам отдохнуть; особенно после длительного сидения над книгой или пребывания в прокуренном помещении.

Чай из зелени петрушки рекомендуется пить тем, кого укачивает в автомобиле и других транспортных средствах.

ДИКАЯ МЯТА. Отвар из листьев дикой мяты облегчает кожный зуд при заболевании крапивницей. Приготавливать надо так. Измельчить листья мяты, 2 чайные ложки зелени залить стаканом воды и варить три минуты. Процедить, добавить 4—5 капель уксуса (лучше яблочного) или лимонного сока. Из полученного отвара делают компрессы. Этот же отвар полезно применять для полоскания рта при рыхлости десен.

ЧЕБРЕЦ. В болгарской народной медицине соком чебреца лечат простые бородавки на коже. Для этого готовят мазь из сока чебреца и несоленого свиного жира в пропорции 1:10. При этом полезно и пить отвар чебреца: чайную ложку зелени залить стаканом кипятка, настоять. Пить перед едой три раза в день.

БАЗИЛИК. Обладает свойством освежать усталую, увядающую кожу, а также оздоравливать жирную, склонную к образованию гнойных прыщиков. Лосьон из базилика готовится так: 50 г мелко нарезанной зелени залить 250 г растительного масла и дать настояться неделю. Затем процедить и полученным лосьоном смазывать хорошо очищенную кожу лица утром и вечером.

Базилик используют также при воспалении десен и зубной боли. Столовую ложку зелени залить стаканом кипятка, дать настояться 10 минут, процедить. Добавить к жидкости чайную ложку уксуса и половину чайной ложки соли. Прополоскать рот чистой водой, затем — настоем.

ЧЕСНОК. Издавна известен как средство против перхоти и выпадения волос. Можно просто втирать сок чеснока в кожу головы перед мытьем за час-два. Можно приготовить отвар из нескольких лекарственных трав: соединить в равных количествах нарезанный чеснок, корни крапивы и ромашку аптечную. Две столовые ложки смеси прокипятить в 400 г воды 10 минут. Процедить, остудить и втирать в кожу головы.

ХМЕЛЬ. Из него приготавливают лосьон для жирной кожи лица. Две столовые ложки мелко нарезанного хмеля залить половиной литра кипятка, настаивать 15 минут, процедить. Лицо вымыть горячей водой с мылом и сделать паровую баню. Затем кожу смазать лосьоном, держать, пока не засохнет, смыть теплой водой.

МОЛОДОСТЬ — НАИЛУЧШАЯ КОСМЕТИКА! И ВСЕ ЖЕ!..

Красивой родиться вовсе не обязательно, ею можно стать. Для этого нужно развивать все лучшее, полученное нами от природы, так, как поступаем мы, заботясь о правильном телосложении — физические упражнения и спорт с самого раннего возраста.

В возрасте 13—18 лет девочка начинает все чаще всматриваться в свое лицо. К этому времени оформляется и тип кожи — от чувствительной, сухой до жирной и пористой.

Слегка обветренную кожу лица очищать ватными тампонами, смоченными в подходящем лосьоне или в туалетном молоке или жидким кремом. Если кожа очень сухая, воспаленная, шелушится, то вам поможет умывание следующей смесью: довести до кипения литр воды и двести граммов молока. Полученную жидкость оставить на ночь отстояться, а затем процедить через марлю и перелить в бутылку. Хранить в холодном месте. Перед употреблением подержать в тепле. Умываться смесью утром и вечером без мыла и

воды. После этого смазывать кожу жирным кремом.

Жирная кожа создает больше проблем, поскольку склонна к расширению пор, образованию белых и черных угрей, появлению юношеских прыщей. Со временем эти прыщи могут исчезнуть сами, но если их не лечить, то, наверняка, останутся неприятные следы. Вот почему так необходимы раннее лечение и профилактика. Уже при первых признаках чрезмерного выделения жировой смазки на лице (приблизительно в возрасте 12—14 лет) о нем надо проявить специальные заботы: систематическое обезжиривание и дезинфекция.

Утром и вечером умывайтесь теплой водой с губкой и туалетным мылом. Можно также в намыленных ладонях растереть половину ложечки питьевой соды и нанести мыльно-содовую пену на жирные участки лица, затем ополоснуть лицо горячей водой, а после этого — холодной с добавлением уксуса (на литр воды столовая ложка уксуса). Чудесно освежает

кожу лица по утрам холодная вода с добавлением нескольких капель лимона. Отличный эффект дает и поочередное умывание теплой и холодной водой. С помощью соли можно удалить черные угри. Для этого лицо ополаскивается несколько раз горячей водой (еще лучше сделать паровую баню продолжительностью от 8 до 15 минут). Предварительно подготовить две чашки: в одну всыпать 2—3 ложечки смолотой в порошок соли, а в другую — налить теплой воды. Ватный тампон намочить в воде, отжать и опустить в порошок соли. Правой рукой с помощью тампона соль нанесите на лицо круговыми движениями в направлении кожных линий. Затем протрите кожу туалетной водой или лосьоном, которые можно использовать и самостоятельно.

Что же касается ежедневного грима для юных девушек, то он должен выглядеть естественным, нежным и индивидуальным. Чем меньше он заметен — тем лучше.

Журнал «Божур».

С незапамятных времен человек использовал растения против различных болезней. В них содержатся белки и жиры, углеводы и алкалоиды, гликозиды и витамины, ферменты, антибиотики, гормоны, эфирные масла, смолы, пигменты, органические кислоты и минеральные вещества.

Всеми способами боремся мы с одуванчиком и крапивой, мятой и пыреем, забывая о их лечебных свойствах. И едем за целебными травами в лес, на дальние болота. Несем охапки... Неправильный, безграмотный сбор дикорастущих растений нередко приводит к их полному исчезновению.

РОМАШКА

Имея приусадебный или дачный участок, мы можем создать у себя аптеку на грядке. Достаточно один раз посеять ромашку аптечную, и в последующие годы она засеивается сама, цветет всё лето.

В народной медицине наиболее часто используют настой ромашки (одну столовую ложку сухих цветочных корзинок заваривают стаканом кипятка и настаивают четыре часа), который помогает при мигрени, малярии, зубной боли, воспалении печени. Нередко при золотухе, детской экземе, подагре, суставном ревматизме назначают ромашковые ванны, для чего 50—200 граммов измельченных и высушенных надземных частей ромашки настаивают на ведре кипятка. Такие ванны помогают и при повышенной потливости.

В США и некоторых странах Европы принято подавать чай из ромашки с сахаром и сливками. Выпитый на ночь стакан такого чая приносит крепкий, спокойный сон.

Если четыре столовых ложки сухих соцветий ромашки прокипятить пять минут в полутора литрах воды и этим отваром ополоснуть после мытья светлые волосы, они станут мягкими и блестящими, приобретут красивый золотистый оттенок.

Собирают ромашку в сухие солнечные дни, сушат, рассыпав тонким слоем, на воздухе в тени и хранят в сухом месте. Используют в течение двух лет.

КАЛЕНДУЛА

В медицине многих народов используют препараты календулы — однолетнего травянистого растения из семейства сложноцветных с мелкими желтыми или оранжевыми цветками. Форма семян напоминает коготки птиц, за что календулу называют еще ноготками.

Препараты календулы действуют успокаивающе на центральную нервную систему, снижают артериальное давление. С давних времен календулу используют для лечения злокачественных опухолей, а также как антисептическое, ранозаживляющее средство. Свежим соком растения пользуются против укусов пчел и ос.

В народе с помощью ноготков вы-



АПТЕКА НА ГРЯДКЕ

водят веснушки. Из листьев и цветков отжимают сок и смазывают им кожу лица. Веснушки блекнут или полностью исчезают, особенно если к соку ноготков добавить сок лимона и ягод смородины, взятых в равных частях.

Собирают цельные корзинки ноготков без цветоносов и сушат на воздухе. За лето возможно 10—20 сборов. Применяют по указанию врача.

ЧИСТОТЕЛ —

стройное растение с ярко-зелеными листьями. Желтые цветки чистотела привлекают многочисленных насекомых сладким нектаром. Недолга их жизнь — всего два дня тянутся они к солнцу и уступают место созревающим плодам-коробочкам. Но на смену им приходят новые, и чистотел цветет все лето.

Если переломить стебель или корень этого растения, мгновенно появляется оранжевый сок, вызывающий сильное жжение кожи. Именно благодаря этому соку и славится чистотел — ласточкина трава — своими целебными свойствами. Из порошка чистотела готовят на вазелине или ланолине мазь для лечения диатеза и туберкулеза кожи. Настои служат болеутоляющим средством при заболеваниях печени, желчного пузыря, при грудной жабе, хроническом ревматизме. Свежим соком промывают раны, его используют для компрессов при фурункулах, смазывают бородавки и лишай. Из свежих растений можно приготовить настои и отвары для опрыскивания комнатных цветов, пораженных тлями, щитовками и другими вредителями.

Наземную часть чистотела заготавливают во время цветения. Ее срезают, оставляя от земли не менее 15 см. Сырье сушат на чердаке или под навесами с хорошей вентиляцией, раскладывая на бумаге или ткани тонким слоем. Высушив, ссыпают в мешочек. Хранят в сухом месте и исполь-

зуют в течение трех лет. Лечиться препаратом этого растения можно, только посоветовавшись с врачом.

ЛОПУХ

В любом огороде или саду можно встретить крупное травянистое растение — лопух. Особенно любит лопух замусоренные места и свалки, пустыри. Не зная о замечательных свойствах этого растения, мы безжалостно сжигаем палкой его листья, с пренебрежением отдираем от одежды налипшие колючки. Однако настоящие ценители даров природы поздней осенью, перед самыми заморозками, выкапывают корни лопуха, очищают от земли, промывают, снимают наружную часть корня, режут на дольки и сушат.

В народной медицине корни лопуха использовались как мочегонное и жаропонижающее средство. В сборе со стручками фасоли и листьями черники применяли при сахарном диабете, а настой его корней на миндальном масле широко известен под названием «репейное масло» как великолепное средство для укрепления и роста волос.

Есть оригинальный народный способ лечения ревматизма. Мазью из корня лопуха на коровьем масле или свином жире больной натирает суставы, ложится в бане на полку и там за полчаса выпивает небольшими глотками теплый отвар корня лопуха. На теле выступает обильный пот, но больной остается на полке, пока кожа не станет сухой. Суставы снова натирают мазью, обкладывают ватой и забинтовывают на ночь. Для утоления жажды надо пить цветочные, травяные и плодово-ягодные чаи.

Компрессы из свежих листьев хорошо помогают при подагре, ими обкладывают больных с высокой температурой, а смазанные сметаной листья прикладывают к местам с рожистым воспалением. Отвар листьев пьют как чай при некоторых опухолях, нарывах, фурункулах, лишаях.

Мазь не трудно приготовить в домашних условиях. Смесь из 20 граммов листьев лопуха, цветков ромашки, корня копытня, травы иван-чая варят 10—15 минут в четырех стаканах воды, затем добавляют столовую ложку отвара сенной трухи, снова варят до загустения, после чего процеживают и смешивают с равным количеством глицерина.

РОЗОВАЯ РОДИОЛА

Садоводы-любители все чаще и больше уделяют внимания розовой родиоле. В народной медицине Алтая корни родиолы — самое популярное средство для снижения усталости.

Но если за розовой родиолой надо заботливо ухаживать, то другие растения-целители растут сами. Взгляните вокруг себя — мята и пырей, спорыш и полевой хвощ, чертополох и пижма, а среди цветов — дельфиниум, лантанта, пион (марьян корень), наперстянка — это все целебные, полезные травы, ваша аптека на грядке.

З. МАЛАШЕВИЧ.



НЕ ПРОБУЖДАЙ ВОСПОМИНАНИЙ

Музыка П. БУЛАХОВА

Слова неизвестного автора

Не пробуждай воспоминаний
Минувших дней, минувших дней,
Не возродишь былых желаний
В душе моей, в душе моей.

И на меня свой взор опасный
Не устремляй, не устремляй,
Мечтой любви, мечтой прекрасной
Не увлекай, не увлекай.

Однажды счастье в жизни этой
Вкушаем мы, вкушаем мы;
Святым огнем любви согреты,
Оживлены, оживлены.

Но кто ее огонь священный
Мог погасить, мог погасить,
Тому уж жизни незабвенной
Не возратить, не возратить!

ОТЦВЕЛИ ХРИЗАНТЕМЫ

Слова В. ШУМСКОГО

Музыка Н. ХАРИТО

В том саду, где мы с вами встретились,
Ваш любимый куст хризантем расцвел,
И в моей груди расцвело тогда
Чувство яркое нежной любви...

Отцвели уж давно
Хризантемы в саду,
Но любовь все живет
В моем сердце больном...

В почте страницы «Песня для вас» собралось много заявок на старинные русские романсы. Этот проверенный временем жанр вокального искусства не подвластен капризам изменчивой моды. Выполняем пожелания любителей романса.

Опустел наш сад, вас давно уж нет,
Я брожу один весь измученный,
И невольные слезы катятся
Пред увядшим кустом хризантем...

Отцвели уж давно
Хризантемы в саду,
Но любовь все живет
В моем сердце больном...

НЕ ЛЮБИЛ ОН!

Музыка А. ГУЭРЧИА

Он говорил мне: «Будь ты моею,
И стану жить я, страстью сгорая;
Прелесть улыбки, нега во взоре
Мне обещают прелести рая».
Бедному сердцу так говорил он,
Бедному сердцу так говорил он,—
Но не любил он, нет, не любил он,
Нет, не любил он, ах, не любил меня!

Он говорил мне: «Яркой звездой
Мрачную душу ты озарила;
Ты мне надежду в сердце вселила,
Сны наполняя сладкой мечтою».
То улыбался, то слезы лил он,
То улыбался, то слезы лил он,—
Но не любил он, нет, не любил он,
Нет, не любил он, ах, не любил меня!

Он обещал мне, бедному сердцу,
Счастье и грезы, страсти, восторги,
Нежно он клялся жизнь усладить мне
Вечной любовью, вечным блаженством.
Сладкою речью сердце сгубил он,
Сладкою речью сердце сгубил он,—
Но не любил он, нет, не любил он,
Нет, не любил он, ах, не любил меня!

ПОДВИЖНО

1. Там, где стежка проторо_рен_на_я
зраста_ет лебе_дой, есть трава заго_во_рен_на_я — по_дорожник мо_ло_дой.

ПРИПЕВ:
Подоро_жник-тра_ва, на сердце тревога-может, вовсе у_ва, мне бы дога_даться-может, вовсе у нас не было любви? От тебя до ме_ня — дол_га_я до нас не было любви? От тебя до ме_ня — ждать и не до_рога, от меня до те_бя — только позо_ви! Подоро_жник-тра_ва, от меня до те_бя — только позо_ви!

ПРИПЕВ:
Позову — и мне аукнутся
Сорок трав, и среди них —
Ты одна, трава-заступница,
От печалей от моих.

ПРИПЕВ:
Позову — и мне аукнутся
Сорок трав, и среди них —
Ты одна, трава-заступница,
От печалей от моих.

Только, только, только по_зо_ви!

Там, где стежка протороенная
Зарастает лебедой,
Есть трава заговоренная —
Подорожник молодой.

ПРИПЕВ: Подорожник-трава,
На сердце тревога —
Может, вовсе у нас
Не было любви!
От тебя до меня —
Долгая дорога,
От меня до тебя —
Только позови!
Подорожник-трава,
Мне бы догадаться —
Может, вовсе у нас
Не было любви!
От тебя до меня —
Ждать и не дожидаться,
От меня до тебя —
Только, только, только
Позови!

Пыль дорожная уляжется,
Отлетит, как не была!
Оглянусь — и мне покажется:
Это я с тобой прошла!

ПРИПЕВ:
Позову — и мне аукнутся
Сорок трав, и среди них —
Ты одна, трава-заступница,
От печалей от моих.

ПОДОРОЖНИК

Музыка С. МУРАВЬЕВА

Слова М. ТАНИЧА

Мясо



ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА I СЯЛЯНКА»

II

87



ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ СВИНОЙ ТУШИ

Убитую свинью надо сразу же подвесить головой вниз, чтобы удобно было собрать кровь. Чтобы собранная кровь не свернулась, рекомендуется ее взбить с небольшим количеством соли.

ОБЫКНОВЕННАЯ КРОВЯНАЯ КОЛБАСА. К 3 литрам крови прибавить 1,5 кг нарезанного на небольшие кусочки (до 2 см) сала, соли по вкусу, черного и душистого перца, тмина, гвоздики, мускатного ореха, который перед этим мелко истолочь. Все это хорошо перемешать и полученной смесью плотно набить толстые свиные или говяжьи кишки, концы которых завязать бечевкой. Получившиеся батоны колбас положить в посуду с теплой водой и поставить на очень слабый огонь. После того как вода закипит, колбасу варить еще 30 минут. Чтобы колбаса не полопалась, перед варкой и во время варки проколоть ее в нескольких местах иглой. Готовую колбасу осторожно вынуть и отцедить.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА ИЗ ПЕЧЕНКИ. Для приготовления этой колбасы взять 3 части мяса (мякоть и подкожный жировой слой), 1 часть печени и 1,5 литра свежей крови. На один килограмм такой смеси положить 28 г соли, 2 г черного перца и 1 г натертого мускатного ореха. Сырую печеньку вместе с мясом мелко нарезать, прибавить кровь и специи и хорошо перемешать. Полученную смесь туго набить в тонкие говяжьи кишки, которые завязать бечевкой по две (как сосиски) и прокоптить в течение двух суток на слабом огне или же подвесить для сушки. Перед едой колбасу проварить 15—20 минут.

ЖЕЛУДОК ФАРШИРОВАННЫЙ. Топориком мелко нарубить 2 кг мякоти и 0,5 кг сала. На каждый килограмм смеси прибавить 60 г соли, 7 г черного перца и 100 г риса и все это хорошо перемешать. Фаршем наполнить промытый желудок, зашить его, проколоть иглой, положить в кастрюлю с теплой водой и поставить варить. Когда остынет, желудок прижать доской с грузом, чтобы придать ему плоскую форму.

ПАСТАРМА. Пастарму готовят из окорока. Мясо нарезать пластиками толщиной 2—3 см и, обрезав со всех сторон, придать им правильную форму. Каждый кусок натереть смесью из сахара и селитры (на 1 кг мяса — 2,5 г селитры и 5 г сахара), затем солью (на 1 кг — 60—70 г соли) и оставить на 3 недели. После этого куски мяса положить на 2—3 суток в воду, чтобы они стали совершенно мягкими, после чего просушивать их в течение 15—

20 дней в холодном проветриваемом месте. Во время сушки мясо несколько раз прессовать, чтобы придать ему приятный вид.

ВЕТЧИНА, ИЛИ ЖАМБОН. Для приготовления ветчины самые подходящие части — передние и задние ноги. Хорошо, если перед приготовлением удалить осторожно, не затрагивая хрящ, кости, т. к. порча мяса обычно начинается возле костей. Если кость остается, отделить слегка деревянной лопаточкой мясо от кости, но так, чтобы не поранить надкостницу, и образовавшееся отверстие наполнить солью.

Подготовленный таким образом окорок можно засолить двумя способами: сухим засолом и засолом в рассоле.

При сухом засоле окорок натереть смесью из сахара и селитры из расчета на 1 кг мяса 5 г сахара и 2,5 г селитры. Затем окорок пересыпать солью (на 1 кг мяса — 60—70 г соли), положить в кадку или деревянное корыто, сверху покрыть слоем из соли, чтобы не проникал воздух, и выдерживать в течение 10—15 дней (температура 3—4 градуса).

Если засол производится в рассоле, рассол приготовить следующим образом: сварить, снимая пену, 10 литров воды вместе с 1800 г соли, 30 г селитры, 50 г сахара. Готовый окорок положить в кадку, сверху придавить деревянной решеткой или доской и залить холодным рассолом. Выдерживать в рассоле 6—8 суток. Концентрацию рассола проверить свежим яйцом: охладив рассол до 10—15 градусов, опустить в него яйцо. Если яйцо потонет, количество соли недостаточно. Добавлять соль до тех пор, пока яйцо не всплывет на поверхность.

Посоленный окорок вынуть из рассола и положить в чистую холодную воду. Держать его в воде 2—3 суток, при этом воду сменить несколько раз. После этого окорок хорошо обмыть и прокоптить в течение 2—3 суток при температуре 25—30 градусов, пока его поверхность не приобретет красновато-коричневый цвет.

Для копчения мясных продуктов нужно употреблять сухие дрова и стружки лиственных пород (бук, граб, ясень и т. д.). Рекомендуется во время копчения в огонь время от времени бросать скорлупу миндаля или орехов, чтобы придать продуктам приятный аромат.

Копчение мясных продуктов в домашних условиях производят следующим образом: непосредственно в дымоходной трубе, на расстоянии 1,5—2 метров от огня устраивают специальные вешала для укрепления окороков, колбас и т. д. и заслонки для регулирования дыма. Можно также использовать бочку, дно которой обить железом. На железе зажечь огонь, а продукты разместить на перекладинах. Сверху бочку накрыть куском ткани, оставив небольшое отверстие для выхода дыма. Хорошо прокопченное мясо внутри красного цвета. Окорок можно сохранять длительное время.

Копченую ветчину натереть красным перцем, положить в мешок из пергаментной бумаги и повесить в холодном проветриваемом месте.

Page 13-12

Розробка: 1/1. Вартість: 23 мовно 10 см.

Восточной усадьбы. Стрелка указывает на середину усадьбы. Я не привожу здесь каноничные ряды песен с канонами канона каноничных, а остальные песни издать.



как они смотрят, в 2 ряда. 11—26 ряды. 1 и 2 ряды. 27—32 ряды. 33—38 ряды. 39—44 ряды. 45—50 ряды. 51—56 ряды. 57—62 ряды. 63—68 ряды. 69—74 ряды. 75—80 ряды. 81—86 ряды. 87—92 ряды. 93—98 ряды. 99—104 ряды. 105—110 ряды. 111—116 ряды. 117—122 ряды. 123—128 ряды. 129—134 ряды. 135—140 ряды. 141—146 ряды. 147—152 ряды. 153—158 ряды. 159—164 ряды. 165—170 ряды. 171—176 ряды. 177—182 ряды. 183—188 ряды. 189—194 ряды. 195—200 ряды. 201—206 ряды. 207—212 ряды. 213—218 ряды. 219—224 ряды. 225—230 ряды. 231—236 ряды. 237—242 ряды. 243—248 ряды. 249—254 ряды. 255—260 ряды. 261—266 ряды. 267—272 ряды. 273—278 ряды. 279—284 ряды. 285—290 ряды. 291—296 ряды. 297—302 ряды. 303—308 ряды. 309—314 ряды. 315—320 ряды. 321—326 ряды. 327—332 ряды. 333—338 ряды. 339—344 ряды. 345—350 ряды. 351—356 ряды. 357—362 ряды. 363—368 ряды. 369—374 ряды. 375—380 ряды. 381—386 ряды. 387—392 ряды. 393—398 ряды. 399—404 ряды. 405—410 ряды. 411—416 ряды. 417—422 ряды. 423—428 ряды. 429—434 ряды. 435—440 ряды. 441—446 ряды. 447—452 ряды. 453—458 ряды. 459—464 ряды. 465—470 ряды. 471—476 ряды. 477—482 ряды. 483—488 ряды. 489—494 ряды. 495—500 ряды. 501—506 ряды. 507—512 ряды. 513—518 ряды. 519—524 ряды. 525—530 ряды. 531—536 ряды. 537—542 ряды. 543—548 ряды. 549—554 ряды. 555—560 ряды. 561—566 ряды. 567—572 ряды. 573—578 ряды. 579—584 ряды. 585—590 ряды. 591—596 ряды. 597—602 ряды. 603—608 ряды. 609—614 ряды. 615—620 ряды. 621—626 ряды. 627—632 ряды. 633—638 ряды. 639—644 ряды. 645—650 ряды. 651—656 ряды. 657—662 ряды. 663—668 ряды. 669—674 ряды. 675—680 ряды. 681—686 ряды. 687—692 ряды. 693—698 ряды. 699—704 ряды. 705—710 ряды. 711—716 ряды. 717—722 ряды. 723—728 ряды. 729—734 ряды. 735—740 ряды. 741—746 ряды. 747—752 ряды. 753—758 ряды. 759—764 ряды. 765—770 ряды. 771—776 ряды. 777—782 ряды. 783—788 ряды. 789—794 ряды. 795—800 ряды. 801—806 ряды. 807—812 ряды. 813—818 ряды. 819—824 ряды. 825—830 ряды. 831—836 ряды. 837—842 ряды. 843—848 ряды. 849—854 ряды. 855—860 ряды. 861—866 ряды. 867—872 ряды. 873—878 ряды. 879—884 ряды. 885—890 ряды. 891—896 ряды. 897—902 ряды. 903—908 ряды. 909—914 ряды. 915—920 ряды. 921—926 ряды. 927—932 ряды. 933—938 ряды. 939—944 ряды. 945—950 ряды. 951—956 ряды. 957—962 ряды. 963—968 ряды. 969—974 ряды. 975—980 ряды. 981—986 ряды. 987—992 ряды. 993—998 ряды. 999—1004 ряды. 1005—1010 ряды. 1011—1016 ряды. 1017—1022 ряды. 1023—1028 ряды. 1029—1034 ряды. 1035—1040 ряды. 1041—1046 ряды. 1047—1052 ряды. 1053—1058 ряды. 1059—1064 ряды. 1065—1070 ряды. 1071—1076 ряды. 1077—1082 ряды. 1083—1088 ряды. 1089—1094 ряды. 1095—1100 ряды. 1101—1106 ряды. 1107—1112 ряды. 1113—1118 ряды. 1119—1124 ряды. 1125—1130 ряды. 1131—1136 ряды. 1137—1142 ряды. 1143—1148 ряды. 1149—1154 ряды. 1155—1160 ряды. 1161—1166 ряды. 1167—1172 ряды. 1173—1178 ряды. 1179—1184 ряды. 1185—1190 ряды. 1191—1196 ряды. 1197—1202 ряды. 1203—1208 ряды. 1209—1214 ряды. 1215—1220 ряды. 1221—1226 ряды. 1227—1232 ряды. 1233—1238 ряды. 1239—1244 ряды. 1245—1250 ряды. 1251—1256 ряды. 1257—1262 ряды. 1263—1268 ряды. 1269—1274 ряды. 1275—1280 ряды. 1281—1286 ряды. 1287—1292 ряды. 1293—1298 ряды. 1299—1304 ряды. 1305—1310 ряды. 1311—1316 ряды. 1317—1322 ряды. 1323—1328 ряды. 1329—1334 ряды. 1335—1340 ряды. 1341—1346 ряды. 1347—1352 ряды. 1353—1358 ряды. 1359—1364 ряды. 1365—1370 ряды. 1371—1376 ряды. 1377—1382 ряды. 1383—1388 ряды. 1389—1394 ряды. 1395—1400 ряды. 1401—1406 ряды. 1407—1412 ряды. 1413—1418 ряды. 1419—1424 ряды. 1425—1430 ряды. 1431—1436 ряды. 1437—1442 ряды. 1443—1448 ряды. 1449—1454 ряды. 1455—1460 ряды. 1461—1466 ряды. 1467—1472 ряды. 1473—1478 ряды. 1479—1484 ряды. 1485—1490 ряды. 1491—1496 ряды. 1497—1502 ряды. 1503—1508 ряды. 1509—1514 ряды. 1515—1520 ряды. 1521—1526 ряды. 1527—1532 ряды. 1533—1538 ряды. 1539—1544 ряды. 1545—1550 ряды. 1551—1556 ряды. 1557—1562 ряды. 1563—1568 ряды. 1569—1574 ряды. 1575—1580 ряды. 1581—1586 ряды. 1587—1592 ряды. 1593—1598 ряды. 1599—1604 ряды. 1605—1610 ряды. 1611—1616 ряды. 1617—1622 ряды. 1623—1628 ряды. 1629—1634 ряды. 1635—1640 ряды. 1641—1646 ряды. 1647—1652 ряды. 1653—1658 ряды. 1659—1664 ряды. 1665—1670 ряды. 1671—1676 ряды. 1677—1682 ряды. 1683—1688 ряды. 1689—1694 ряды. 1695—1700 ряды. 1701—1706 ряды. 1707—1712 ряды. 1713—1718 ряды. 1719—1724 ряды. 1725—1730 ряды. 1731—1736 ряды. 1737—1742 ряды. 1743—1748 ряды. 1749—1754 ряды. 1755—1760 ряды. 1761—1766 ряды. 1767—1772 ряды. 1773—1778 ряды. 1779—1784 ряды. 1785—1790 ряды. 1791—1796 ряды. 1797—1802 ряды. 1803—1808 ряды. 1809—1814 ряды. 1815—1820 ряды. 1821—1826 ряды. 1827—1832 ряды. 1833—1838 ряды. 1839—1844 ряды. 1845—1850 ряды. 1851—1856 ряды. 1857—1862 ряды. 1863—1868 ряды. 1869—1874 ряды. 1875—1880 ряды. 1881—1886 ряды. 1887—1892 ряды. 1893—1898 ряды. 1899—1904 ряды. 1905—1910 ряды. 1911—1916 ряды. 1917—1922 ряды. 1923—1928 ряды. 1929—1934 ряды. 1935—1940 ряды. 1941—1946 ряды. 1947—1952 ряды. 1953—1958 ряды. 1959—1964 ряды. 1965—1970 ряды. 1971—1976 ряды. 1977—1982 ряды. 1983—1988 ряды. 1989—1994 ряды. 1995—2000 ряды. 2001—2006 ряды. 2007—2012 ряды. 2013—2018 ряды. 2019—2024 ряды. 2025—2030 ряды. 2031—2036 ряды. 2037—2042 ряды. 2043—2048 ряды. 2049—2054 ряды. 2055—2060 ряды. 2061—2066

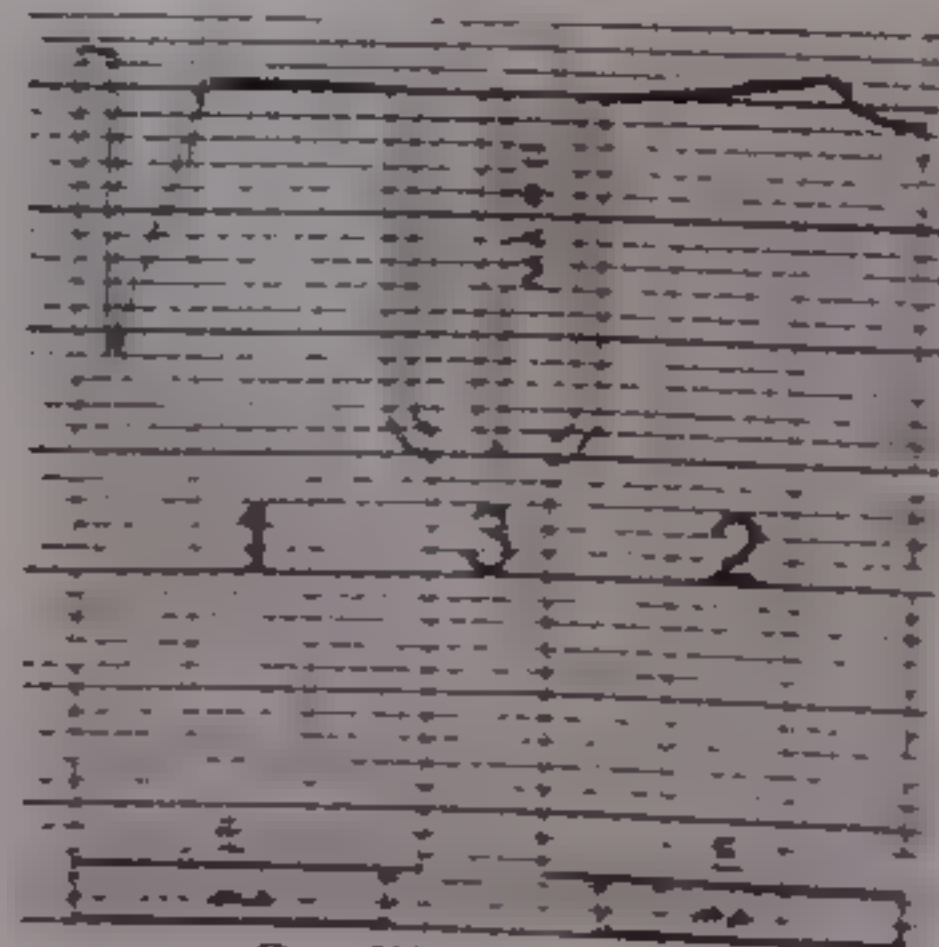
1. ПЕРЕД. Набрать на спицы 34 петли (34 см). Провязать резинкой 1 см (1 ряд). Затем 2 ряда провязать основным узором. После 34 см (132 ряда) для оформления проймы начать убавлять: 3 ряда в каждом ряду по 1 петле, 3 ряда по 1 петле, 3 ряда по 1 петле. Затем еще 28 см (171 ряд) провязать основным узором. После 43 см (132 ряда от резинки) сделать вырез горловины: провязать 2 рядочные и по 1 петле в каждом ряду, всего 10 рядов, чтобы выделить горловину. Для выреза горловины в каждом 2-м и 3-м рядах провязывать по 2 петли вместе лицевой (изнаночная сторона), соответственно, 10 рядов методом перекида (лицевая сторона).

2. СПИНКА. Набрать салатовыми нитками 154 петли (34 см). Вязать резинкой 5 см (14 рядов). Затем работать основным узором. Сокращение петель для проймы выполнить аналогично передней части. После 63,5 см работы разделить. Для получения выемки 22 петли закрыть, затем с двух сторон в каждом 2-м ряду 1 раз 6 петель, 3 раза по 2 петли сократить.

3. БЕЙКА ДЛЯ ГОРЛОВИНЫ. Набрать салатовый цвет
ками 182 петли (65 см). Вязать круговую резинкой. Для
получения острого мыса провязывать 3 петли вместе, при-
чем 2 петли вместе снять как лицевые, 1 петлю провязать
лицевой, снятые петли перебросить через провязанную.
В 7-м ряду все петли закрыть.






1. БЕЙКА ДЛЯ ПРОЯМЫ. Набрать салатовыми нитками 163 петель (по 60 см). Вязать ажурную резинкой. После 2,5 см (6 рядов) петли снять на нитку.

Все части сшить вместе. Петли бейки пройма, а также бейку горловины пришить к начальному (первому) ряду кеттельным швом. Для усиления эффекта шпиганного узора изобразить 11 петель (попеременно 1 лицевая, 1 изнаночная) в рядах 1—6 и 29—34 вышить 7 плотными стежками зеленого цвета.



Перевод с немецкого
И. ВРУБЛЕВСКОЙ.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

-  — сделать накид, петлю с накидом снять;
-  — лицевая;
-  — изнаночная;
-  — накид;
-  — 2 петли вместе изнаночной.

[illegible]

Владо и
Алеша готовят
поджигать нарезанным картош-
кой готовность. Остаток воды слить, суп залить кипятком.
добавить сливочное масло, сахар и довести
до кипения.

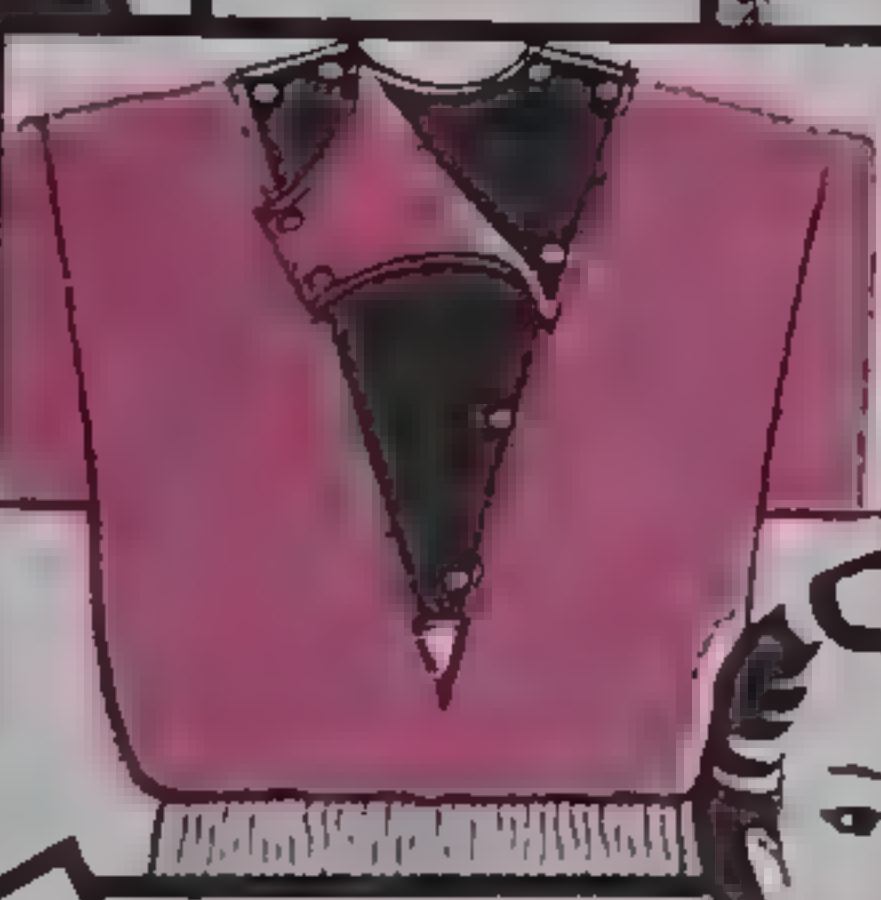
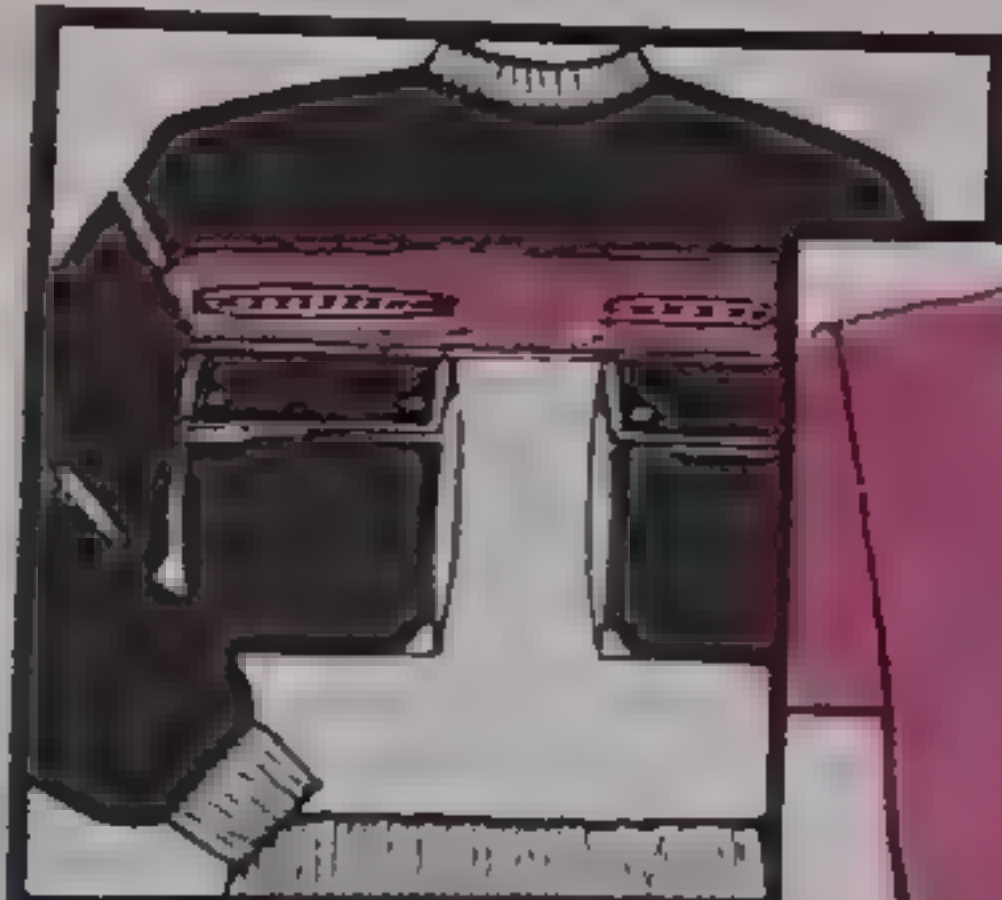
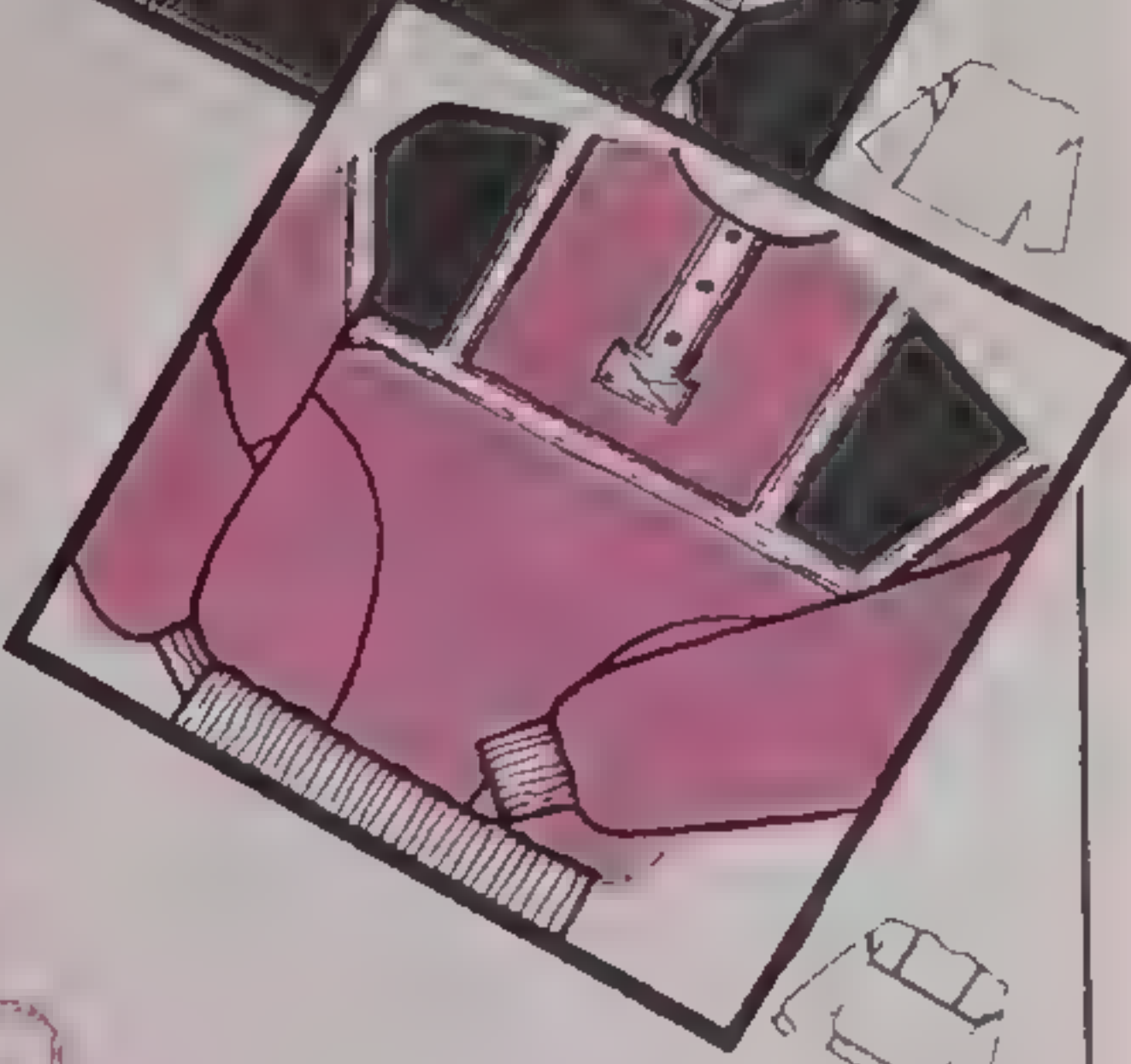
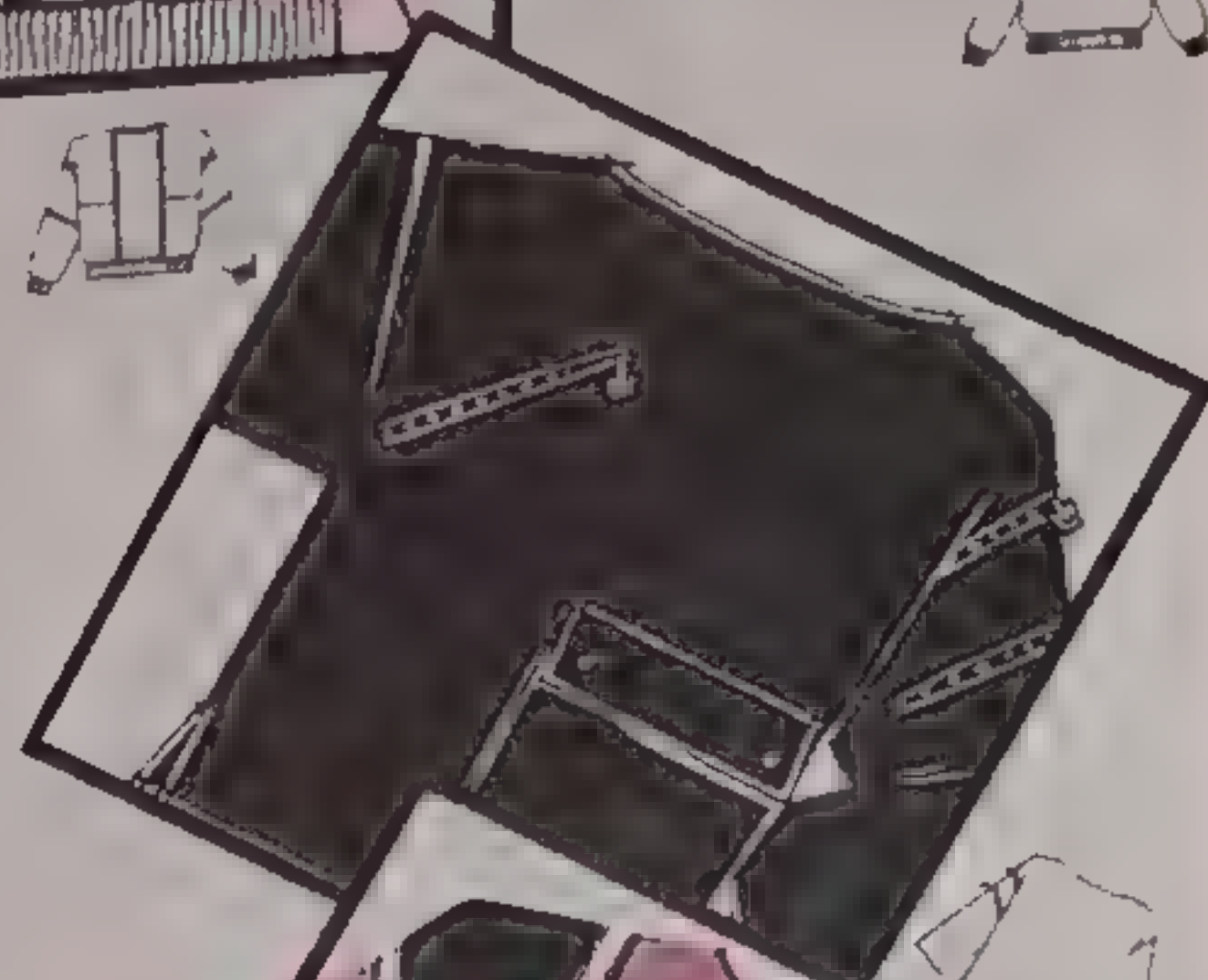
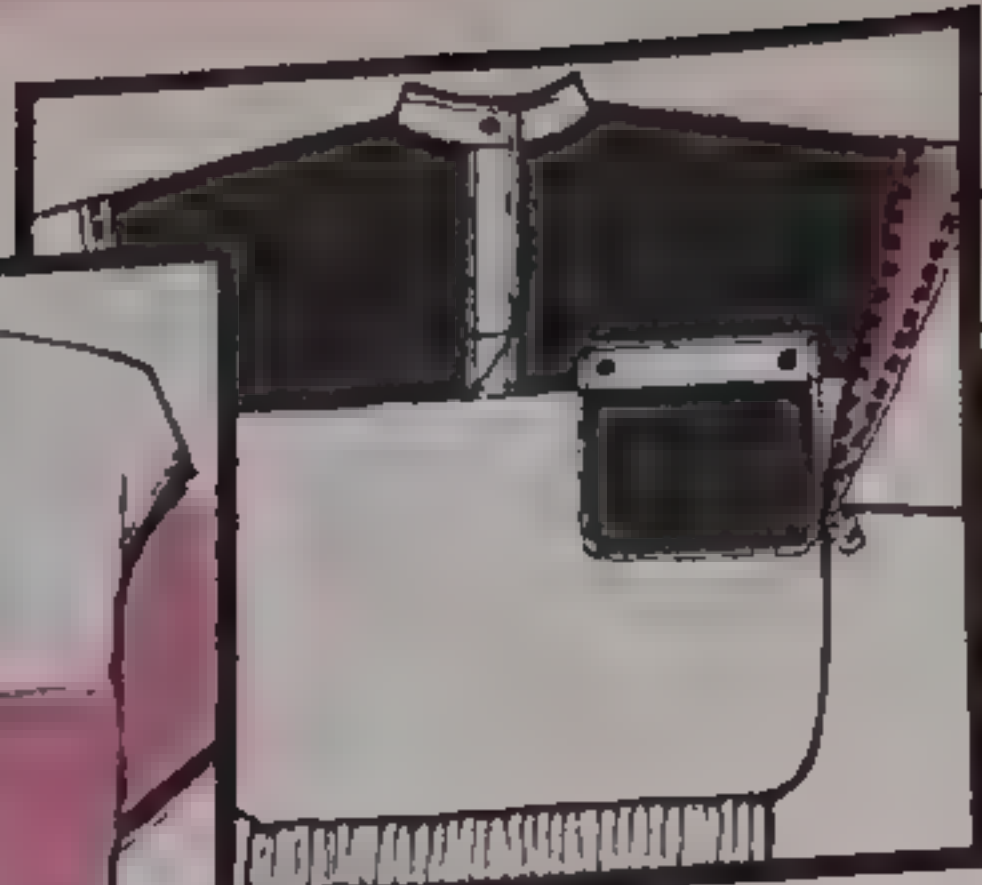
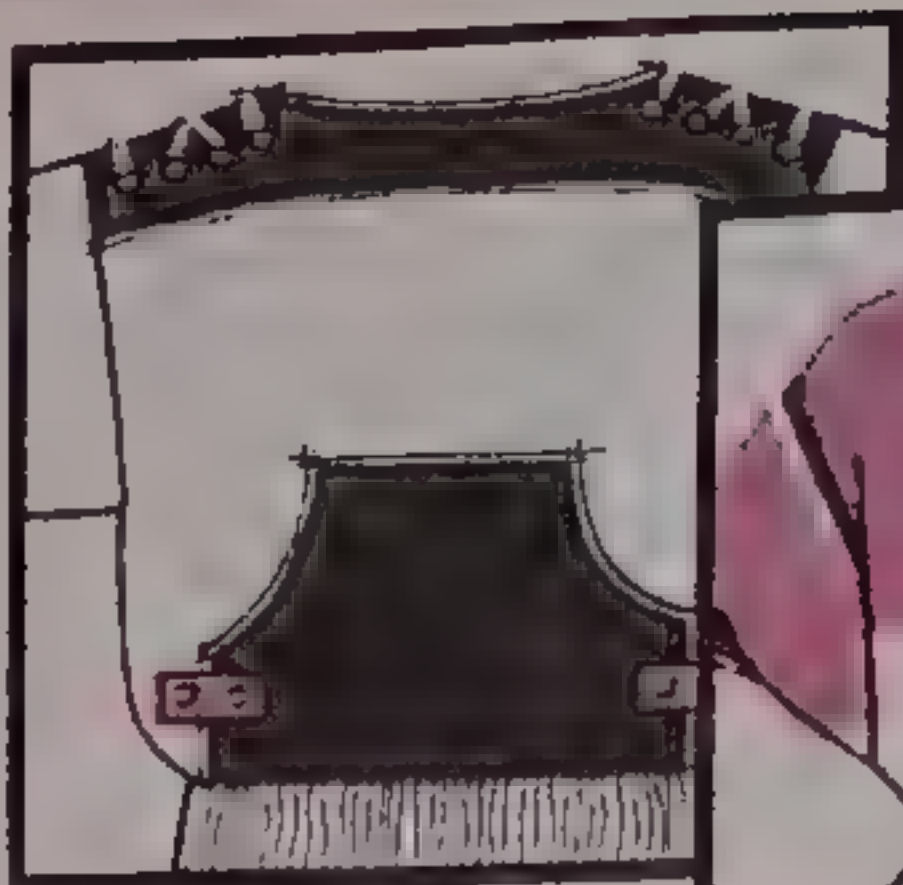
Карпу
ное пюре добавить мясу.
вымесить и разделать в виде небольших

КАКИМ БУДЕТ ВАШ ДЖЕМПЕР —

зависит от вашей фантазии. Вариантов может быть бесчисленное множество. Любой из этих джемперов можно выполнить по выкройке-основе, которую мы предлагаем (размер 164—92—100). Материалами вам послужат трикотаж (или вышедшие из употребления трикотажные вещи), плащевые или хлопчатобумажные ткани, натуральная или искусственная кожа, различная фурнитура.

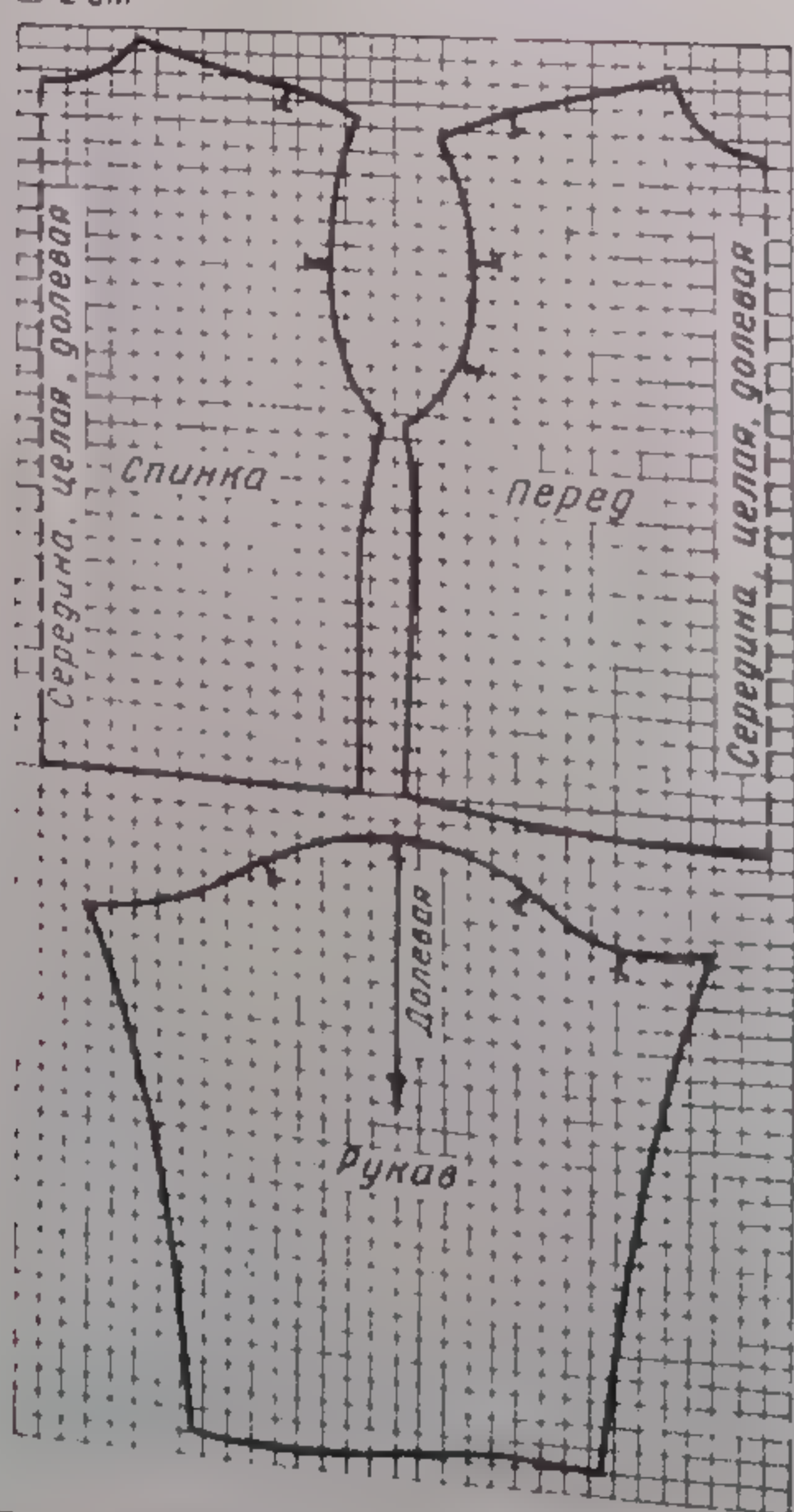
При шитье обратите внимание на некоторые технологические мелочи, которые облегчат вам работу. Если шов закрывается бейкой, то стачивайте его на лицевую сторону — в этом случае шов не нужно обметывать. Детали из трикотажа сшивайте строчкой зигзаг минимальной ширины — швы будут эластичными и прочными. Притачивая трикотажные детали (манжеты, пояса), старайтесь их не растягивать, а вот основные детали по линии шва следует немного присборить. Рукава, которые мы предлагаем на выкройке, лучше втачивать в открытые проймы: сначала стачайте плечевой шов, втачайте рукава, а затем, одним приемом, стачайте рукав и боковой шов. Не забывайте и о том, что трикотаж растягивается — поэтому блочки и кнопки, которые вы поставите в специализированных мастерских, могут выскакивать. Чтобы этого не происходило, места, где будет находиться эта фурнитура, нужно предварительно укрепить — с изнаночной стороны (или под обтачку) подложить кусочки бязи или колленкора.

(«Журнал мод», г. Москва).



ПО ОДНОЙ ВЫКРОЙКЕ

□-2 см

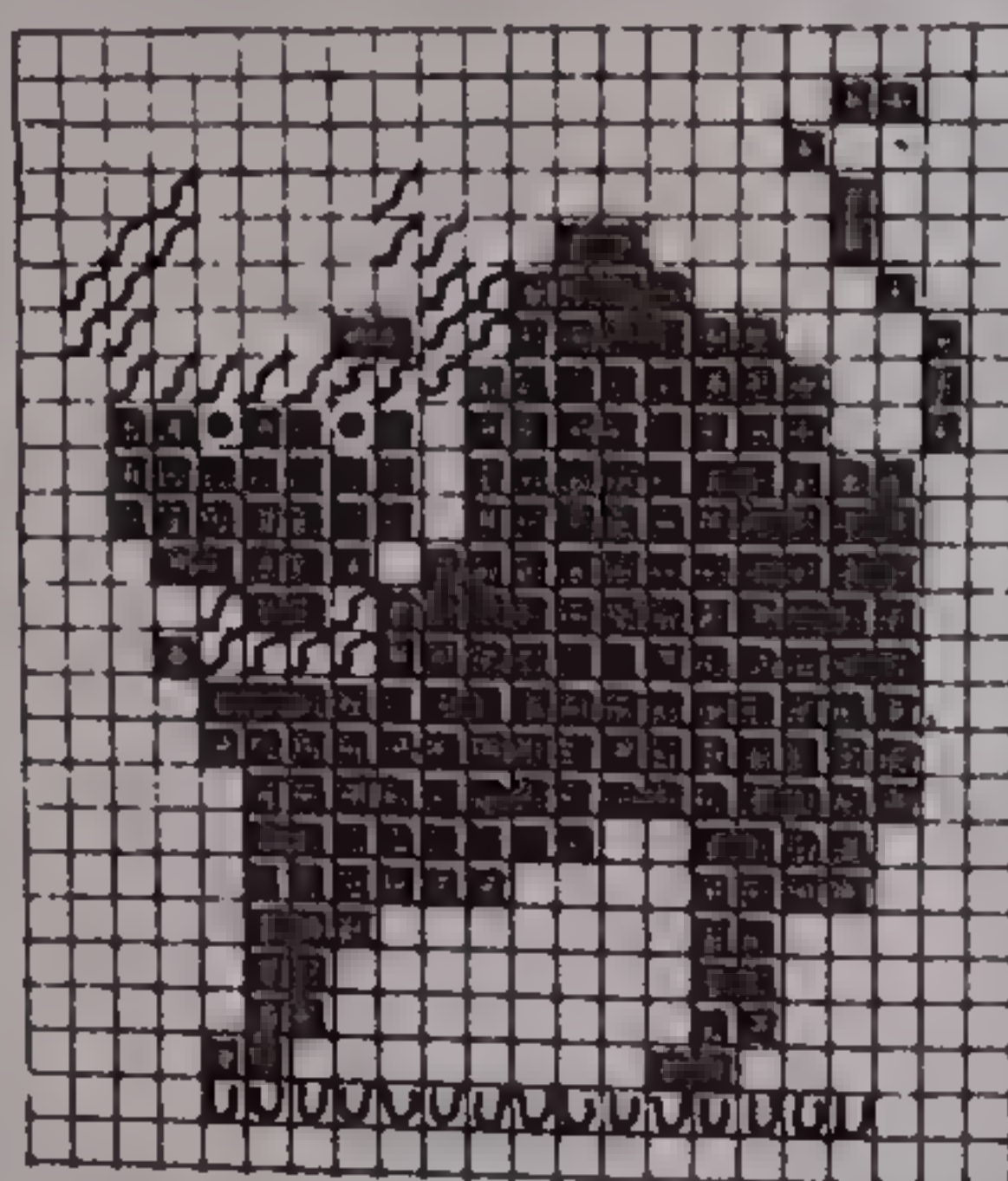
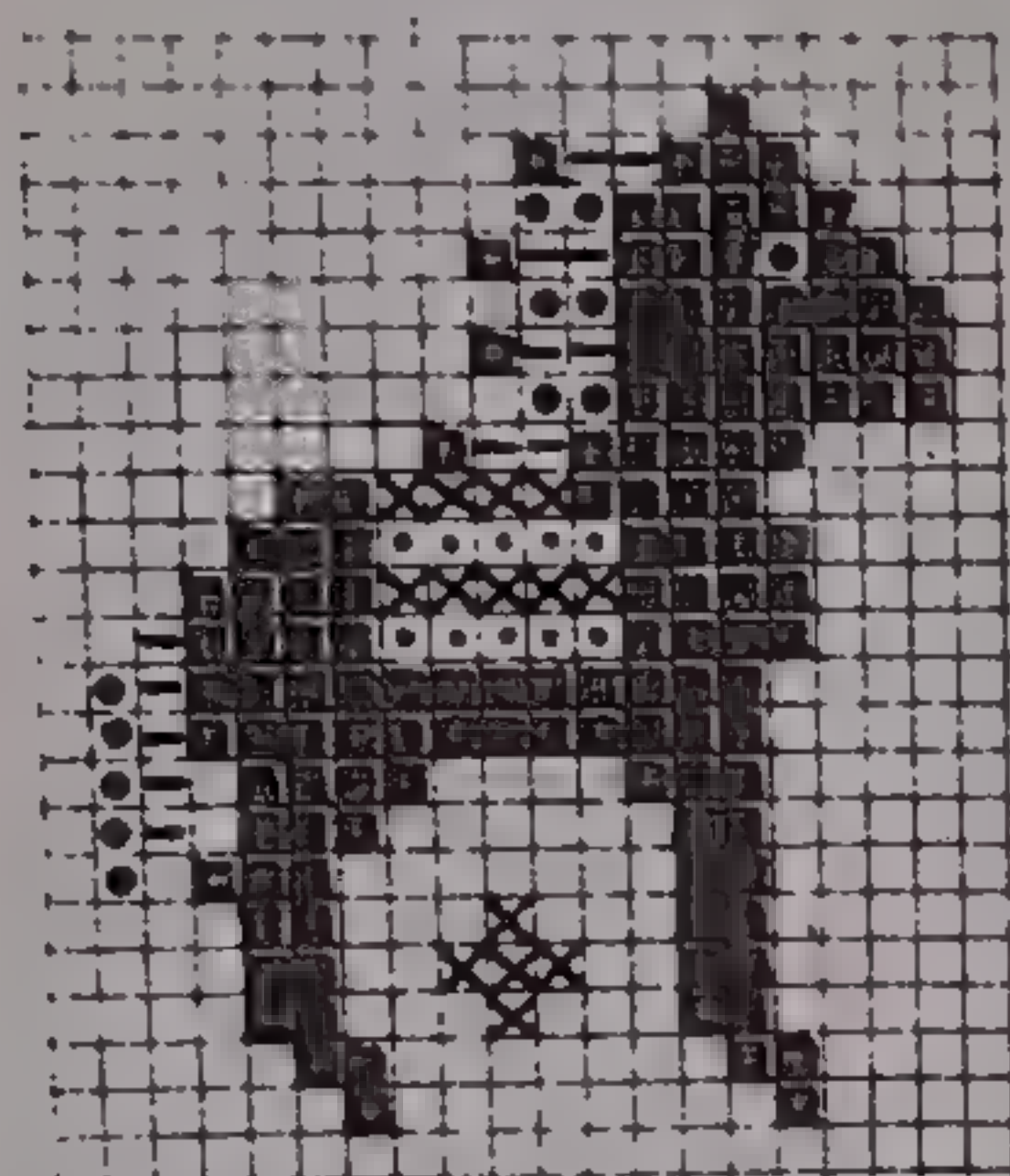
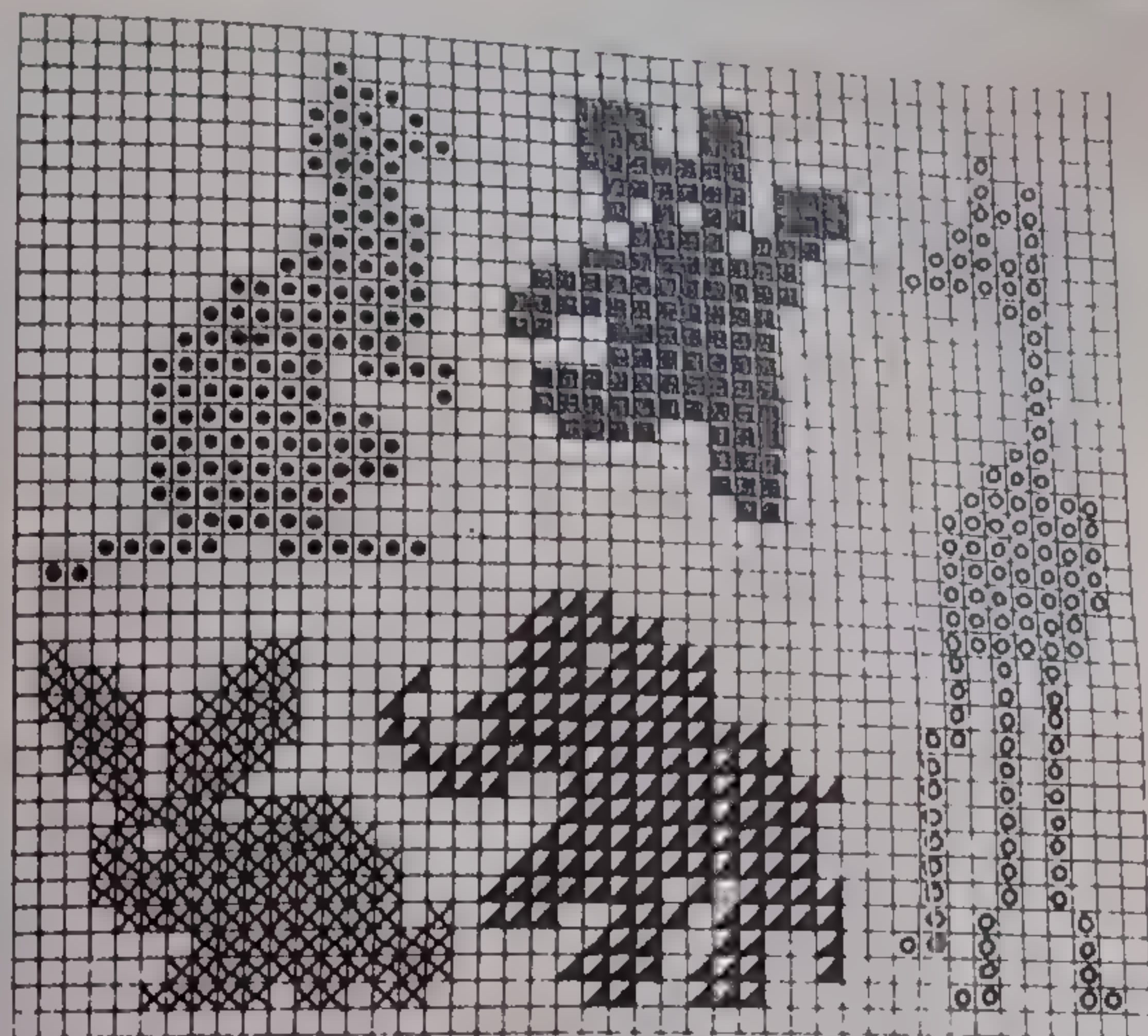
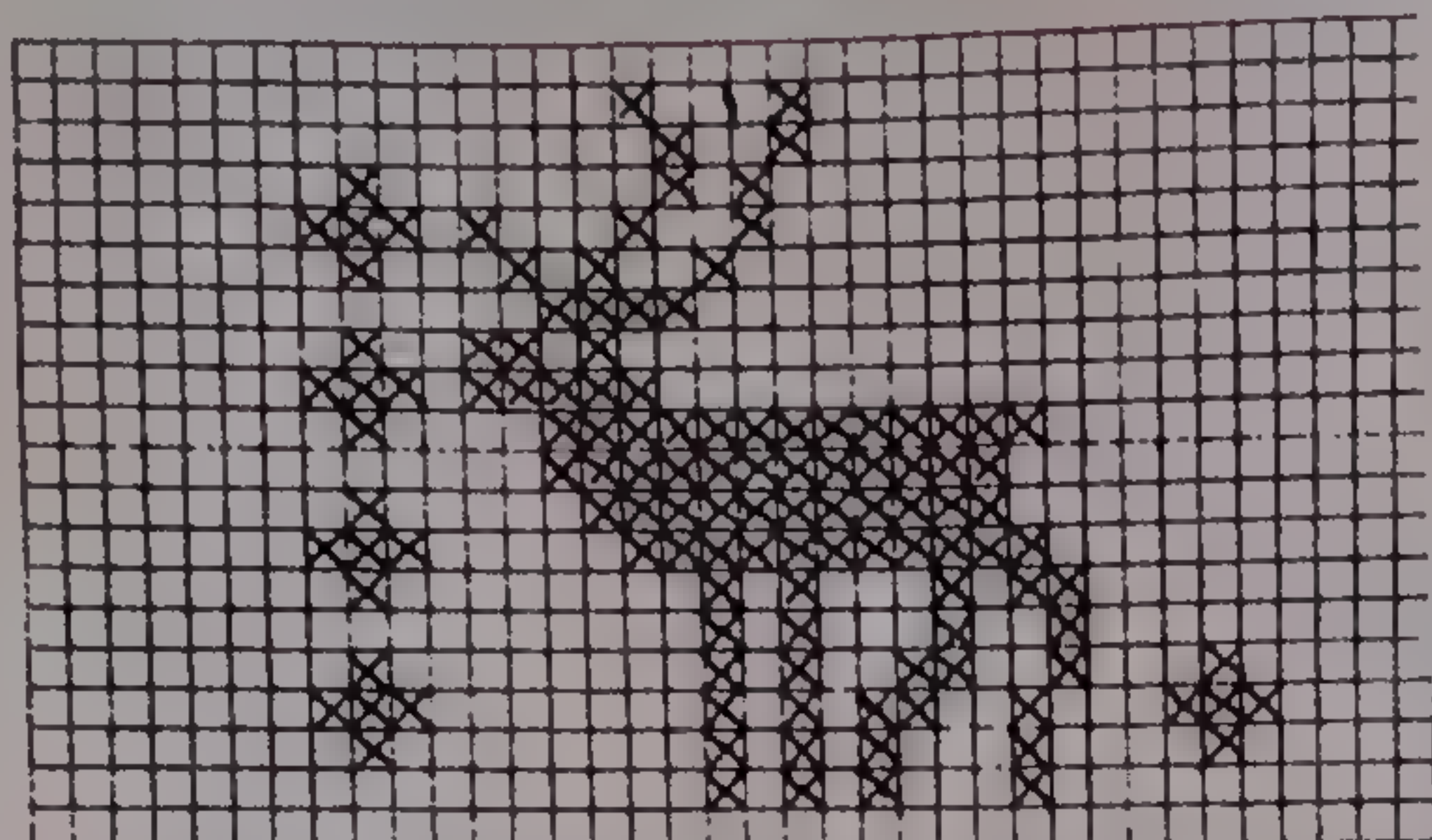




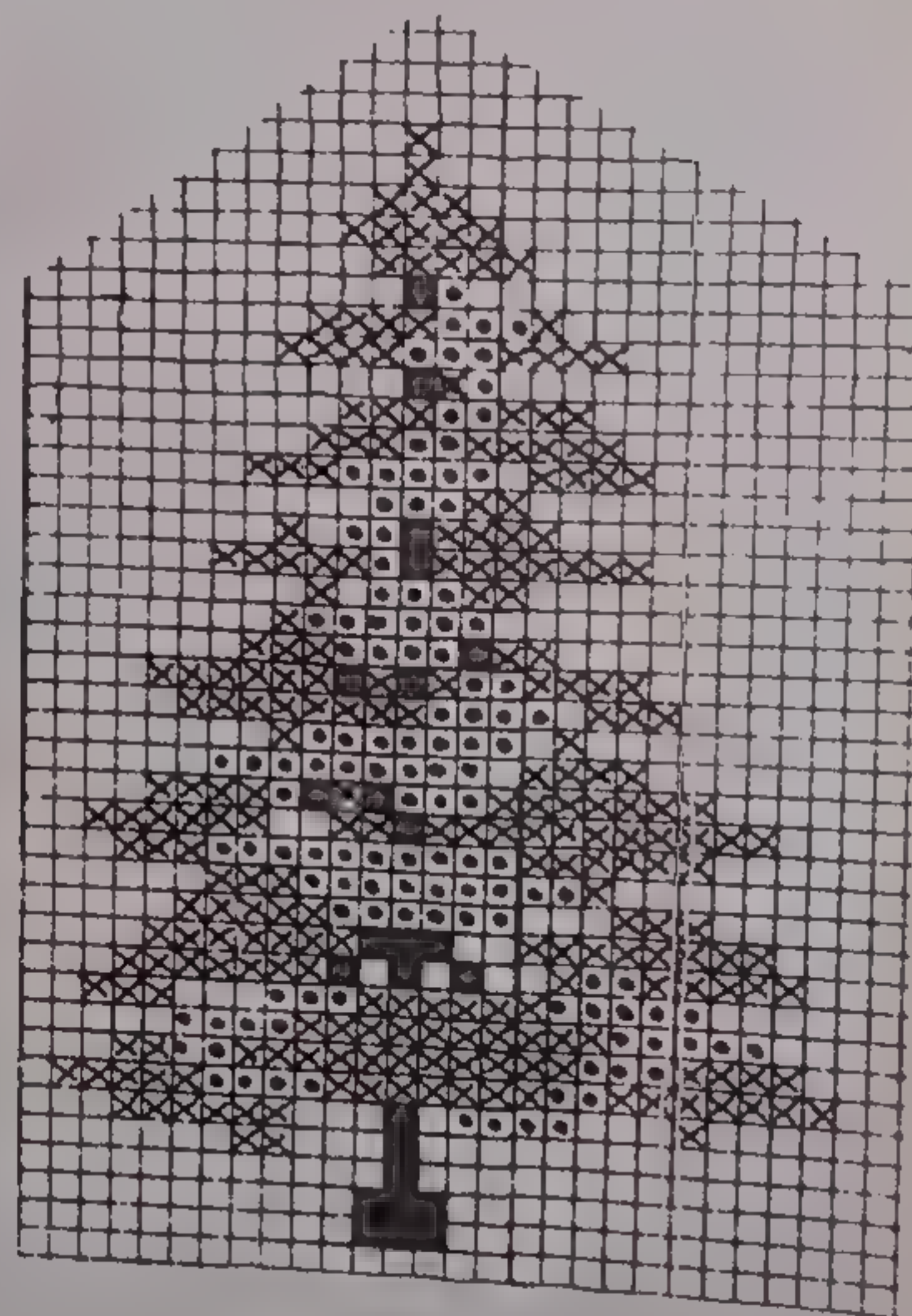
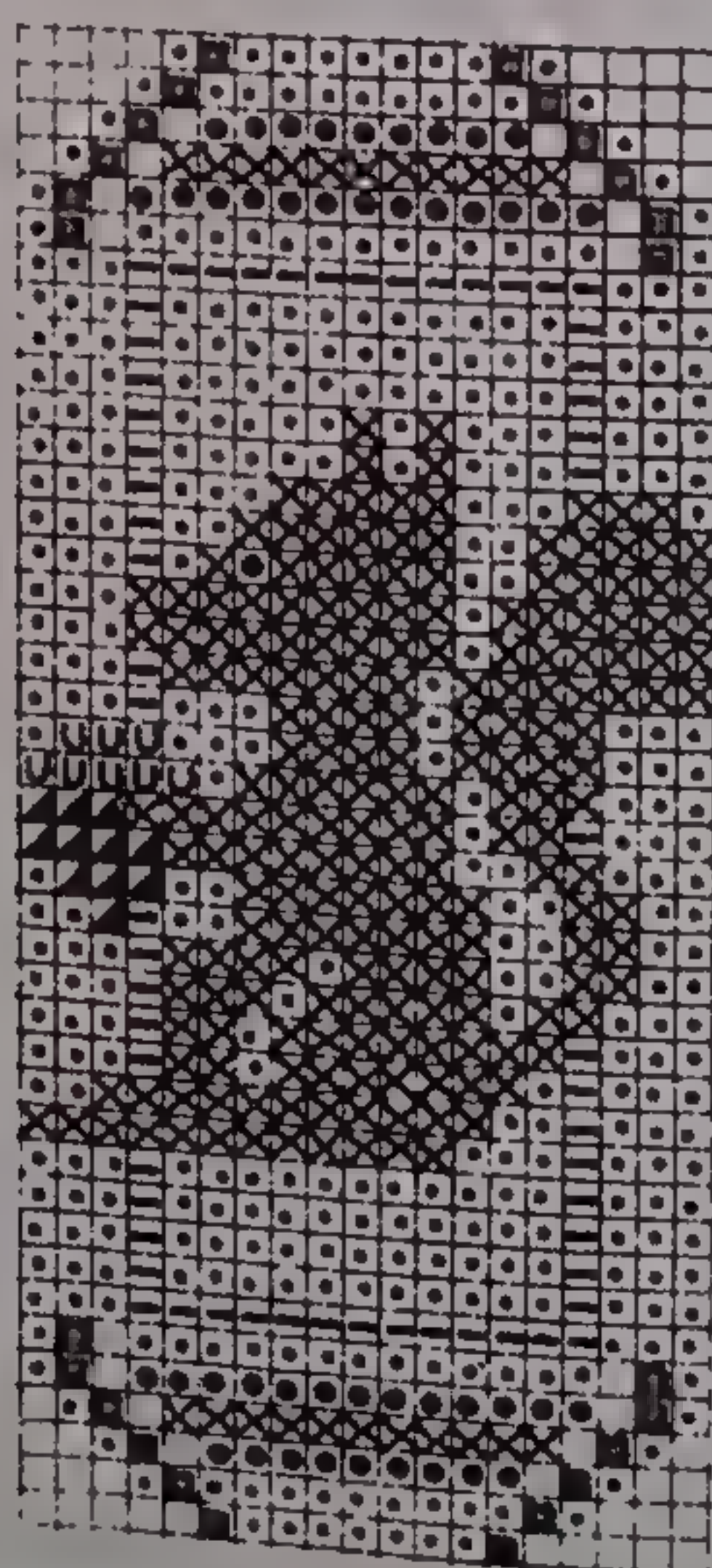
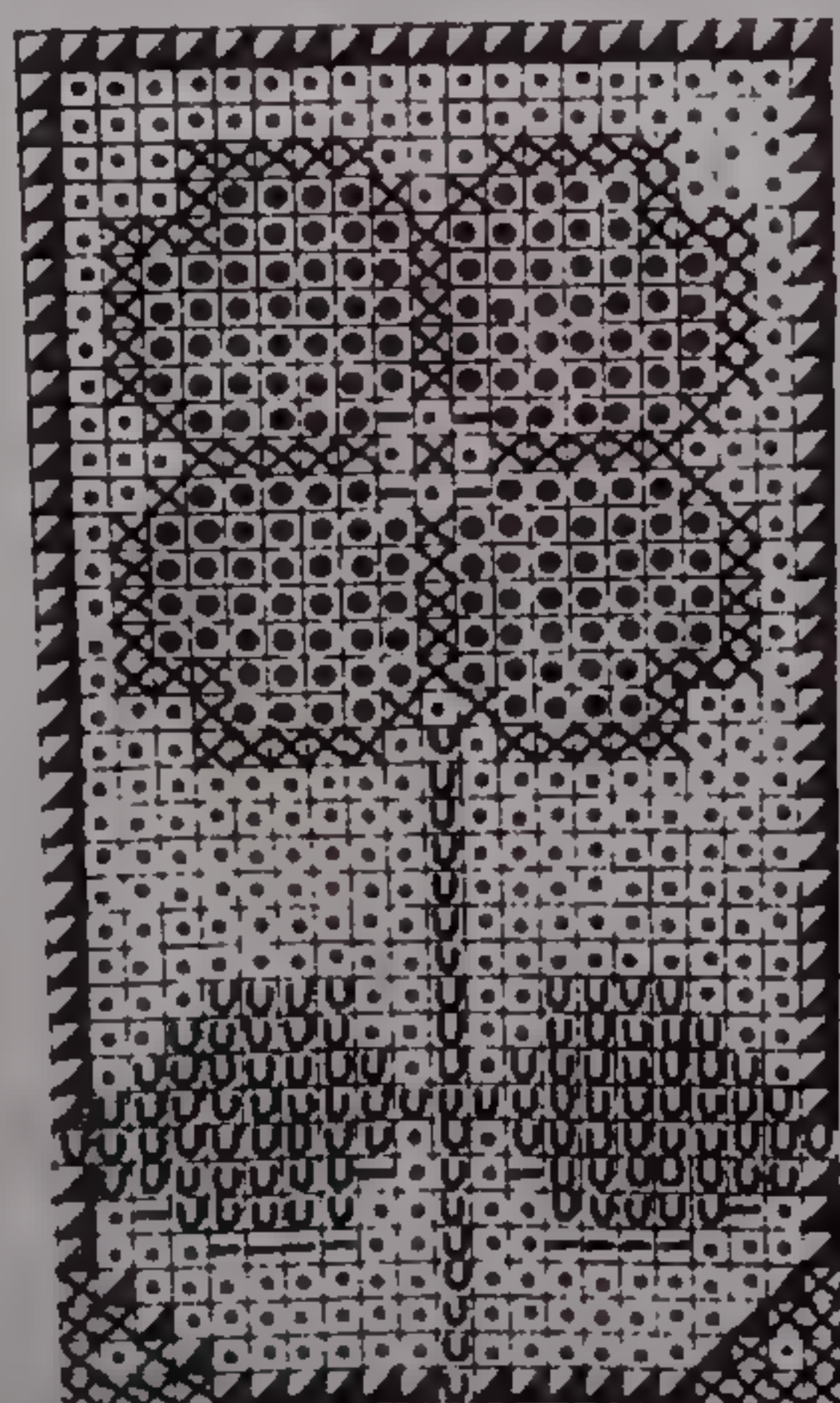




ЫШИМКА



- — черный
- X — красный
- — синий
- U — зеленый
- — желтый
- ▤ — апельсиновый
- — лиловый
- — белый
- ⋈ — коричневый



- — светло-зеленый
- X — темно-зеленый
- — коричневый



ЭТИ ГЛАЗА НАПРОТИВ

БРОВИ

Брови подчеркивают овал лица, поэтому они нуждаются в особом внимании. Если не оформить их подходящим образом, они могут нарушить гармонию лица, а также и прибавить несколько лишних лет...

— Следите за тем, чтобы форма бровей была аккуратной. Для этого надо выщипать несколько излишних волосков между бровями и под ними.

— Чтобы обезболить эту процедуру, за несколько минут до нее поставьте холодный компресс или протрите брови кубиком льда. Выщипывайте брови в направлении роста волос.

— Если у вас густые брови, необходимо подправить их маникюрными ножницами. А чтобы придать им более аккуратный вид, можно сбрызнуть брови лаком для волос и пригладить пальцем.

— Никогда не подбрасывайте брови! Иначе они станут более густыми и будут расти еще быстрее.

РЕСНИЦЫ

Ресницы являются прекрасным украшением глаз. Чем они гуще, длиннее и темнее, тем красивее кажутся глаза. Ресницы обновляются каждые 8—12 недель, происходит это постепенно и поэтому незаметно. Для их окраски, уплотнения и удлинения употребляется тушь для ресниц. Тушь наносят снизу на сухие ресницы в направлении от



века к краю ресниц. Чтобы ресницы выглядели гуще, тушь можно нанести три раза, каждый раз подсушивая нанесенный слой в течение 3—5 минут. Сейчас в моде цветная тушь: синяя, зеленая, темно-фиолетовая. Применение цветной туши требует опыта и вкуса.

Перед сном тушь обязательно надо удалить туалетным молоком или с помощью специального очищающего крема для век. Затем лицо надо сполоснуть водой комнатной температуры.

Можно окрасить ресницы и специальной, более устойчивой краской. Эта процедура обычно проводится в косметическом кабинете специалиста. Тем, кто носит контактные линзы, тоже рекомендуется окрашивать ресницы у специалиста косметолога краской, а не тушью для ресниц.

Если вы пользуетесь искусственными ресницами, то лучше всего вы-

брать те, что сделаны из натурального волоса. Лучше выглядят ресницы, сделанные с различной длиной волоска — более короткие по уголкам глаз и длинные в середине. Искусственные ресницы аккуратно приклеиваются специальным клеем. Снимать искусственные ресницы надо, начиная с внешнего уголка глаза к внутреннему. Никогда не отклеивайте их с середины, вы можете повредить свои собственные ресницы.

ГЛАЗА

— Карандаши, которыми вы очерчиваете глаза, должны быть достаточно острыми.

— Если хотите, чтобы линия была более широкой и плотной, используйте карандаш с тупым острием или щеточку.

— Если вам попался слишком мягкий карандаш для глаз, держите его в холодильнике, чтобы грифель стал более твердым. А если карандаш недостаточно мягкий, подержите его несколько секунд у включенной электрической лампочки, тогда он не доставит вам много хлопот при использовании.

Выбирая цвет карандаша, имейте в виду три момента:

— Какого цвета одежду вы носите.

— Цвет ваших волос и лица.

— Цвет глаз и овал лица.

Обязательно перед сном очищайте лицо от грима.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

● Если у вас подпухли глаза или появились темные круги, не огорчайтесь. Компресс из холодного чая, который вы поставите на 10 минут на глаза, поможет вам избавиться от этой неприятности.

● Если у вас было много работы и глаза устали, поставьте два кружочка свежего огурца на веки. Через 15 минут почувствуете себя гораздо лучше.

● Если хотите придать волосам блеск, вотрите в корни волос одну чайную ложку майонеза. Через 20 минут смойте майонез шампунем и водой, как обычно. Результат превзойдет все ваши ожидания.

● Во время жарких летних дней держите косметические препараты в

холодильнике. Тогда они сохраняют свою свежесть. Если румяна в виде пудры высохли, слегка сбрызните их водой.

● Если у вас на лице глубокие морщины, волосы или бородавки, не употребляйте матовую крем-пудру, она еще больше подчеркнет эти недостатки.

● Наносите макияж при хорошем освещении, тогда ошибки при подборе грима исключаются.

● Перед тем, как принять ванну, выпейте стакан воды. Это усилит потоотделение и прочистит поры кожи.

● Непременно смойте грим. Нанесите питательную маску на лицо, она

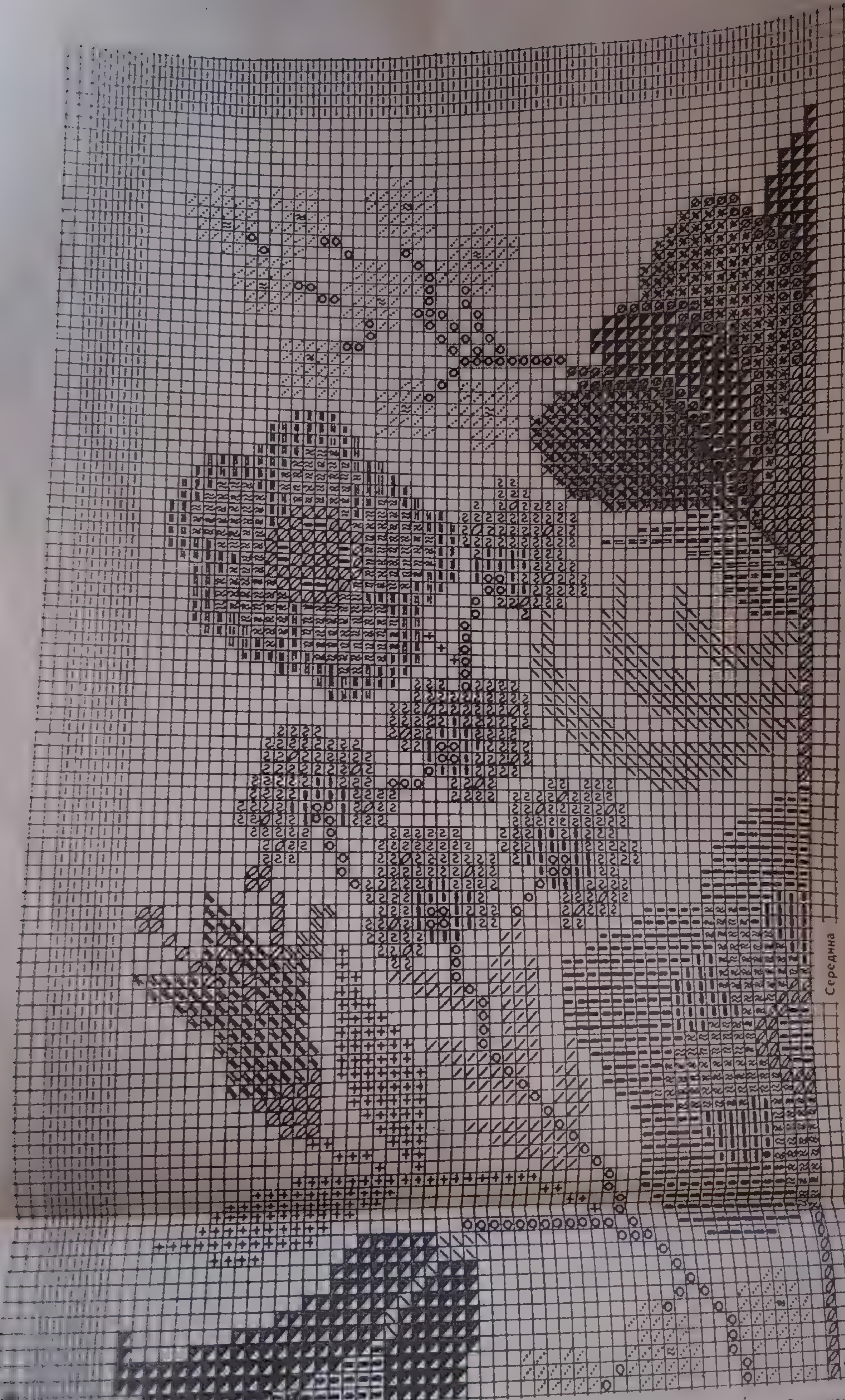
легче впитается кожей, так как водяные пары будут способствовать этому процессу.

● Перед тем, как лечь в ванну, накрутите волосы на бигуди. После купания снимите бигуди — ваша прическа готова.

● Находясь в ванне, очистите загрубевшие участки кожи пемзой.

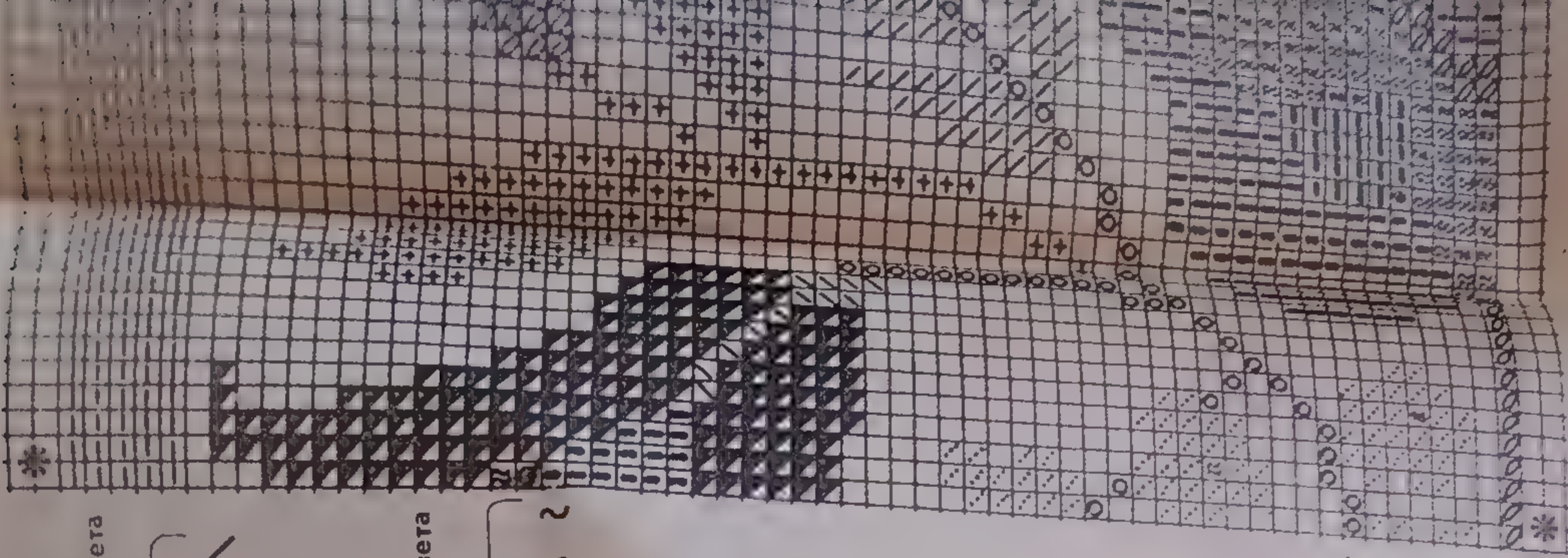
● При мытье пользуйтесь специальной щеткой, которая очистит кожу от мертвых клеток и улучшит кровообращение.

● После купания смажьте кожу гидратантным кремом. Это будет самый подходящий момент для такой процедуры.



Середина

Соединение



Соединение

ПАННО

Вышивается крестом.
Дана половина рисунка

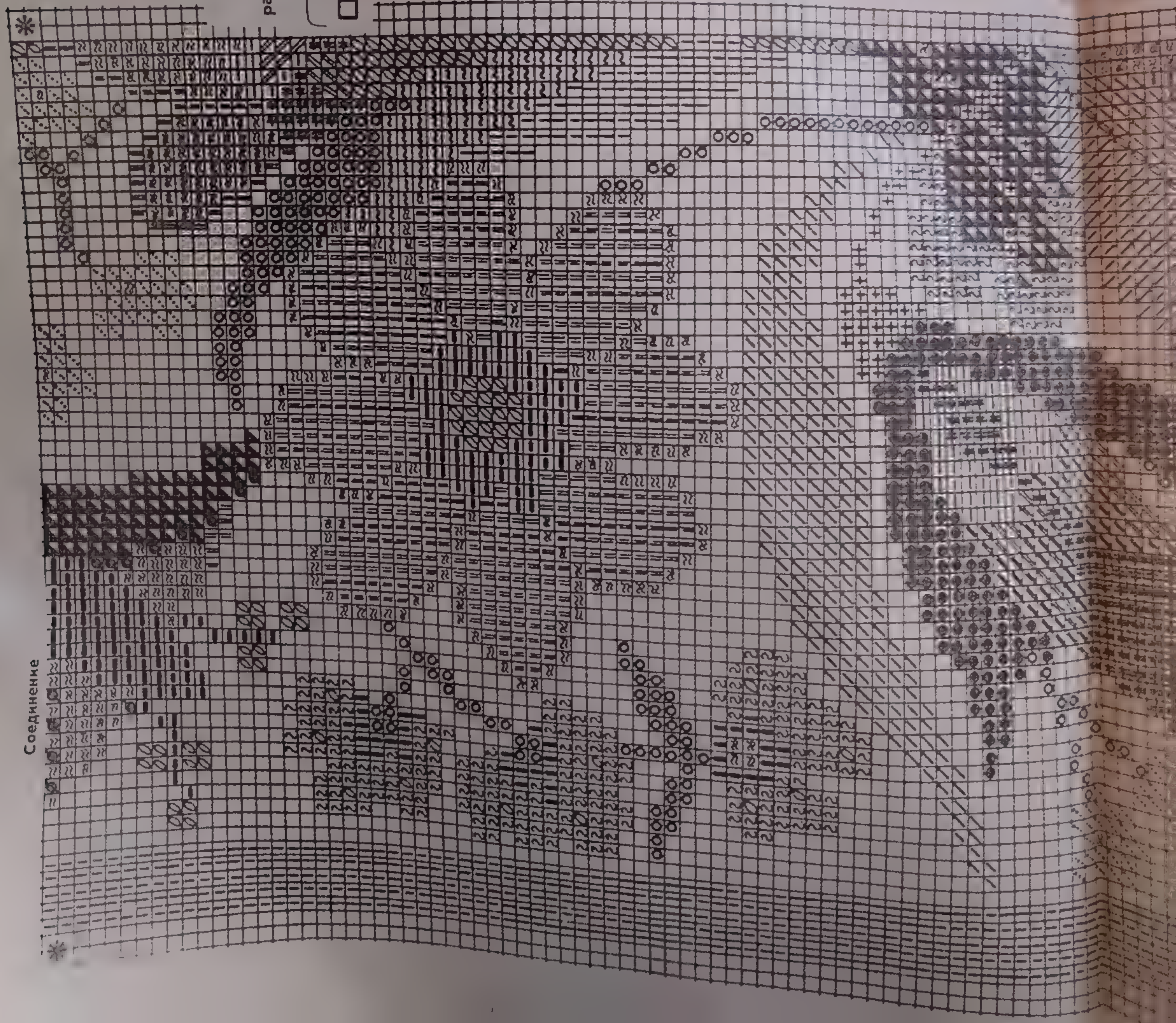
разные оттенки зеленого цвета

-
-
- +
-
-
-

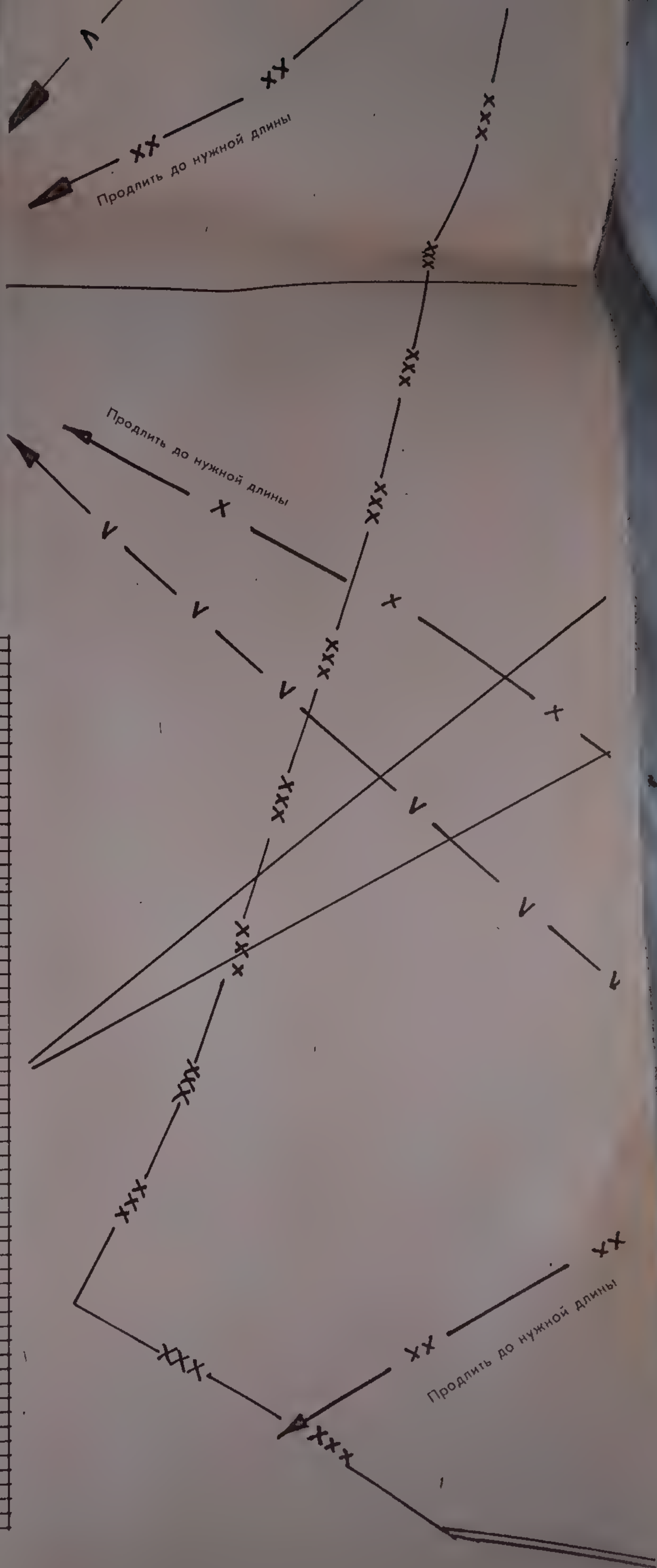
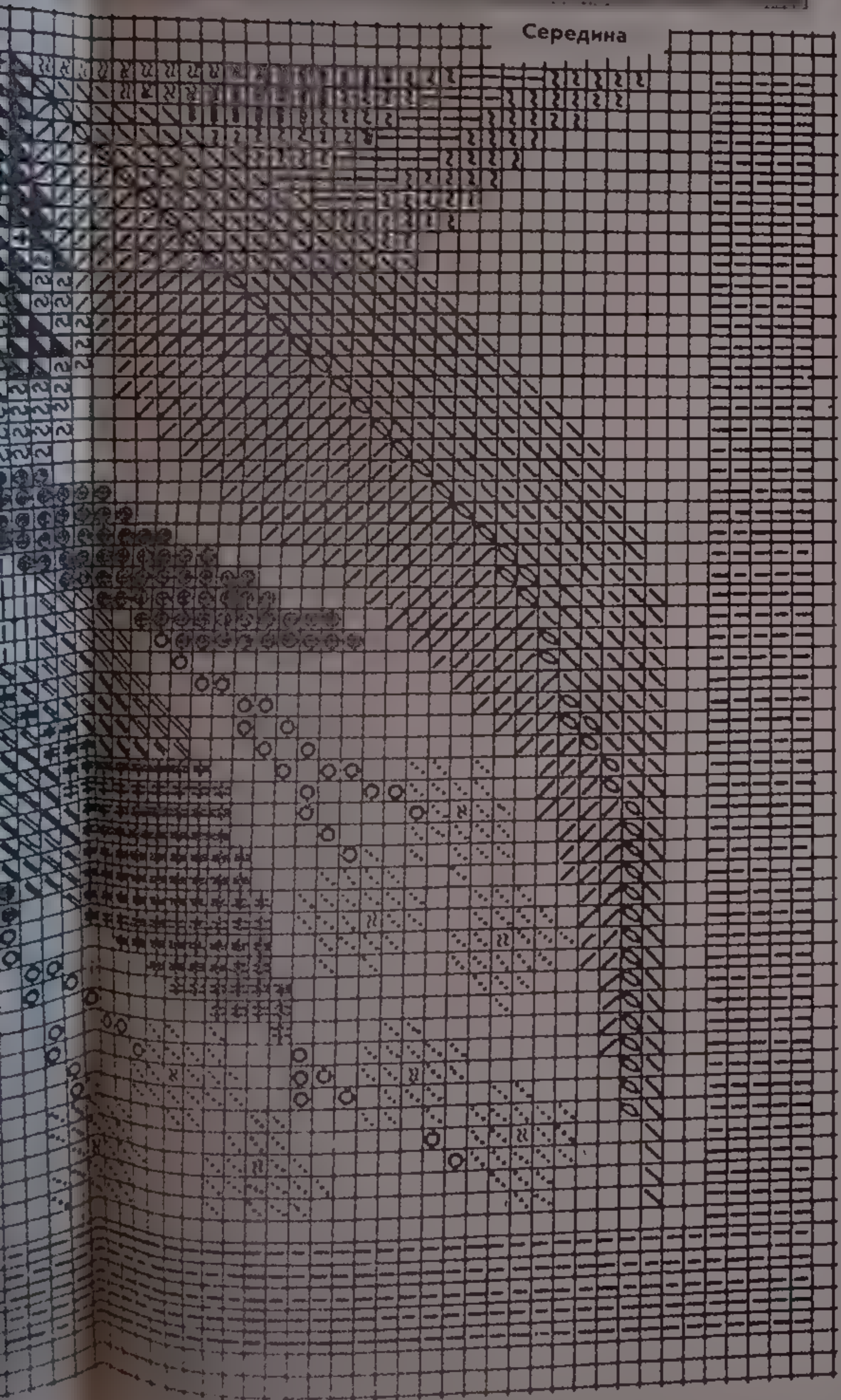
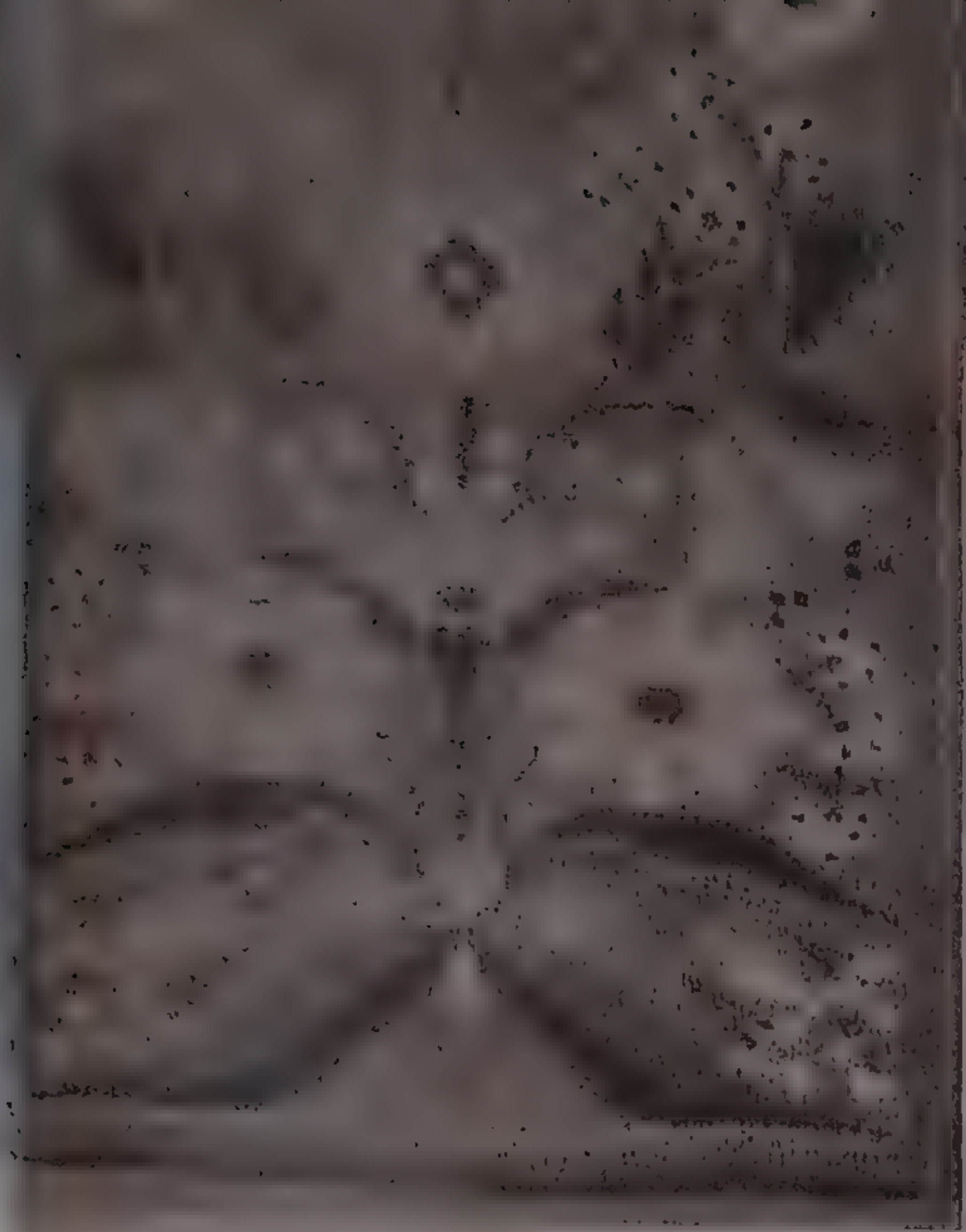
разные оттенки коричневого цвета

-
-
- ×
- ▲
-
-
-

- — светло-лимонный
- — белый
- || — лимонный
- ≡ — темно-желтый
- ≡ — синий
- ≡ — темно-розовый
- ≡ — светло-розовый

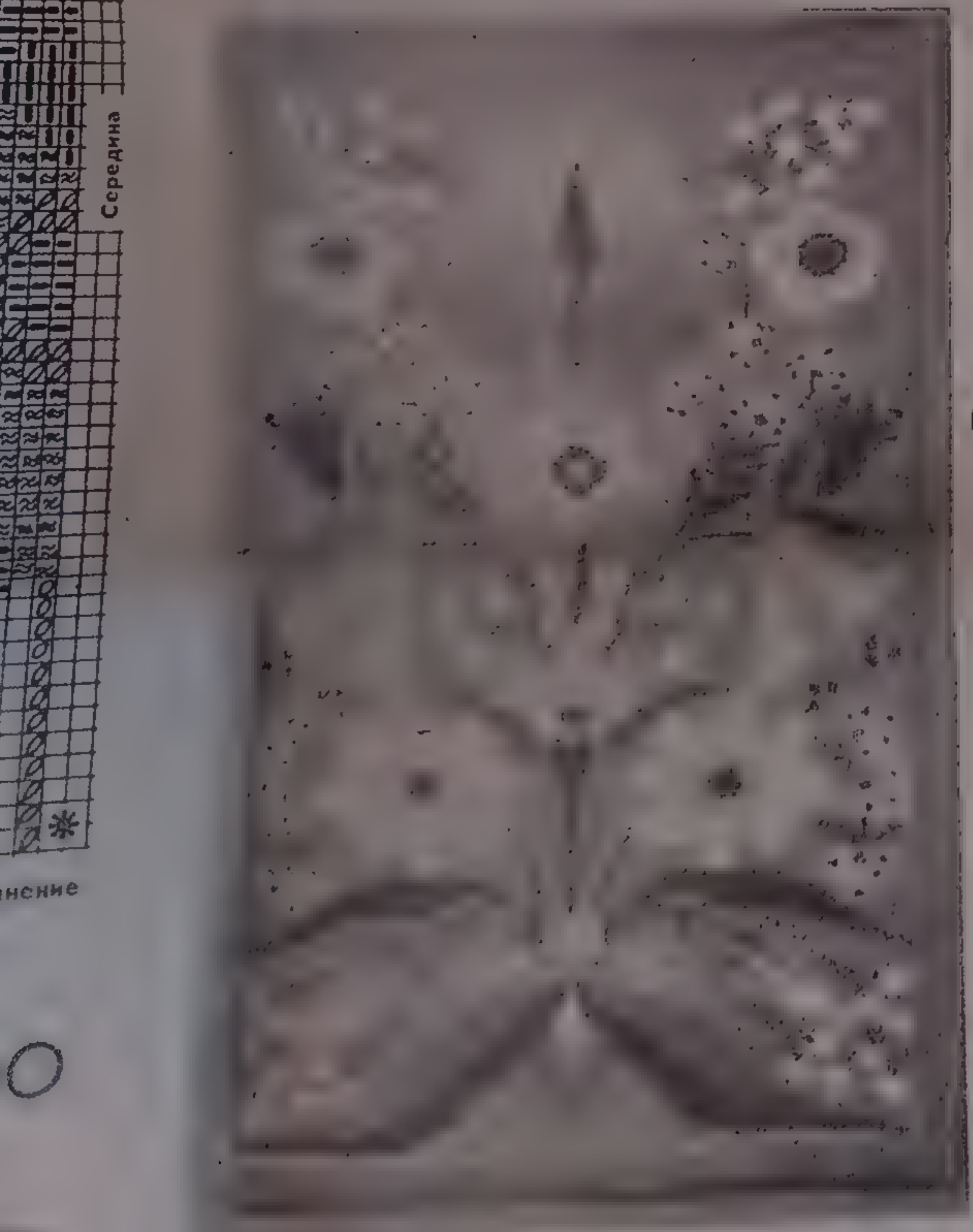
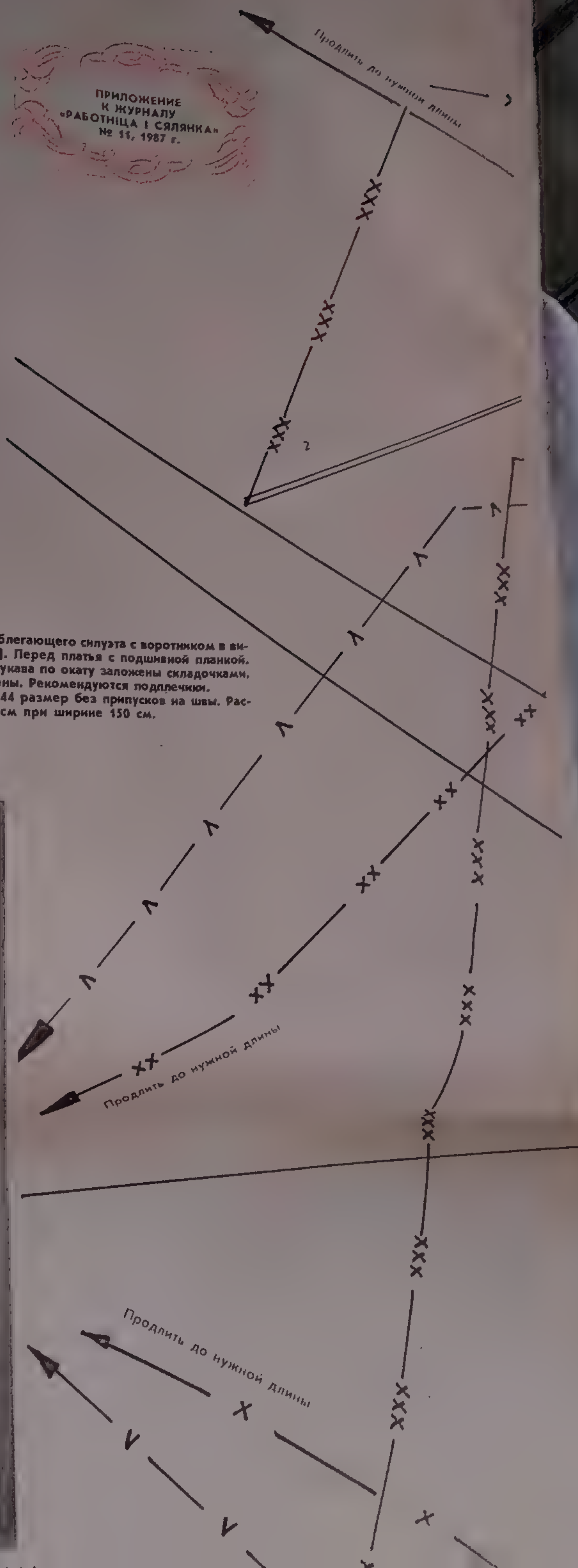


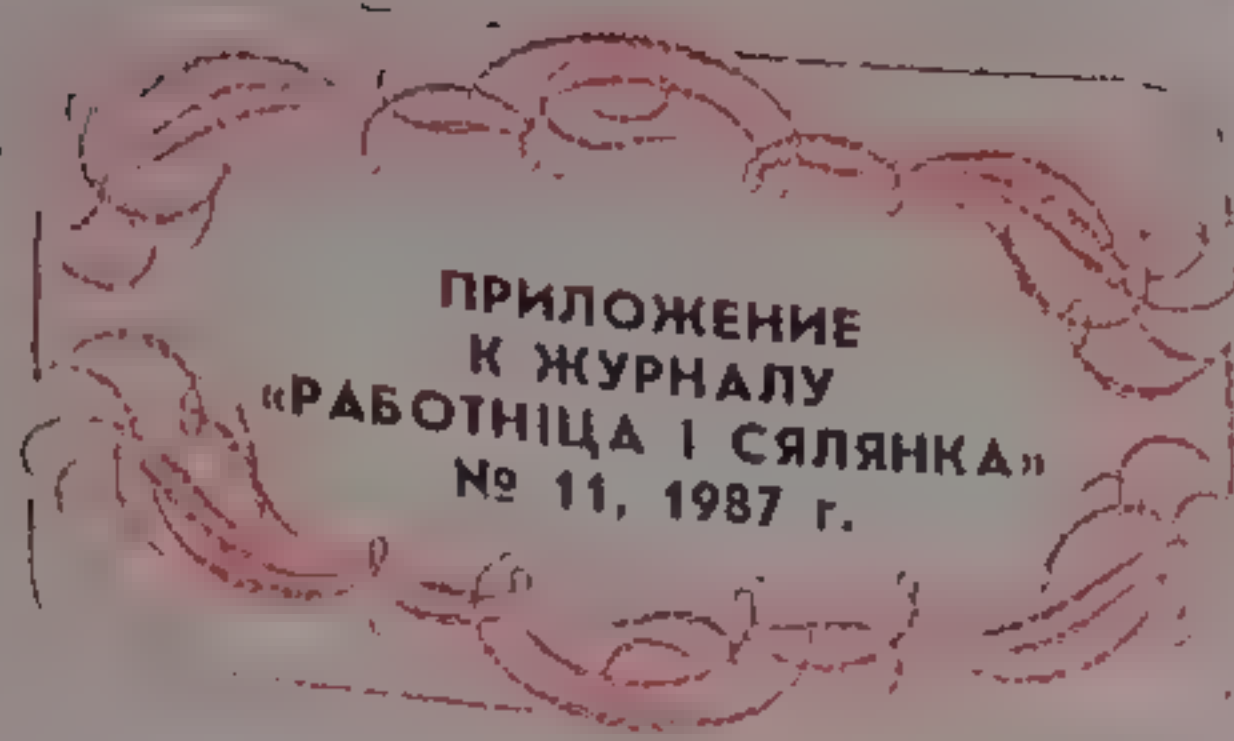
Соединение



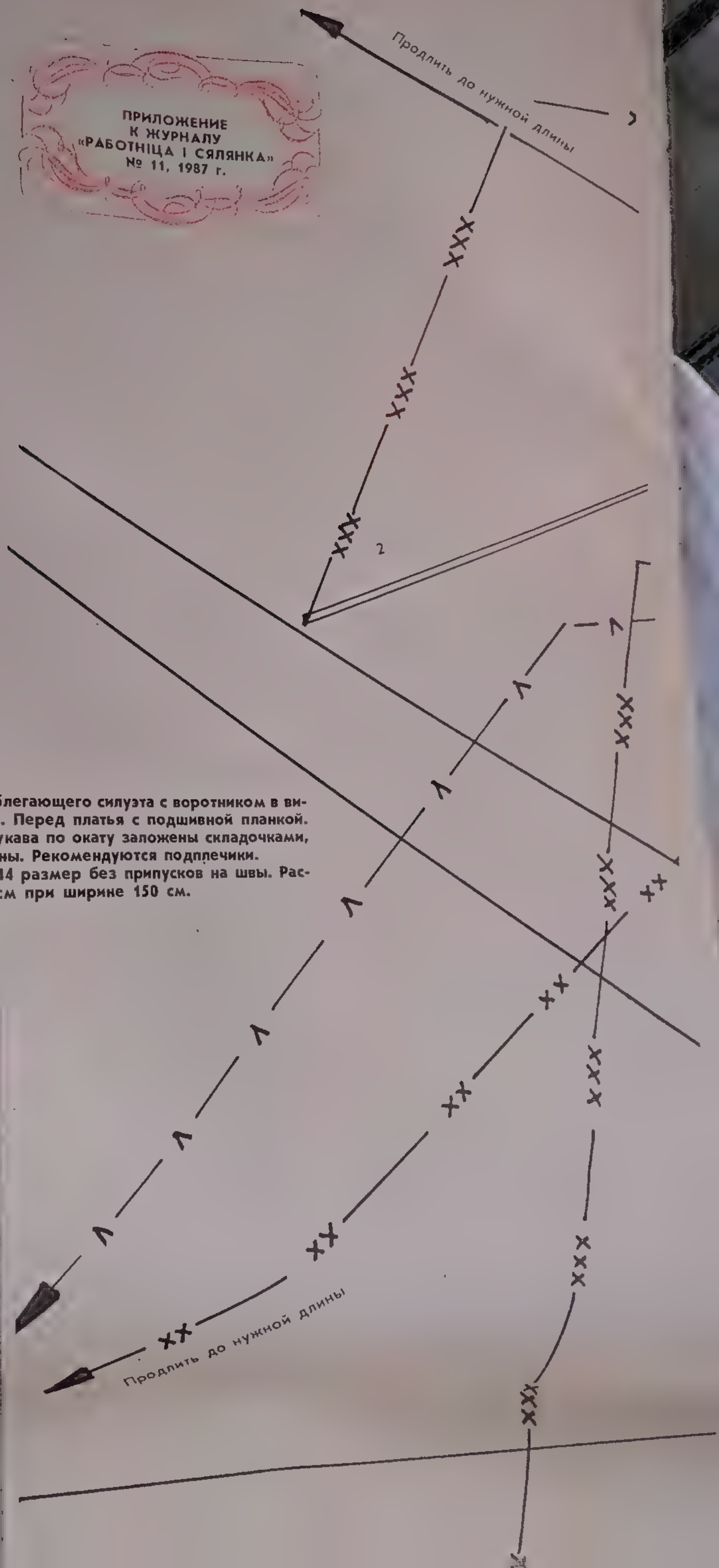
ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА И СЯЛАНКА»
№ 11, 1987 г.

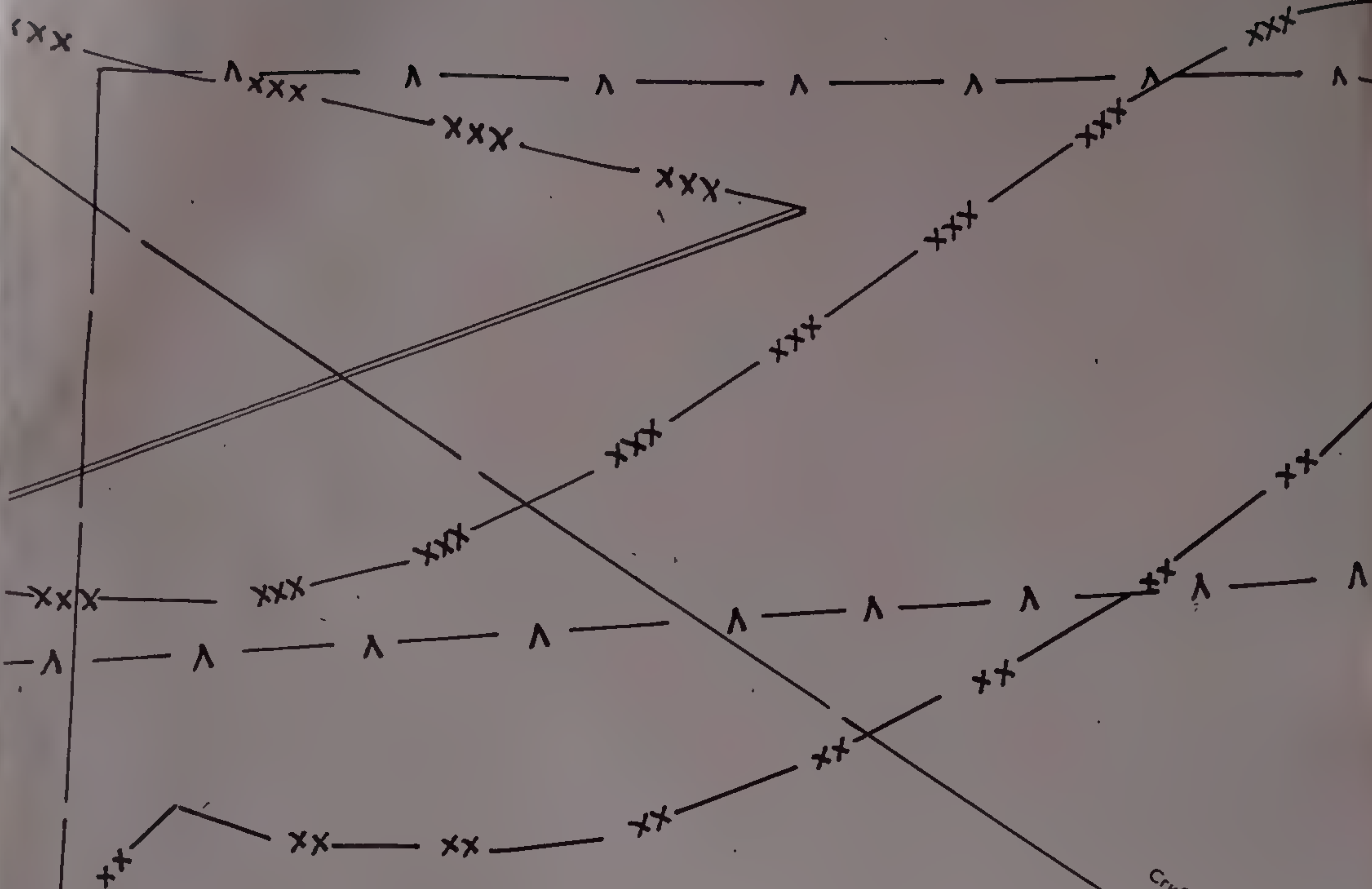
Нарядное платье облегающего силуэта с воротником в виде галстука (банта). Перед платья с подшивной планкой. Спинка со швом. Рукава по окату заложены складочками, к запястью — сужены. Рекомендуются подплечики. Выкройка дана на 44 размер без припусков на швы. Расход ткани 2 м 50 см при ширине 150 см.





Нарядное платье облегающего силуэта с воротником в виде галстука (банта). Перед платья с подшивной планкой. Спинка со швом. Рукава по окату заложены складочками, к запястью — сужены. Рекомендуются подплечики. Выкройка дана на 44 размер без припусков на швы. Расход ткани 2 м 50 см при ширине 150 см.





Сгиб ткани

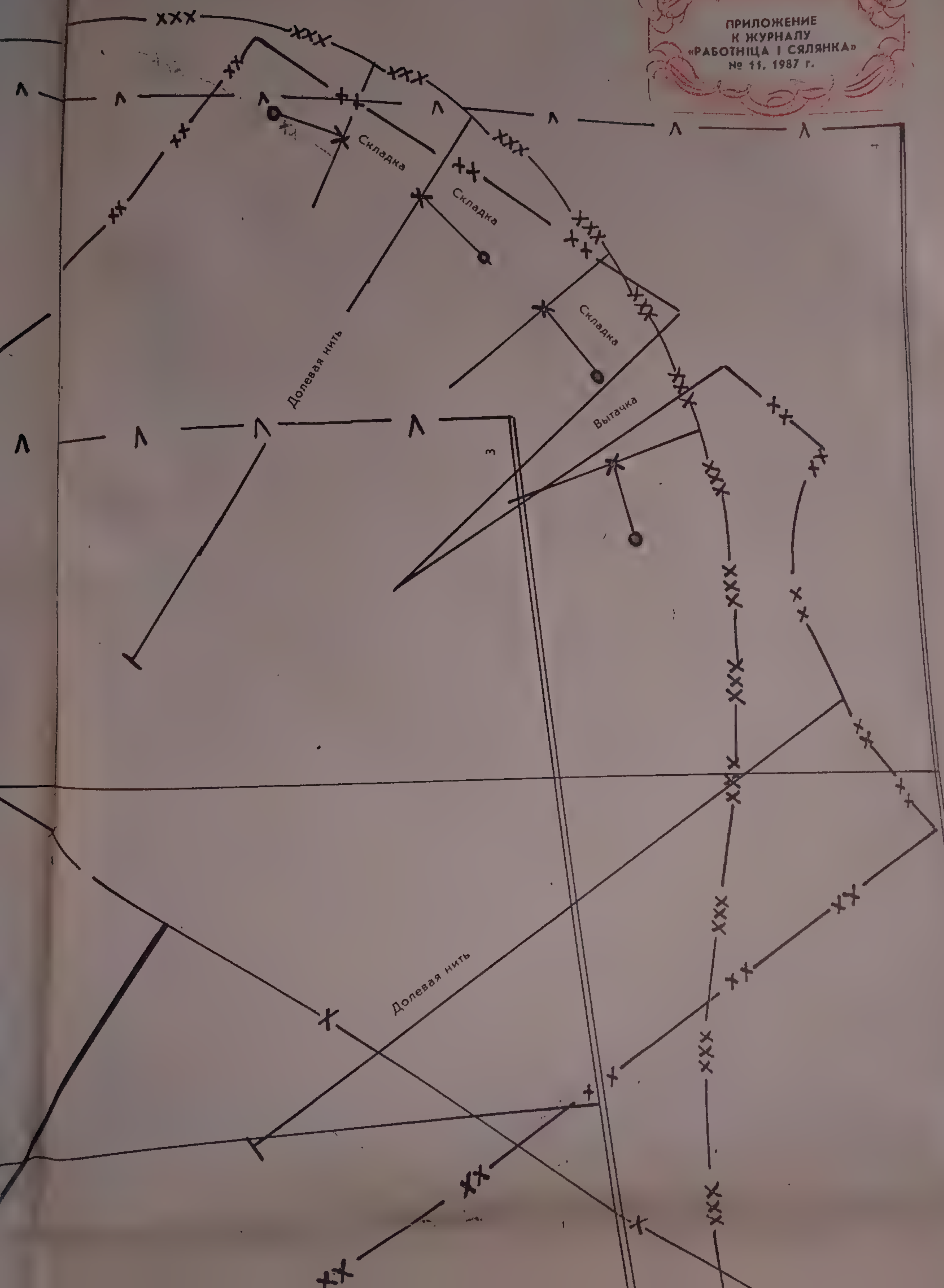
Середина

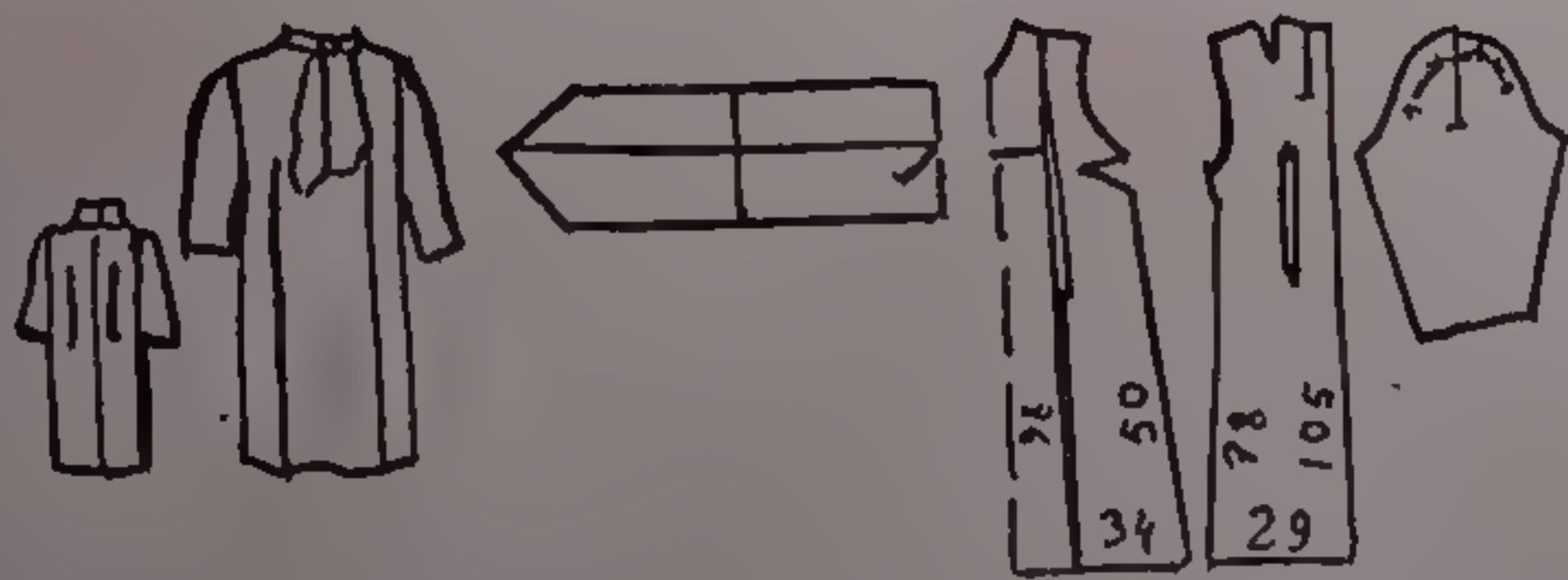
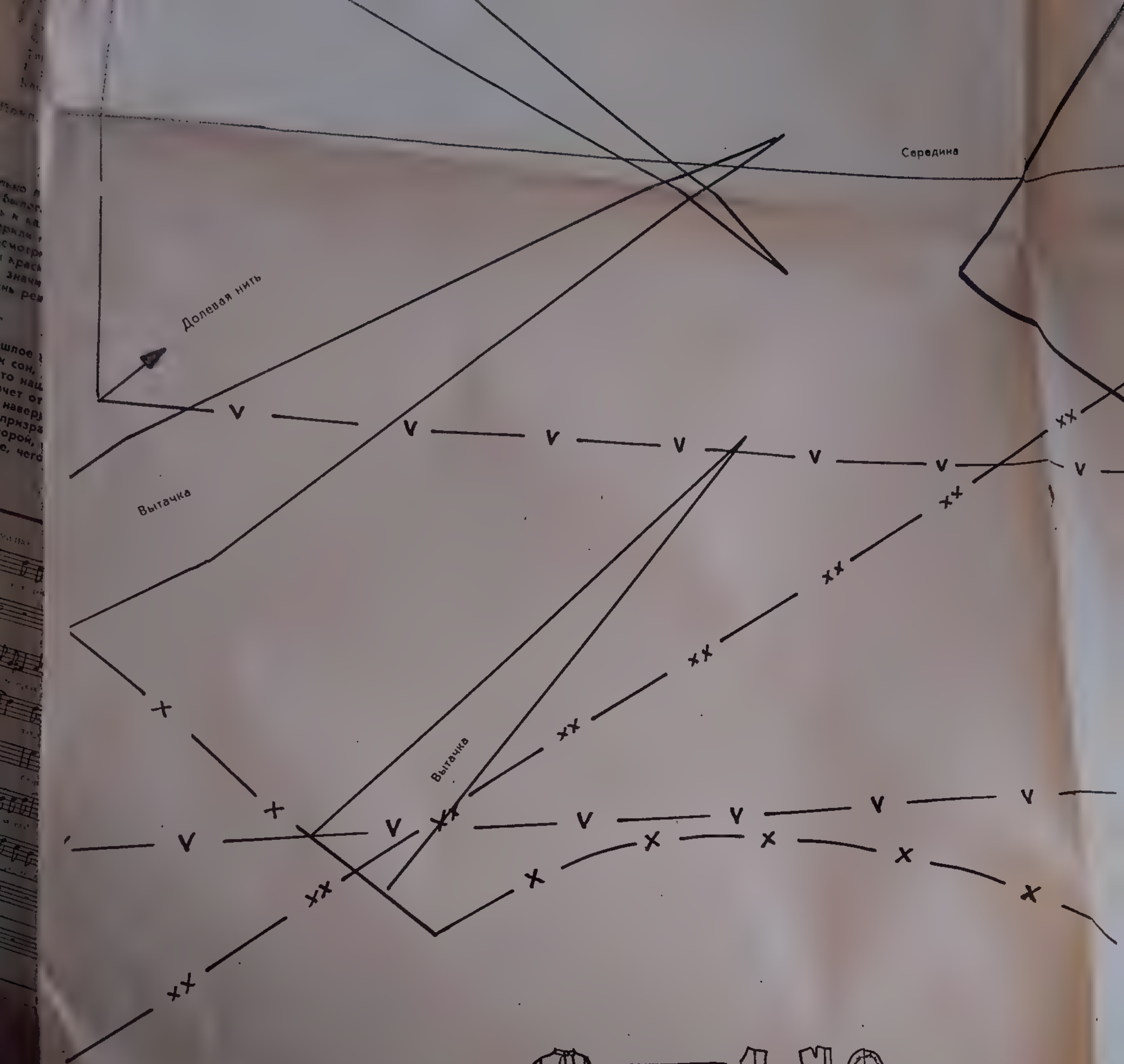
Вытачка

Сгиб ткани

Середина

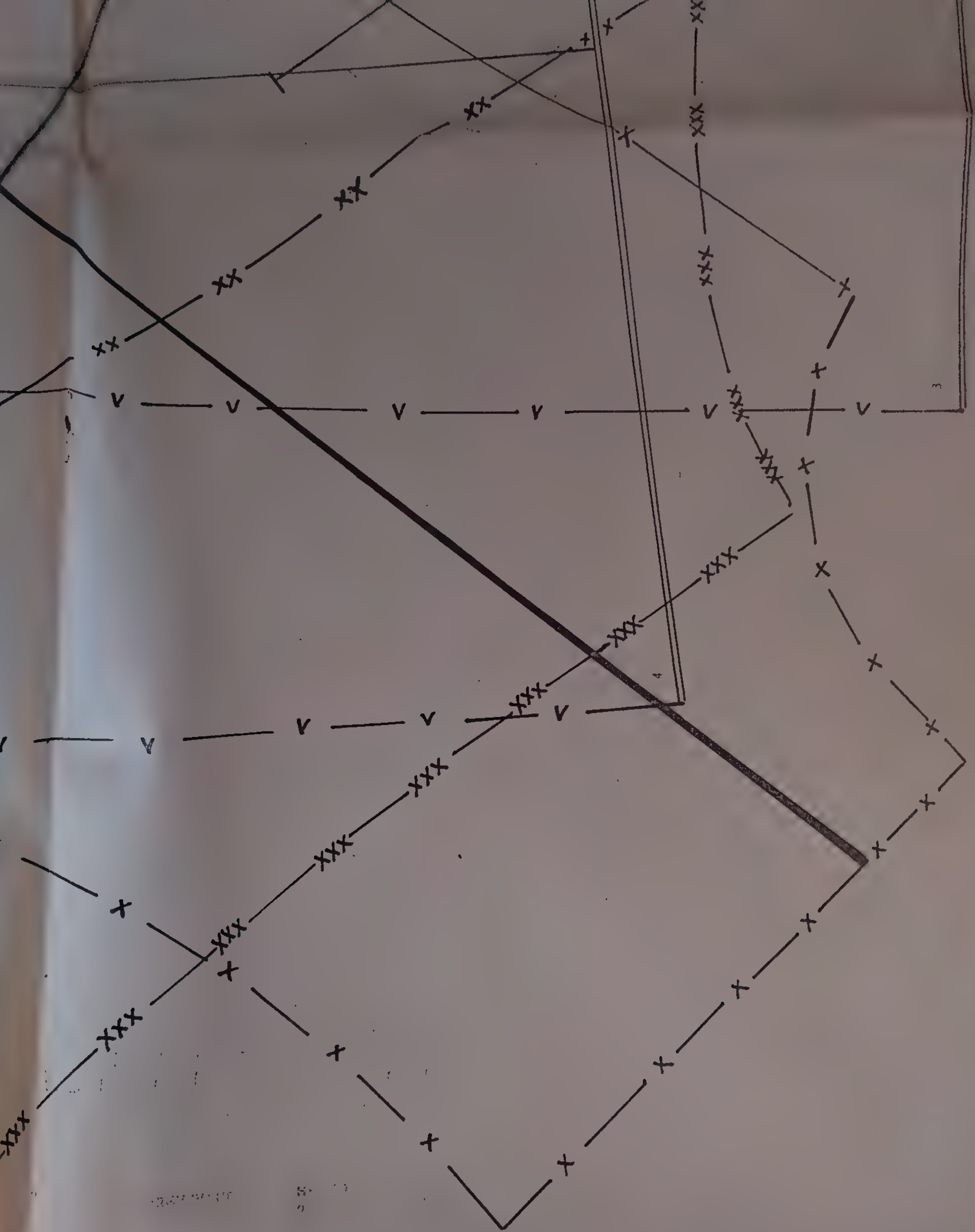
ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА»
№ 11, 1987 г.





УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Перед —x—x— 1 дет.
2. Спинка —xx—xx— 2 дет.
3. Воротник с галстуком —y—y— 1 дет.
4. Рукав —xxx—xxx— 2 дет.



1. пропустить
 2. мелко нарезать
 3. жарить
 4. добавить
 5. перемешать
 6. жарить
 7. добавить
 8. перемешать



Леся

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА»

10



БЕЛОРУССКИЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

СУП МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВЬЮ

Морковь нарезать мелкими дольками, картофель — более крупными. Затем морковь отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 15—20 минут, положить нарезанный картофель и продолжать варку до готовности. Остаток воды слить, суп залить кипящим молоком, добавить сливочное масло, сахар и довести до кипения.

На 7 шт. картофеля — 4 моркови, 6 стаканов молока, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахара, соль.

СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-МОГИЛЕВСКИ

Приготовить лапшу: картофельный крахмал развести водой, добавить яйцо и все размешать до консистенции сливок, как на блинчики. Из полученной смеси выпечь блинчики толщиной 1—2 мм. Затем охладить их и нарезать, как домашнюю лапшу. Молоко разбавить водой, довести до кипения, опустить подготовленную лапшу и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить соль, сахар, сливочное масло и подать к столу.

На полтора стакана картофельного крахмала — 6 стаканов молока, 3 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, соль.

БАБКА

В сырой тертый картофель положить муку, обжаренный со шпиком лук, перец, посолить и все перемешать. Положить в кастрюлю или глубокую сковороду, смазанную жиром, и поставить в духовой шкаф для запекания. Картофельную бабку подать в горячем виде с маслом или молоком.

На 16 шт. картофеля — 2 ч. ложки муки, 2 луковицы, 50 г шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

ОЛАДЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на каждую из них положить свиной фарш, сверху накрыть картофельной массой. Обжарить до румяной корочки с обеих сторон,

переложить в утятницу и тушить в духовом шкафу в течение 10—15 минут.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, соль, перец и все перемешать. Блюдо подать с жареным салом [шпик].

На 12 шт. картофеля — 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 100 г шпика, 2 ст. ложки масла, соль. Для фарша: 400 г свинины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец.

КОТЛЕТЫ С МЯСОМ

Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть, добавить муку, яйцо. Мясо пропустить через мясорубку и поджарить его с луком. Смешать с картофелем; посолить, посыпать перцем. Разделить котлеты обычным способом, запанировать в муке и обжарить в топленом масле. Подать к столу с маслом или томатным соусом.

На 6 шт. картофеля — 250 г мяса, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек сливочного или растительного масла, перец, соль.

ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМИ

Картофель сварить, отсушить и протереть. В полученное пюре добавить масло, яичные желтки, тщательно вымесить и разделить в виде небольших лепешек. На середину лепешки положить грибной фарш, края защипать. Смазать пирожки яйцом, запанировать в сухарях и поджарить на сковороде с разогретым маслом.

Для приготовления фарша сушеные грибы тщательно промыть, замочить в воде на полтора-два часа, затем сварить. Грибы откинуть на сито, мелко нарубить и поджарить. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, соль, перец и перемешать.

К пирожкам отдельно подать грибной соус.

На 10 шт. картофеля — 2 яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей, 5 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан грибного соуса, соль.

Для фарша: 70 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, перец.

ГРИБНОЙ СОУС

Промытые в теплой воде сухие грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем в этой же воде сварить без добавления соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла прожарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15—20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все поджарить. Переложить в соус, прибавить по вкусу соль и прокипятить.

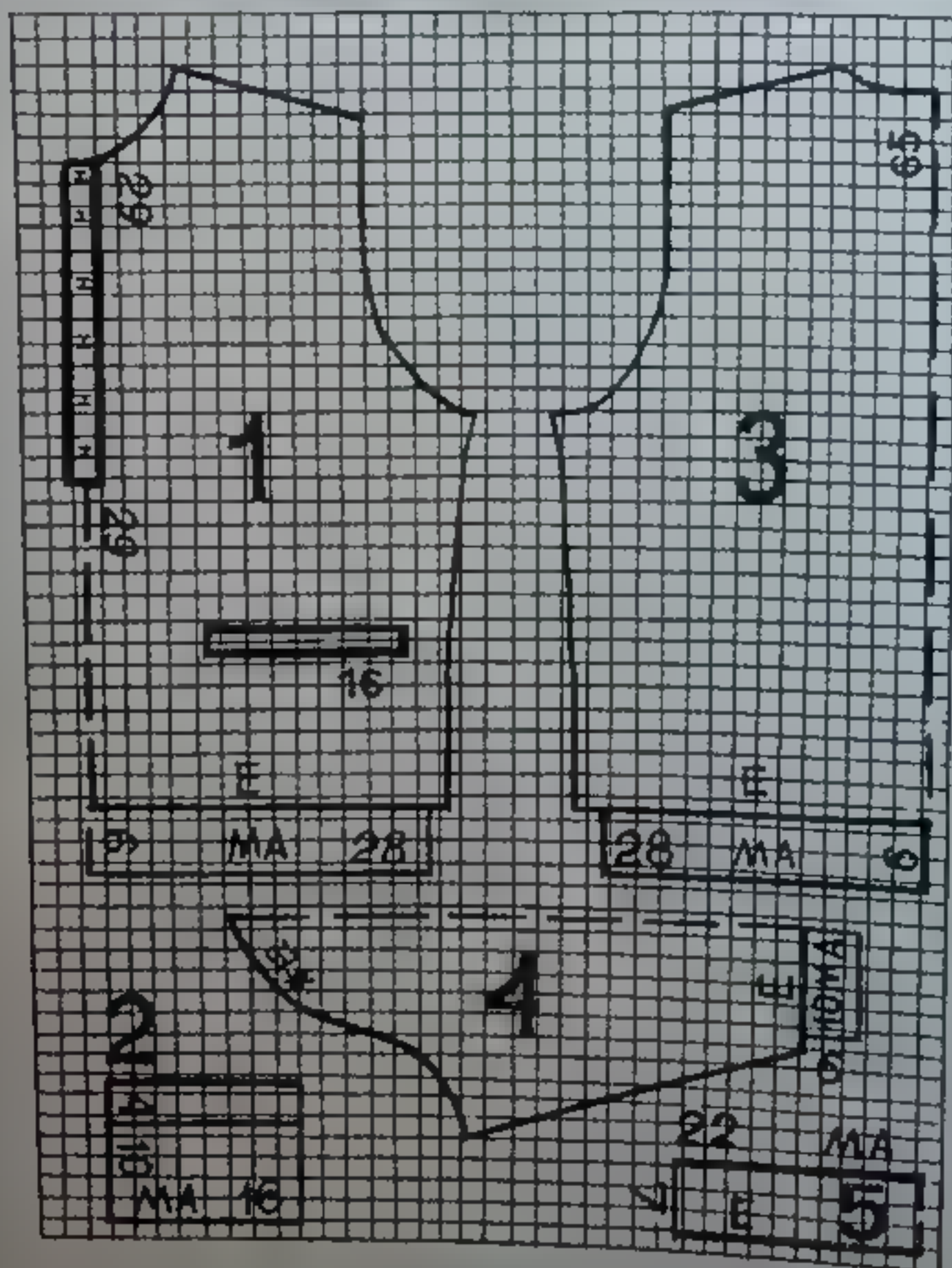
На 50 г сушеных грибов — 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, соль.

ПУЛОВЕР С ПЛАНКОЙ И КАРМАНАМИ

Размер 54—56



Рис. 2



МАТЕРИАЛ: примерно 530 г тонких шерстяных ниток бежевого цвета (100 г, около 340 м), спицы №№ 2 и 3.
РЕЗИНКА: (спицы № 2) 1×1. Плотность вязки: 29 петель (для воротника 34 петли) = 10 см.
Зубчатый узор (спицы № 3); рис. 1. Плотность вязки: 27 петель и 31 ряд = 10×10 см.

1. **ПЕРЕД.** МА = 56 см (161 п.). Вязать резинкой 6 см (20 рядов). Затем продолжать зубчатым узором. Для получения бокового наклона 5 раз в каждом 15-м ряду прибавлять по 1 петле. Провязав 14 см от резинки, для получения бейки кармана 16 см (43 п.) вязать резинкой 1×1. Эти петли после 2 см (8 рядов) закрыть. Для оформления разреза горловины закрыть 5 п. (2 см) относительно линии середины переда. Пройма рукава: в каждом втором ряду закрыть 3 раза по 4 петли, 8 раз по 1 петле, 4 раза в каждом 4-м ряду по 1 петле. Затем 46 рядов вязать по прямой. Горловина: закрыть 1 раз 5 петель, 2 раза по 3 петли, 1 раз 2 петли, 4 раза по 1 петле. Затем 8 рядов вязать по прямой. Скос плеч: закрыть 6 раз по 7 петель.

2. **МЕШКОВИНА КАРМАНА:** МА = 16 см (43 п.). Вязать изнаночной гладью 10 см (30 рядов), затем 4 см (12 рядов) зубчатым узором. Петли мешковины расположить на место бейки кармана и на всех петлях (мешковины и полки) продолжать вязание зубчатым узором.

3. **СПИНКА.** МА = 56 см (161 п.). Вязать резинкой 6 см (20 рядов). Продолжать зубчатым узором. Боковой наклон, пройму и скос плеча выполнять по описанию переда. Выемка горловины: 27 средних петель закрыть, затем с каждой стороны закрыть 2 раза по 3 петли.

4. **РУКАВ.** МА = 20 см (54 п.). Вязать резинкой 6 см (20 рядов). Продолжать зубчатым узором (узор расположить так, чтобы полоса проходила по середине рукава). При этом в 1-м ряду после каждой 3-й петли одну петлю вытягивать из промежутка.

Наклон рукава: получить увеличение на 26 петель с каждой стороны, чередуя прибавку на 1 петлю в каждом 3-м и 4-м ряду. Окат рукава: с обеих сторон закрыть 3 раза по 4 петли, 18 раз по 1 петле, 4 раза по 3 петли и 2 раза по 4 петли. Оставшиеся на спицах 23 петли закрыть.

5. **ВОРОТНИК.** МА = 44 см (151 п.). Вязать резинкой 7 см (24 ряда).

Планка. МА = 29 см (79 п.). Вязать резинкой. На правой планке после 2 рядов выполнить 6 прорезей для пуговиц. После 2 см (6 рядов) петли снять на нить.

Части сшить вместе. Мешковину кармана подшить снизу. Петли планки прикеттлывать.

Перевод с немецкого И. ВРУБЛЕВСКОЙ.

Условные обозначения:

- — 1 петля изнаночной глади.
- ▣ — 1 петля чулочной вязки.

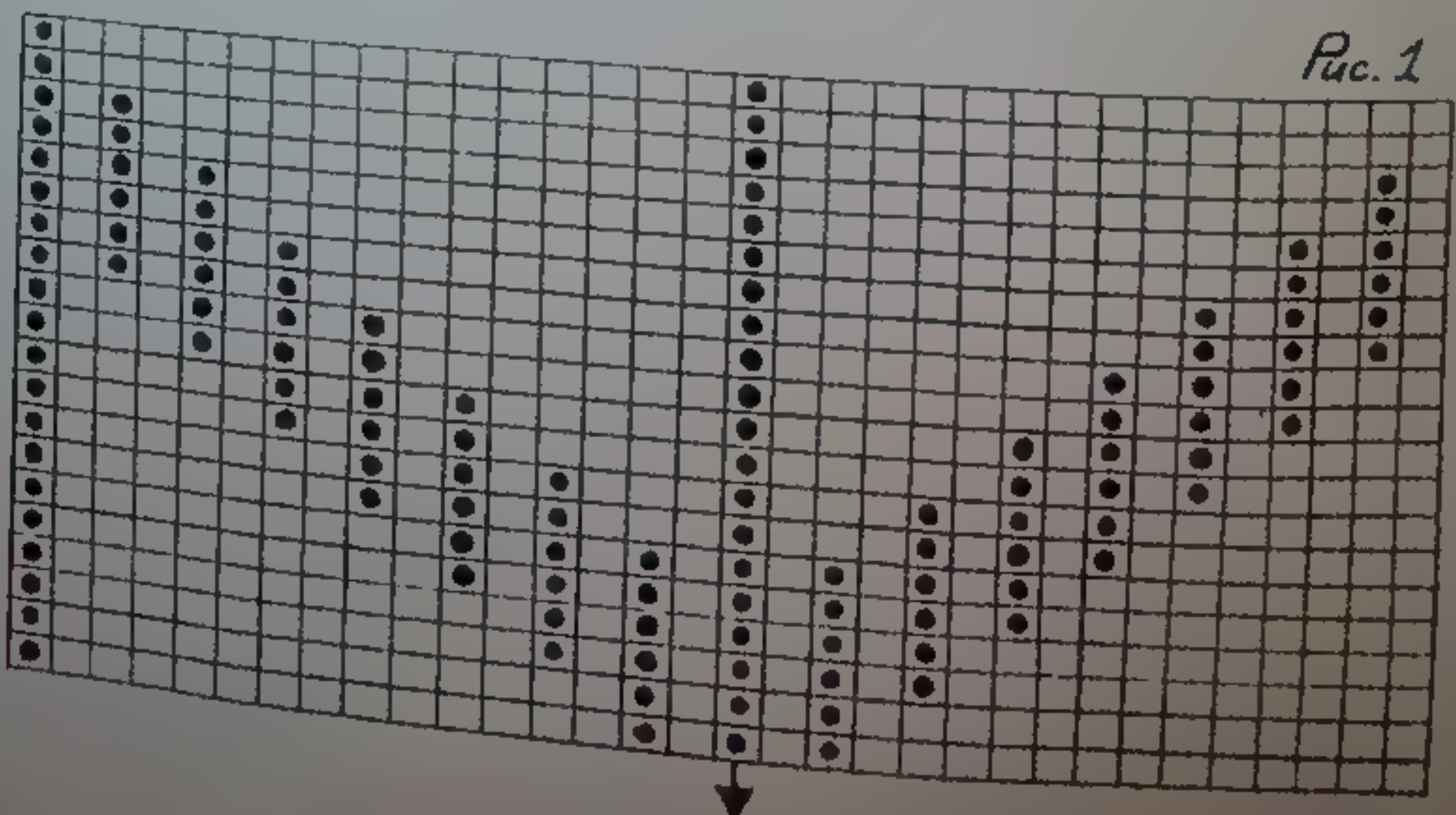


Рис. 1



СУМКА-КОРЗИНКА

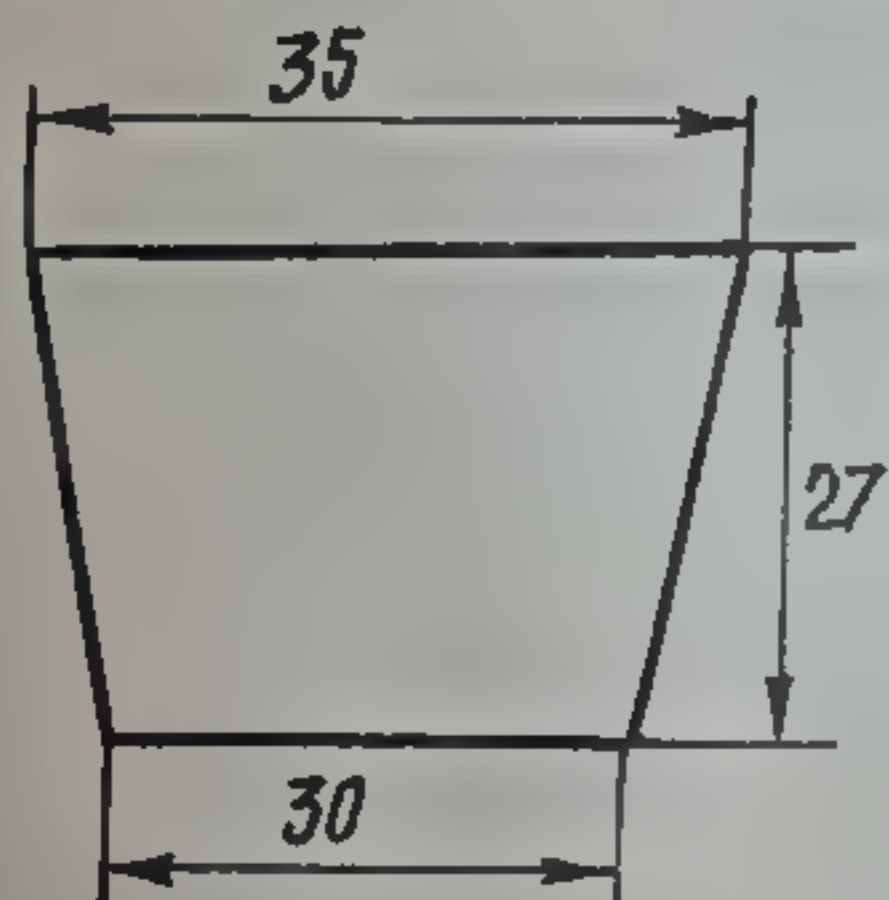


рис. 1



рис. 2

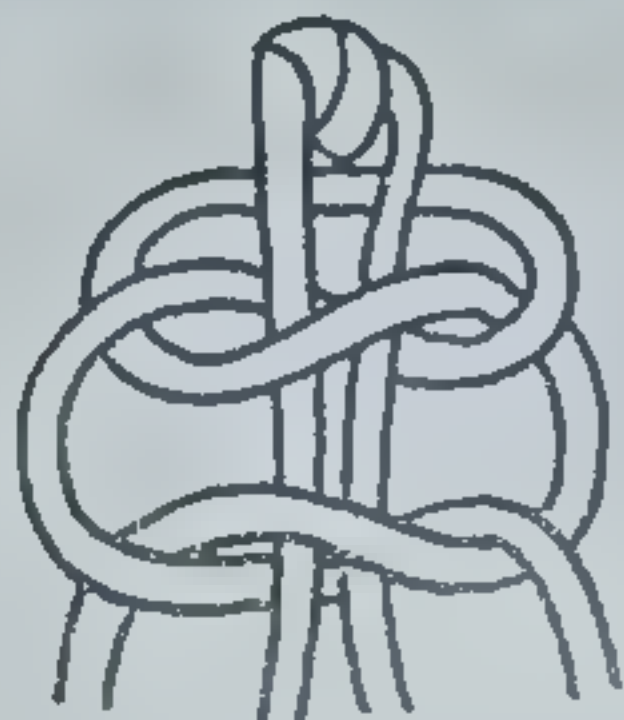


рис. 3

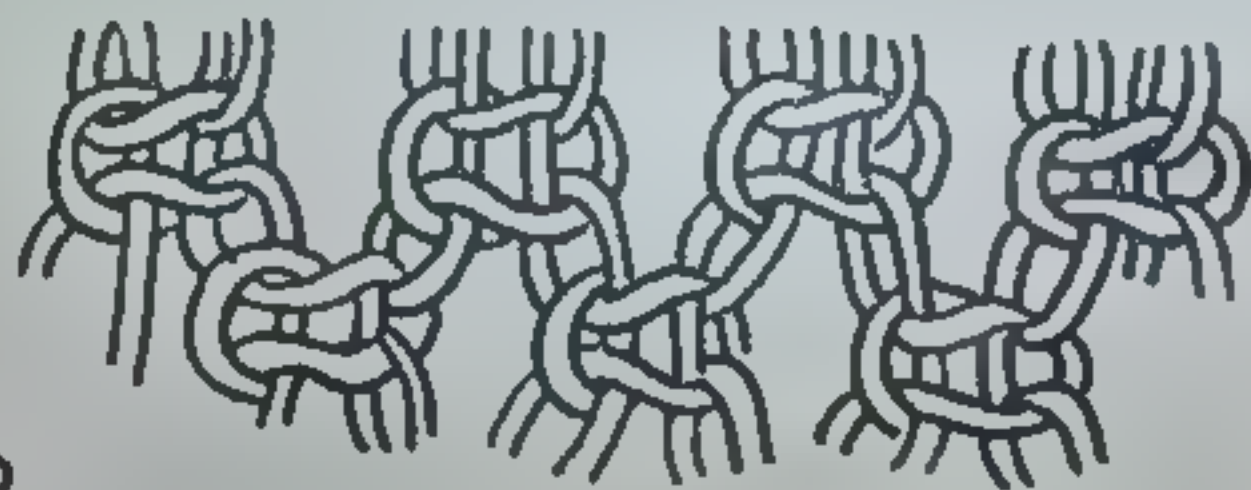


рис. 4

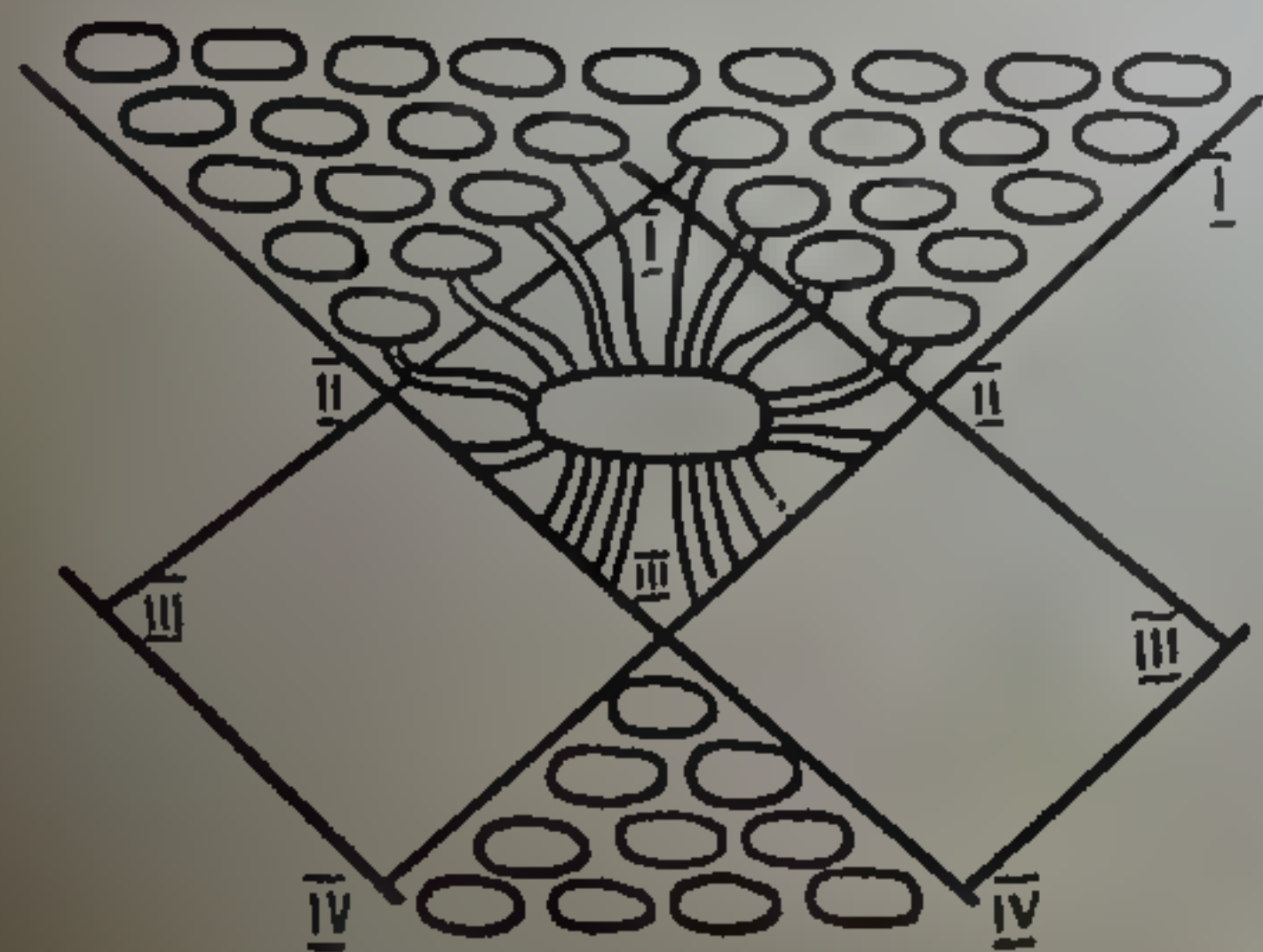
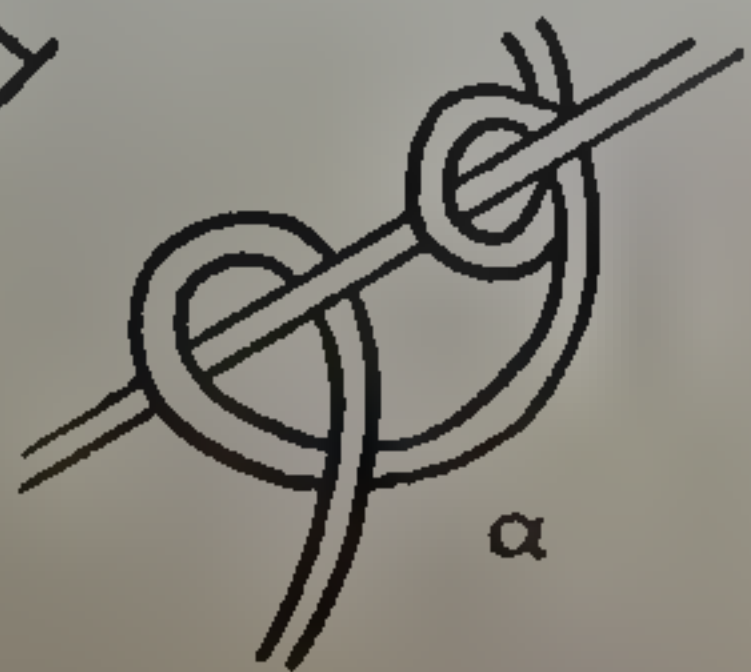
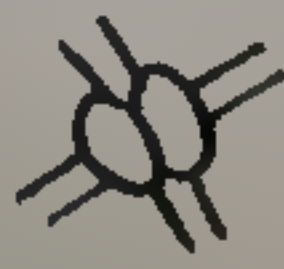


рис. 5

○ - плоский узел
— - Брида



а



б

рис. 6

Летняя сумка-корзинка 40×27 см из бумажного шпагата толщиной 1—1,5 мм. Корзинка плетется сверху вниз по кругу. Сужение книзу достигается более плотным плетением. В основе работы лежит плетение шахматкой. Для получения хорошей формы корзины сделайте из толстого (5—6 см) пенопласта «подушку» (рис. 1), на которой плетется вся корзина от начала до конца.

Нарежьте 80 нитей по 2,5 м. Нити разделите на две группы по 40 нитей — рабочие и нити основы. На середине каждой нити основы завяжите узелок (рис. 2). Английской булавкой или гвоздиком приколите узелок к пенопласту, оба конца нити опустите вниз. Рабочую нить сложите пополам, подложите ее под основную и чуть ниже узелка завяжите плоский узел (рис. 3). Узелки располагайте на расстоянии 2 см друг от друга. Далее плетение редкой шахматкой 9 рядов (рис. 4). В двух последующих рядах завяжите по два плоских узла. Переходите опять на один плоский узел в ряду. Проплетите 6 рядов.

Ажурную полоску проплетите следующим образом: возьмите все 4 нити от одного плоского узла и 4 нити от соседнего, завяжите плоский узел. В основе 4 нити, по две рабочие с каждой стороны. Проплетите таким образом 1 ряд. Во втором ряду завяжите по два плоских узла. Третий ряд, как первый. Переходите опять на шахматку. Плетите 4 ряда.

Все узлы разбейте на 10 групп по 4 узла в каждой и плетите шахматкой уголок по схеме 4, 3, 2, 1. IV. III. II. I.

Переходите на полоску из ромбов (рис. 5). Раскрывать ромб начинайте с точки 1 верхнего угла. Свяжите две средние нити репсовым узлом (рис. 6), используя одну как основу, вторую — как рабочую. Образовались две нити основы для верхних сторон ромба. [Эти же нити будут являться основой до точки III, а основа соседнего ромба до точки IV (см. рис. 5), причем направление их не меняется.]

Сплетите левую сторону ромба, для этого натяните левую нить от середины влево и завяжите на ней репсовыми узлами 7 нитей. Затем сплетите правую сторону ромба. В середине ромба завяжите плоский узел в основе 10 нитей. Таким же образом откройте еще 9 ромбов. В точке II завяжите репсовый узел на двух нитях, являющихся основаниями при раскрытии ромба. Закройте ромб рядом репсовых узлов (бридой). Эти стороны ромба одновременно откроют второй ряд ромбов. Второй ряд плетется, как первый.

Далее проплетите шахматкой с уголка, т. е. 1, 2, 3, 4. Плетите, пока высота корзины станет 27 см.

Отрежьте нить в три сложения длиной 90 см, примите ее за основу, плетите бриду по периметру корзинки. Рабочими будут все нити.

Донышко плетите шахматкой, узлы сильно затягивайте. Плетение ведется с двух больших противоположных сторон. В каждом ряду добавляйте по две нити от меньших сторон. Так проплетите до середины донышка. Выньте «подушку». На нитях от встречных узлов завяжите простые узлы внутри корзины, тем самым закрыв донышко. Нити обрежьте, оставляйте не короче 5 см.

Ручки: сплетите плоскими узлами два шнура. В основу возьмите 10—12 нитей по 90 см. Сложите шнур пополам, проденьте его внутрь корзинки на уровне пятого ряда так, чтобы получилась ручка. Приклейте или пришейте шнур к корзинке, по изнанке в нескольких местах и крепко пришейте к донышку. Таким же образом сделайте вторую ручку.

Из картона вырежьте форму донышка, вложите его в корзину, прикрыв все оставшиеся нити, прошейте по середине шпагатом насквозь.

Н. ПОЗНЯК.

ИСТИННЫЙ ВОЗРАСТ человека определяет не паспорт, а состояние его кровеносных сосудов. Можно одряхлеть и скиснуть в тридцать и быть вполне работоспособным в сто лет. Сосудов в организме очень много: ими можно опоясать земной шар 2,5 раза. Эти реки жизни пронизывают всё наше тело. Через тончайшие их стенки непрерывно идет обмен веществ: в одну сторону — необходимые для тканей кислород, белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли, в другую — вредные для клетки отходы питания и дыхания.

Если сосуды расширены (имеют большой просвет) — человеку «износа» нет, если сосуды сужены — шансов на долголетие мало. Какие же у человека враги, которые резко сужают сосуды и тем сокращают сроки жизни? Первый враг — это табак. Его по ядовитости сравнивают с синильной кислотой. Если принять всего одну каплю синильной кислоты (или кристаллик цианистого калия), то смерть наступит через 15 секунд. Смертельные дозы синильной кислоты и никотина одинаковы и равны 0,08 грамма.

Если человек выкурит подряд 25 папирос, отравление наступит через пятнадцать секунд. К счастью, по 25 папирос сразу никто не выкуривает. Поэтому нет и явно выраженного, видимого отравления. Но невидимое отравление существует. С годами у курильщиков просвет сосудов все больше и больше сужается, и в конце концов это заканчивается катастрофой. Курение — это не только вредная привычка с точки зрения морали, она наносит огромный ущерб здоровью, особенно подросткам. Желание подростков поскорее расстаться с детством, стать похожими на взрослых и бесконтрольность родителей могут привести к курению и употреблению спиртных напитков.

Не забывайте: для детей, подростков курение особенно вредно. Неокрепший растущий организм очень чувствителен к неблагоприятному воздействию табачного дыма. Обратите внимание на курящих подростков, у них ослабленное внимание, ухудшается память. Им не под силу целый ряд физических упражнений, потому



ТРИ ВРАГА ТВОИХ

что мышцы слабеют, плохо развивается грудная клетка.

Воздух вблизи курящего человека в четыре раза грязнее воздуха, смешанного с выхлопными газами. Им дышат так называемые пассивные курильщики — жены, дети, сослуживцы, за что расплачиваются своим здоровьем. Да и сами курильщики часто и подолгу болеют, рано становятся инвалидами, значит, их увлечение не бесплатно для государства.

Недавно в колхозе «Рассвет» Могилевской области принято решение: только за то, что не курят, люди получают по 100 рублей годовой доплаты, и тому, кто в течение года не был на бюллетене, увеличивают отпуск на пять дней. Н-ский полк Группы советских войск в Германии отказался от вредной привычки — курения, за что в качестве компенсации за сигареты будут выдаваться фрукты, печенье, конфеты.

Второй враг — это алкоголь. Правда, малые дозы его расширяют сосуды. Выпили рюмку водки — сосуды расширились, выпили вторую, — сосуды еще больше расширились. Но как только потянулись за третьей, наступает парадоксальная реакция: сосуды уже не расширяются, а, наоборот, резко сужаются. Опасность алкоголя и в том, что он выделяется из организма через легкие, а легкие под его влиянием работают хуже обыч-

ного: нарушается газообмен — в организме скапливается излишняя углекислота и ощущается нехватка кислорода. Все это ослабляет организм и ведет к его форсированному увяданию. Самая большая опасность, и, пожалуй, самая коварная — в привыкании к алкоголю.

Если табак и алкоголь сужают сосуды постепенно, то враг третий делает это с чудовищной быстротой. Что же это за страшный враг, который губит людей куда беспощаднее, чем рак, туберкулез и гипертония, вместе взятые? Это так называемые стрессовые состояния, в том числе мрачное, надломленное настроение, тяжкая обида, злобная зависть, гнев, ревность, страх... Что происходит с сосудами, когда на вас, скажем, набросились с разносной речью или с ножом? Сосуды немедленно сжимаются, иногда до такой степени, что может прекратиться ток крови. Излишне, наверное, повторять, что если прекращается кровоснабжение мозга или сердца, то наступает мгновенная смерть.

Средневековый ученый Ибн-Сина (Авиценна) описал случай, когда рядом с волком поместили двух овец. Та овца, которая не видела волка, уцелела, а посаженная напротив хищника быстро погибла от страха. Сосуды сужаются не только от страха, ревности, злости, они сужаются даже от простого недовольства, разочарования.

Часто речь идет не о принципиальном пересмотре своего отношения к жизни и к людям, а об отношении к тем изменениям в них, которые вы своевременно не заметили. Разочарование в прежних идеалах может вызвать потрясение, мучительные раздумья, спазмы сосудов, депрессию и даже эмоциональную боль, от которой человеку хочется кричать.

«Неприязнь к непривычному» происходит от того, что в мозгу у некоторых людей образованы столь стойкие связи, что всё новое, малопонятное, хотя порой и прогрессивное, вызывает тревогу, протест. Во избежание подобных срывов нужно научиться гасить в себе эмоциональные взрывы.

И. ШМУРАДКО,
медик.

НА БОЛЬНУЮ МОЗОЛЬ...

Мозоли на ногах, утолщения и ороговелости кожи на пятках, подошвах, локтях и ладонях — косметические дефекты. Эффективных медикаментов для их лечения не так уж много. Поэтому широко применяются лекарственные растения. Для удаления огрубевших участков кожи рекомендуется 20-минутная горячая местная ванна в мыльной пене. Размягченный роговой слой осторожно соскоблить, а кожу, обсушив, смазать сливочным маслом или кремом. Если этот способ не помогает, продолжить процедуру, используя одну из следующих трав.

ПЛЮЩ. 1—2 столовые ложки нарезанных свежих или 7—10 столовых ложек сухих листьев плюща кипятить 10 минут в пол-литре воды. Процедить, горячие листья наложить на огрубевшее место. Через 20—30 минут маску смыть, размягченные частицы снять, кожу смазать оливковым, подсолнечным или сливочным маслом.

ОДУВАНЧИК. Ежедневно мазать мозоли свежим соком до

полного их исчезновения. Сок выжимают из цветков одуванчика вместе со стеблями.

ЧИСТОТЕЛ. В народной медицине свежий сок надземной части применяется как эффективное средство при лечении мозолей, бородавок и пигментных пятен.

РЕПЧАТЫЙ ЛУК. Покрывать мозоль горячим печеным репчатым луком или кашицей из зеленых перьев шнитт-лука. Несколько часов, опустив ноги в горячую воду, осторожно соскоблить размягченный роговой слой. Повторять процедуру два раза в день до полного излечения.

ЧЕСНОК. Растолочь зубчик чеснока, смешать со свиным салом в равной пропорции. Смазывать мозоли, пока не исчезнут.

ПОМИДОРЫ. Протирать ороговелости кусочком помидора или томатом-пюре. Томатный сок лечит грибковые заболевания пальцев ног.

ГРЕЙПФРУТ. Коркой от грейпфрута протереть огрубевшую кожу на локтях, коленях и ладонях. Затем прикрепить корку лейкопластырем. Через 20 минут размягченную кожу снять пемзой, вымыть теплой водой, смазать оливковым, подсолнечным или сливочным маслом. Вместо грейпфрута можно использовать растолченный репчатый лук.



«Стиль» — понятие сложное, глубокое. Применительно к одежде обычно ограничиваются более узким его толкованием. Нередко мы связываем его с возрастом — молодежный, стиль подростка; с характером труда и отдыха — стиль деловой женщины, спортивный стиль. Так как спорт оказал и оказывает огромное влияние на всю нашу жизнь, понятие «спортивный стиль» значительно переросло рамки моды. Другой стиль, сохраняющийся в современном костюме, можно назвать элегантным, классическим, консервативным. Он сложился в Англии, когда женщины начали бороться за равные права с мужчинами, и хотя полного равенства они тогда не добились, все же сумели отвоевать у них некоторые предметы одежды: пиджак, жилет, рубашку, галстук, позднее и брюки. Так возник английский стиль в женской одежде, сложились основные черты: строгость, законченность форм и линий, сдержанность в цвете (чаще всего — это черный с белым), немногословие в деталях.

Были усвоены также «мужская» линия поведения, официальность и деловитость, которые привели к образованию стиля деловой женщины.

Полная противоположность ему — стиль авангардный: смелые, порой даже резкие краски и формы, необычный покрой, неожиданное сочетание фактур. Такое направление можно оправдать желанием молодежи попробовать «прикинуть к себе» нетрадиционную одежду, выразить в ней свою личность.

У каждого из нас складывается и свой собственный стиль — «стиль образа жизни», он выражается в манере держаться, поведении, в наших вкусах, наклонностях, привычках, наконец, в манере одеваться. Мы избираем те или иные формы, линии покроя, ткани, их цвета и рисунки. Мы вольны «удерживать при себе» предметы одежды, нравящиеся нам, пусть они и вышли из моды. Кто-то постоянно носит определенный набор украшений, «свои» дополнения, «свою» обувь, кто-то придерживается одной любимой гаммы цветов. Все это может складываться вполне осознанно, когда человек подбирает одежду, учитывая особенности фигуры, цвет волос и глаз.

Но очень часто человек не имеет своего собственного стиля — стремится к стереотипу, слепо следуя каждому «крику моды». Желание во что бы то ни стало иметь только модные вещи приводит к тому, что они не дружат между собой, не гармонируют с обликом владелицы.

Как выработать свой стиль, как найти то, что полнее всего выразит твою личность — и духовную суть, и своеобразие внешности? Мы слишком мало знаем себя, редко судим о себе объективно, а потому не замечаем не только своих недостатков, но и достоинств. Надо научиться по возможности более объективно оценивать себя, свои способности, внешность. Не переоценивать, но и не оставлять недооцененными — случается, что нередко не нравится в себе то, что



Выбираю

СТИЛЬ

на самом деле наиболее привлекательно.

В молодости такое бывает. Кто-то считает своим пороком способность краснеть по любому поводу и из-за этого... краснеет еще больше (а кому-то покажется это милым). Кто-то стесняется высокого роста (совершенно напрасно в наш век акселерации), кто-то недоволен огненно-рыжими волосами (хотя, может быть, это тот самый оттенок, которым славилась венецианки?), кого-то смущает легкая косина (меж тем косину индейцы майя высоко ценили и считали пикантной). Нет, каждый человек — «цветок неповторимый».

Стиль и заключается как раз в том,

чтобы выявить то, что делает человека неповторимым, помогает по-новому показать себя и свое обаяние, пластику, привлекательность, свою «единственность», наконец.

Стиль не выражается в соединении одинаковых элементов, в их буквальном подобию. Скорее это характер, общий строй, гармония, дух. Можно было бы сказать: мода уходит — стиль остается. Например, мода предлагает конкретные, но преходящие сочетания цветов. Стиль же характеризуется постоянством — системой колорита. Можно предпочесть тональное решение с мягкими переходами одного оттенка в другой. Или использовать гармонию контрастов, когда один цвет противопоставляется другому. Такая организация колорита в гардеробе не будет зависеть от «сиюминутной» моды, она скорее выразит вкусы, художественные взгляды. И, разумеется, эта гамма должна гармонировать с внешностью, более того — выражать личность. Кроме этого, существует связь между тонами одежды, ее покроем и формой. Ведь цвета, как и линии, могут быть «острыми», беспокойными, резкими или, напротив, мягкими, лиричными, воздушными. Речь идет не об обязательном соответствии такого-то цвета таким-то формам, очертаниям, конфигурациям. Но определенная зависимость между ними должна быть: это тоже признак «организованного» костюма — стиля.

Стили, проявляющиеся в современной одежде:

«Авангард» — заостренность форм, неожиданные асимметричные детали и линии покроя, яркость, даже резкость цветовых сочетаний. Разумеется, позволить его себе могут лишь люди молодые, чьи характер и внешность не спорят с особенностями этого стиля. Иногда сохранить цельность образа помогают не менее экстравагантные прическа и макияж.

Спортивный стиль характеризуется энергией, лаконичностью и целесообразностью формы, удобством покроя, «молодостью» цветовых сочетаний. Все это хорошо перекликается с быстрыми движениями, бодростью, задором — именно с теми чертами, которые мы привыкли видеть в людях спортивного облика. Той же цели отвечают практичные, легкие и прочные ткани и материалы, выразительная по внешнему виду фурнитура.

Классический стиль выделяется строгим силуэтом, хорошо читающимися линиями, известной простотой деталей и дополнений. Однако и здесь могут проявляться фантазия и смелость художника, умелое обновление традиций.

И, наконец, романтический стиль, который доносит до нас очарование молодости, грацию, изящество. Формы легки и воздушны, здесь много складок, защипов, воланов, оборок, рюшей. В этом стиле можно увидеть и развевающиеся полотнища, летящие формы, «крылатки», тонкие акварельные сочетания цветов, подчеркивающие обаяние женственности.

«Журнал мод», Москва.



ЧИТАТЕЛИ
ДЕЛЯТСЯ ОПЫТОМ

ДАЧНИКУ НА ЗАМЕТКУ

● Важнейшим элементом ухода за садом является обрезка плодовых деревьев: молодых деревьев — для формирования кроны, а старых — для получения более крупных и качественных плодов. У молодых саженцев ежегодно необходимо укорачивать однолетние побеги на $\frac{1}{3}$ — $\frac{2}{5}$ их длины, вырезать ветки, растущие вовнутрь кроны, и одну из перекрещивающихся веток. Правильная ежегодная обрезка способствует более раннему плодоношению деревьев. У старых деревьев в целях их прореживания и омоложения вырезаются целиком нижние затененные ветви, у которых нет прироста, укорачиваются те, концы которых упираются в соседнюю. В целом ежегодно на деревьях возрастом свыше 10 лет надо вырезать $\frac{1}{4}$ кроны. Обрезку можно производить начиная с марта и до июня.



● Учитывая, что органические удобрения в виде навоза не всегда есть, необходимо заготавливать компосты, для чего используются сорняки после летней прополки. Нельзя для этой цели брать корни таких трав, как пырей, березка, хвощ, полевая мята и других, размножающихся корнями. Если вы используете опавшую листву плодовых деревьев, то надо обезвредить вредителей и паразитов, спрятавшихся в листве на зиму, для чего полить сложенные в компостную яму листья раствором железного или медного купороса. Так как большинство садовых участков находится вблизи лесных массивов, можно использовать богатую кладовую органики, имеющуюся в лесах, собирая для компостов опавшие листья, которые не требуют обезвреживания. Немалую услугу могут принести саду и огороду иглица хвойных деревьев для мульчирования почвы, особенно на участках садовой земляники. В этом случае на землянике появляется гораздо меньше сорняков, не пересыхает почва в засушливую погоду и урожай ягод гораздо меньше подвергается грибковому заболеванию — гнили. Для компостов лучше выкопать яму, обложить ее стенкой в полкирпича или заставить стенки листьями шифера. Доступным и ценным органическим удобрением является зола, содержащая необходимые для роста растений все питательные и большинство микроэлементов. Урожай картофеля увеличится, если перед посадкой клубни его обсыпать золой.

Золой можно вылечить от мучнистой росы ягодные кусты, если подсыпать ее каждую весну. Лучше сразу рассыпать золу по участку или собрать про запас, не оставлять на кострищах до размыва дождями.

В. АЛИФЕР,
садовод-любитель.

● После сбора урожая и закладки его на хранение приступают к обработке почвы под урожай будущего года.

Плодородие земли повышают, внося удобрения, прежде всего органические. Разложившийся торф, перепревший компост или мусор, перегной, навоз (6—10 кг на квадратный метр) равномерно разбрасывают по участку, затем перекапывают почву на глубину 25—30 см, тщательно убирая при этом корневища многолетних сорняков.

Весной, как только подсохнут верхушки гребней, почву разравнивают граблями, чтобы сохранить влагу перед посевом, слегка перекапывают ее и снова разравнивают.

На землях, впервые отведенных под огороды (залежь, целина), сначала следует снять дернину. Затем участок удобряют, перекапывают, выравнивают. Дернину же укладывают травой вниз и время от времени поливают навозной жижей, водой. Когда дернина перегниет, ее перелопачивают. Получается хорошая дерновая земля.

ТОМАТЫ В КОМНАТЕ

Все мы любим помидоры за красивый вид и приятный вкус. Выращиваются они в открытом грунте. А ведь есть сорта помидоров, которые отлично растут на балконе, в комнате, на веранде: Морковные, Кустистые, Карлик, Серебристая ель, Зарница, Альфа, Аккорд, Перуанские. Последние при хорошем уходе дают до восьми урожаев в год. Тем, у кого возникает желание вырастить этот овощ в квартире, коротко расскажу, как это надо делать.

В первой декаде марта семена для рассады протравливают в марганцов-



ке (1 г на стакан воды). Хорошо промывают и вымачивают в теплой воде в течение суток и высевают при температуре 20—25 градусов в смесь дерновой и перегнойной земли. На ящик площадью полквадратного метра вносят 25 г аммиачной селитры, 100 г суперфосфата и 50 г хлористого калия. В помещении поддерживают температуру 20—25 градусов.

Когда сеянцам минет две недели, их пересаживают в отдельные горшочки. Поливают редко, но обильно. Два-три раза в месяц подкармливают полным минеральным удобрением. Чтобы не потерять самый ранний урожай и уменьшить опадание завязей, растения опрыскивают раствором борной кислоты (1 г на стакан воды). Формируют куст в два стебля. Плоды на семена надо брать со второй-третьей кистей: из них получают самые крепкие растения.

И. РУДНЯЕВ,
овощевод-любитель.

Липецкая область.



НА МИНУТКУ

Слова Л. ВОРОПАЕВОЙ

Музыка В. ДОРОХИНА

Снова, как назло, судьба-разлучница
Нас с тобой рассорила сейчас.
Знаю, что разлука не получится,
Я тебя прощу и в этот раз...

ПРИПЕВ: На минутку, на минутку
Рассержусь я не на шутку,
Не на шутку рассержусь,
Только после рассмеюсь.

Пусть она хитра — судьба-проказница,
Пусть она хитра, но мы хитрей.
Кто из нас не прав! Какая разница!
Будем мы любить еще сильнее.

ПРИПЕВ.

Если нам с тобой судьба-насмешница
Новую разлуку принесет,
«Милые бранятся — только тешатся», —
Кто-нибудь из нас произнесет.

ПРИПЕВ.

УМЕРЕННО

Сно_ва, как на_зло, су_дь_ба-раз_луч_ни_ца
нас с то_бой рас_со_ри_ла се_й_час.
Зна_ю, что разлу_ка не по_лу_чит_ся,
я те_бя про_щу и в э_тот раз...
ПРИПЕВ:
На ми_нут_ку, на ми_нут_ку
рас_сер_жусь я не на шу_тку, не на шу_тку
то_лько по_сле рас_сме_юсь.

С ДВИЖЕНИЕМ, ВЫРАЗИТЕЛЬНО

Та_ет в ды_мке бе_рег да_ль_ний, бе_рег ю_но_сти мо_ей.
И с го_да_ми все пе_чаль_ней в не_бе
кле_кот жу_рав_лей. И те_бя, на_вер_но,
то_же тя_нет в при_зрач_ную да_ль.
И те_бе по_рой, бы_ть мо_жет, как и мне, че_го-то
ПРИПЕВ:
жа_ль. Жа_ль, у мо_ря не_ту бро_да, а у
ве_тра нет сле_да. Жа_ль, что го_ды-ско_ро_хы
бы_стро_те_ч_ны, как во_да.

БЕРЕГ ЮНОСТИ МОЕЙ

Слова В. БУТА

Музыка И. ЛУЧЕНКА

Та_ет в ды_мке бе_рег да_ль_ний,
Бе_рег ю_ности мо_ей.
И с го_да_ми все пе_чаль_ней
В не_бе кле_кот жу_рав_лей.
И те_бя, на_вер_но, то_же
Тя_нет в при_зрач_ную да_ль.
И те_бе по_рой, бы_ть мо_жет,
Как и мне, че_го-то жа_ль.

ПРИПЕВ: Жа_ль, у мо_ря не_ту бро_да,
А у ве_тра нет сле_да.
Жа_ль, что го_ды-ско_ро_хы
бы_стро_те_ч_ны, как во_да.

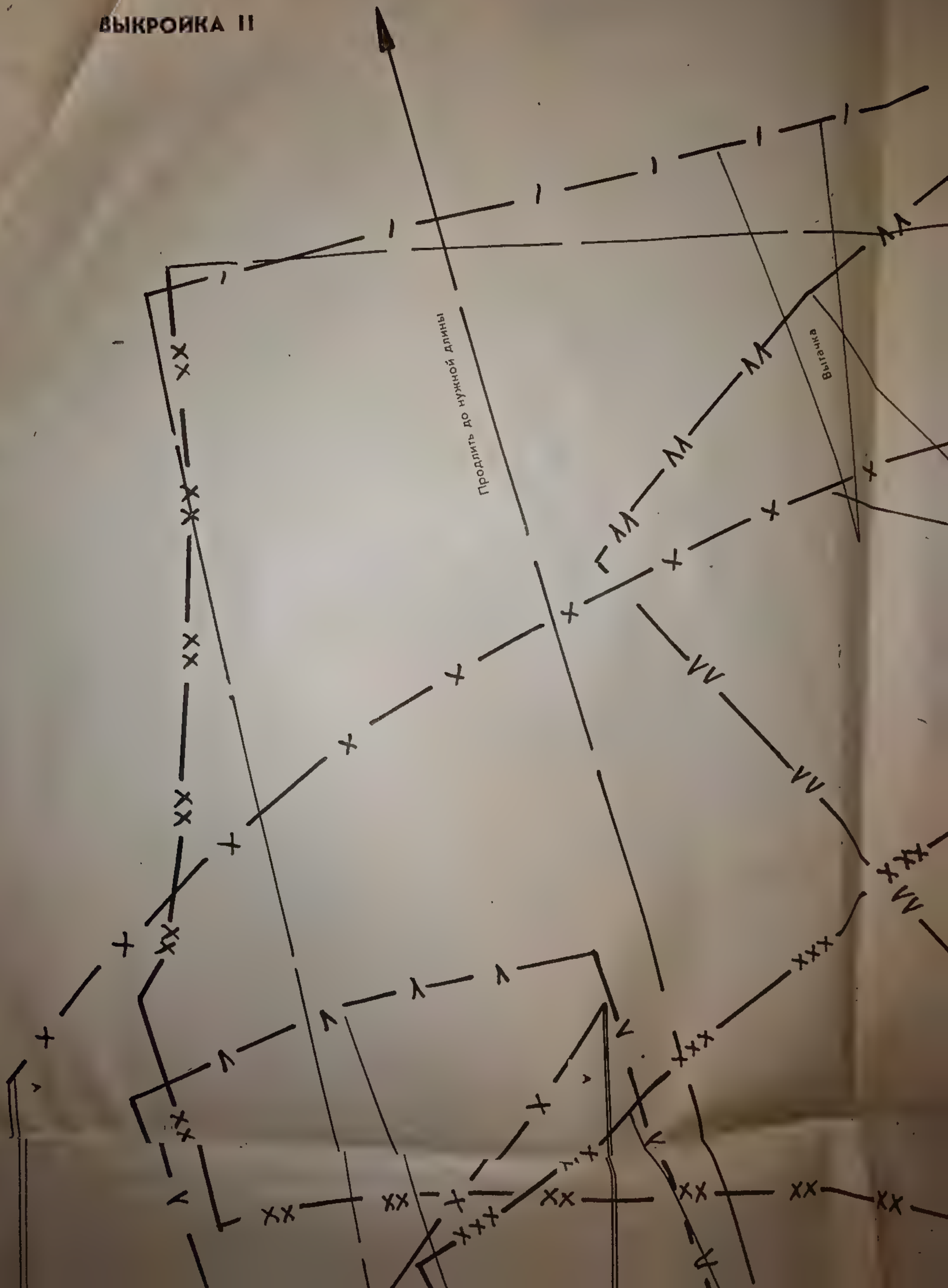
То_лько лу_чше ве_че_ра_ми
Ты бы_лого не зо_ви,
Хо_ть и ка_жется — ве_че_ра мы
Го_во_ри_ли о лю_бви.
По_смот_ри, как звон_ко у_тро,
Как кра_сив рас_све_т_ный ча_с.
Э_то зна_чит, оче_нь му_дро
Жи_знь ре_ши_ла все за нас.

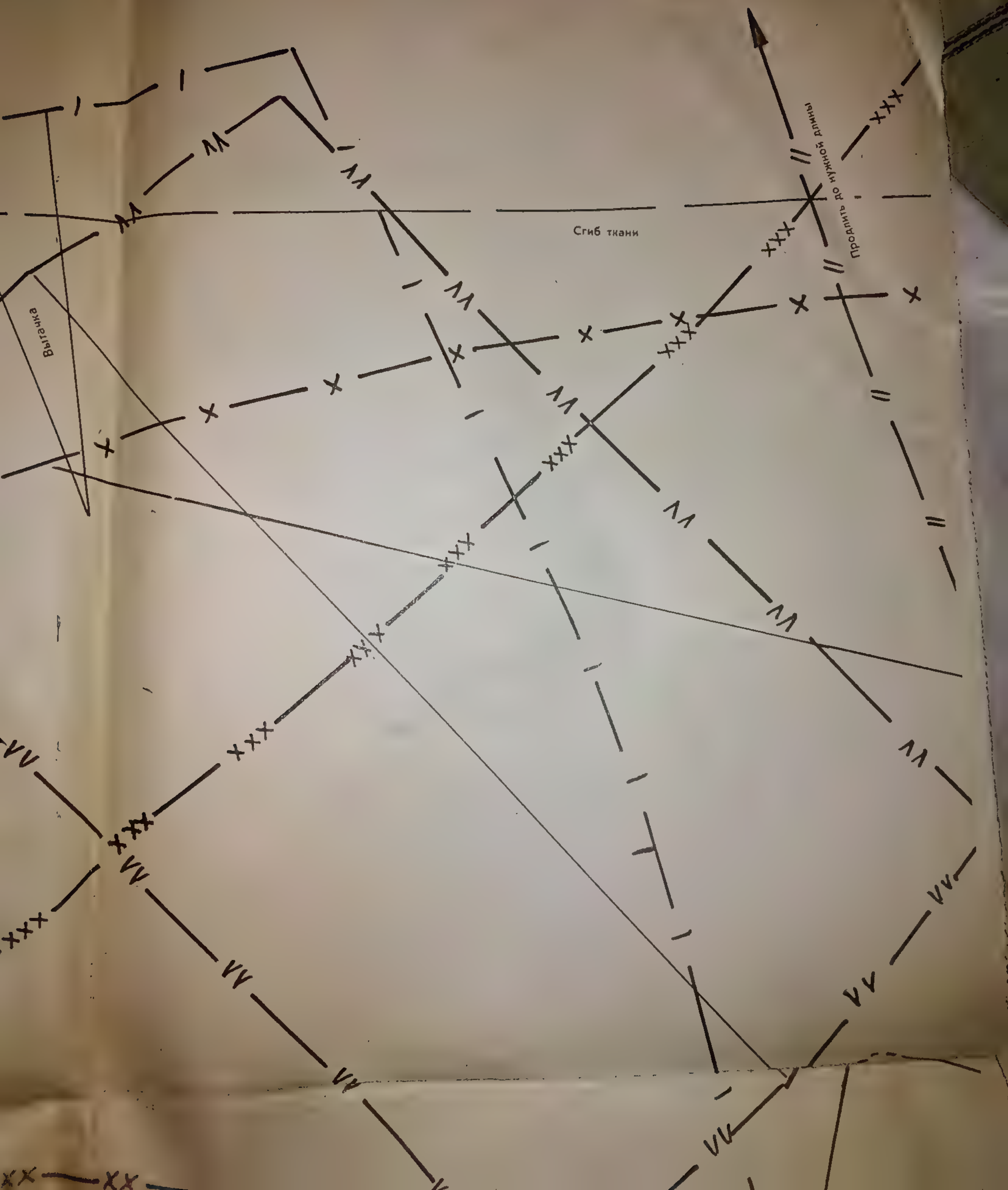
ПРИПЕВ.

Э_то про_шло_е ве_рну_лось,
Что_б, как сон, уй_ти о_пять.
Э_то про_сто на_ша ю_ность
Нас не хо_чет от_пу_ска_ть.
И те_бя, на_вер_но, то_же
Тя_нет в при_зрач_ную да_ль,
И те_бе по_рой, бы_ть мо_жет,
Как и мне, че_го-то жа_ль.

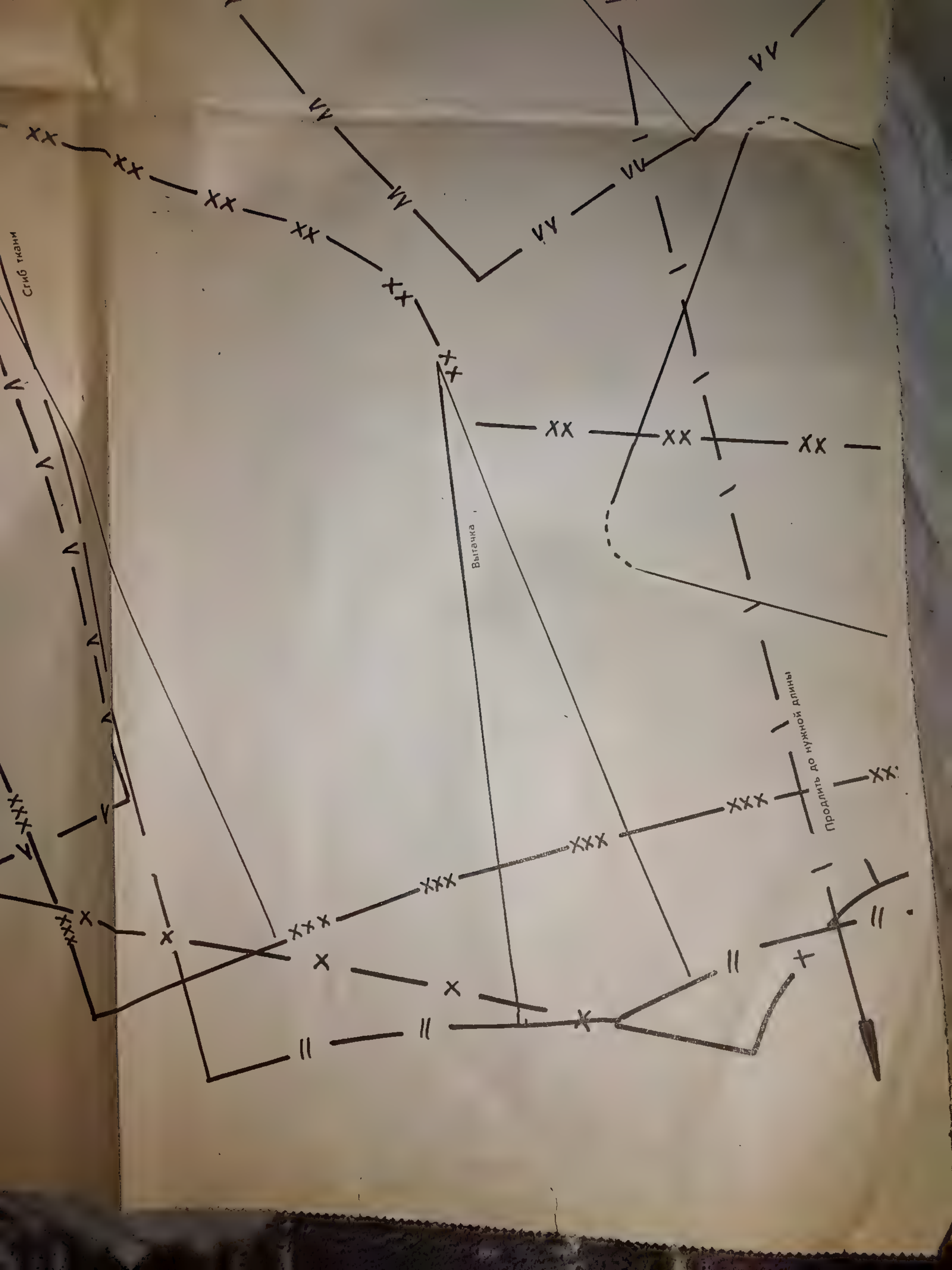
ПРИПЕВ.

ВЫКРОЙКА II









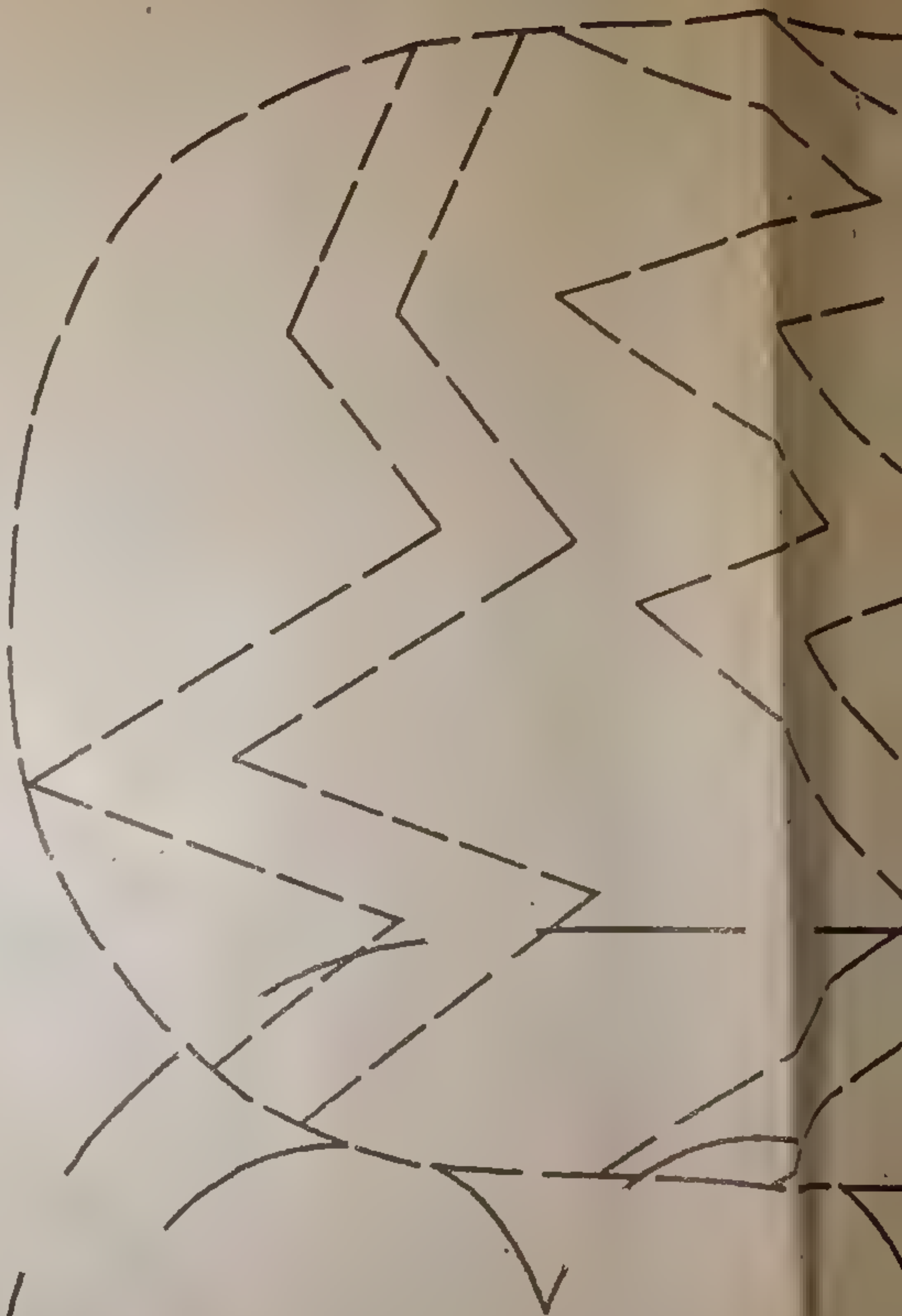
УДОБНЫЕ СТЕГАННЫЕ РУКАВИЦЫ

МАТЕРИАЛ: поплин или болонья (из старых, вышедших из моды вещей), ватин и катушечные нитки, подходящие по цвету.

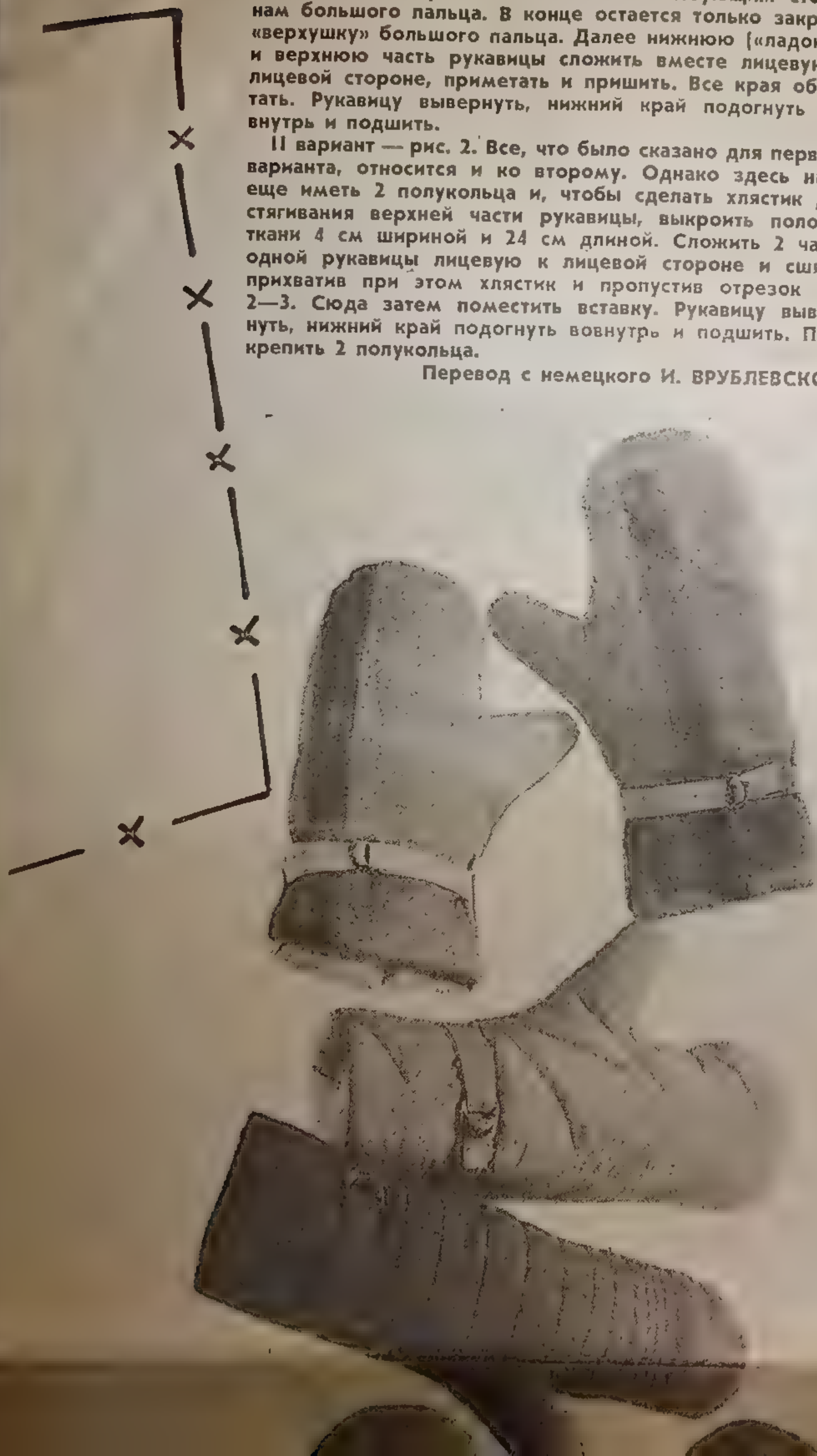
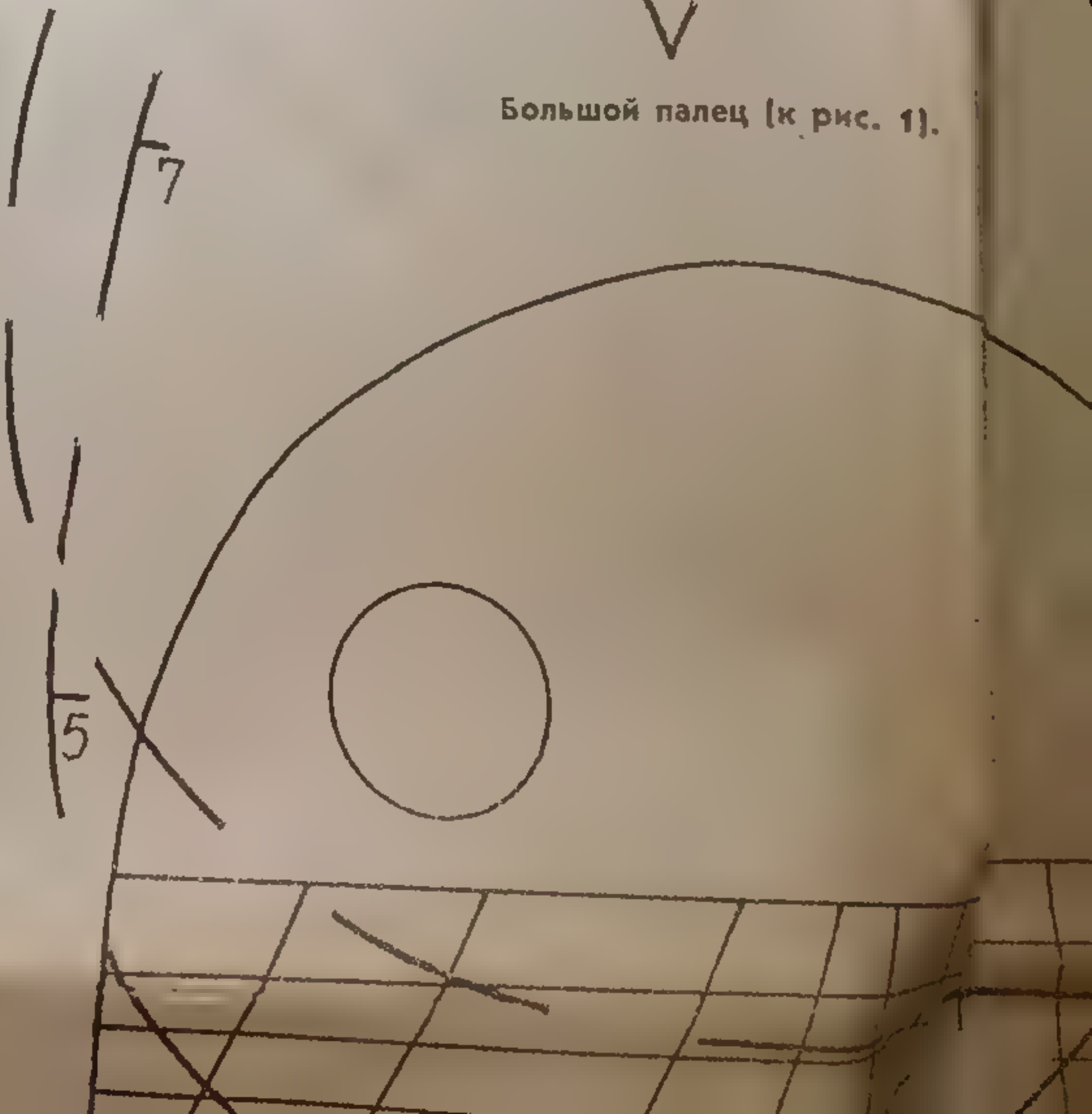
ВЫПОЛНЕНИЕ: (I вариант — рис. 1). Выкройка рукавиц дана с припуском на швы (это относится и к выкройке большого пальца), ватин выкраивать без припусков. Линии для простегивания нанести на верхнюю часть левой и правой рукавиц. Между выкраиваемыми частями проложить ватин и приметать его. Затем все это вместе простегать. Вырезать на «ладони» отверстие для большого пальца по линии 5—4—6—7—5. Выкройку большого пальца положить лицевой стороной к лицевой стороне «ладони» так, чтобы совпали линии 5—4—6, а затем приметать ее и пришить. Вставка — это треугольник 5—6—7, где его основание 5—6 находится на «ладони». Боковые стороны 5—7 и 7—6 поочередно приметываются, а затем и пришиваются к соответствующим сторонам большого пальца. В конце остается только закрыть «верхушку» большого пальца. Далее нижнюю («ладонь») и верхнюю часть рукавицы сложить вместе лицевую к лицевой стороне, приметать и пришить. Все края обметать. Рукавицу вывернуть, нижний край подогнуть вовнутрь и подшить.

II вариант — рис. 2. Все, что было сказано для первого варианта, относится и ко второму. Однако здесь надо еще иметь 2 полукольца и, чтобы сделать хлястик для стягивания верхней части рукавицы, выкроить полоску ткани 4 см шириной и 24 см длиной. Сложить 2 части одной рукавицы лицевую к лицевой стороне и сшить, прихватив при этом хлястик и пропустив отрезок 1—2—3. Сюда затем поместить вставку. Рукавицу вывернуть, нижний край подогнуть вовнутрь и подшить. Прикрепить 2 полукольца.

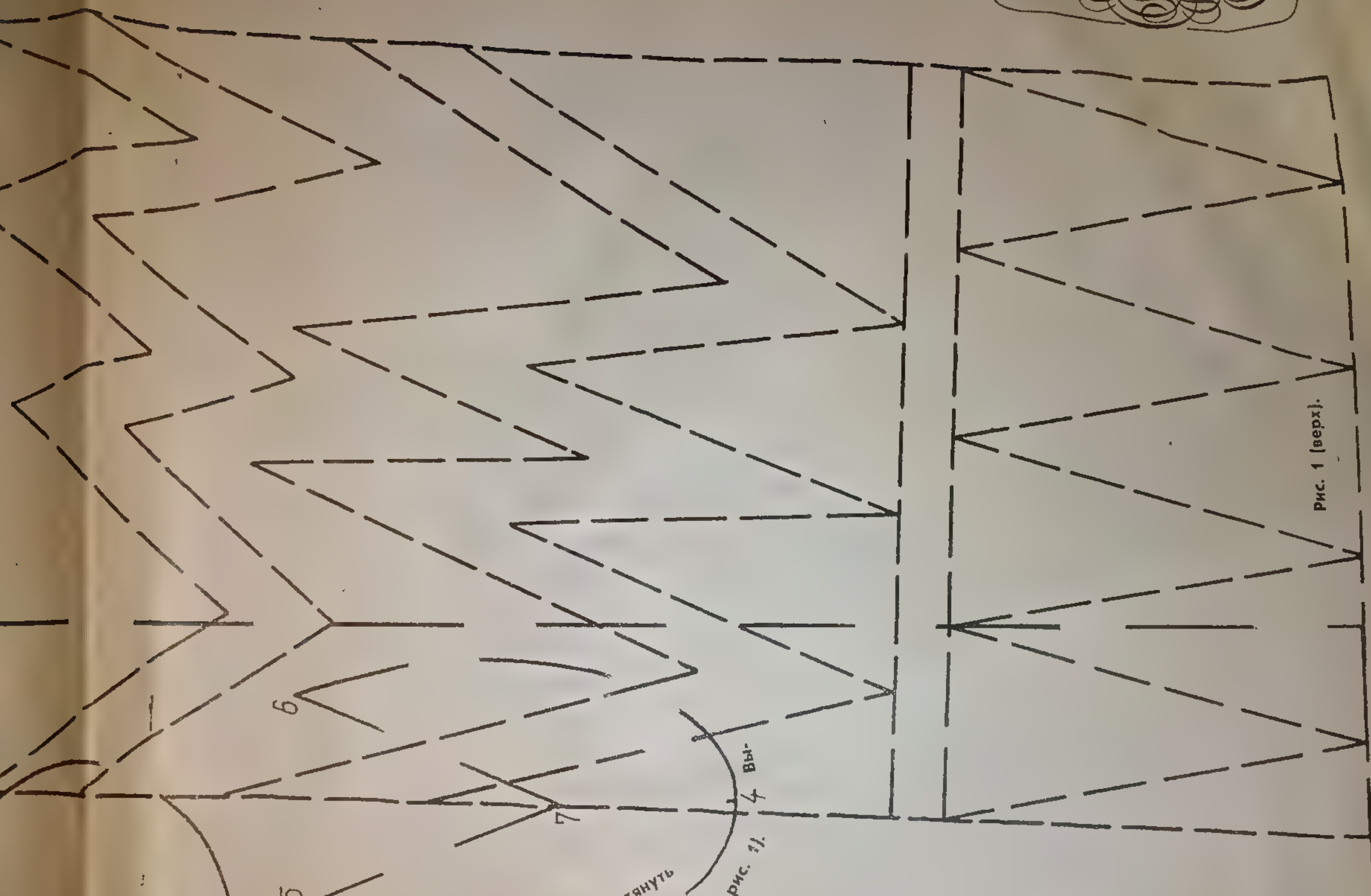
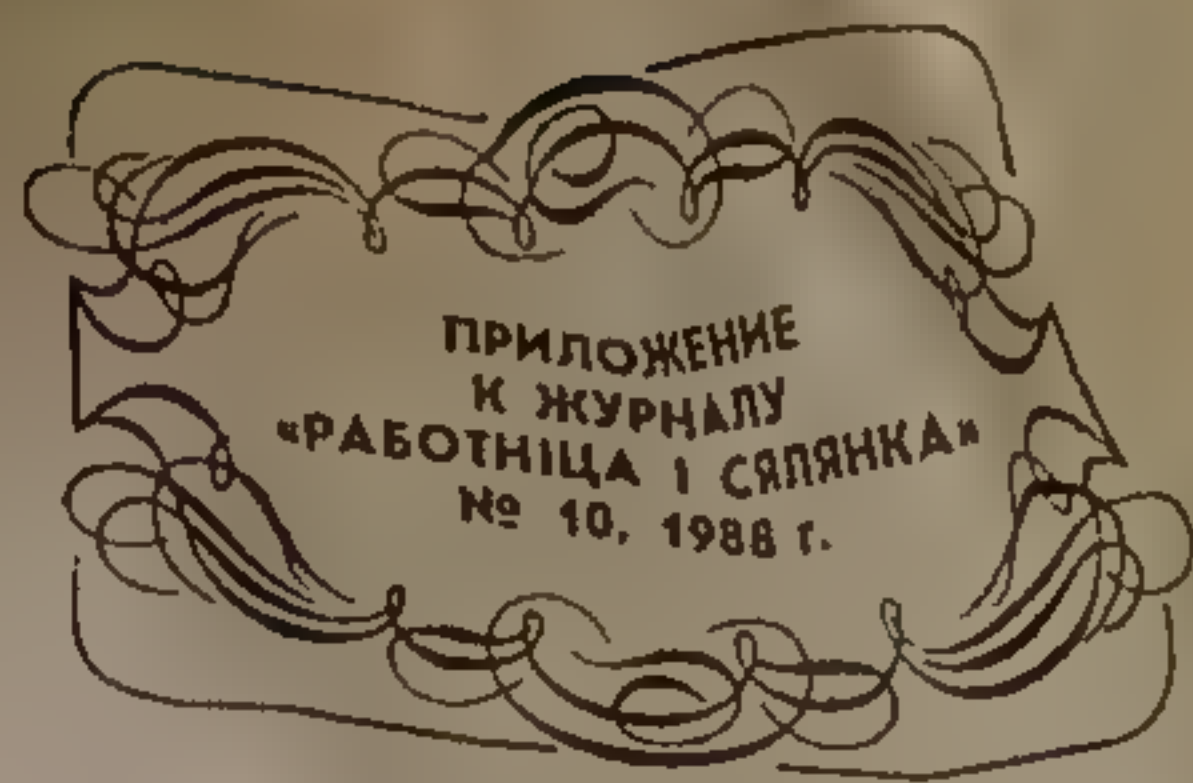
Перевод с немецкого И. ВРУБЛЕВСКОЙ.



Большой палец (к рис. 1).



ПАВЛИЦЫ НА ВАТИНЕ



к рис. 1).

7
5
Контур, по которому
пришивается палец

растянуть

(к рис. 1).

2 Вставка (к рис. 2).

рис. 1 (ладонь).

Slevle
Обозн

Krūži

Окру
грудь

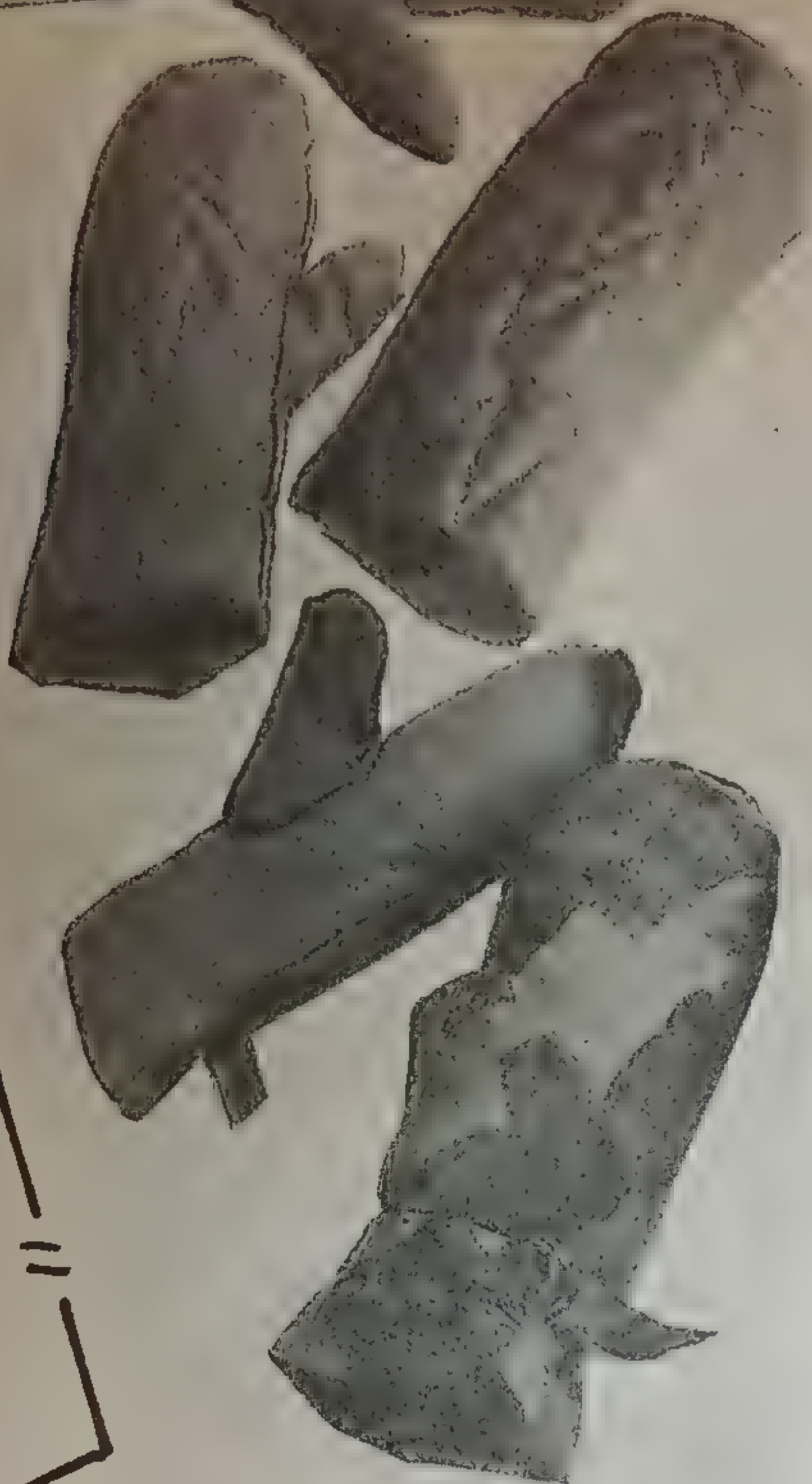
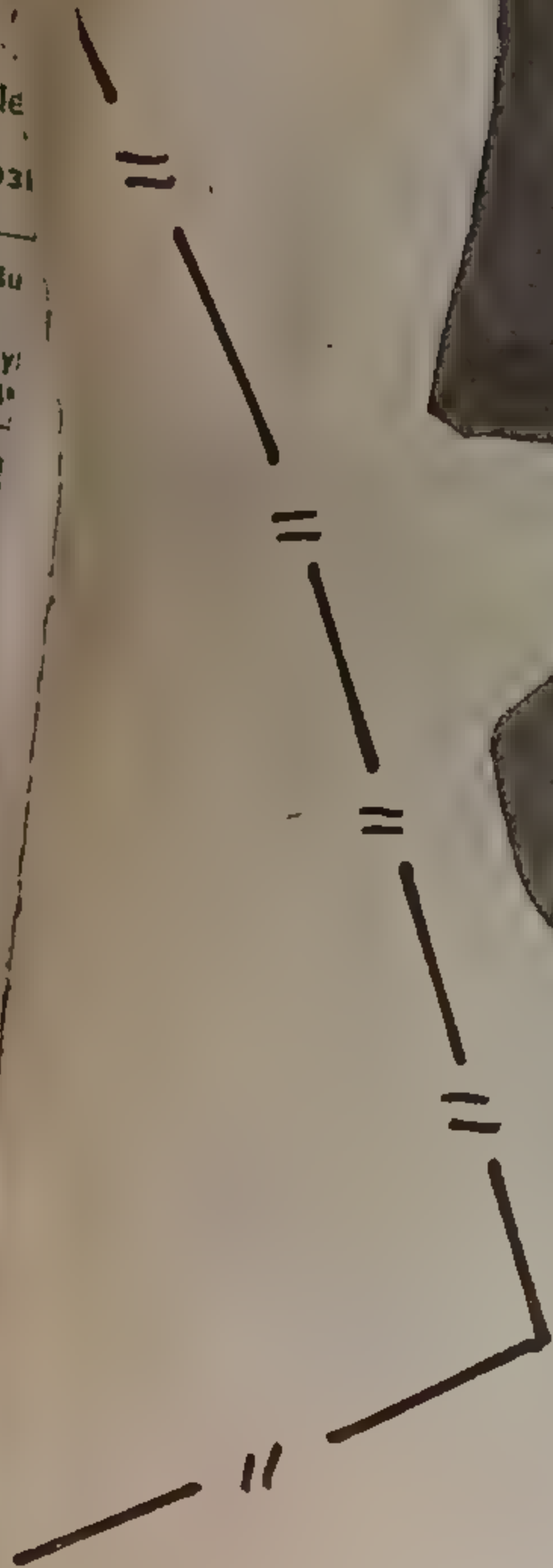
Gurn

Окр
бед

Aug
Рос

Рюкз

При
маш



ВЫКРОЙКА I

Рис. 2.

6

2 Вставка (к рис. 2).

4

1

1

3

3

1

3'

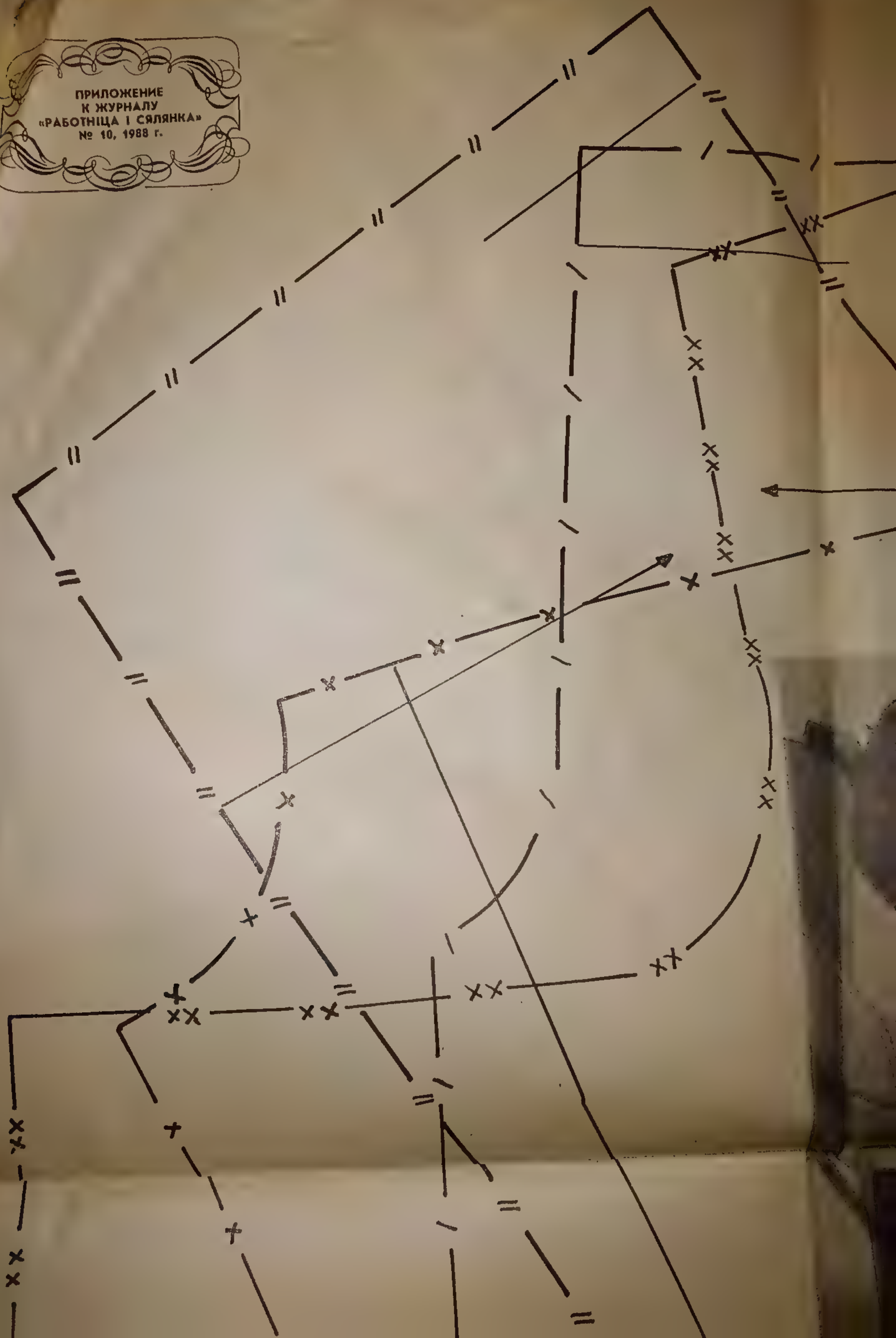
2

2

Рис. 2.

Рис. 2.

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА»
№ 10, 1988 г.



ВЫКРОЙКА 1



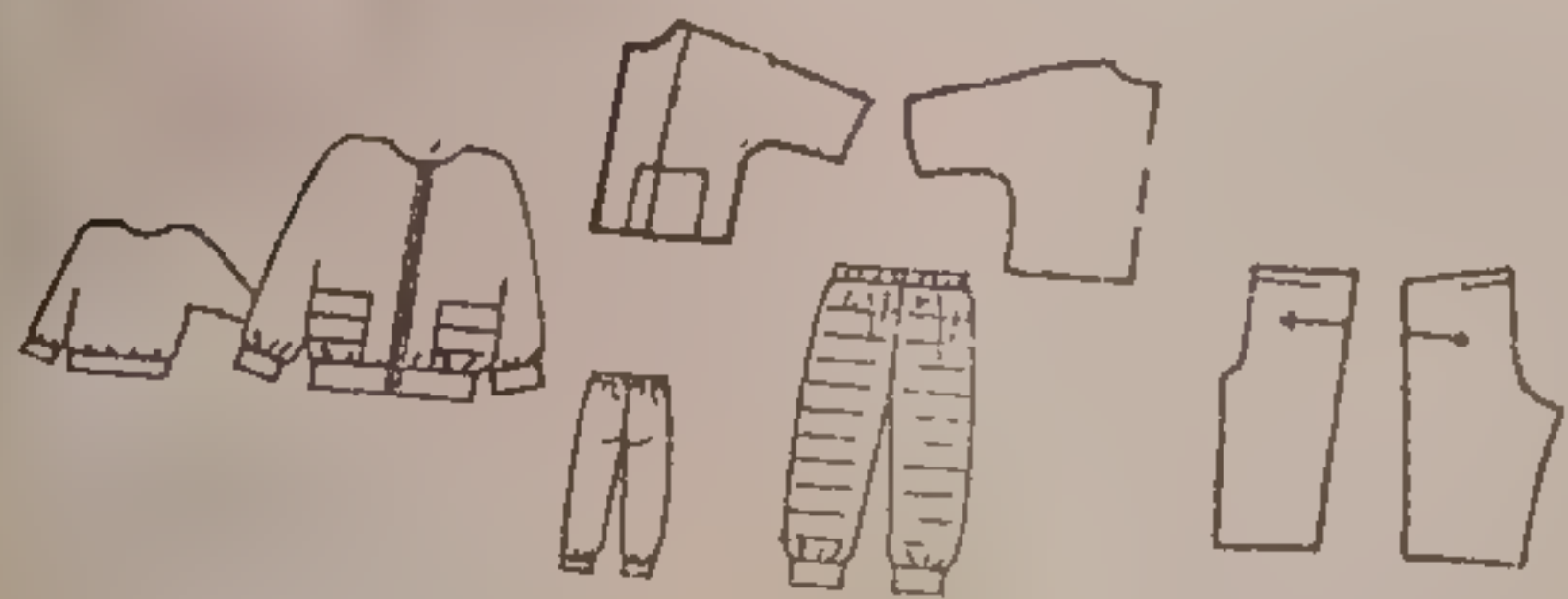
БРЮКИ И КУРТОЧКА ДЛЯ МАЛЬЧИКА. Шьется из ткани двух цветов. Рукава и низки брюк на манжетах. Застежка курточки спереди на «молнии». Карманы накладные. Выкройка дана на 26 размер без припусков на швы.

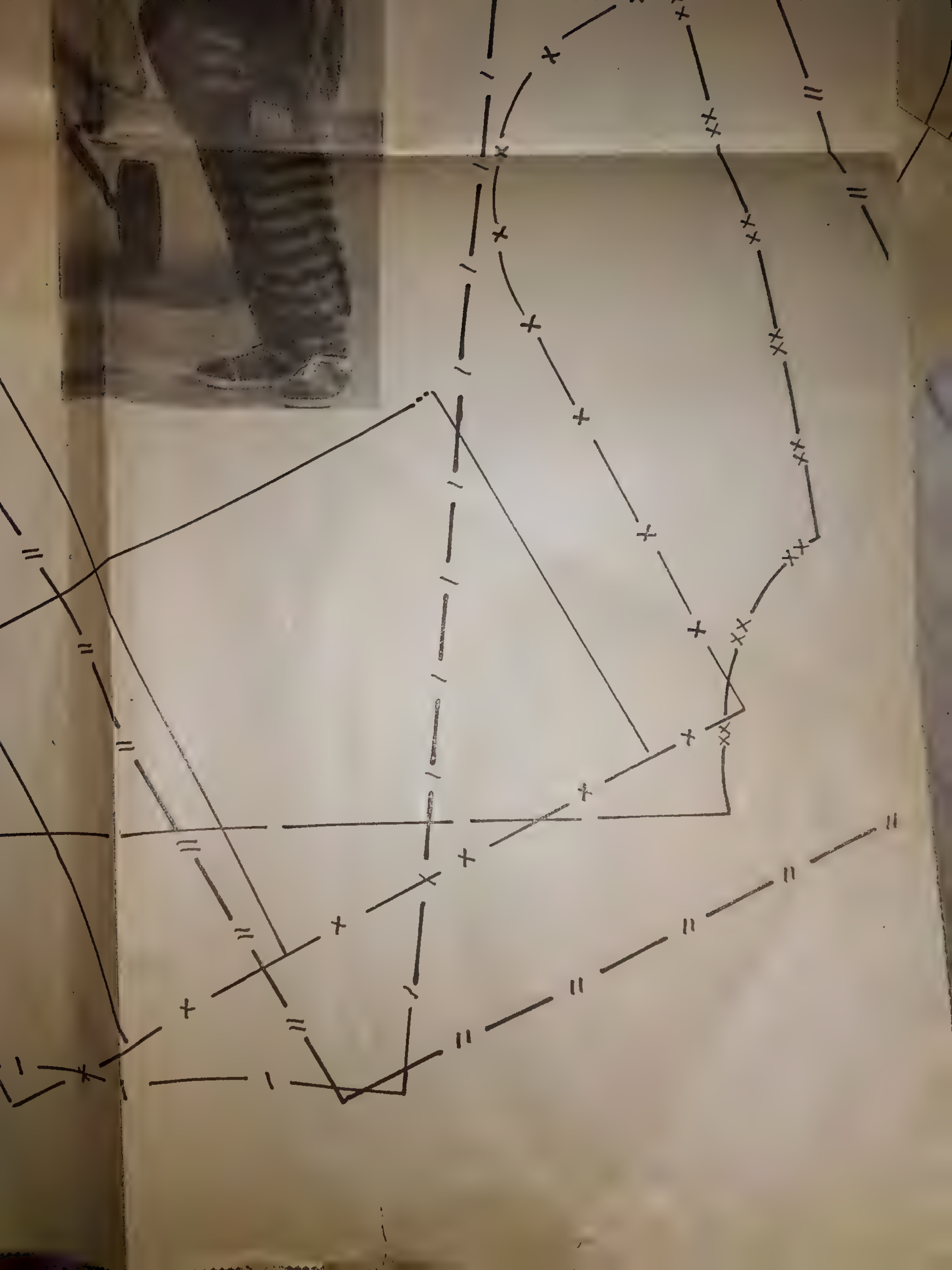
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

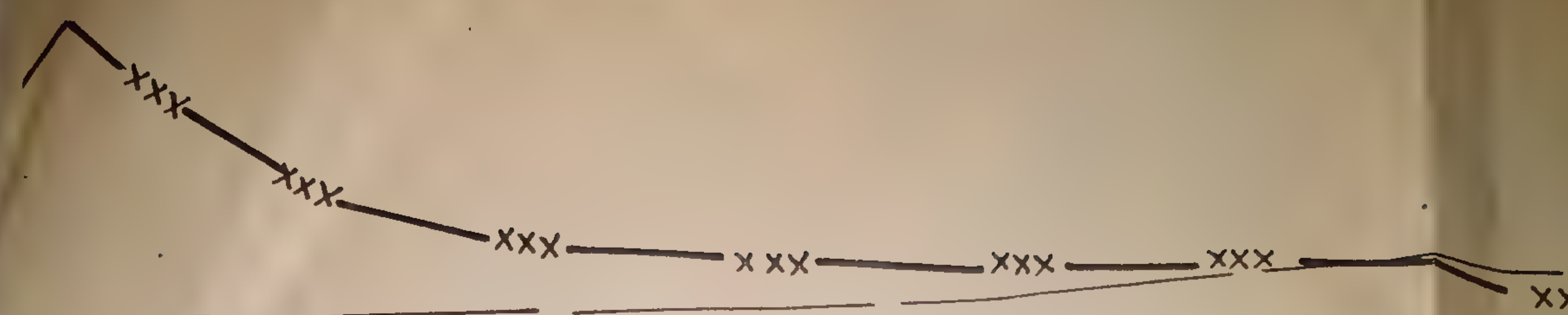
1. Перед — х — х — 2 дет.
2. Спинка — хх — хх — 1 дет.
3. Передняя деталь брючек — / — / — 2 дет.
4. Задняя часть брючек — // — // — 2 дет.
5. Карман — — — — — 2 дет.

Сгиб ткани — — — — —

Расход ткани: 55 см на курточку и 60 см на брючки при ширине 150 см.







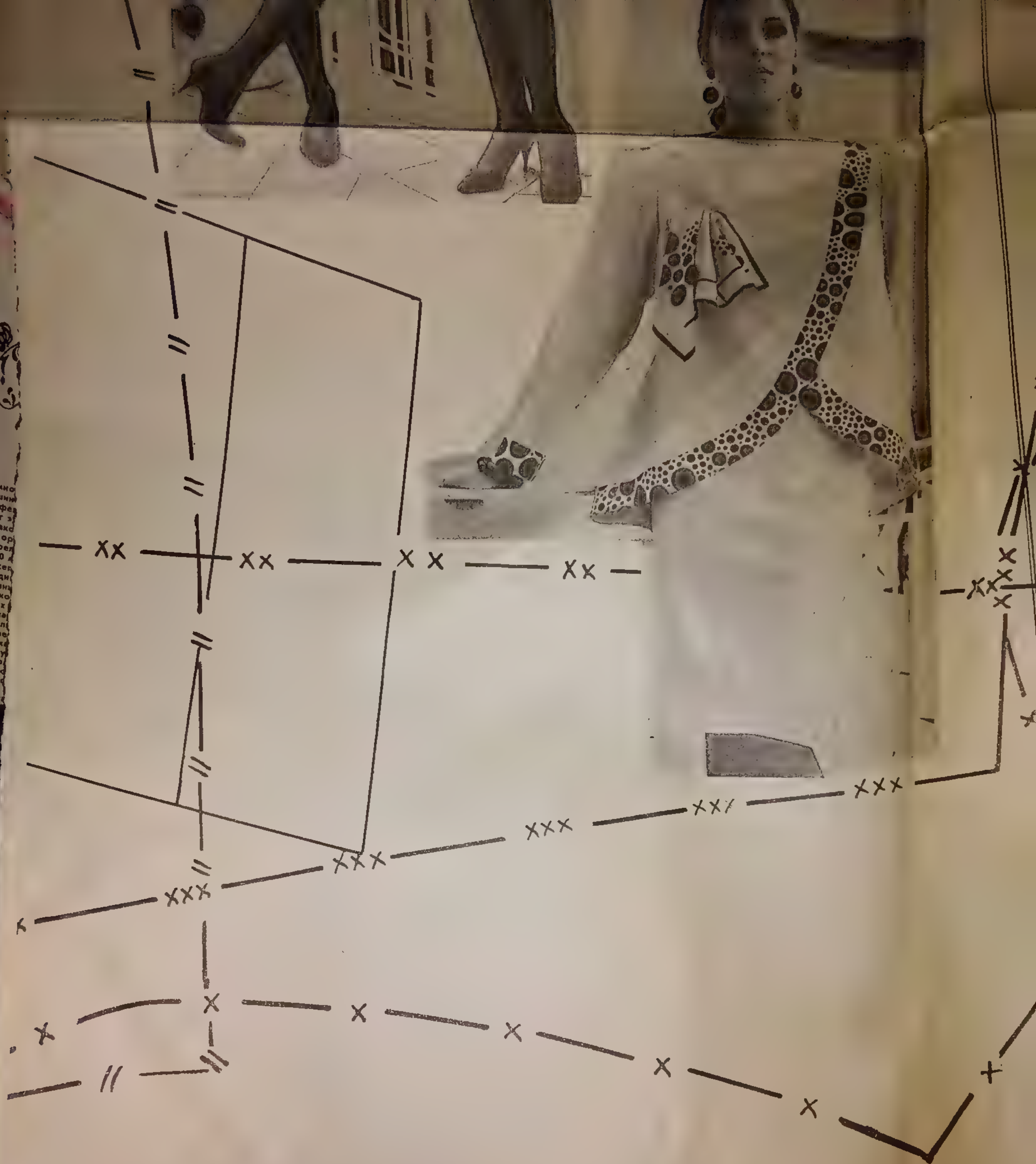
Долгая нить



ВЫКРОЙКА II



Немно
большин
картофел
100 мг э
нах. Тако
ность ор
картофел
50—200
года все
Сегодня
показанн
и не реко
лених на
дого бол
установле
рацион х
он стиму
кразмало
держанию
го карто
степенно
порция и





МОДНЫЙ КОСТЮМ С ОТДЕЛКОЙ В ТРЕХ ВАРИАНТАХ.
 С левой стороны юбки — шлица высотой 17 см.
 Выкройка дана на 44 размер без припусков на швы.
 Расход ткани: на юбку 75 см при ширине 140 см;
 на жакет — 1,55 м при ширине 140 см, на цветную об-
 тачку и платочек — 75 см при ширине 140 см.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Перед юбки — / — / — 1 дет.
2. Зад юбки — // — // — 1 дет.
3. Перед жакета — x — x — 2 дет.
4. Спинка жакета — xx — xx — xx — 1 дет.
5. Рукав — xxx — xxx — 2 дет.
6. Манжета (1 вариант) — v — v — 2 дет.
7. Манжета (2 вариант) — vv — vv — 2 дет.

Апреля



ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ
«РАБОТНИЦА И СЯЛАНКА»

II

1989



ВСЕ ЛИ ЗНАЕМ О КАРТОФЕЛЕ?

Немногие знают, что картофель богаче витамином С, чем большинство других свежих овощей. В кушанье из молодого картофеля (примерно 200 г чистого продукта) содержится 100 мг этого витамина — столько же, сколько в двух апельсинах. Такое количество полностью покрывает суточную потребность организма в витамине С. Однако во время хранения картофеля он постепенно убывает: в свежесобранных клубнях 50—200 мг витаминов, через три месяца — 15 мг, а спустя полгода всего 5 мг.

Сегодня картофель исключен из списка продуктов, противопоказанных при избыточном весе или сахарном диабете, и не рекомендуется лишь при некоторых воспалительных заболеваниях кишечника. Однако, суточную норму употребления картофеля определяет врач индивидуально для каждого больного. По мере совершенствования науки о питании установлено, что желающие похудеть должны вводить в свой рацион картофель — в нем почти нет жиров, а вместе с тем он стимулирует работу мышц. Среди продуктов, богатых крахмалом, он наименее калориен благодаря высокому содержанию воды. По этой же причине калорийность молодого картофеля вдвойне ниже, чем собранного осенью. Постепенно удельный вес крахмала в клубнях увеличивается, порция картофеля содержит в среднем 225—270 калорий. В результате быстро возникает чувство сытости.

Полезность картофеля находится в прямой зависимости от способа кулинарной обработки.

Лучше всего варить его «в мундире» — это позволяет сохранить витамины. Сваренный на пару или в кастрюле-сковородке, запеченный в духовке картофель можно подать с мясом, соусом, тертым сыром (вместо масла).

При варке в очищенном виде или жарении значительная часть витамина теряется. Жареная картошка по калорийности в семь раз превосходит приготовленную на пару.

Картофель легко переваривается, поэтому может присутствовать в дневном рационе дважды — в составе супа и как самостоятельное блюдо. Взрослому человеку рекомендуется потреблять его 250—300 г в день (вес сырых клубней с кожурой).

В картофеле много калия, необходимого для нормальной деятельности мышц, в том числе сердечной, различных микроэлементов, витаминов группы В, белков, которые нахо-

дятся непосредственно под кожей (и поэтому при чистке ее нужно срезать как можно тоньше).

Картофель значительно реже вызывает аллергические реакции организма, чем яйца, молоко, шоколад.

...

ОЛАДЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать.

Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, а затем сварить. Отваренные грибы мелко изрубить. Сало [шпик] нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем картофель. Оладьи обжарить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовом шкафу.

На 12 шт. картофеля — по 2 ст. ложки пшеничной муки, сметаны и растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона, соль. Для фарша: 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 луковицы.

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ

Картофель очистить, промыть и отварить. В горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо и перемешать.

Свежую капусту мелко порубить и поджарить с маслом. Отдельно поджарить репчатый лук, положить его в капусту вместе с сырым яйцом, посолить и перемешать. Полученную картофельную массу разделить на круглые лепешки, положить на них капустный фарш, завернуть в виде пирожков, запанировать их в муке и обжарить. К столу подать в горячем виде с маслом.

Для приготовления пирожков можно использовать мясной фарш, приготовленный из отварного мяса с поджаренным луком, а также квашеную капусту. В этом случае ее нужно потушить с луком в масле, а затем добавить немного сахара.

На 14 шт. картофеля — 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки топленого масла, соль.

Для фарша: 200—250 г капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

ХВОРОСТ

Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, слить воду, обсушить, охладить и пропустить через мясорубку. В полученную массу положить муку и яичные желтки. Белки яйца взбить венчиком и добавить в подготовленную картофельную массу, осторожно ее вымешивая, и на столе, посыпанном мукой, раскатать полученную массу толщиной 3—4 мм. Нарезать ромбиками, в середине которых сделать надрез. Жарить в большом количестве разогретого жира таким образом, чтобы он покрывал хворост полностью. Хворост подать с молоком, сметаной или в качестве гарнира к любому мясному или рыбному блюду.

На 6 шт. картофеля — 3 стакана муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, соль.



ИЗ БАБУШКИНОЙ АПТЕКИ

Как часто мы прибегаем к антибиотикам — не безобидным даже по мнению медиков, — при покраснении горла, небольшом насморке, внешних и внутренних воспалениях... Не стоит и перечислять. Разумеется, во многих случаях антибиотики необходимы, но зачастую вполне можно обойтись и без них:

— при тонзиллите и даже гнойной ангине несколько раз в день смазывайте миндалины питьевой содой, обмокнув в нее мокрый палец, после чего в течение двух часов не пейте и не ешьте;

— при жжении и сухости в носу или чиханье смажьте мокрым пальцем с питьевой содой полости носа и втягивайте носом воздух некоторое время. Эта процедура не даст развиваться насморку. Питьевая сода — отличное средство против обострения синусита, если вам удастся «захватить» его в самом начале;

— при насморке полезны йодные ингаляции; открыв пузырек

с йодом, глубоко вдыхайте его пары сначала одной, затем другой ноздрей — чем чаще, тем лучше;

— при упорном, грудном кашле несколько дней на ночь натирайте грудную клетку настойкой йода. Процедура помогает и при плеврите;

— для предотвращения инфекции ссадину смажьте настойкой йода, а на порез наложите пропитанный ею кусочек лейкопластыря. Йод окажет поистине волшебное действие даже при начавшемся нагноении, если процедуру повторить 4—5 раз;

— не пытайтесь вытаскивать иглой занозу, как бы глубоко она ни засела. Намажьте обильно этот участок йодом (возможно, процедуру придется повторить несколько раз), и заноза «сгорит»;

— при ушибе и растяжении связок протирайте больное место йодной настойкой. Восстановительный процесс ускорится, и в дальнейшем, при перемене погоды, травма не будет напоминать о себе;

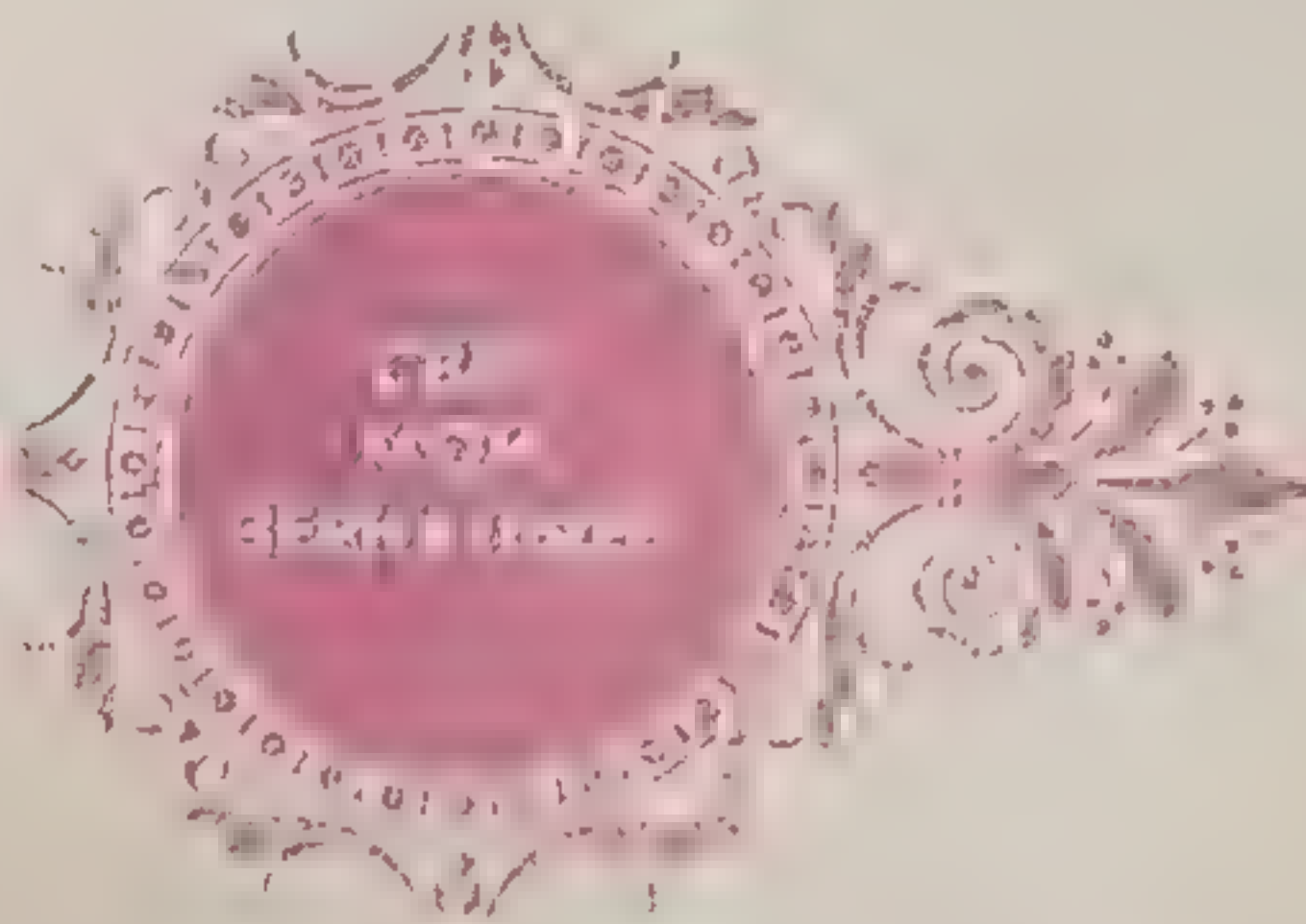
— гнойник быстро исчезнет, если его головку смочить йодом;

— те, кто страдает грибковыми поражениями ногтей, знают, как трудно излечить это заболевание. Очень неприятна развивающаяся при этом деформация ногтевой пластинки. Хорошего эффекта можно добиться с помощью йода: сделайте горячую ванночку для ног или рук, удалите пилкой поверхностный слой ногтей, обработайте их йодной настойкой, а затем покройте лаком. Процедуру повторяют еженедельно;

— йод помогает при легких гинекологических воспалениях — им смазывают кожу нижней части живота 3-4 вечера подряд;

— несколько капель йода в небольшом количестве воды — действенное средство при желудочно-кишечных расстройствах.

Целительные свойства йода и питьевой соды незаменимы и в ряде других случаев, но и перечисленное должно убедить всех и каждого — их всегда нужно иметь в домашней аптечке.



Ш И А К У

Шиакү — легкий самомассаж лица и шеи, известен в Японии с незапамятных времен. Возможно, ему японки обязаны своей гладкой, как фарфор, кожей. Делать его надо медленно, легкими прикосновениями кончиков пальцев и, самое главное, регулярно — ежедневно в течение пяти минут, лучше утром или вечером после умывания с мылом.

1. Найдите на висках определенные акупунктурные точки — вы определите их по слабой боли при надавливании. Помассируйте точки легкими круговыми движениями. Повторите три раза.

2. Нажимайте кончиками пальцев на внутренние уголки глаз в течение трех секунд, захватывая верхнее и нижнее веко. Повторите три раза.

3. Тыльной стороной ладони массируйте шею поглаживанием от середины в стороны и обратно.

4. Средним и указательным пальцами обеих рук массируйте лоб в направлении от центра к вискам.

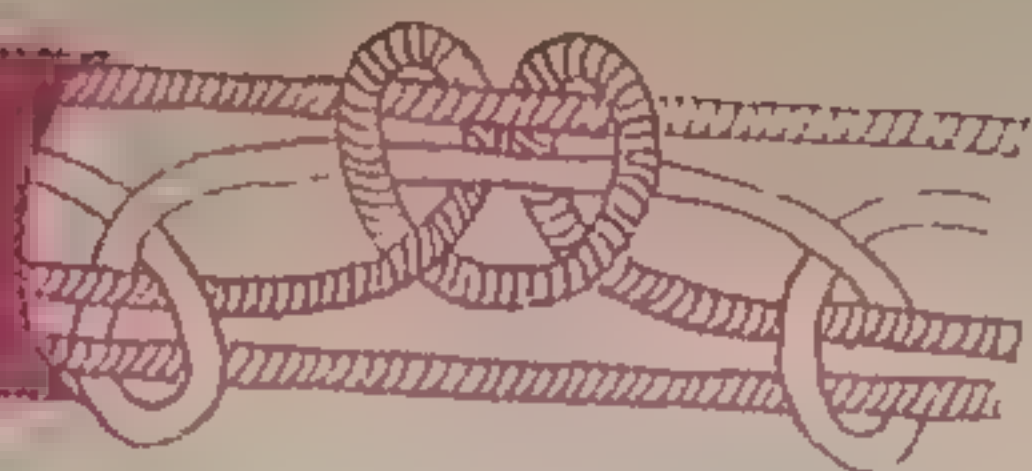
5. Кончиками пальцев в течение тридцати секунд помассируйте кожу около губ в направлении от середины к уголкам рта.

6. В заключение круговыми движениями кончиков пальцев нанесите на лицо крем и вотрите его в кожу.

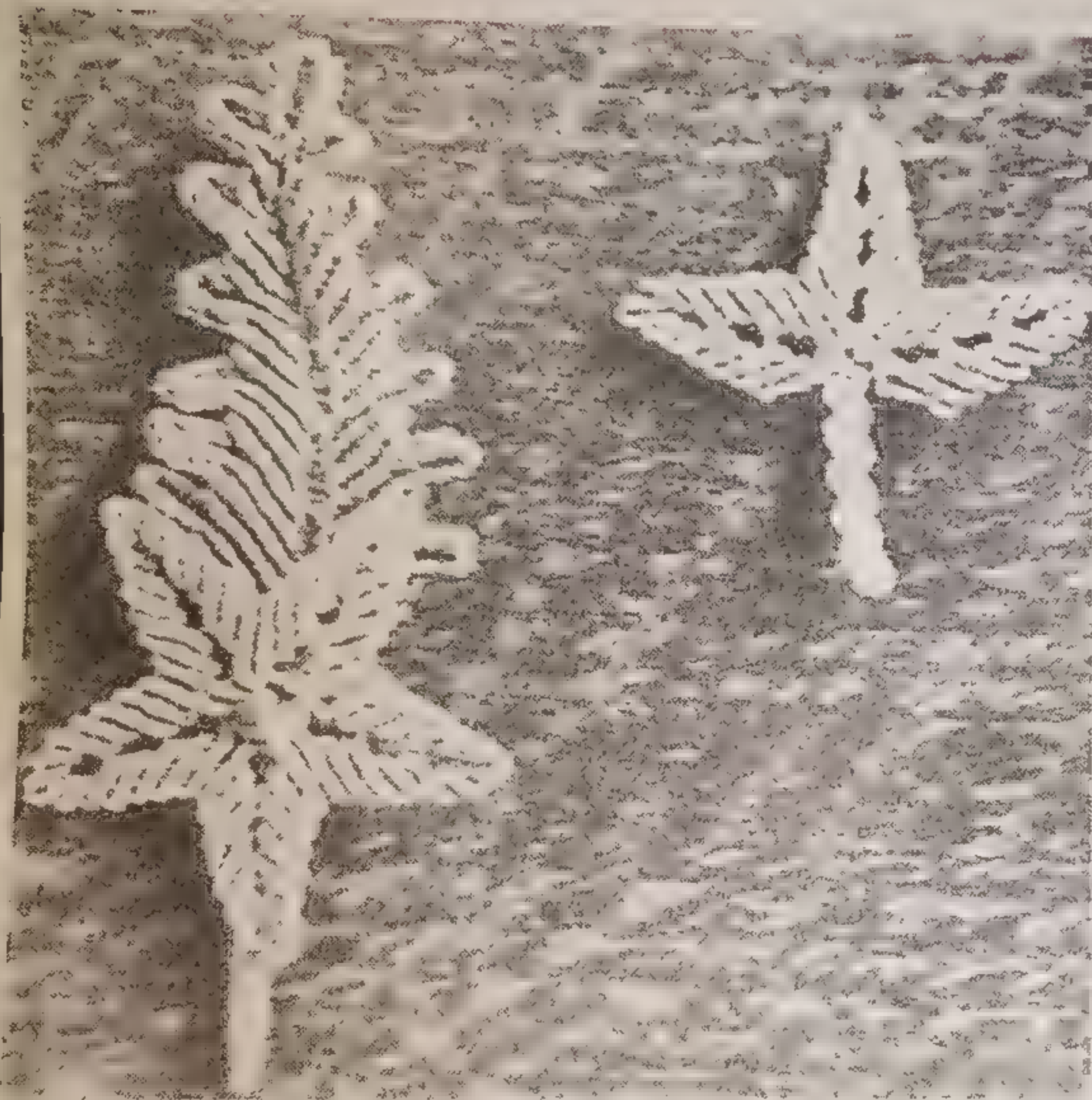


Г. АЛЕКСАНДРОВА.

КАПРОМЕ



В этом номере вашему вниманию предлагаются брошь и заколка для волос. Принцип их плетения одинаков. Материалом для плетения может служить нить «ирис» или тонкий капроновый шнур (рыболовный), который можно покрасить раствором марганцовокислого калия (марганцовки) в золотистый цвет.



БРОШЬ «КЛЕНОВЫЙ ЛИСТ»

Детали: лист (3 нити по 1 м), стебелек (нить 0,2 м).

Плетение листа (схема 1)

1. На середину одной нити навесьте две нити замочком наизнанку (рис. 1).
2. Возьмите за основу крайнюю правую нить и провяжите на ней бриду справа налево (рис. 2).
3. Первую справа нить отбросьте. За основу возьмите вторую справа нить и на ней провяжите вторую бриду.
4. Чередую пункты 2 и 3, провяжите еще пять брид. Первая половинка лепестка готова.
- Плетите вторую часть. Бриди будут идти слева направо.
5. Основу седьмого ряда поверните направо и провяжите на ней две нити.
6. Теперь в каждом последующем ряду берите за основу крайнюю нить слева. В 3, 5, 7 рядах (считая от поворота) включайте в работу отброшенную нить. Один лепесток готов.

Повторите пункты 2—6 еще два раза. Следите, чтобы ряды брид плотно прилегали друг к другу.

Стебелек. Нить длиной 0,2 м сложите пополам, место сгиба приколите к подушке, проплетите 5—6 узлов (рис. 3).

Если вы работаете капроновыми нитями, то оставшиеся концы обрежьте разогретым ножом. Концы оплавятся, и изделие не будет расплетаться. Нити «ирис» подклейте к изнанке изделия клеем. Теперь пришейте стебелек к листу. К изнанке пришейте маленькую булавку.

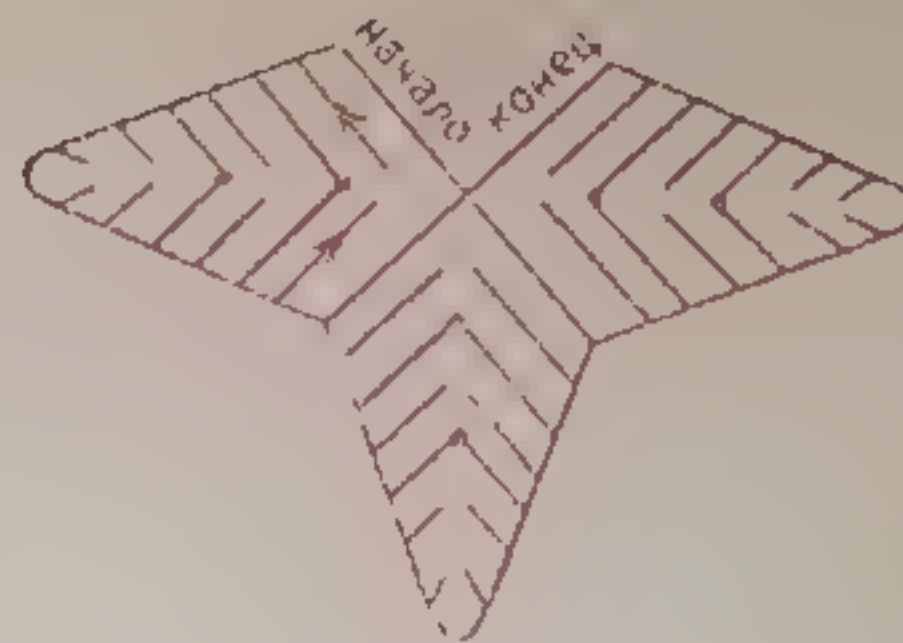


Схема 1



рис. 1



рис. 2



рис. 3



рис. 4



рис. 5

ЗАКОЛКА ДЛЯ ВОЛОС

Детали: цветок (3 нити по 1,3 м), листик (5 нитей по 1,2 м), стебелек (1 нить 2 м).

Цветок плетется по схеме, только добавляются еще два листика. Оставшиеся нити обрезаются. Места начала и окончания плетения сшиваются.

Для сердцевинки цветка возьмите нить длиной 0,1 м, сложите в 3—4 раза, на середине завяжите простой узел (рис. 4), проденьте его с изнанки на лицо в середину цветка, пришейте оставшиеся на изнанке концы.

Листик. Принцип плетения аналогичен.

На середине одной нити навесьте 4 нити замочком на изнанку (см. рис. 1). Возьмите за основу крайнюю правую нить и провяжите на ней бриду справа налево. Первую справа нить отбросьте, за основу возьмите вторую нить и на ней проплетите бриду. Закончите ряд цепочкой из 5—6 узлов «фриволите» (рис. 5), причем основа бриды остается основой узла «фриволите». Крайнюю правую нить примите за основу, провяжите бриду, последними в бриде провяжите две нити от цепочки «фриволите». Четвертый ряд закончите цепочкой «фриволите». Продолжайте плести далее, каждый четный ряд оканчивайте цепочкой «фриволите». Через каждые 2—3 ряда отбросьте крайнюю правую нить, как это делали, выполняя лепесток. Когда в работе останутся 3 нити, на двух крайних слева сделайте цепочку из 7—8 узлов «фриволите» (вершина листа) и начните плести в обратном направлении (слева направо). За основу возьмите рабочую нить цепочки «фриволите» и сплетите на ней бриду слева направо. Следующий ряд начните с цепочки, провяжите 4—5 узлов, продолжите бридой. Не забывайте прикрепляться к первой половине листа ранее отброшенными нитями.

Стебелек. Заколку (см. фото) обмотайте двухметровой нитью, витки укладывайте плотно один к одному. Начало и конец нити закрепите клеем. Теперь наклейте лист сверху на получившийся «стебелек», чуть ниже листика укрепите цветок.

Заколка будет выглядеть наряднее, если нити для цветка будут светлее остальных. Для этого выньте их из окрашивающего раствора раньше других.

Н. ПОЗНЯК.

И спокон века любили люди танцевать.

И в наше время популярны танцы, особенно среди молодежи. Поэтому разумно учить танцевать с детского возраста, начиная с народных танцев. Люди, умеющие танцевать с детства, никогда не будут чувствовать себя скованно в компаниях, на вечерах, где всегда принято немножко потанцевать под хорошую музыку.

Чтобы красиво танцевать, не обязательно знать все модные танцы с их сложными па. Вполне достаточно изучить основные движения. Более важно умение держать себя. В танце, исполняемом с легкой непринужденностью, простые па выглядят более элегантно, чем замысловатые выкрутасы.

Трудно взывать к хорошему тону и напоминать о правилах приличия пьяному человеку, такого лучше, конечно, не допускать в общественные места. Но если уж так случилось, женщина не должна принимать приглашения нетрезвого партнера.

Раньше считалось зазорным, неприличным, если девушка шла без провожатого в народный дом, кафе, клуб и т. д. В увеселительных местах она могла показываться только в сопровождении родителей, женатых родственников или друзей. Только на семейные торжества она могла идти без сопровождения, но и здесь всегда были старшие, не оставлявшие молодежь без присмотра.

В наше время девушка может идти одна на танцы в Дом культуры, клуб и т. д.

Придя в танцевальный зал, нехорошо останавливаться возле дверей, нужно обязательно входить в зал, занимая там любое свободное место.

Приглашение к танцу. Приглашая на танец, мужчина подходит, держа прямо, подтянуто (все пуговицы пиджака застегнуты, галстук на месте и т. д.), к женщине, слегка ей кланяется и спрашивает разрешения пригласить ее. Можно делать это и безмолвно, только поклонившись.

Женщина выражает свое согласие дружелюбным взглядом и кивком головы. Оскорбительна милостиво-надменная или заносчивая гримаса, которую позволяет себе плохо воспитанная девушка. Лучше спокойно и скромно отказаться от танца. Не следует выражать и особую радость по поводу приглашения. Встают спокойно, держатся с достоинством.

Если женщина уже обещала этот танец кому-нибудь, она приветливо благодарит и сообщает, например: «благодарю, этот танец уже обещан» или «сожалею, но этот танец я уже обещала». Кстати, на открытых вечерах можно отказать чужому человеку в танце, не объясняя причины, но все же лучше это сделать.

В таком случае мужчина кланяется и удаляется. Если он обязательно хочет танцевать с этой партнершей, то

На вечерах танцев



приглашает ее вторично. После второго отказа он должен понять, что больше приглашать не следует. В то же время не годится без особой причины дважды отказывать в танце. Мужчина не должен в случае отказа приглашать на танец девушку или женщину, сидящую рядом с той, которая ему отказала. В отказе от танца нет ничего оскорбительного для мужчины.

Женщина во время танца ничего не держит в руках, за исключением носового платка, если он ей нужен. (Не стоит класть платок в вырез платья.)

Можно танцевать молча, но все же вежливее выразить свое уважение к партнеру и немного поговорить. По старым правилам мужчина начинал разговор первым. В наше время этому не придают значения. Каждый должен поступать в соответствии со своим характером и чувством такта. Не нужно подпевать или насвистывать танцевальную мелодию. Это можно делать лишь, находясь в домашнем кругу. Сталкиваясь с другой

парой, извиняются. Это делает мужчина, даже в том случае, когда виновата его партнерша.

Иногда на вечерах играют так называемый дамский танец, на который приглашают дамы. Прежде всего, женщина приглашает на этот танец своего партнера или того, с кем она уже танцевала, либо своего хорошего знакомого. Мужчина обязан принять приглашение. Если случится, что он по какой-либо причине не может принять приглашения (например, не умеет танцевать этот танец), то он просит пригласившую его даму присесть рядом с ним или за его столик. Мужчина никогда не отказывает в танце.

Вечер кончился. Обычно партнер провожает домой даму, с которой танцевал последний танец. Если по каким-то причинам мужчина не может выполнить свой долг, женщина сама предлагает проводить ее до ближайшей остановки такси, автобуса или до вокзала. Невежливо, если мужчина не находит времени, чтобы подождать и помочь спутнице сесть в транспорт.

Комнатный лимон — невысокое деревце с кожистыми листьями, имеющими характерный «лимонный» аромат. Белые цветы лимона, как и других цитрусовых, тоже обладают сильным и приятным ароматом.

Лимон хорошо растет в комнатных условиях. Для нормального выращивания зимняя температура должна быть 12—16°, а для увлажнения воздуха лимон следует один или два раза в день опрыскивать водой, обмывать и обтирать листья с обеих сторон мокрой тряпкой не реже одного раза в неделю. Особенно хорошо растут лимоны в комнатах с печным отоплением.

Есть два способа разведения домаш-



ны 30—40 см укоротите их на 40 процентов.

При появлении первых цветов, если деревце недостаточно развилось, не торопитесь получить быстрее плоды. Чтобы растение не истощилось и впоследствии не погибло, лучше удалить первые цветоносы. Оставить их можно, если деревце имеет ветки третьего порядка, а листьев имеется не менее 25.

Для лучшего развития и плодоношения рекомендуется через каждые три года производить пересадку в большую посуду, превышающую предыдущую по объему в два раза. При этом саженец с «родной землей» устанавливается в новой посуде так, чтобы ствол прикры-

ЛИМОН НА ПОДОКОННИКЕ

него (комнатного) лимона. Первый — наиболее простой — выращивание деревца с помощью укоренившегося черенка от плодоносящего дерева. Для этой цели берется однолетний побег с четырьмя-пятью почками. Под нижней почкой делается косой срез под углом 45°, выше верхней почки (10—15 мм) делается прямой срез. Все листья срезаются, кроме верхнего, который наполовину укорачивается. Черенок закапывается в землю цветочного горшка на глубину 4—5 см под углом 60° и накрывается стеклянной банкой. Почва вокруг черенка обязательно уплотняется. Производится полив теплой водой, который повторяется только после подсыхания почвы вокруг банки. Через несколько месяцев (от двух до восьми) начинает прорастать верхняя почка. Банку не надо снимать до появления четвертого листа. При снятии ее проследите, не увядают ли свежие листочки, и если да, то поддержите саженец еще неделю под банкой. После прекращения роста саженец необходимо пересадить так, чтобы в земле оказались кор-

ни и ствол не более 1 см. Весьма важным является состав грунта. На дно горшка насыпается слой (2—3 см) дренажа (ракушки, битый кирпич, шлак или каменный щебень). Для грунтовой смеси берется дерновая земля, к которой добавляется 20 процентов коровячного перегноя, торфа или листового перегноя и 20 процентов речного песка, 15—20 г железной или цинковой стружки, 1 столовая ложка древесной золы и все тщательно перемешивается.

Другой способ выращивания. Если имеются «дички» лимонного или апельсинового деревца, выращенные из семечка, то ему делается прививка методом окулировки. Лучшим временем для этого считается март — сентябрь. Привитый лимон, имея более мощную корневую систему, быстрее растет и менее подвергается заболеваниям.

Для того, чтобы деревце быстрее начало плодоносить, на нем надо получить ветки третьего порядка. Поэтому после достижения однолетними побегами дли-

вался на 3—4 см выше его кома.

Учитывая, что питательные вещества довольно быстро расходуются растением, необходима систематическая подкормка (2 раза в месяц) в период с марта по сентябрь. Лучшим удобрением является настой коровяка или птичьего помета 1:10, или полное минеральное удобрение с микроэлементами.

Поливать надо теплой отстоявшейся водой или, лучше, кипяченой, хорошо чередовать полив дождевой. Поливать так, чтобы вся почва была пропитана водой, но не часто, только после подсыхания верхнего слоя почвы.

Весьма положительно реагирует деревце на теплый душ, который можно повторять еженедельно.

Летом необходимо следить за тем, чтобы прямые солнечные лучи не попадали на растение. Не следует держать лимонное деревце на сквозняке, на кухне, где используется газовая плита.

В. АЛИФЕР,
садовод-любитель.

г. Минск.

Хризантема — одно из древнейших культурных растений. С целью озеленения большой интерес представляют сорта группы корейских хризантем. Это многолетние корневищные растения, развивающие кусты высотой 25—100 см шаровидной, полушаровидной формы. Листья блестящие или слегка опушенные, сильно варьируют по степени расчлененности. Соцветия — корзинки, развивающиеся на концах верхушечных побегов. Их форма, размер, окраска, а также количество на одном побеге весьма разнообразны и определяют особенностями сорта. Цветовая гамма включает все оттенки от зеленовато-белых до темно-фиолетовых. Период цветения в условиях центральной части БССР конец июня — октябрь.

Устойчивость к неблагоприятным факторам среды, болезням, а также способность к обильному и продолжительному цветению определяют высокую ценность растений данной группы в декоративном садоводстве. Способность растений переносить первые осенние заморозки и продолжать цветение в наступившие затем более теплые дни делает хризантемы корейские наиболее перспективной позднецветущей культурой.

Хризантемы теплолюбивые растения, поэтому предпочитают открытые, солнечные места, обеспеченные хорошим дренажом. Лучше растут на суглинистых, богатых органическими веществами почвах. Песчаную или глинистую почву улучшают внесением органических ве-

ХРИЗАНТЕМЫ

щества — навоза, торфа, перегнойной земли. В период интенсивного роста необходимо оптимальное обеспечение хризантем питательными веществами и влагой. Всего за сезон рекомендуется провести не менее трех подкормок попеременно органическим и полным минеральным удобрением.

В конце вегетации кусты обрезают, убирают опавшие листья и присыпают землей или торфом слоем до 20 см. После наступления стабильного похолодания сверху укладывают лапник. Не рекомендуется укрывать растения листом. Прелые, слежавшиеся за зиму листья могут стать источником заболеваний и гибели растений. Весной необходимо снять укрытие, не допуская подпревания молодых побегов.

В наших климатических условиях цветоводы-любители выращивают ранние сорта этой культуры в открытом грунте. В этом случае необходимо иметь хотя бы пленочное укрытие, чтобы защитить растения от сильных ветров, холодных осенних дождей и туманов. В основном выращивают сорта Газель, Эвелин Буш, Эксель, Эскорт, Фестиваль, Дипломат, формируя их в 1—3 побега. На зиму

растение выкапывают и хранят при температуре 4—8 °С и умеренном поливе.

Основной способ размножения хризантем — вегетативный. Возможны два варианта: деление куста и черенкование. Деление чаще применяется для корейских хризантем и проводится в начале лета, когда начинается интенсивный рост молодых побегов.

Наиболее эффективен способ размножения черенкованием, в результате которого можно получить необходимое количество одновозрастного посадочного материала. Для этого в период массового цветения отбирают маточные растения. Осенью, после отцветания, их обрезают, пересаживают в большие горшки или ящики с питательной землей и содержат до февраля в прохладных, светлых помещениях. В начале февраля растения переносят в более теплое помещение, обильно поливают и через 2 недели проводят подкормку азотным удобрением в концентрации 0,2 процента, стимулируя тем самым рост молодых побегов. Для укоренения черенков можно использовать торф, перлит, смесь питательной земли и песка. Оптимальная температура 18—22°, влажность приблизительно 90 процентов. Окоренившиеся черенки высаживают на доращивание в горшки или ящики с питательной землей. Высадка в грунт проводится в конце мая — начале июня, когда минует возможность весенних заморозков.

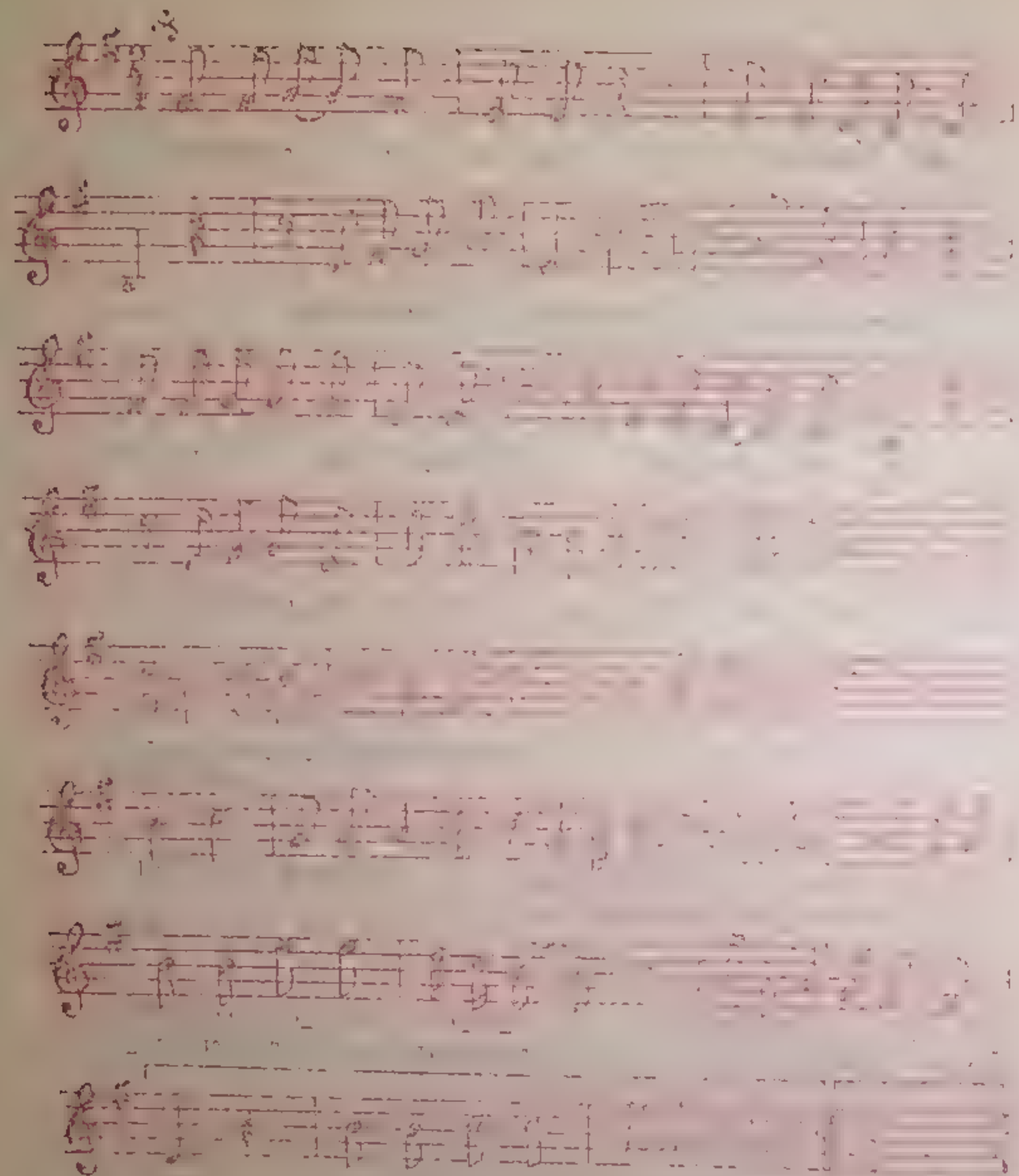
Н. ДЬЯЧЕНКО,
старший агроном Центрального
Ботанического сада АН БССР.



ЗАПОВЕДНЫЕ МЕСТА

Слова А. ЖИГАРЕВА

Музыка Ю. ЛОЗЫ



Я бежал куда-то, я спешил всегда,
Призрачное счастье догонял.
И мелькали даты, унося года,
Оставляя детство позади меня.
Только памяти своей
Я не изменял.

ПРИПЕВ: Тянет неспроста
В заповедные места,
Мое детство босоногое
Навсегда осталось там.
Я немало испытал,
Но любить не перестал
Те места, что душу трогают,
Заповедные места.

Никуда не деться мне от неудач.
В жизни много черных, трудных дней.
Вдруг прихватит сердце, хоть окричи, хоть плачь,
И тогда с бедой бороться все трудней.
Снова обращаюсь я
К памяти своей.

ПРИПЕВ.

БОЛЬШ ТАБЕ Я НЕ ПАЗВАНЮ

Слова Г. БУРАУКИНА

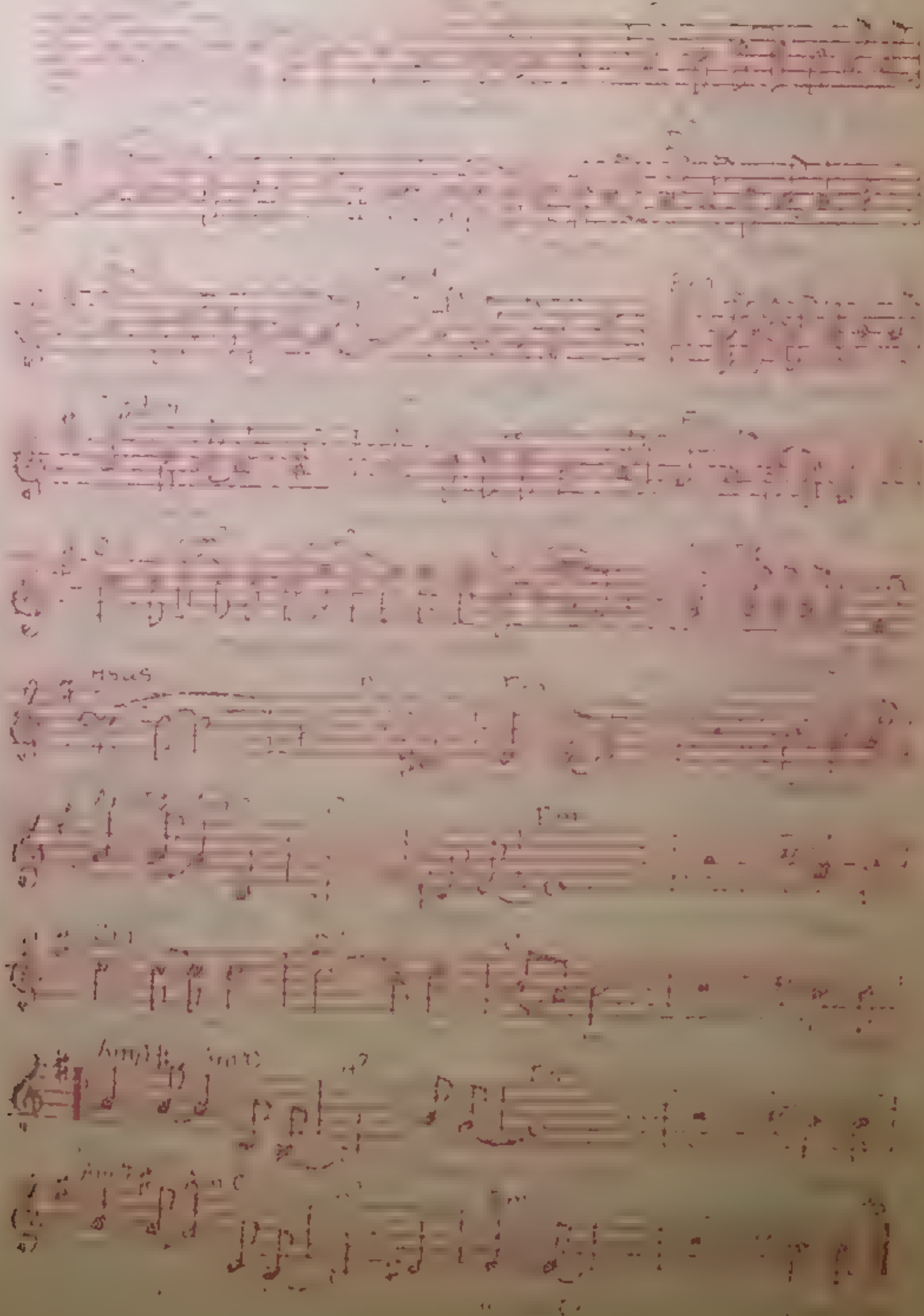
Музыка Я. МАГАЛІФА

Больш табе я не пазваню,
Не ўстрывою самотную ростань.
Сам сабе канчаткова зманю,
Што забыў цябе вельмі проста.
Ні вачэй тваіх, ні плячэй
Злым папрокам я не абражу.
Без цябе будзе несці лягчэй
Летуценняў наіўных паклажу.

ПРЫПЕЎ: Адбалела. Прайшло. Адплыло.
Не пакінула нават суму...
А быць можа, і не было?
А быць можа, я ўсё прыдумаў!..

Больш табе я не пазваню,
Не ўстрывою самотную ростань.
Сам сабе канчаткова зманю,
Што забыў цябе вельмі проста.
Што паробіш, калі пагас
Пад дыханнем тваім халодным
Той агеньчык, што некалі нас
Нечакана апёк мімаходам.

ПРЫПЕЎ.



ІМПАРТНЫ

— Любая, калі мы пажэнімся, ты будзеш толькі варыць есці, мыць бялізну і прыбіраць кватэру. Мая жонка не павінна працаваць!

— Чаму ў цябе люстэрка над вагамі? — запытаўся ў прадаўца ягоны прыцэль.

— Э, даражэнькі, ды ты зусім не ведаеш жанчын, — пасмінуўся той. — Калі ёсць магчымасць паглядзець на сябе ў люстэрка, хіба стануць яны сачыць за вагамі!..

— Сюзан, адкуль у цябе такія цудоўныя мопсы!

— Гэта паліцэйскі сабака.

— Няўжо? А па знешнім выглядзе не скажаш...

— Нічога дзіўнага. Ён жа служыць у тайнай паліцыі.

Муж і жонка ўладкоўваюцца ў купэ цягніка, што адыходзіць ад перона.



— Спыніце цягнікі! — раптам схаянулася жонка. — Я забылася выключыць прас!

— Не турбуйся, дарагая! — супакой яе муж. — Я забыў закруціць кран у ваннай.

— Любая, вось ужо дзесяць гадоў на пытанне пра твой узрост я мушу адказваць, як мы некалі дамовіліся: «Трыццаць адзін». Прабач, але мне ўжо няёмка столькі гадоў паўтараць адно і тое ж.

— Няёмка! Якое глупства! Няхай усе ведаюць, што ты не з тых, хто сёння кажа адно, а заўтра зусім іншае.

— Не ведаеш, чым скончыўся працэс паміж Джонсанамі!

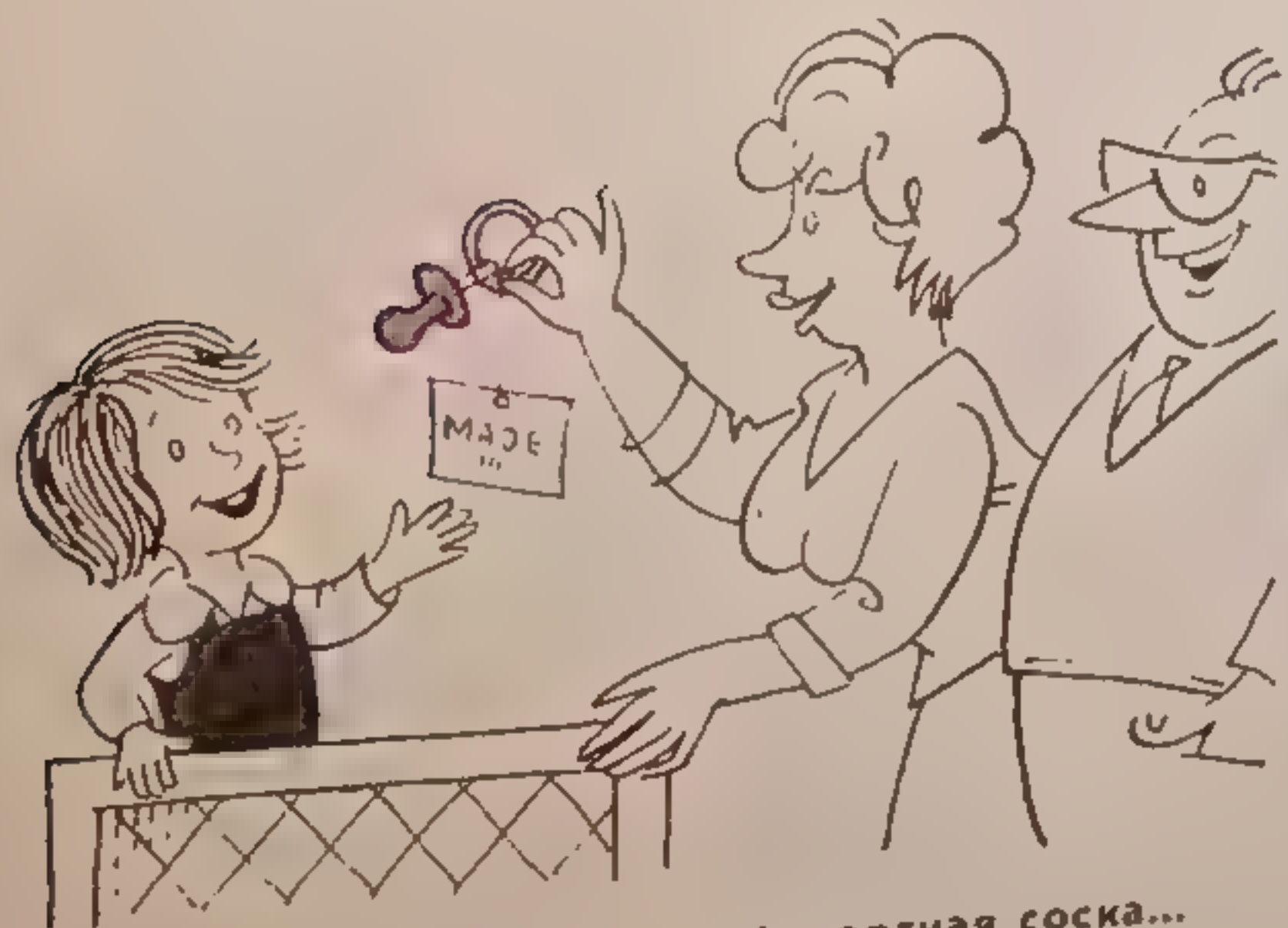
— Ты маеш на ўвазе скасаванне шлюбу! Усё скончылася, як і мае быць: муж атрымаў аўтамабіль, жонка — дзяцей, а ўсё астатняе займеў адвакат у якасці ганарару.

Занатаваў С. БАБЫЛЬСКИ.

МІЖ ІНШЫМ...

- Жанчына — выключэнне з усіх правіл.
- Для кахання з першага погляду нам заўжды нестасе часу.
- Жонка павінна ва ўсім саступаць мужу, бо даўно вядома: саступае заўсёды разумнейшы.
- Спыніся, імгненне! Я прыгожы.
- Сапраўдны мужчына — дыялектык: жаніцца толькі тады, калі колькасць пераходзіць у якасць.
- Няхай скупы, затое рыцар!
- Калі нават ёсць сапраўднае каханне, дык і яно сляпое...
- Нахабства — другое шчасце. Першае — гэта калі цябе разумеюць.

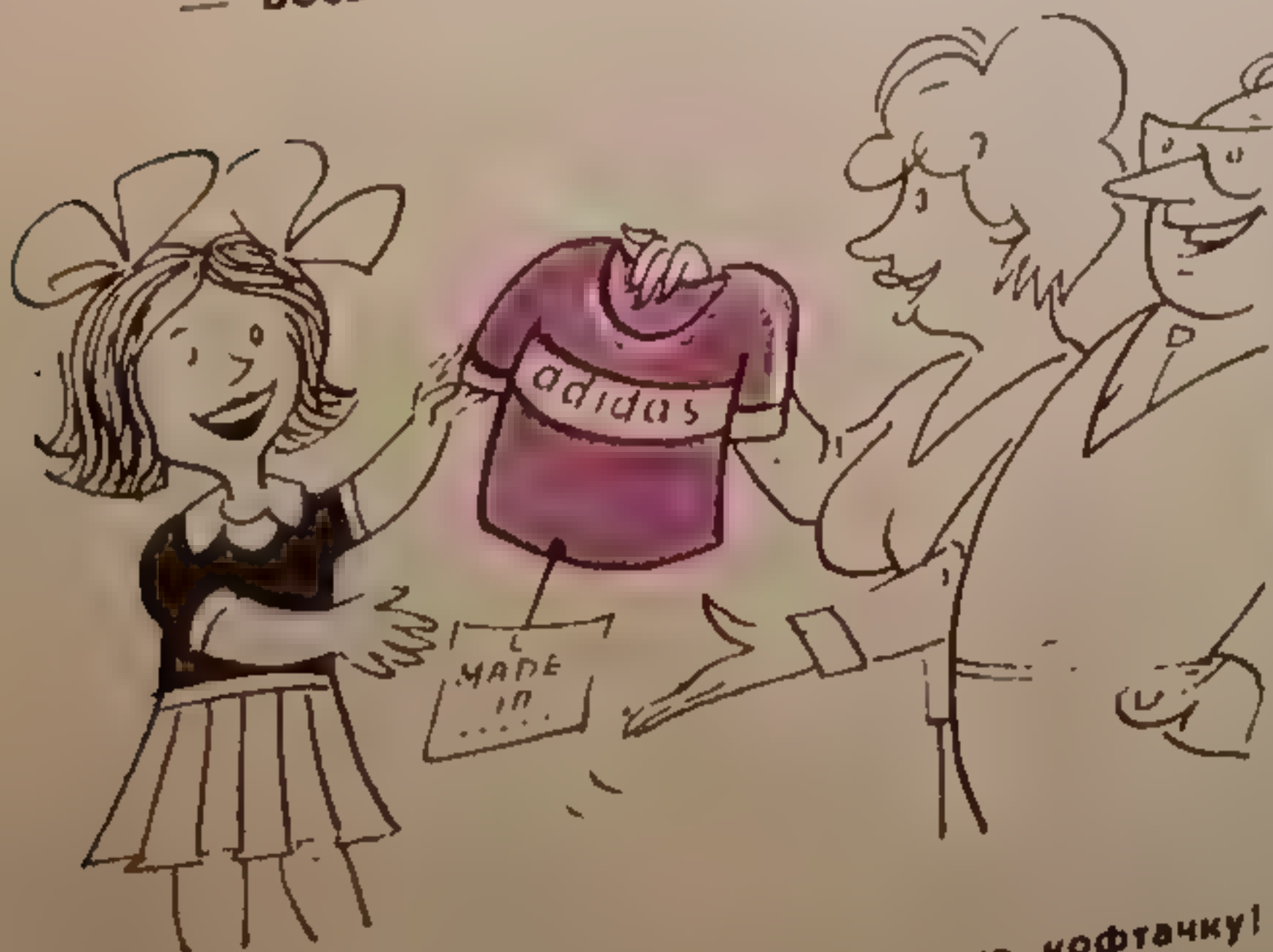
Змітрок ПЕРЛІН.



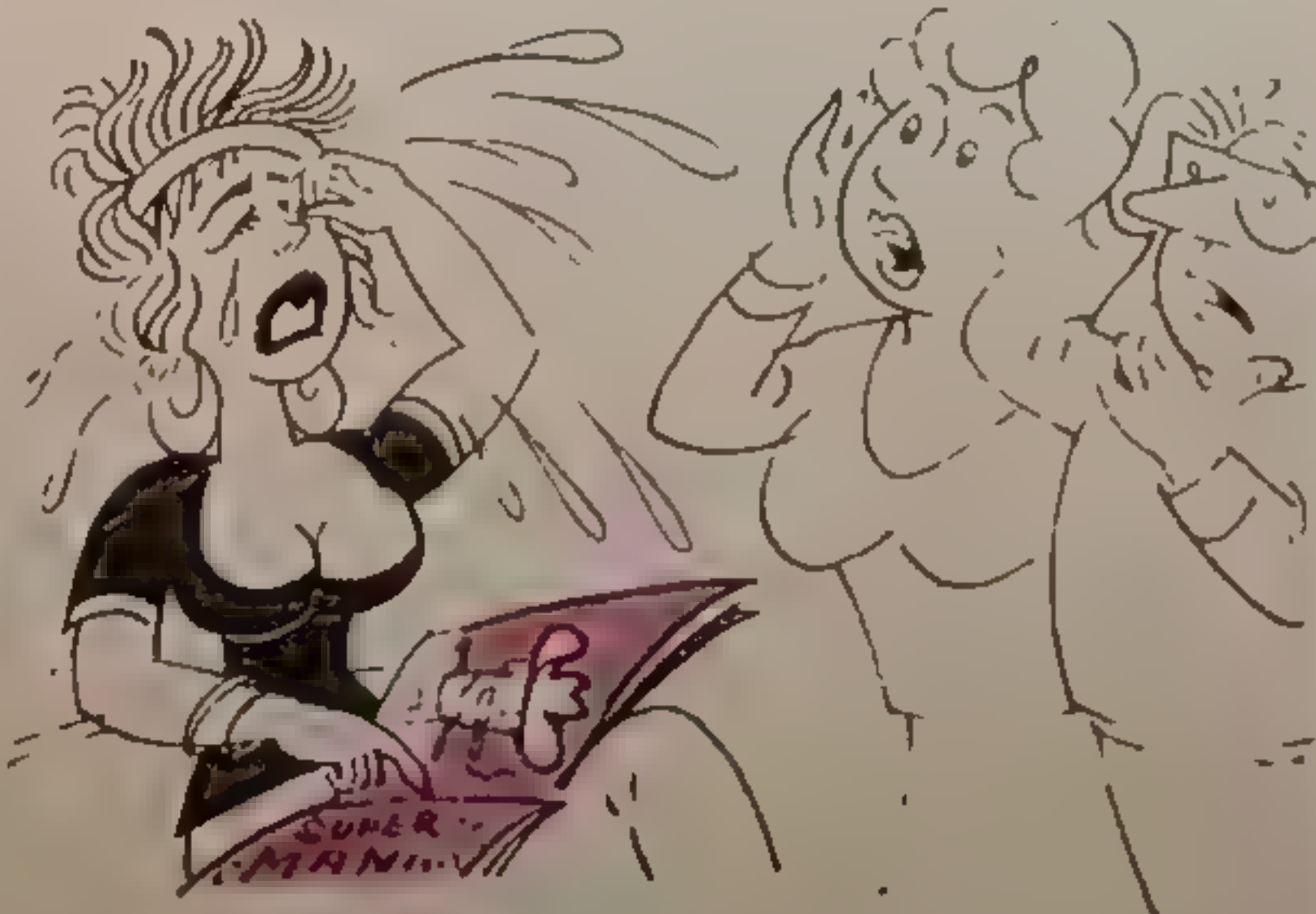
— Вось табе, дачушка, імпортная соска...



— Вось табе імпортны магнітафон...



— А цяпер примерай імпортную кофтанку!



— Хачу імпортнага жані-ха-а-а!..

Мал. М. ГІРГЕЛЯ.

Пралетарыі ўсіх краін, яднайцеся!



РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА

№ 11
1989

ШТОМЕСЯЧНЫ ГРАМАДСКА-ПАЛІТЫЧНЫ
І ЛІТАРАТУРНА-МАСТАЦКІ ЧАСОПІС

ВЫДААННЕ ЦК КП БЕЛАРУСІ

Выдаецца з лістапада 1924 г.

Выдавецтва ЦК КП Беларусі, г. Мінск.

Галоўны рэдактар
М. І. КАРПЕНКА

Рэдакцыйная калегія:

А. С. ВАСІЛЕВІЧ,
М. Г. ЗАХАРЭВІЧ,
А. І. ЗАХАРЭНКА
(намеснік галоўнага рэдактара),
В. М. КАРАЛЁВА
(адказны сакратар),
Р. У. КУДРЭВІЧ,
Л. А. НАВУМАВА,
В. М. ПАТАПЧЫК,
Л. У. ХАТЫЛЁВА,
Н. В. ЧАРНЫШ.

Мастацкі рэдактар
І. М. ПРАТАСЕНЯ.
Тэхнічны рэдактар
М. І. МАЛЕЦ.
Карэктар
М. У. ВАСІЛЕУСКАЯ.

«Работница и крестьянка» —
ежемесячный
общественно-политический
и литературно-художественный
журнал на белорусском языке.
Издание ЦК КП Белоруссии.
Выходит с ноября 1924 года.

Адрас рэдакцыі: 220041, Мінск,
Ленінскі праспект, 77.
Тэлефон для даведак — 32-38-14.

Здадзена ў набор 29.09.89.
Падпісана да друку 22.10.89.
АТ 01491.
Фармат 60×90¹/₈.
Папера кніжна-часопісная.
Часопісная сечаная гарнітура.
Афсетны друк.
Ум.-друк. арк. 5.
Ум. фарбаадб. 9,18.
Ул.-выд. арк. 7.
Тыраж 1501 057 экз.
Зак. 404.
Дадатак «Алеся» і выкрайка.
Цана 25 кап.

Ордэна Працоўнага Чырвонага
Сцяга друкарня выдавецтва
ЦК КП Беларусі. 220041. Мінск,
Ленінскі праспект, 79.

НА ПЕРШАЙ І ЧАЦВЕРТАЙ СТА-
РОНКАХ ВОКЛАДКІ: сям'я Грэс
і яе скарбы. (Чытайце ў нумары
замалёўку «Куфарак сям'і Грэс».)

Фота А. ЛАБАДЫ і В. ХАРЧАНКІ.

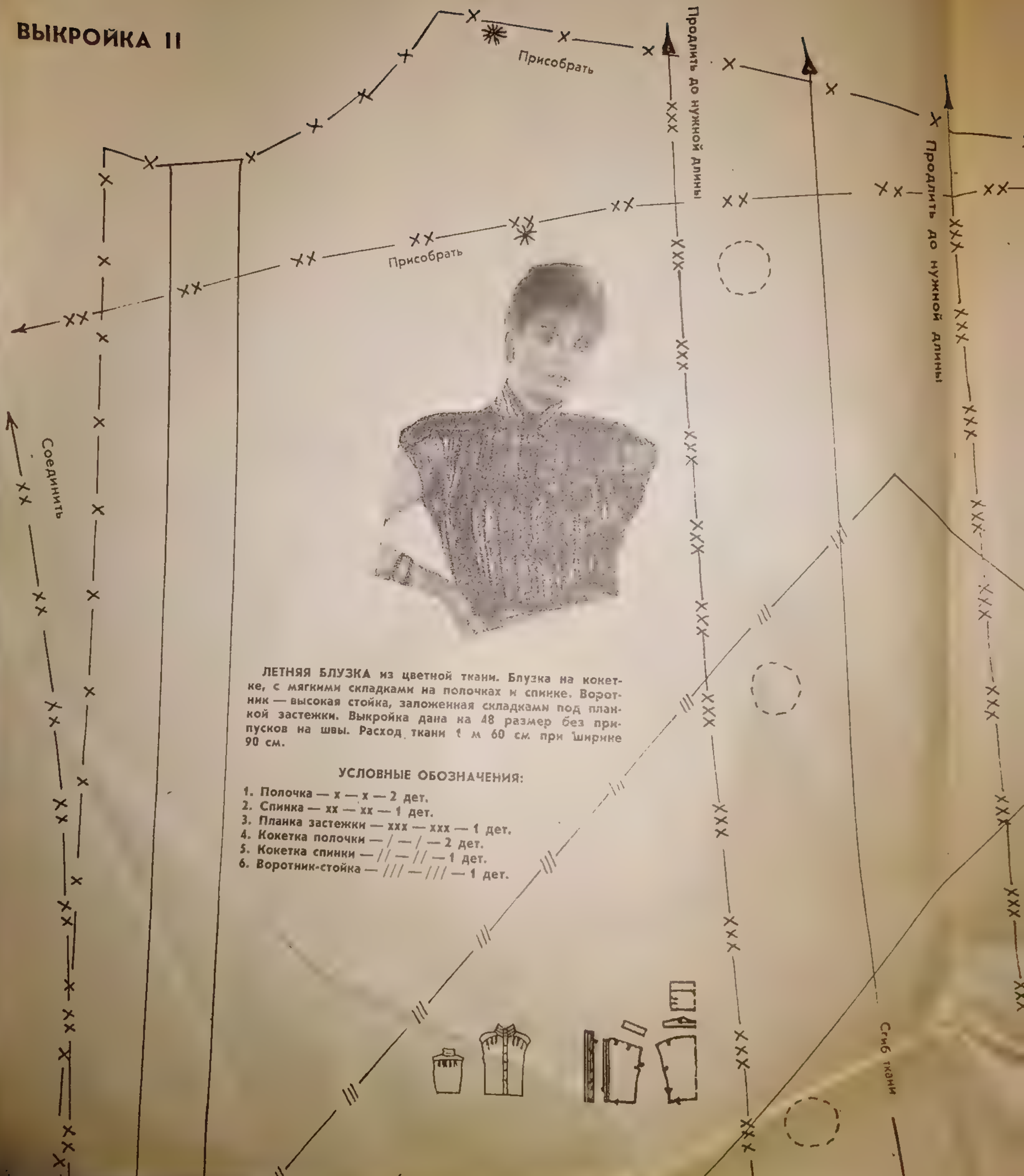
61-230
 МЫМ НЕ ЗОЛАТА —
 БЕЛАРУСКАЯ
 САЛОМКА!



Цана 25 кап.

Індэкс 74995

ВЫКРОЙКА II



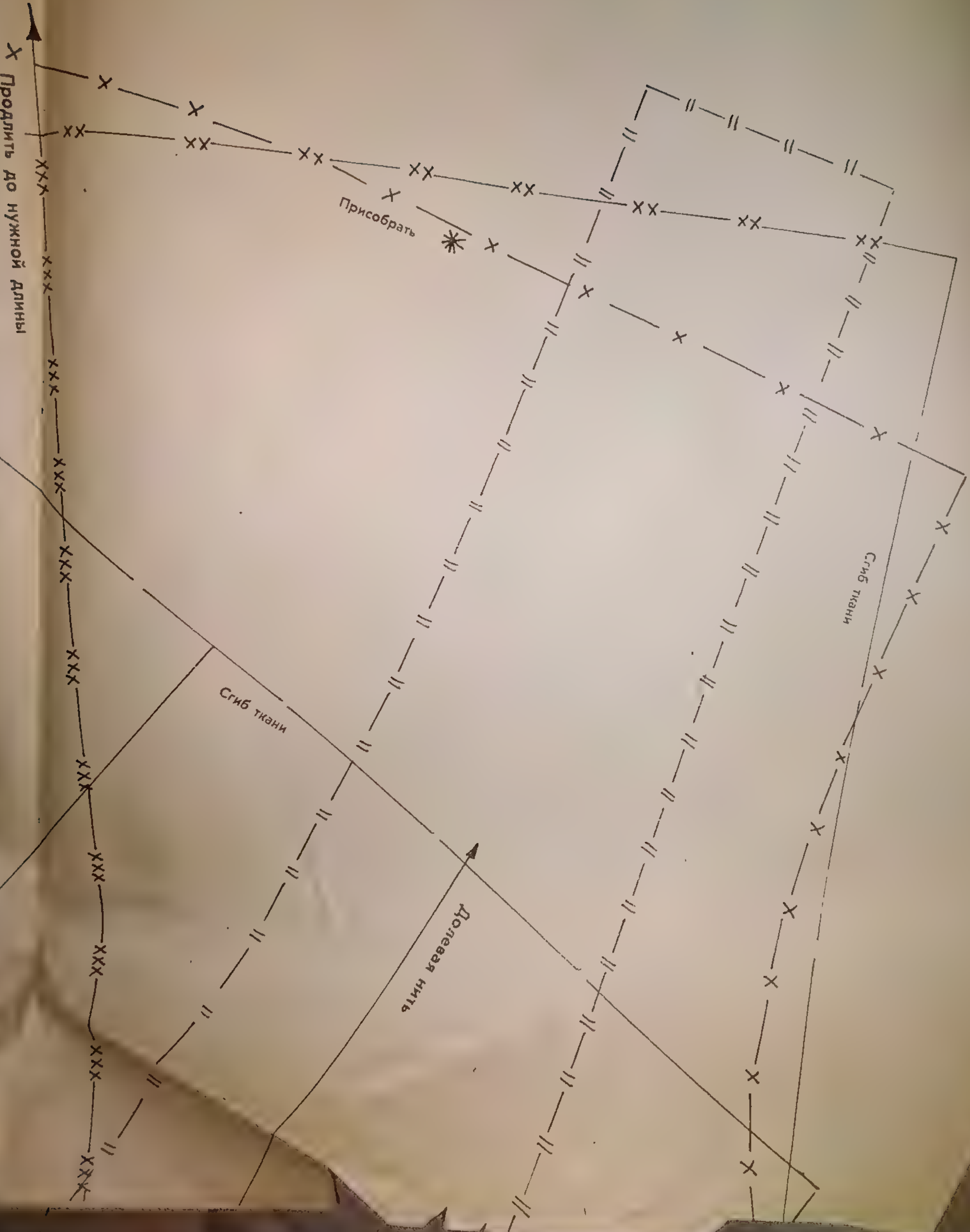
ЛЕТНЯЯ БЛУЗКА из цветной ткани. Блузка на кокетке, с мягкими складками на полочках и спинке. Воротник — высокая стойка, заложная складками под планкой застежки. Выкройка дана на 48 размер без припусков на швы. Расход ткани 1 м 60 см при ширине 90 см.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Полочка — x — x — 2 дет.
2. Спинка — xx — xx — 1 дет.
3. Планка застежки — xxx — xxx — 1 дет.
4. Кокетка полочки — / — / — 2 дет.
5. Кокетка спинки — // — // — 1 дет.
6. Воротник-стойка — /// — /// — 1 дет.



Сгиб ткани



САЛФЕТКА ДЛЯ ЖУРНАЛЬНОГО СТОЛИКА

Размер: 100×57 см.

Материал: 10 клубков хлопчатобумажных ниток «Ромашка» в два сложения. Крючок № 1,5 или № 2.

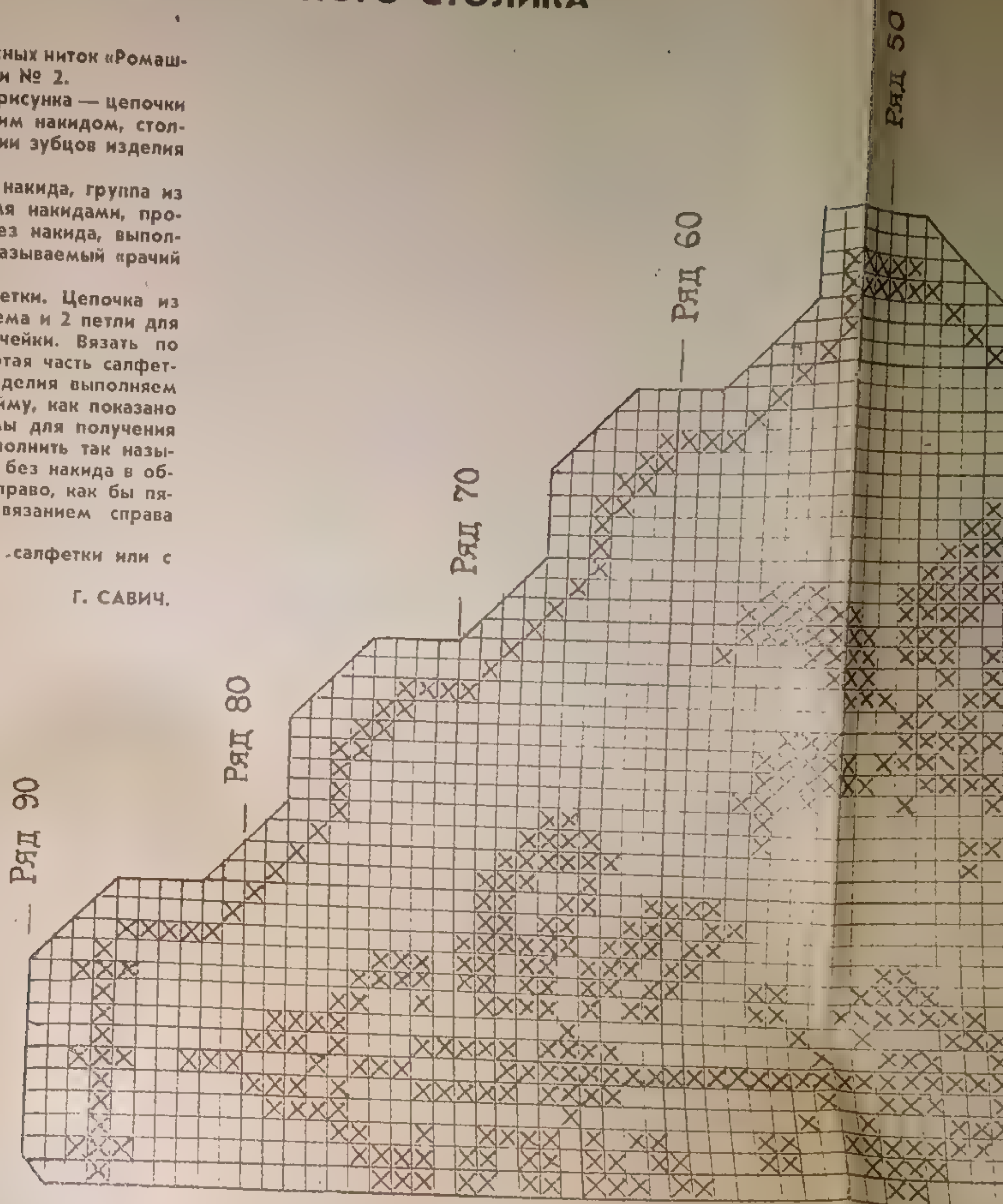
Вязка: при вязании основного рисунка — цепочки из воздушных петель, столбики с одним накидом, столбики с двумя накидами при оформлении зубцов изделия (рис. 2).

При вязании каймы — столбики без накида, группа из трех незаконченных столбиков с двумя накидами, провязанных вместе (рис. 2), столбики без накида, выполненные в обратном направлении (так называемый «рачий ход»).

Начало вязания — с середины салфетки. Цепочка из 249 петель, включая 3 петли для подъема и 2 петли для формирования краевой квадратной ячейки. Вязать по образцу (на чертеже приведена четвертая часть салфетки). По окончании одной половины изделия выполняем вторую его половину. Затем вяжем кайму, как показано в схеме (рис. 2). Последний ряд каймы для получения красивого и прочного края можно выполнить так называемым «рачьим ходом» — столбиками без накида в обратном направлении (вяжется слева направо, как бы пятясь), либо столбиками без накида вязанием справа налево.

Начало вязания каймы — с середины салфетки или с места, указанного на рис. 2 стрелкой.

Г. САВИЧ.



— воздушные петли;



— столбик с накидом;



— квадратная ячейка из 3 столбиков с накидом (рис. 2)

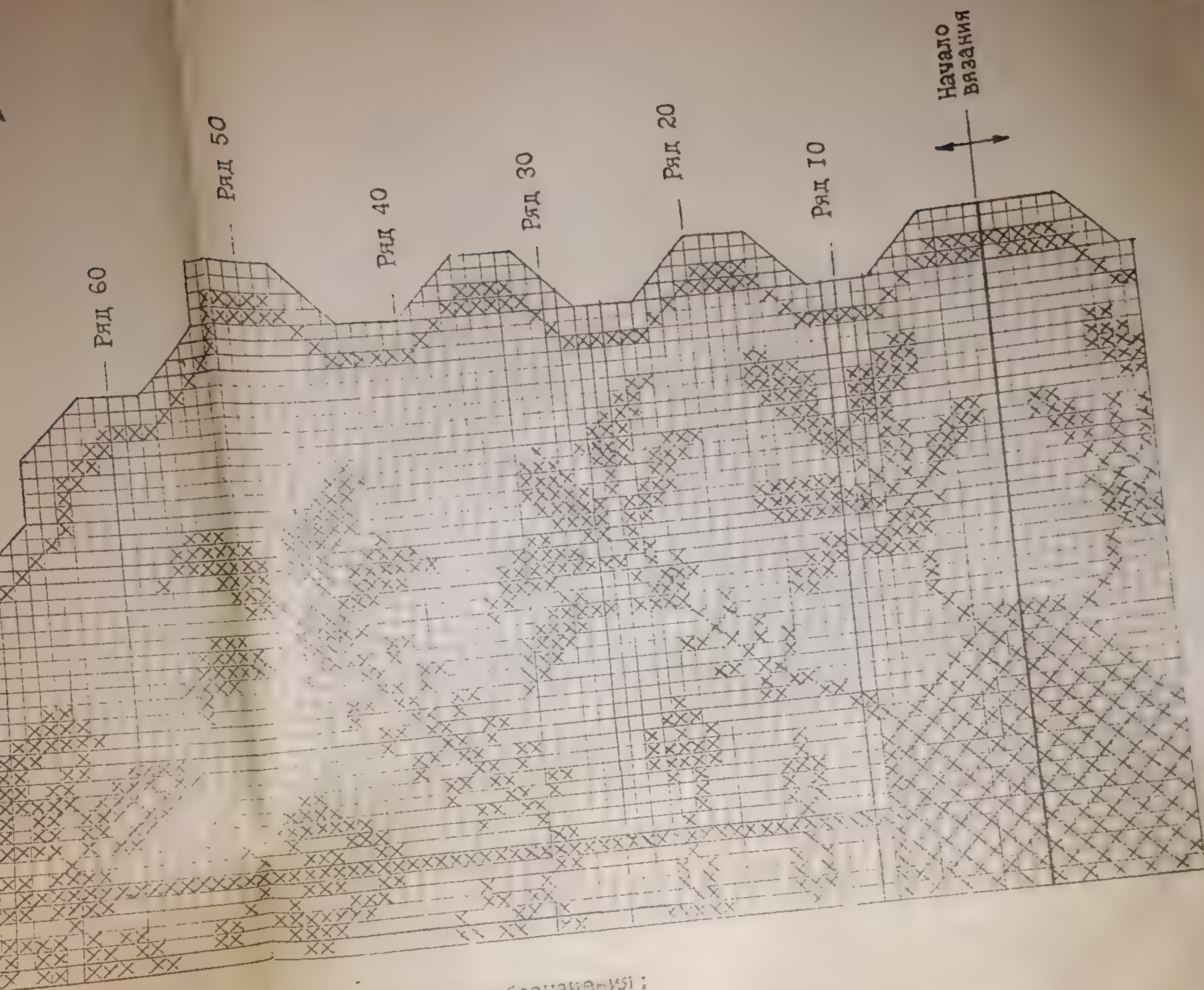

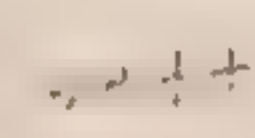

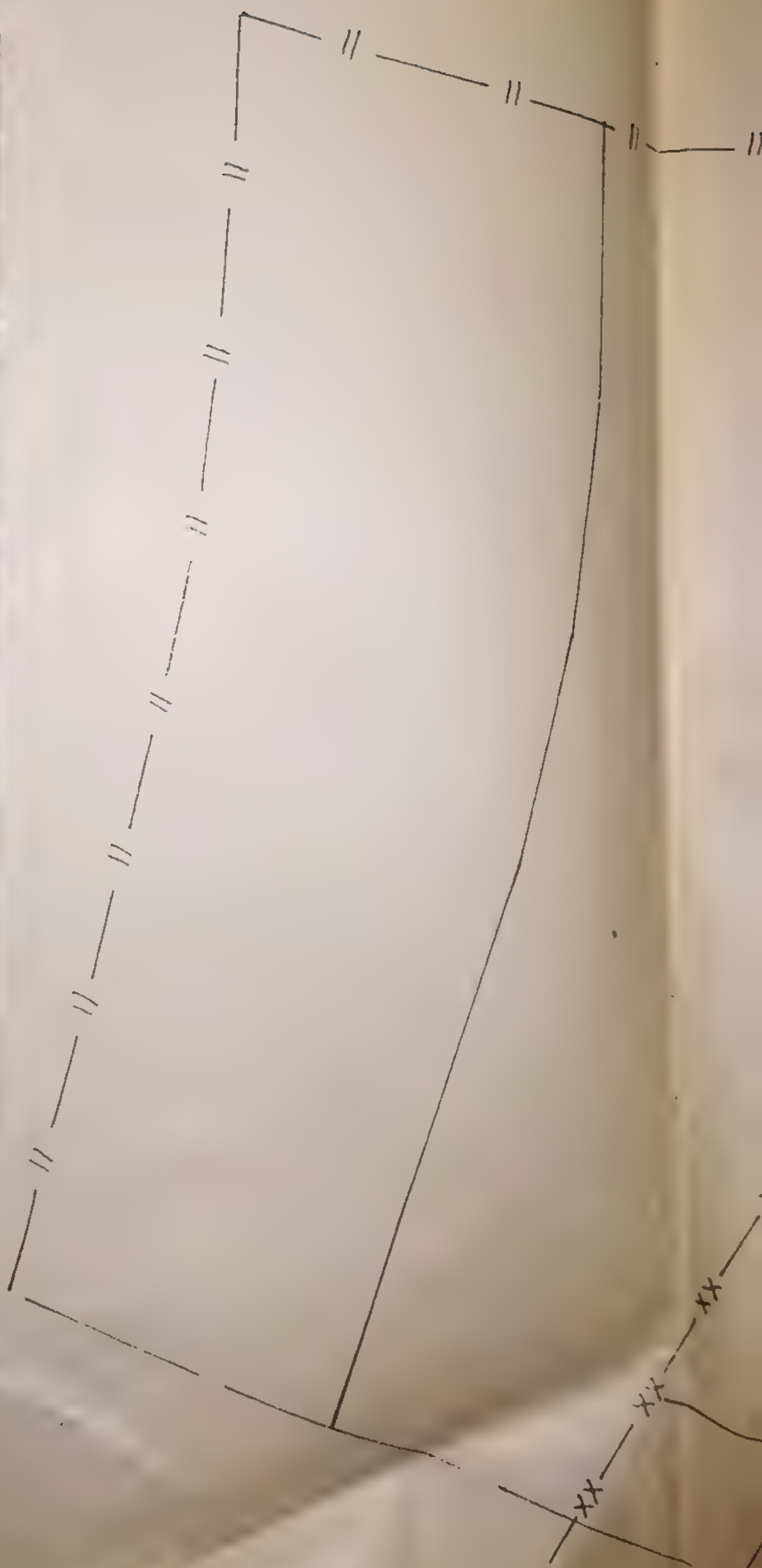
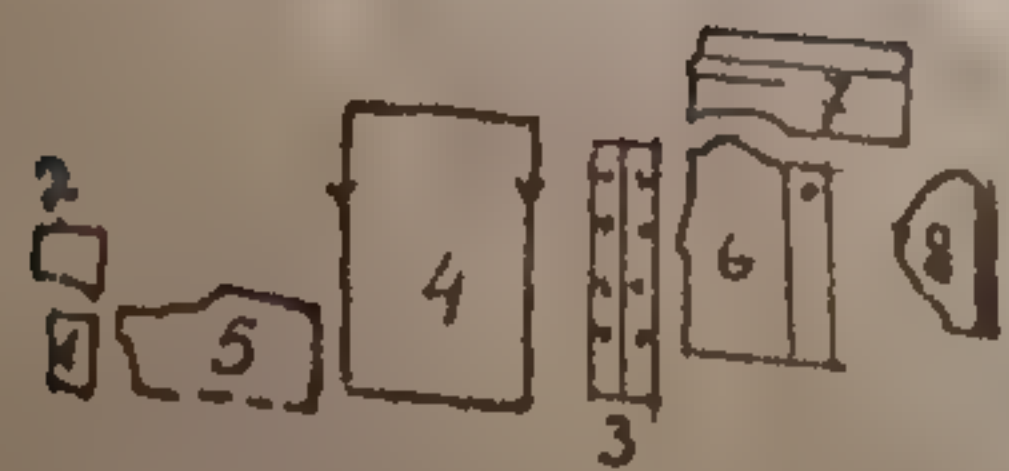


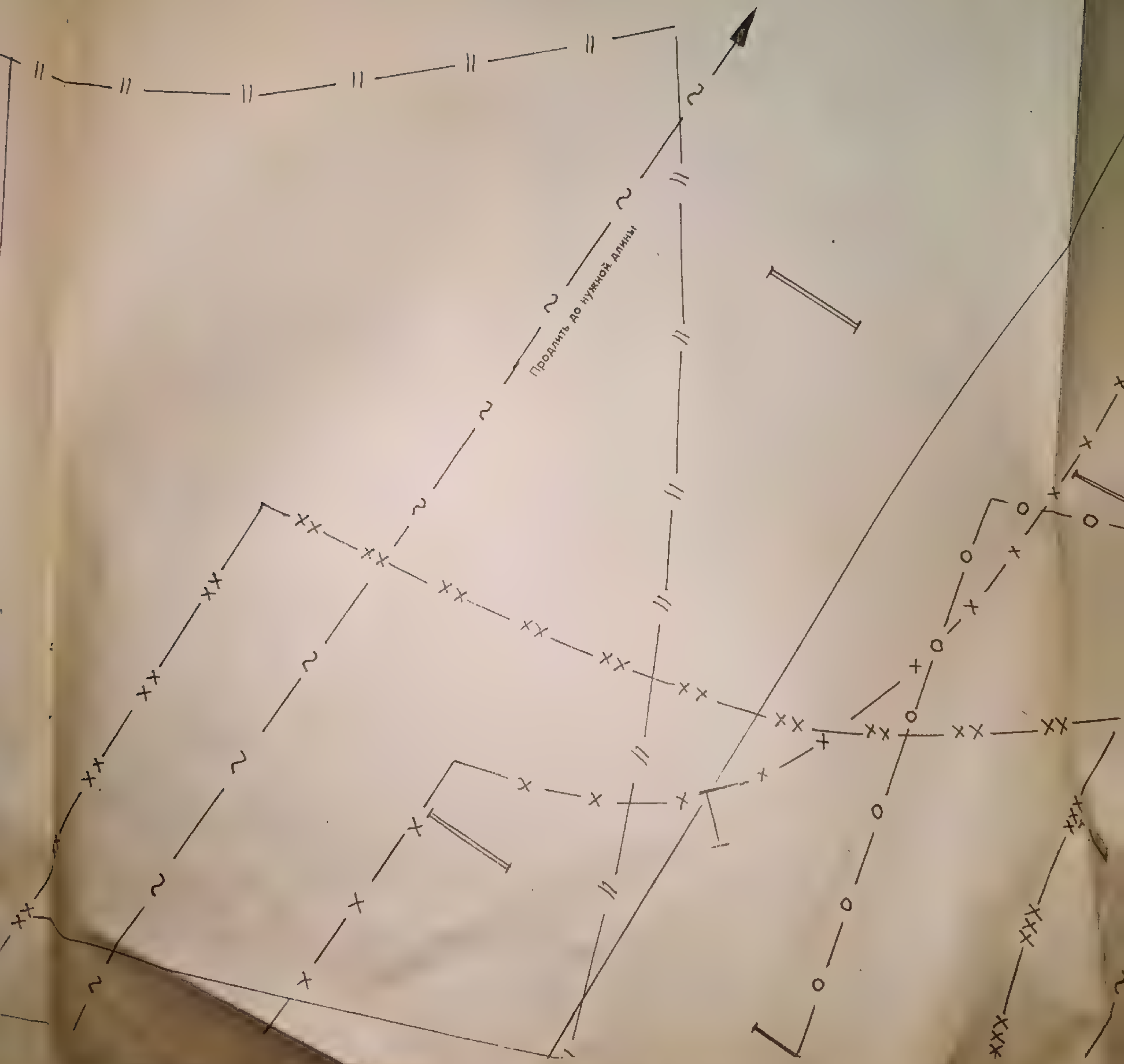
Рис. 1

Условные обозначения:

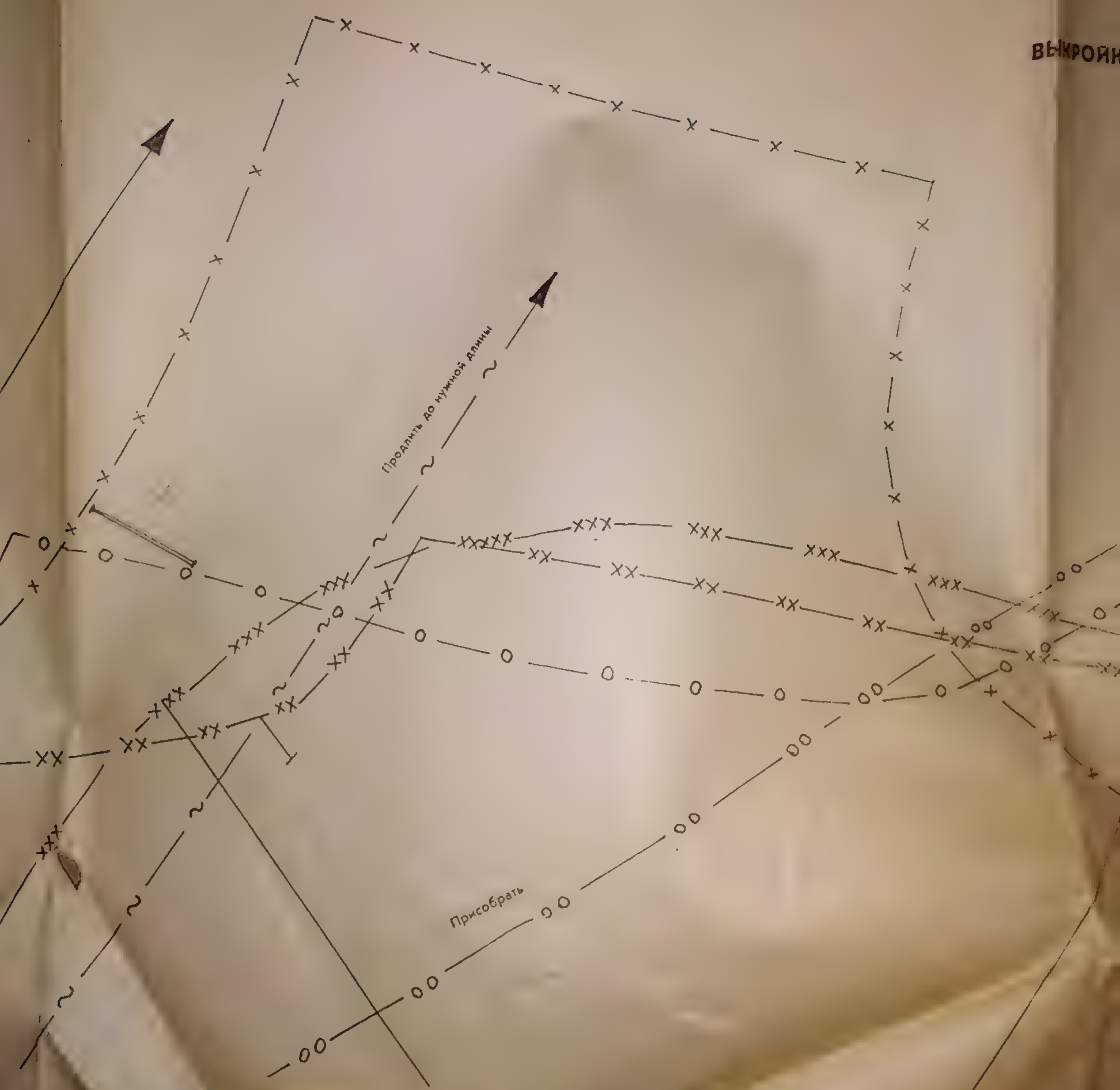
- воздушные петли;
- столбик с накидом;
- квадратная ячейка из 3-х столбиков с накидом (рис. 1);

-  -- группа из 3-х незаконченных столбиков с двумя накидами, провязанных вместе;
-  -- столбики без накида;
-  -- полустолбики (см. рис. 2).

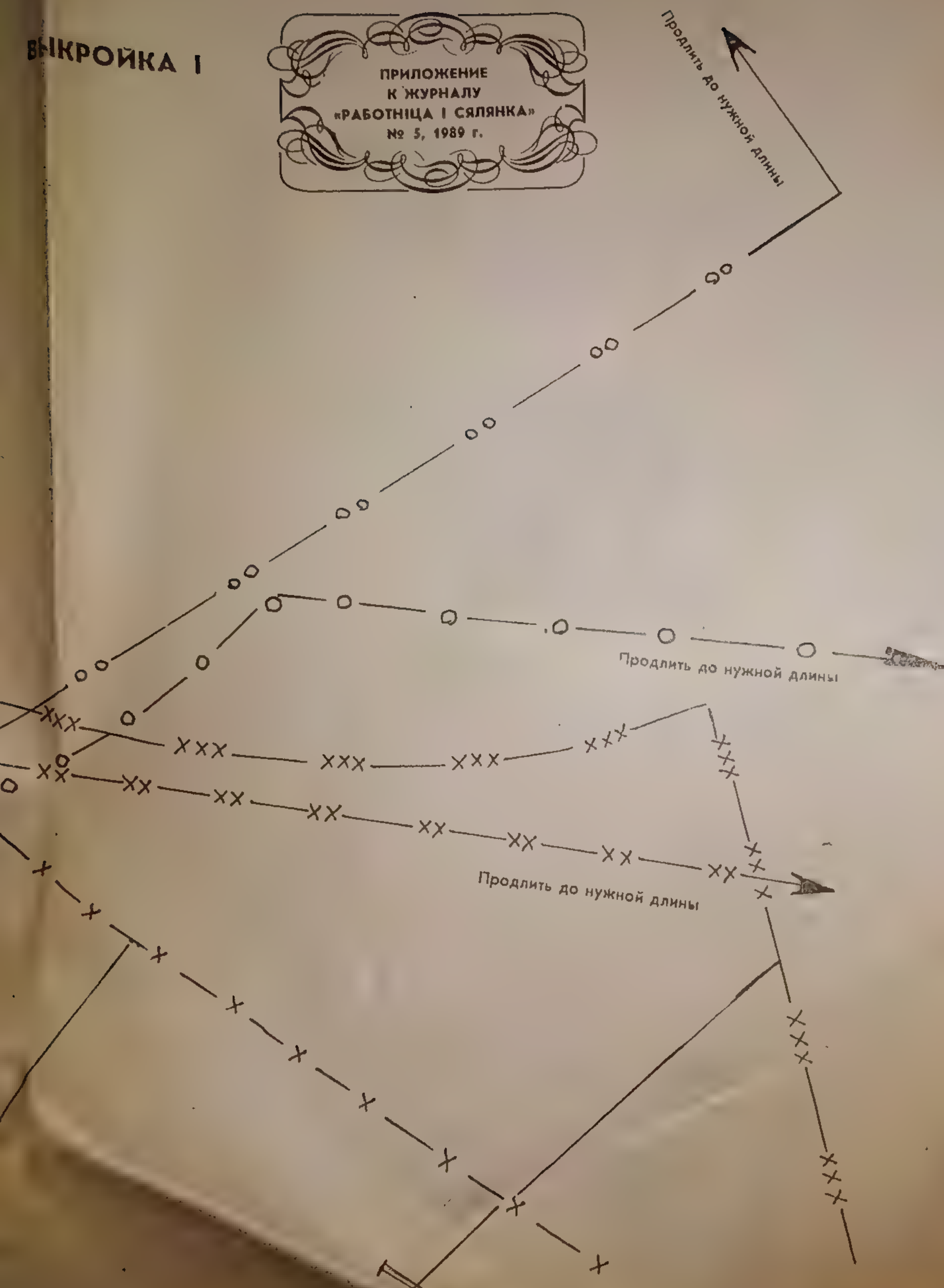


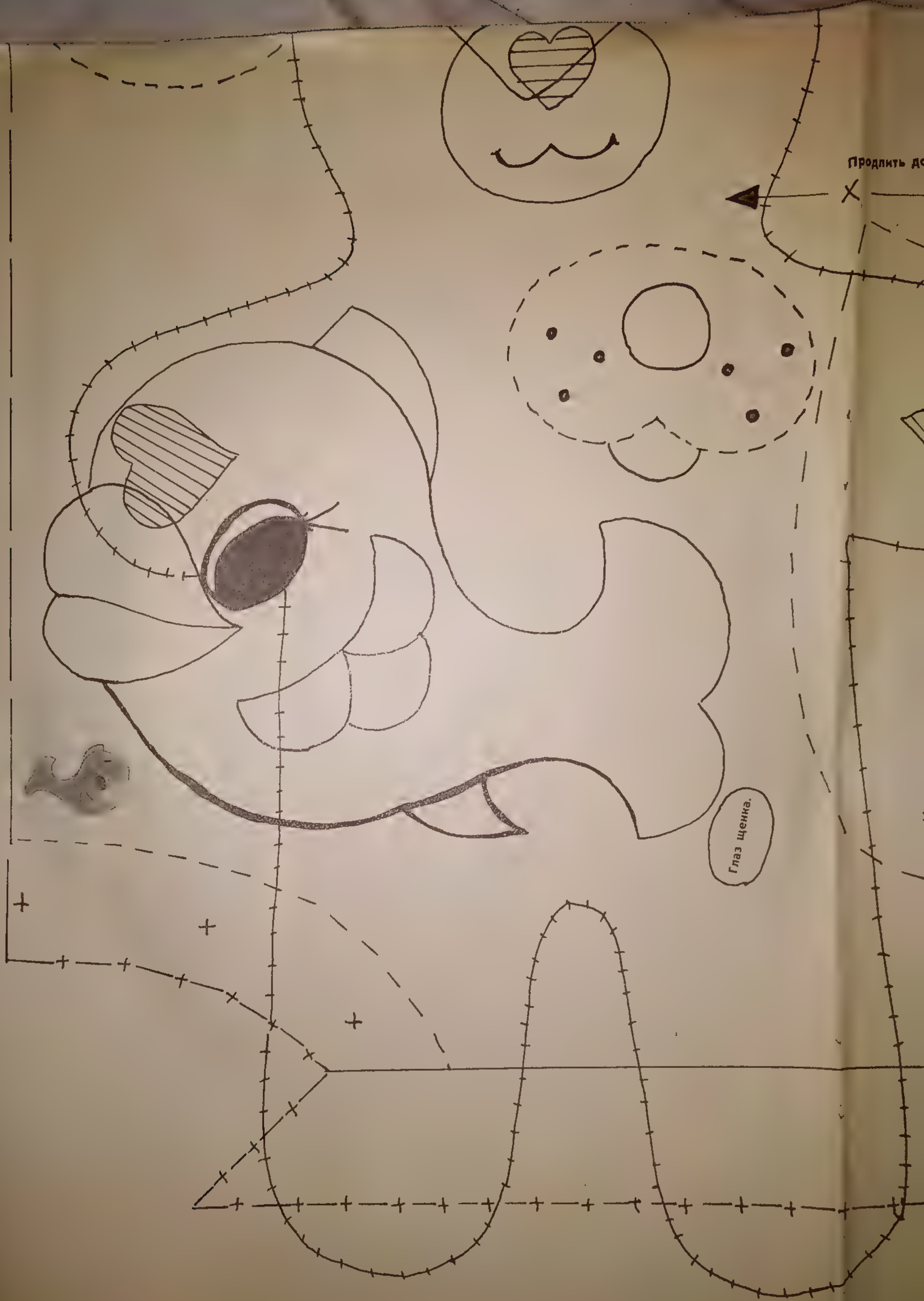


ВЫКРОИ



ВЫКРОЙКА I





Продлить до



Глаз щенка.

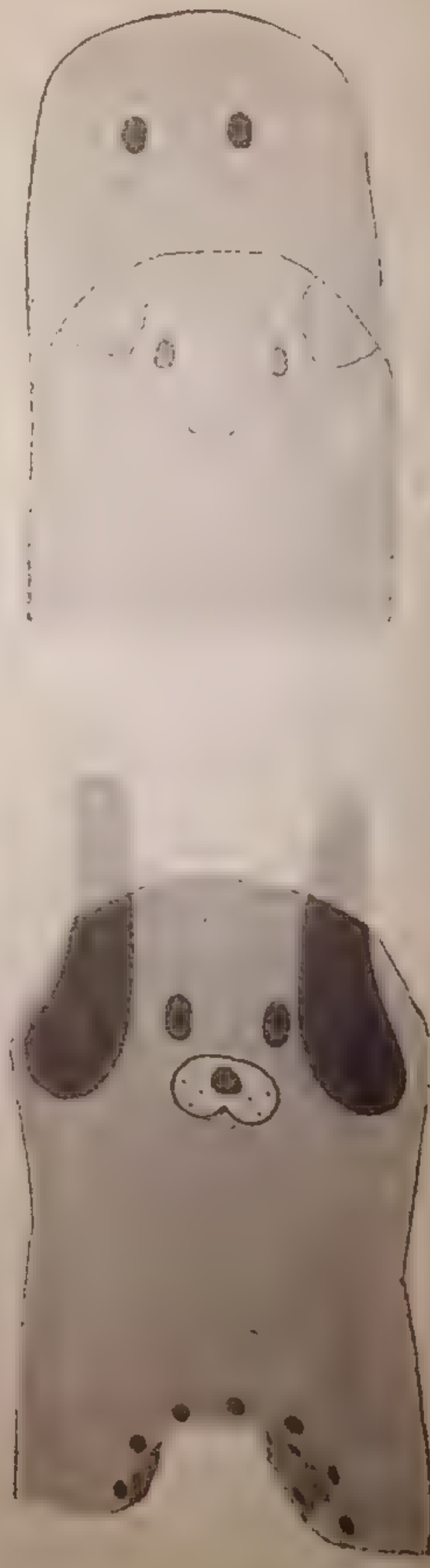
продлить до нужной длины

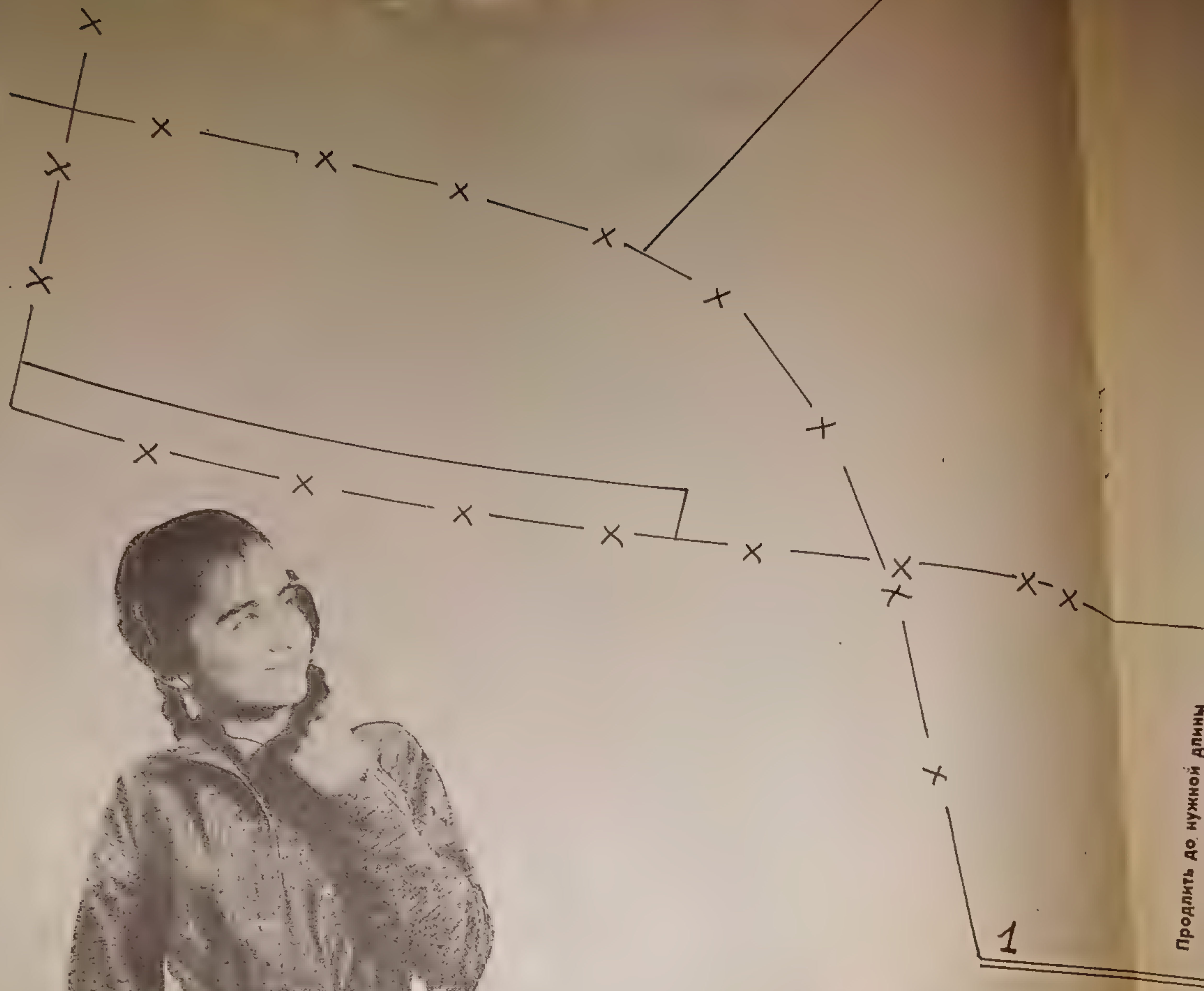
Сгиб ткани

ШТАНИШКИ ДЛЯ ГОДОВОЛОГО МАЛЫША. Грудки штанишек имитируют мордочку щенка, утенка, поросенка. Низ штанишек застегивается на пуговицы. Деталь штанишек — + — + — 2 дет.

Ушко щенка.

Продлить до нужной длины





Продлить до нужной длины

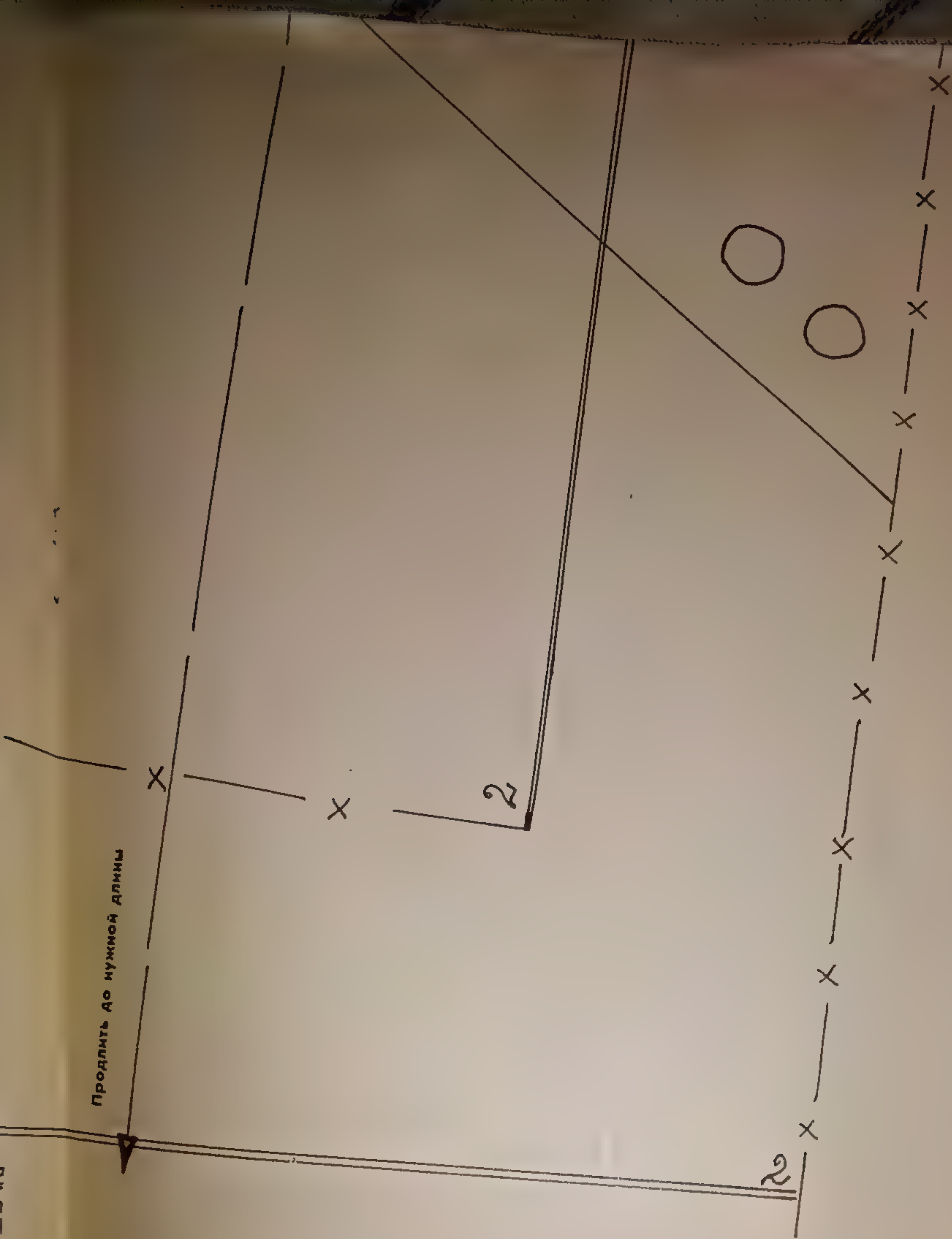


ПЛАТЬЕ ДЛЯ ПОДРОСТКА ИЗ ДЖИНСОВОЙ ИЛИ ДРУГОЙ ПЛОТНОЙ ТКАНИ. Платье прямое, на сквозной застежке. Во внутренние карманы и рукава вставлены замочки. Воротник — стойка. В выкройках полочки помечены стачные швы, край подборточной планки и мешковина кармана, а также узор аппликации. Край отстрочен дважды — вкрай и отступив 0,7 см.

Выкройка дана на 40 размер без припусков на швы. Расход ткани 2 м 80 см при ширине 90 см.

Условные обозначения:

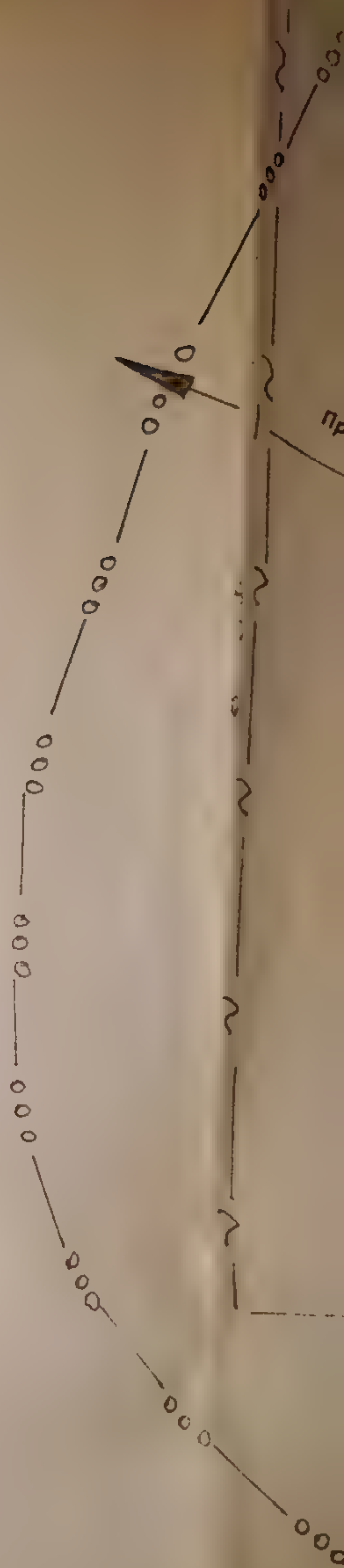
1. Перед — х — х — 2 дет.
2. Спинка — хх — хх — 1 дет.
3. Стойка — о — о — 1 дет.
4. Воротник — _____ 1 дет.

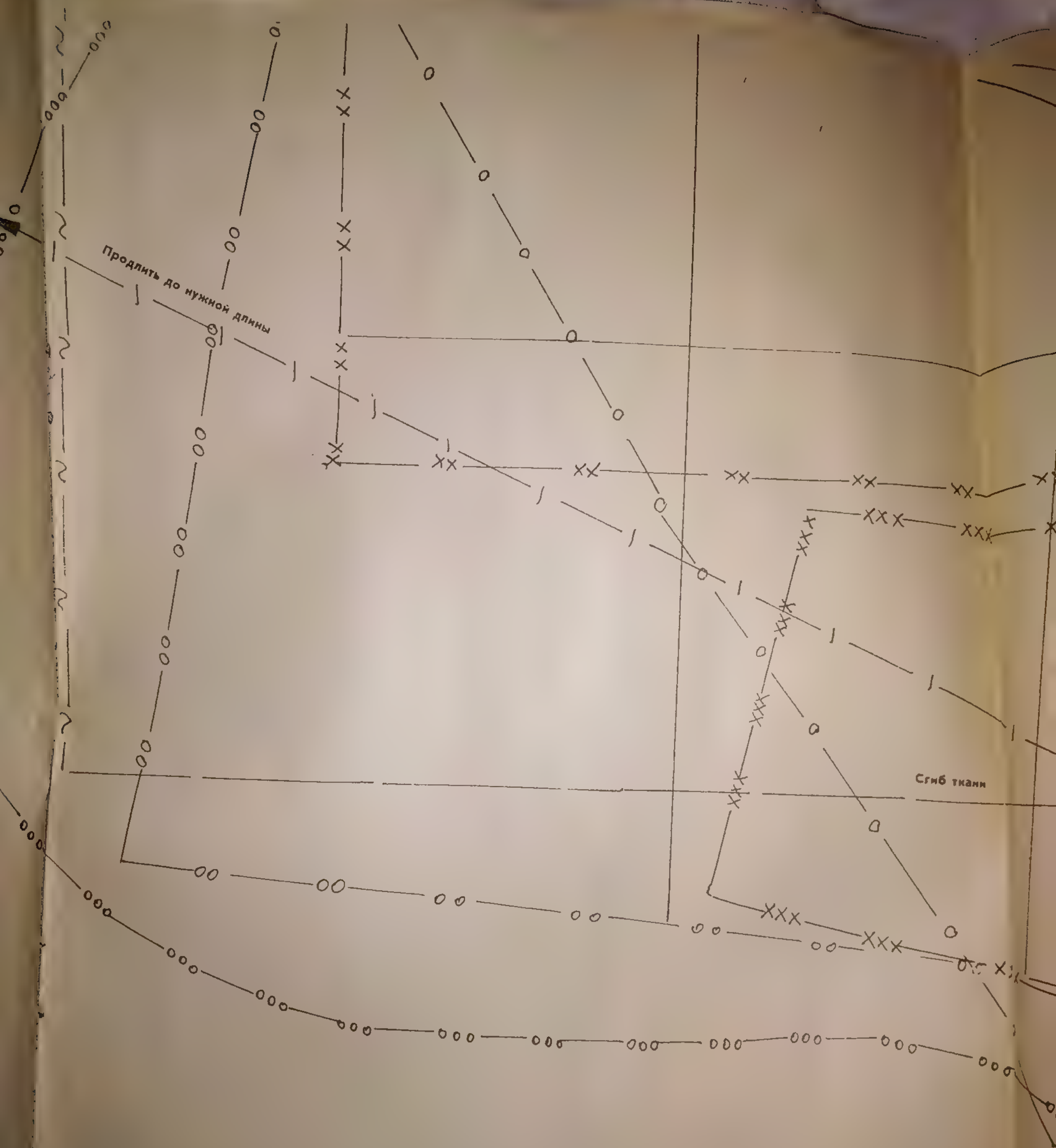


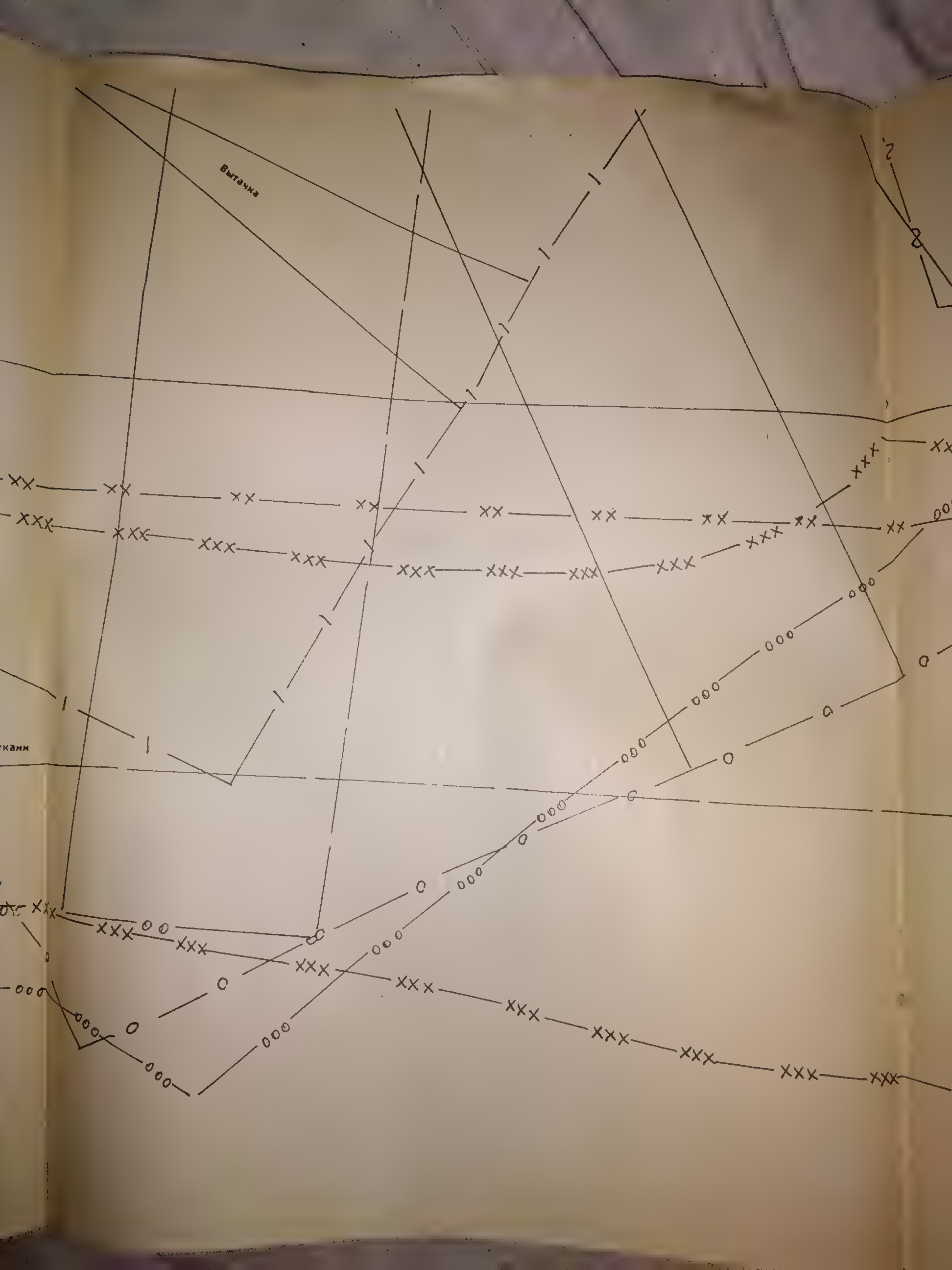
ВЫКРОЙКА I

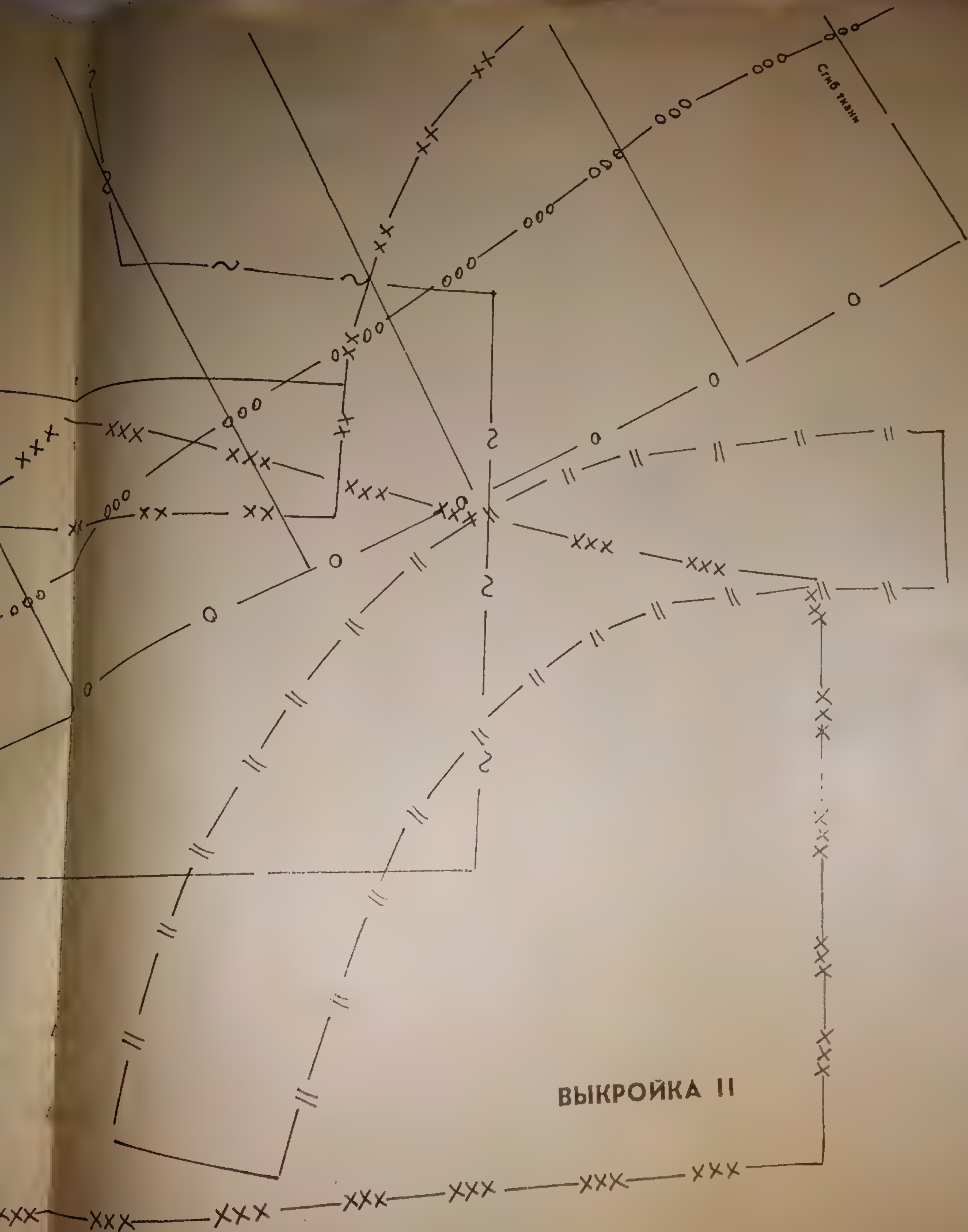


дру-
вной
став-
йках
орт-
пли-
упив
швы.

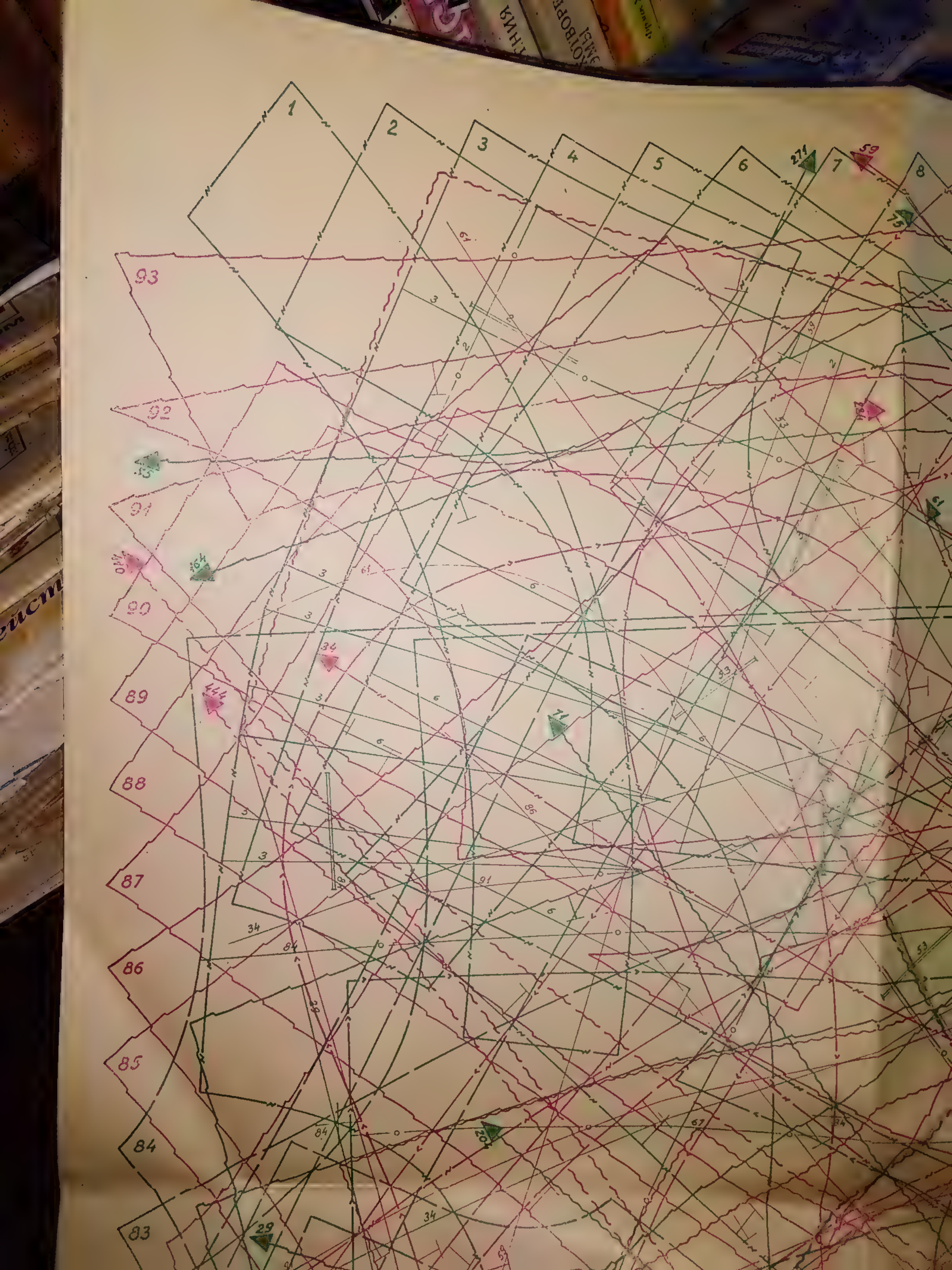


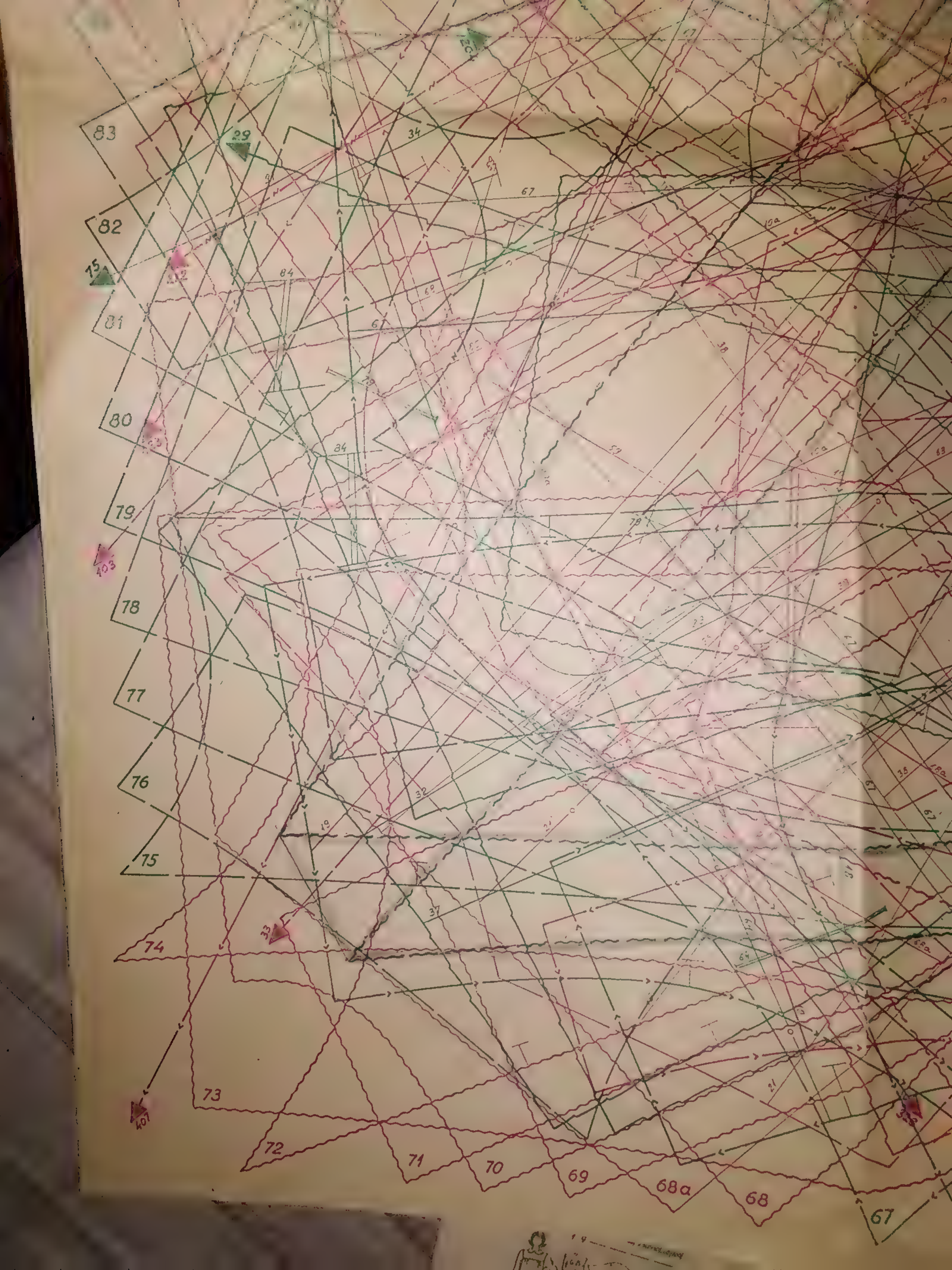


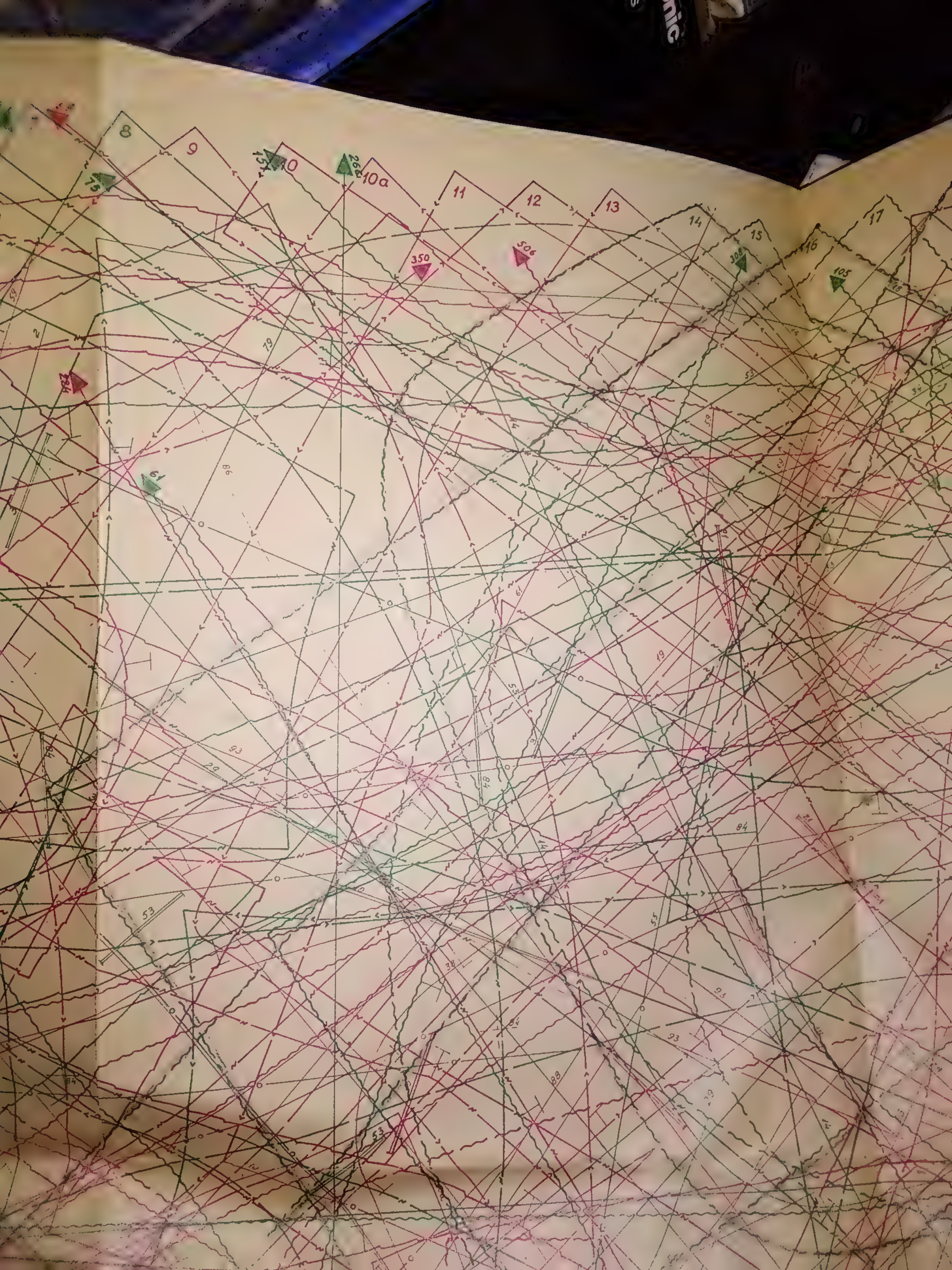


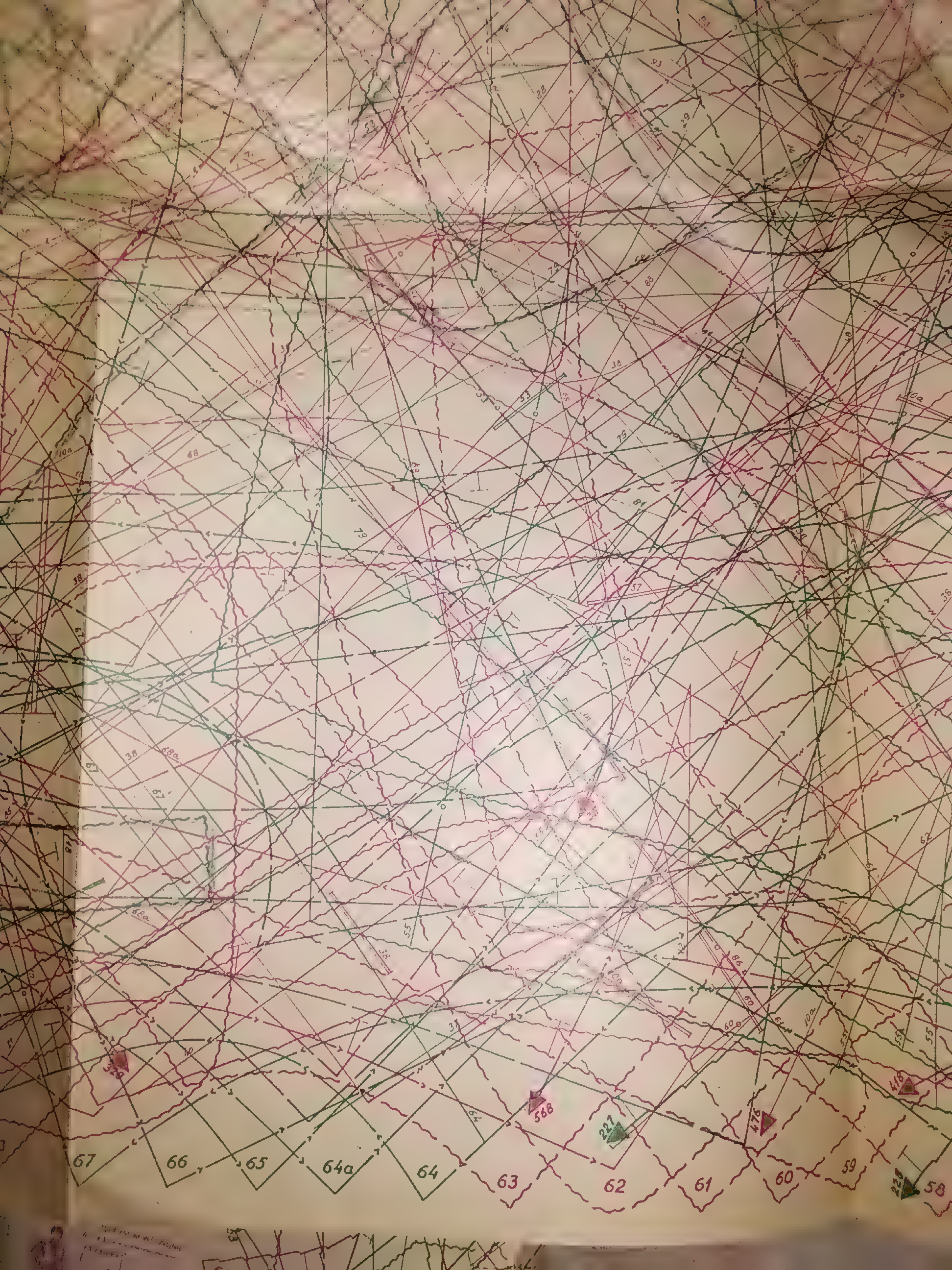


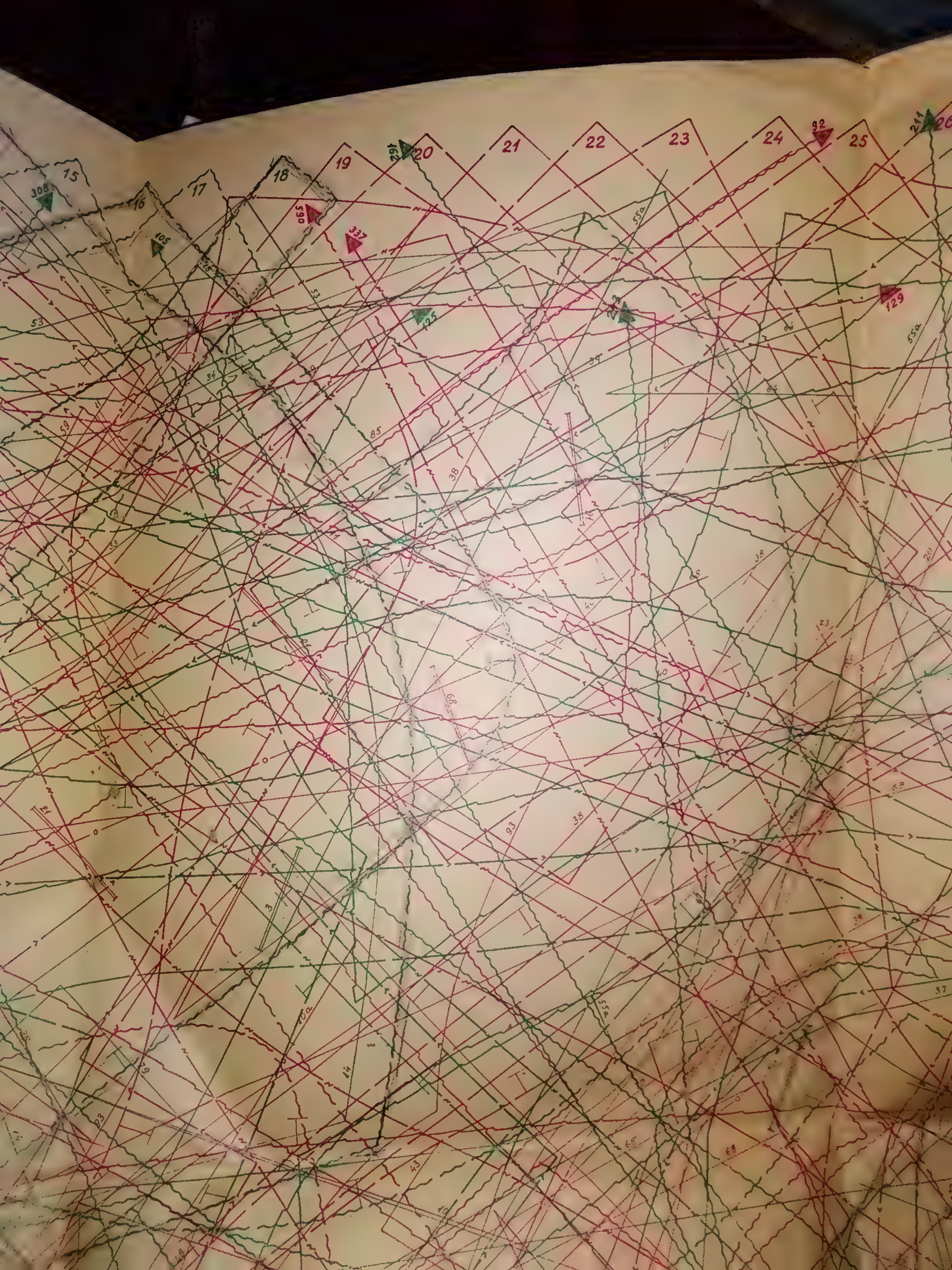
ВЫКРОЙКА II

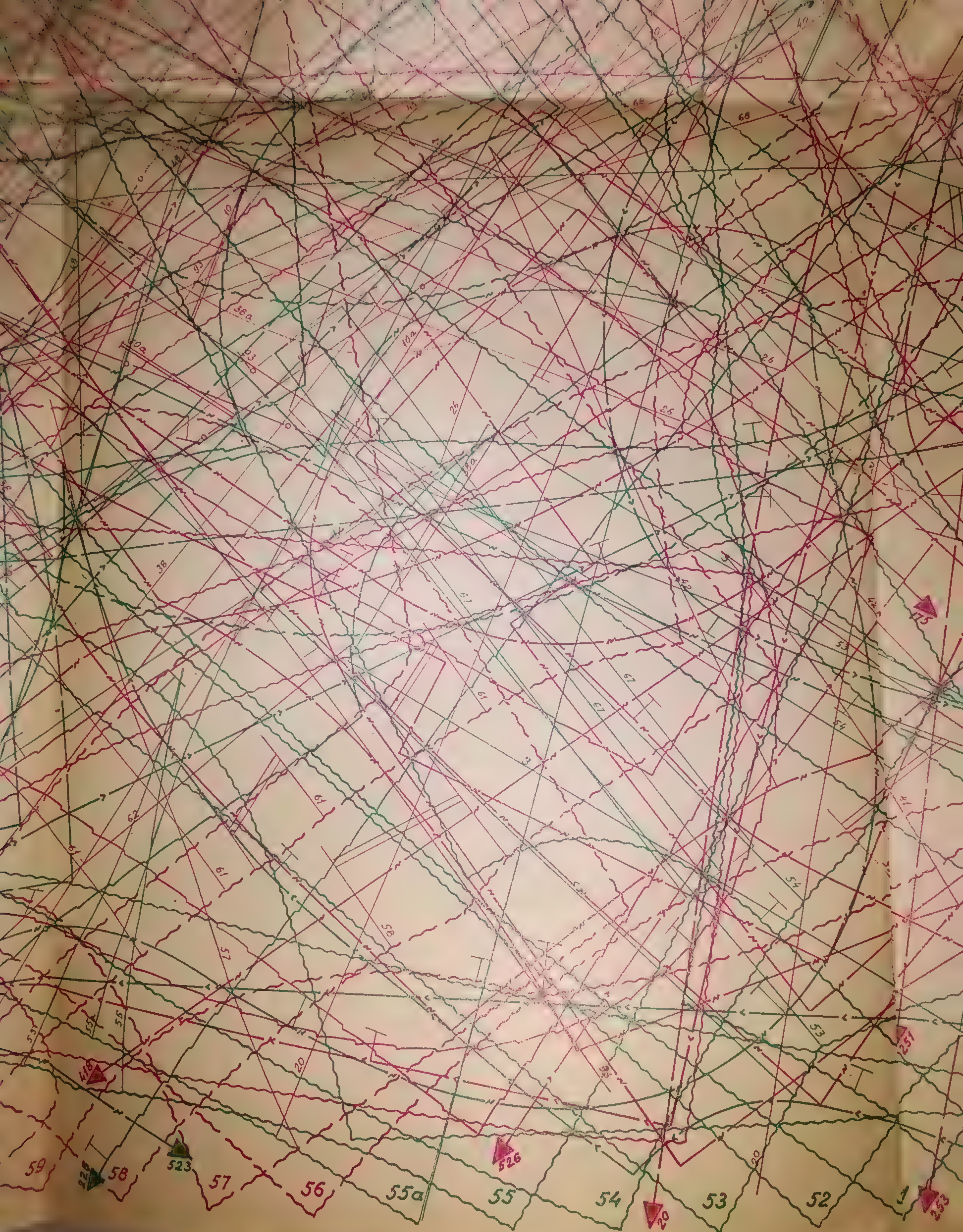


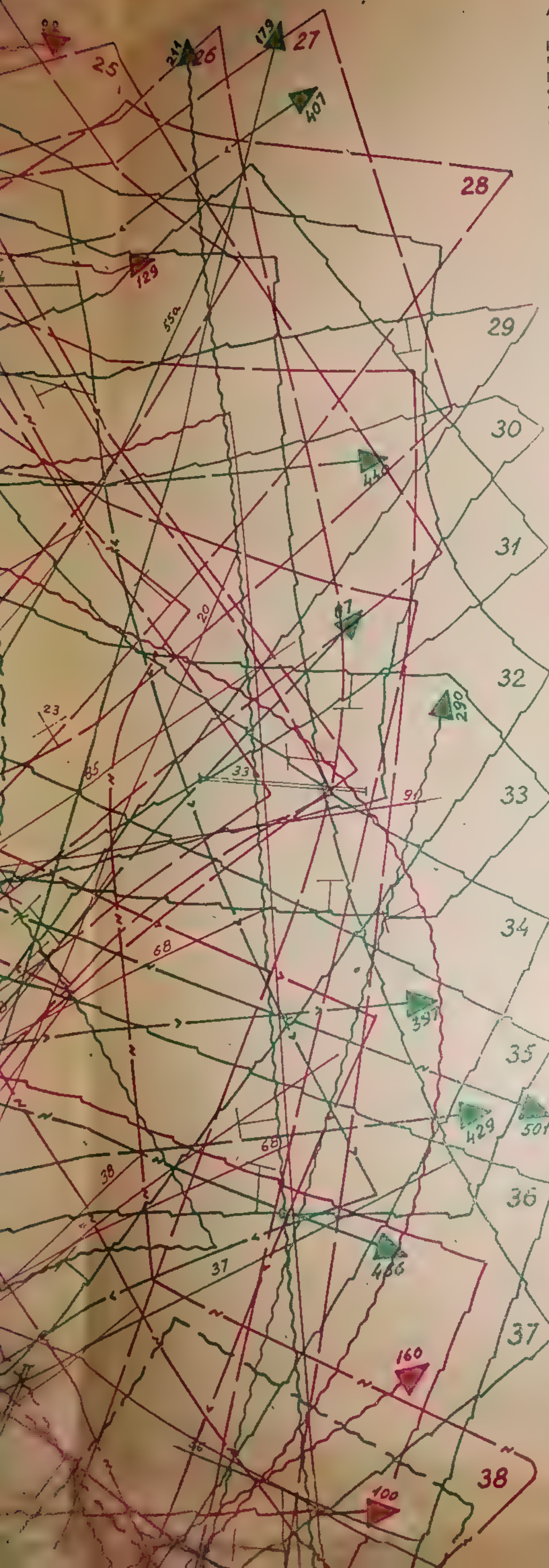












APZĪMĒJUMI

priekšpuse
 mugurpuse
 piedurkne
 aproce
 apkakle
 apakšējā apkakle
 apkakles slāvdāja
 plecu daļa
 gurnu daļa
 vidus daļa
 sānu daļa
 ieloce
 josla
 savilktnis
 joslas cilpa
 kabata
 kabatas, apkakles atloks
 svārkis, svārku daļa
 šalle, apmetnis
 aizdares josla
 piedurknes aizdares daļa
 uzplecis
 nepārgrieztā vieta
 viduslīnija
 taisnais diegs
 līnija turpinās... mm
 pogas vieta
 piedurknes priekšpuse
 uzstādījums, savilkums
 izstieptā vieta

Piegrieztnes lielums parādīts iekavās
 aiz modeļa un lappuses numuriem. Aiz
 cipariem, kas norāda auduma daudzumu
 centimetros, iekavās dots auduma pla-
 tums.

Detāles ar taisnām malām dotas tikai
 mērogā

Piegrieztnes ir bez vīles līnijas.

A
 B
 C
 D
 E
 F
 G
 H
 I
 J
 K
 L
 M
 N
 O
 P
 Q
 R



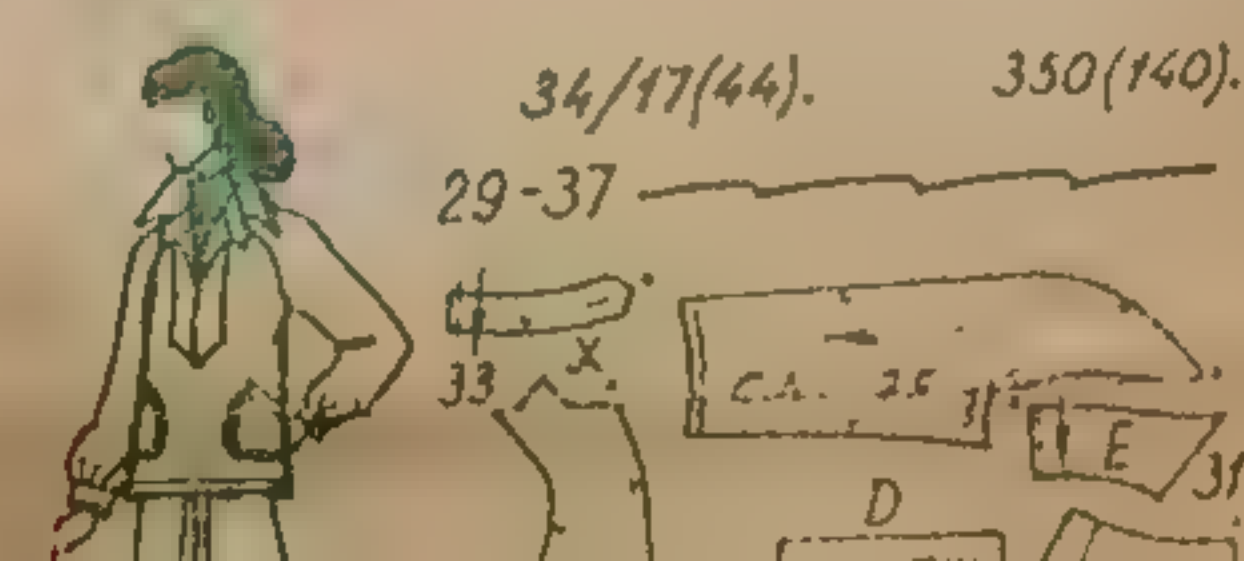
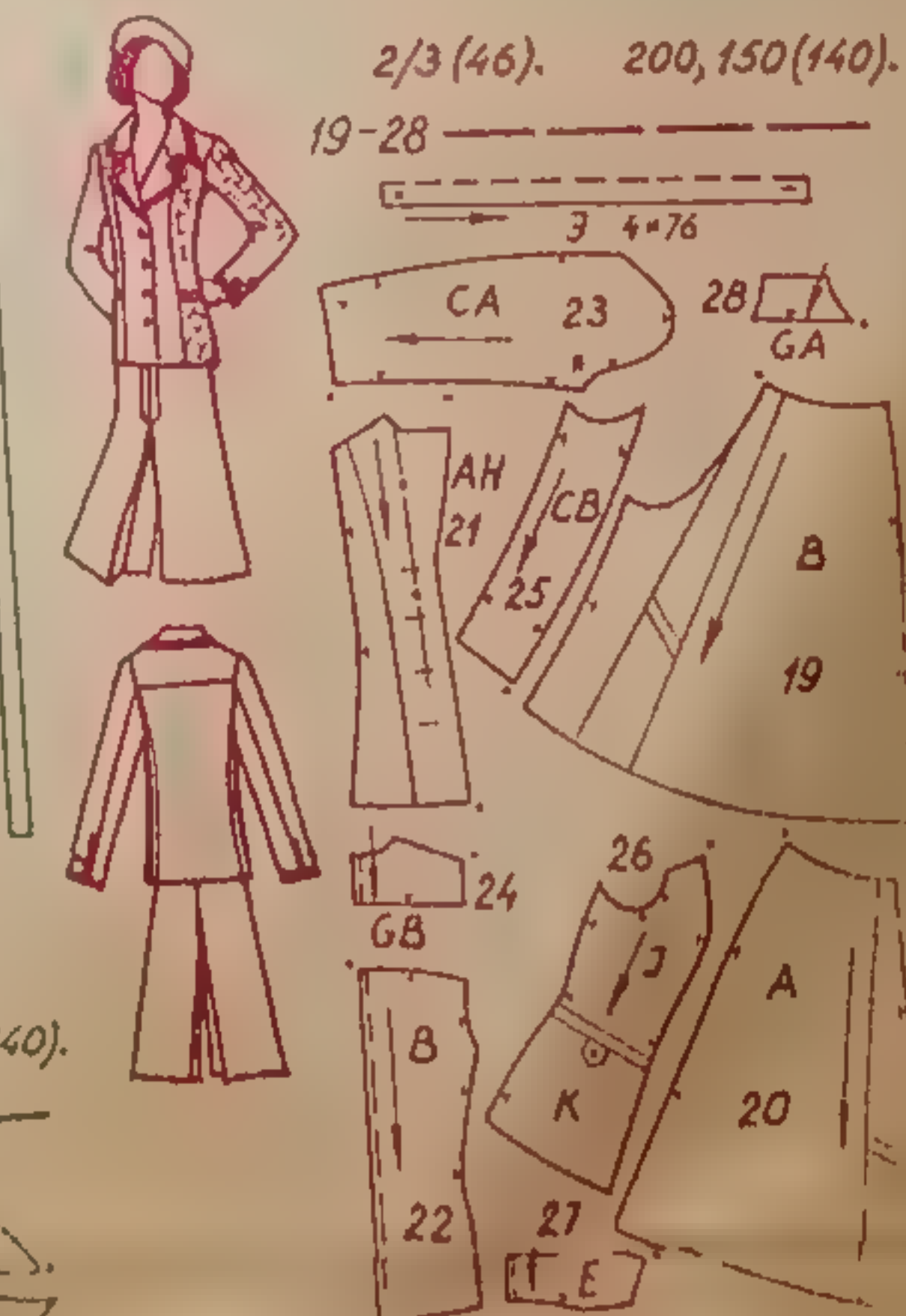
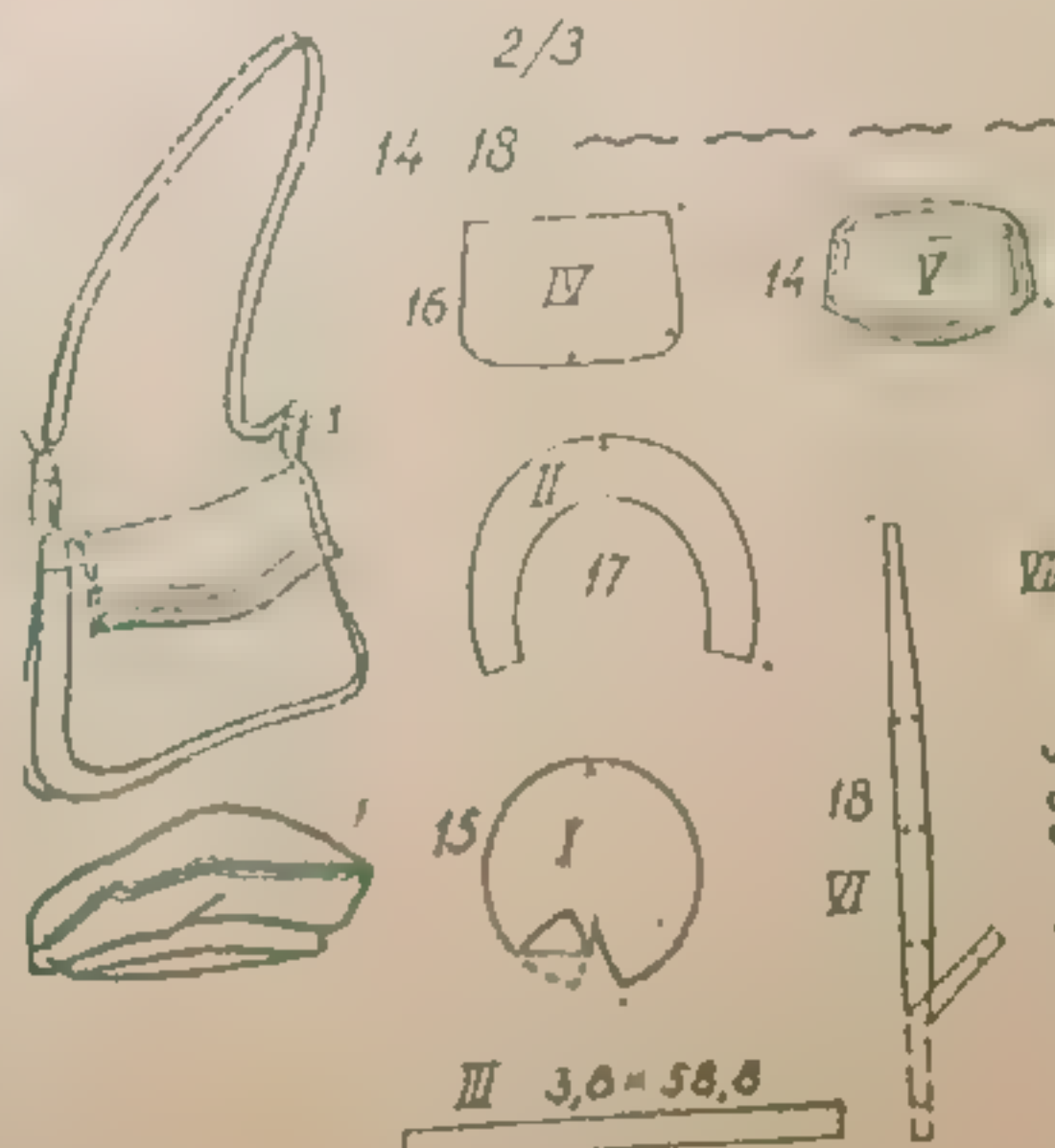
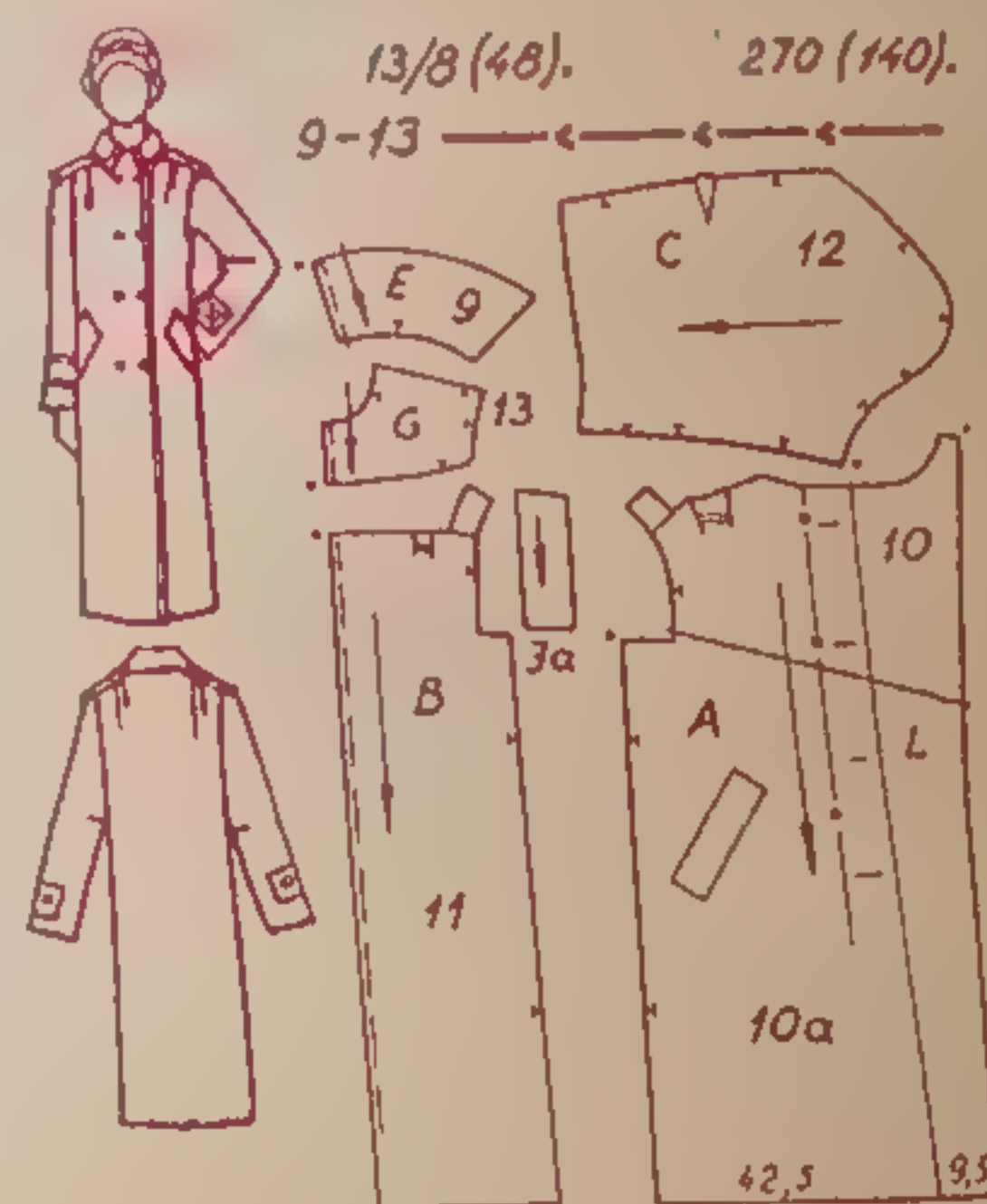
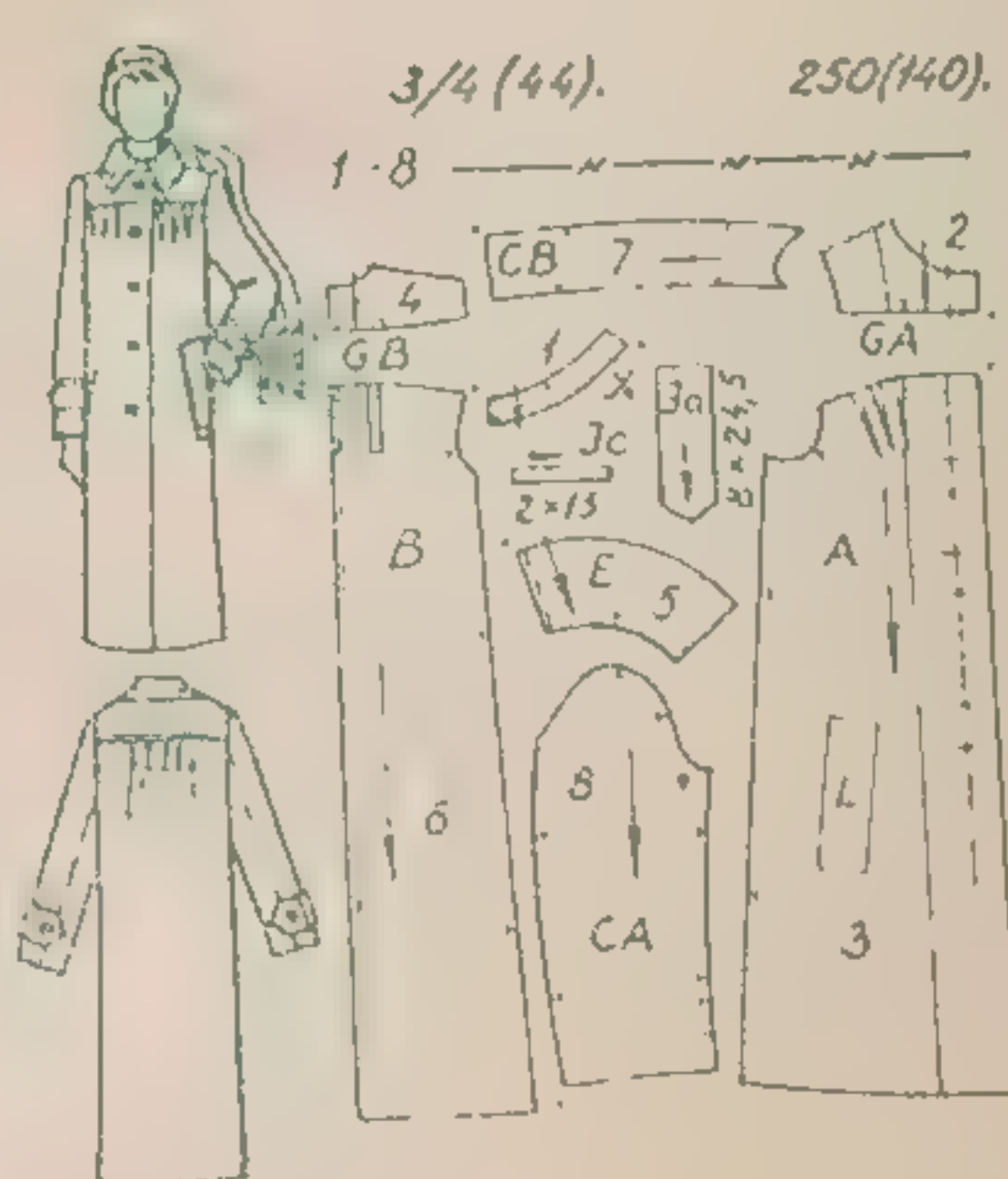
ОБОЗНАЧЕНИЯ

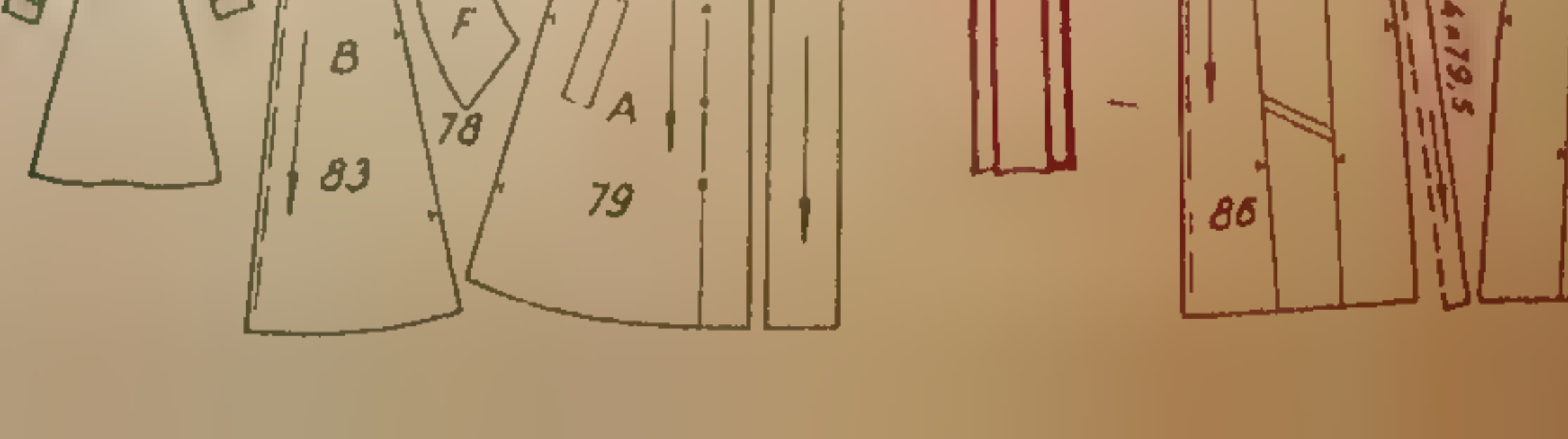
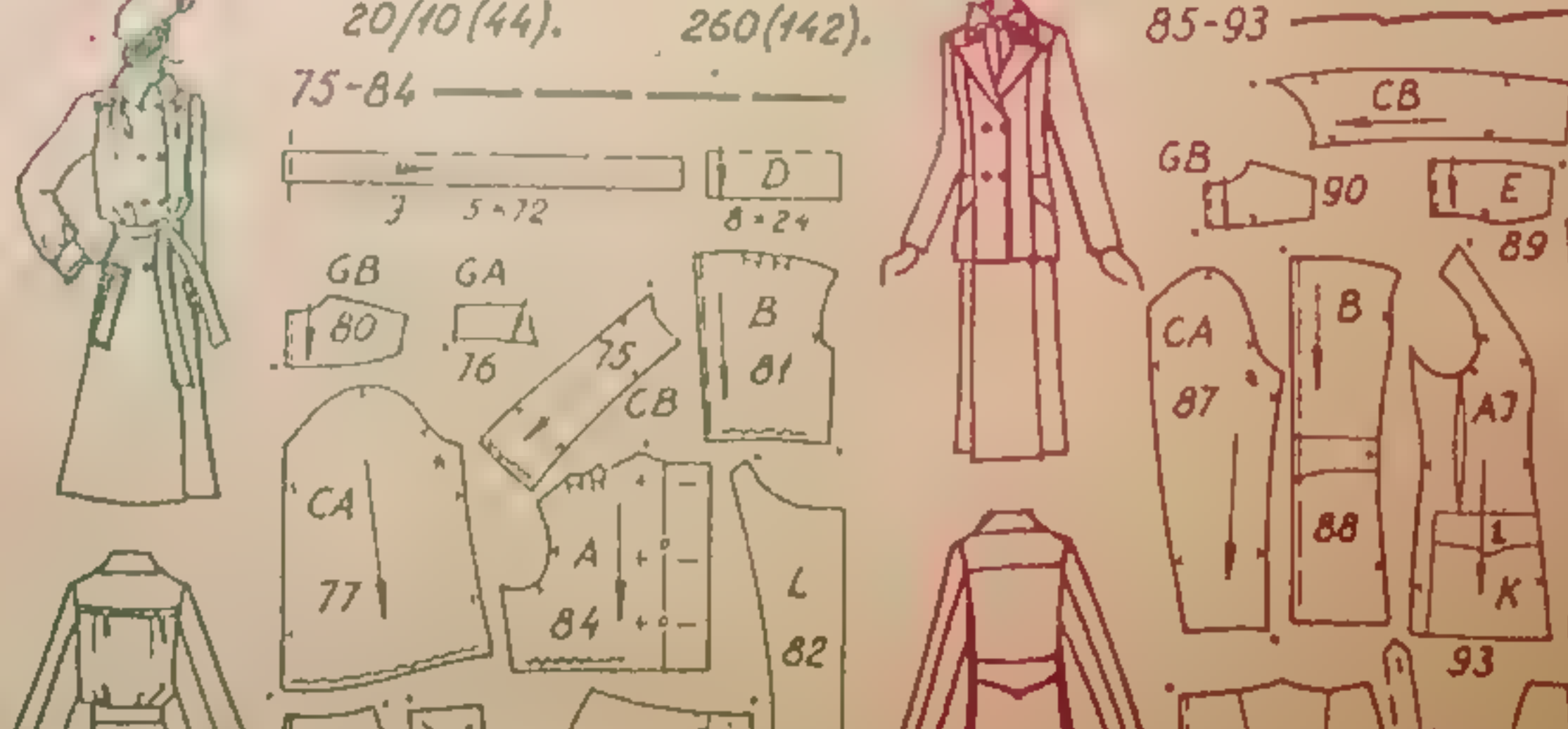
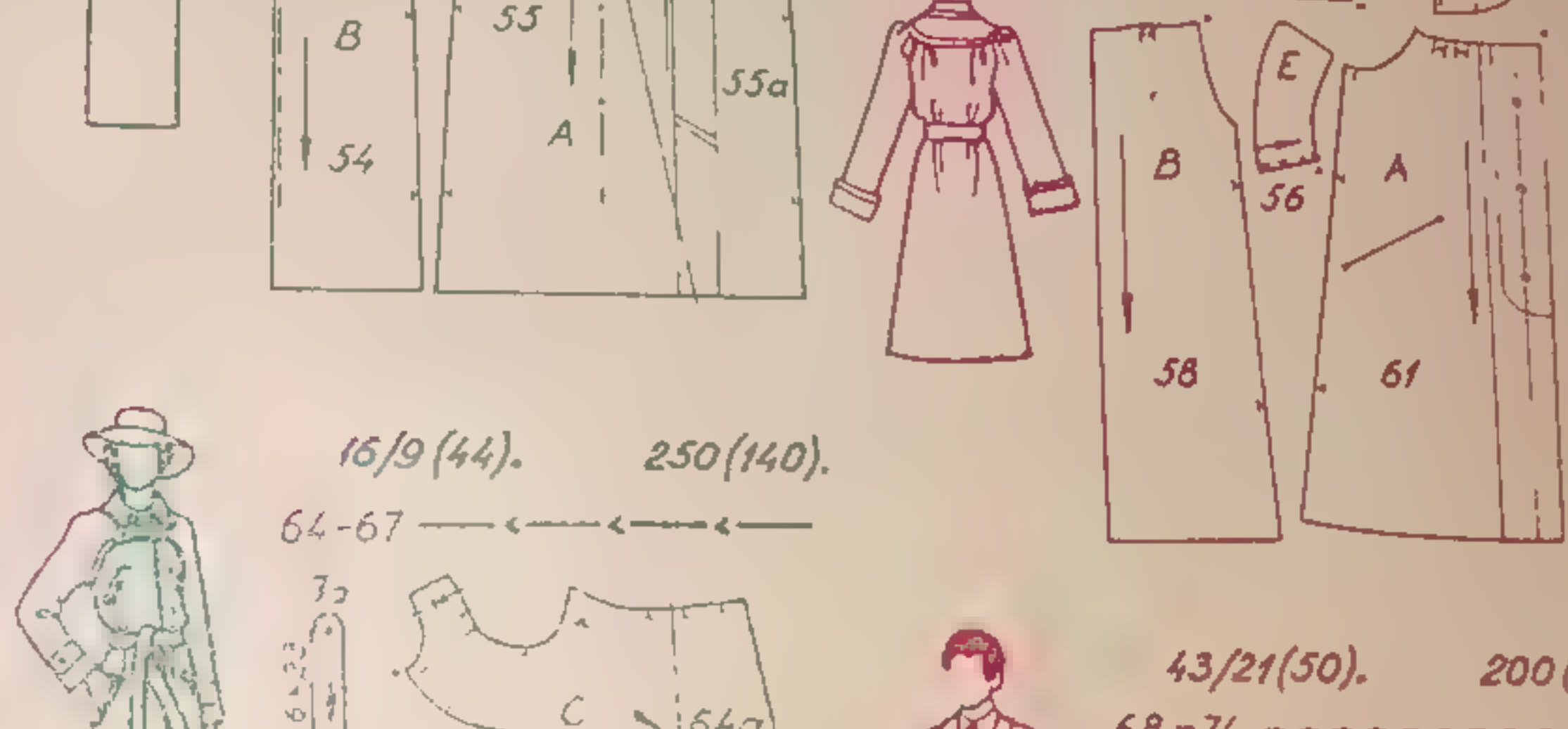
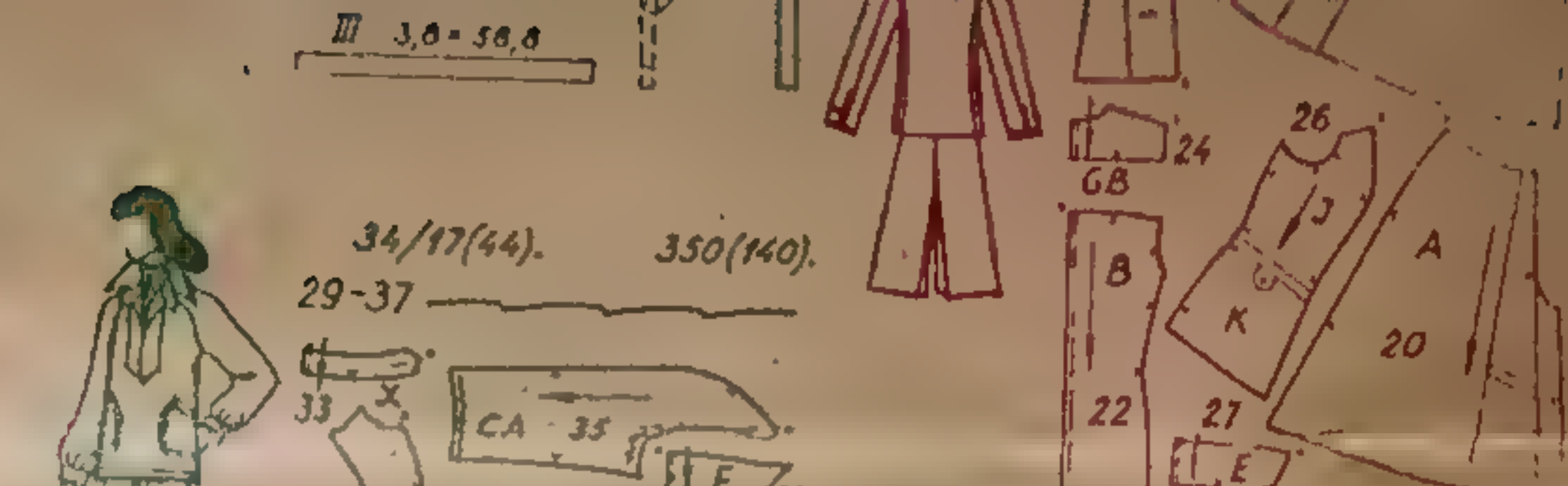
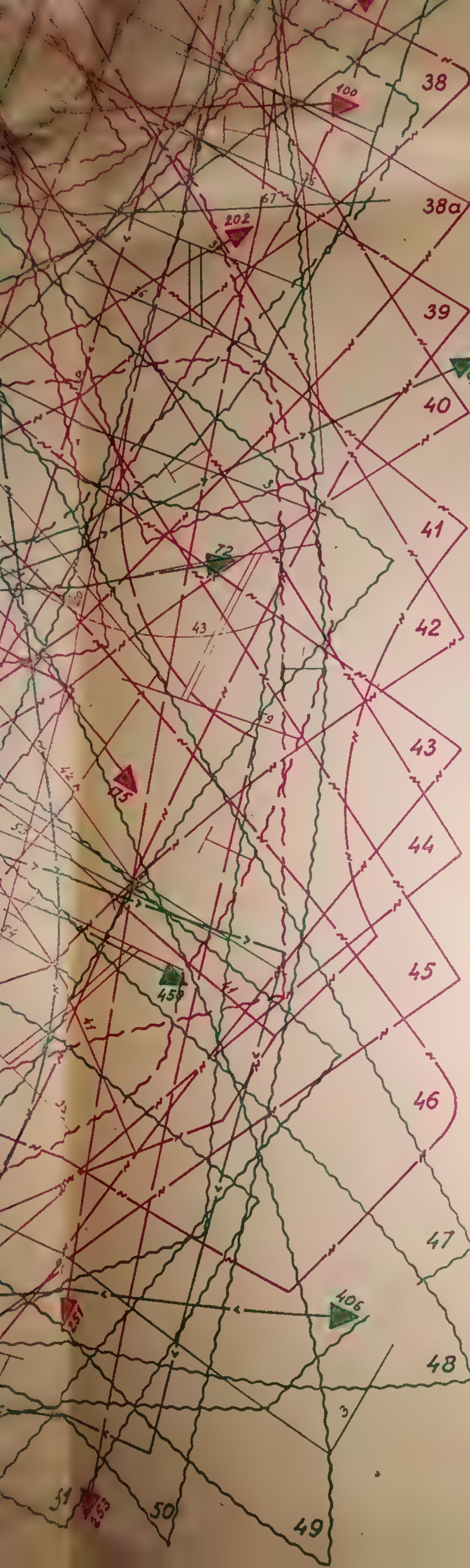
перед
 спинка
 рукав
 манжета
 воротник
 подворотник
 стойка воротника
 кокетка
 бедренная часть
 средняя часть
 боковая часть
 складка
 пояс
 хлястик, паго
 шлевка
 карман
 клапан, подбор
 юбка, часть юбки
 пелерина, шарф
 планка
 обтачка застежки рукава
 погоны
 непрорезное место
 средняя линия
 долевая нить
 линия продолжается... мм
 место пуговицы
 перед рукава
 припосадка, сборка
 место растягивания

Размер выкройки указан в скоб-
 ках после номеров модели и страни-
 цы. За цифрами, указывающими в
 сантиметрах количество ткани, в
 скобках дана ее ширина

Детали с прямолинейными краями
 даны только в масштабе.

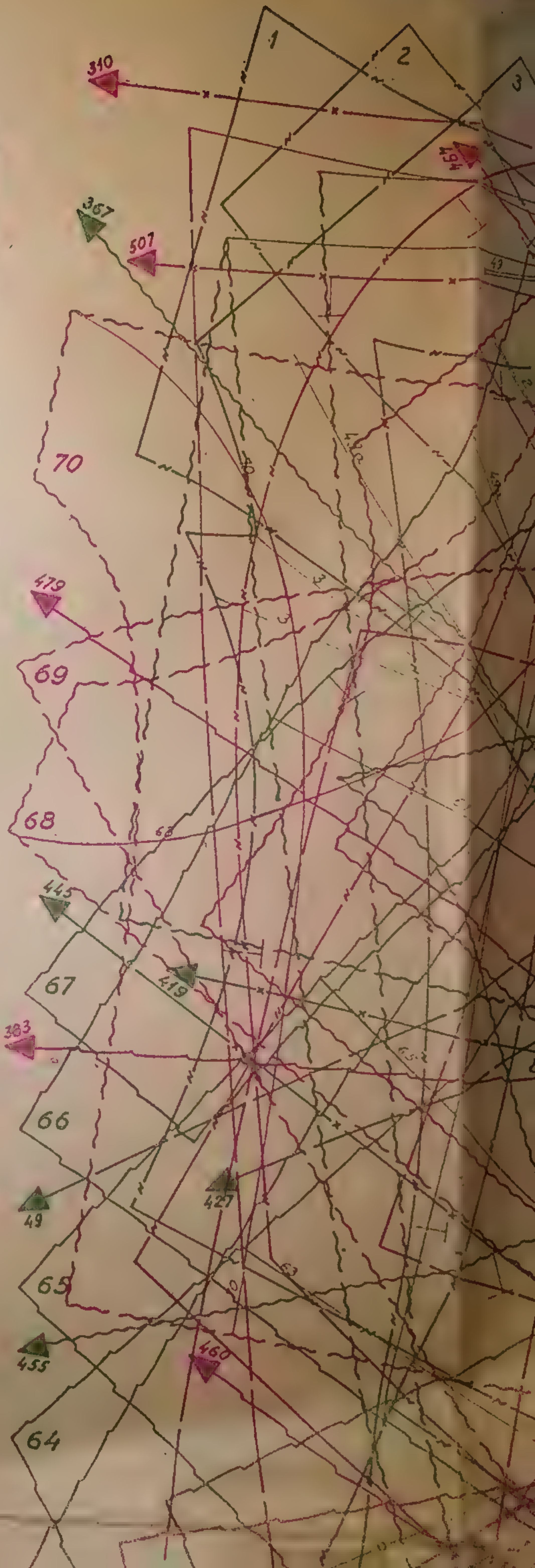
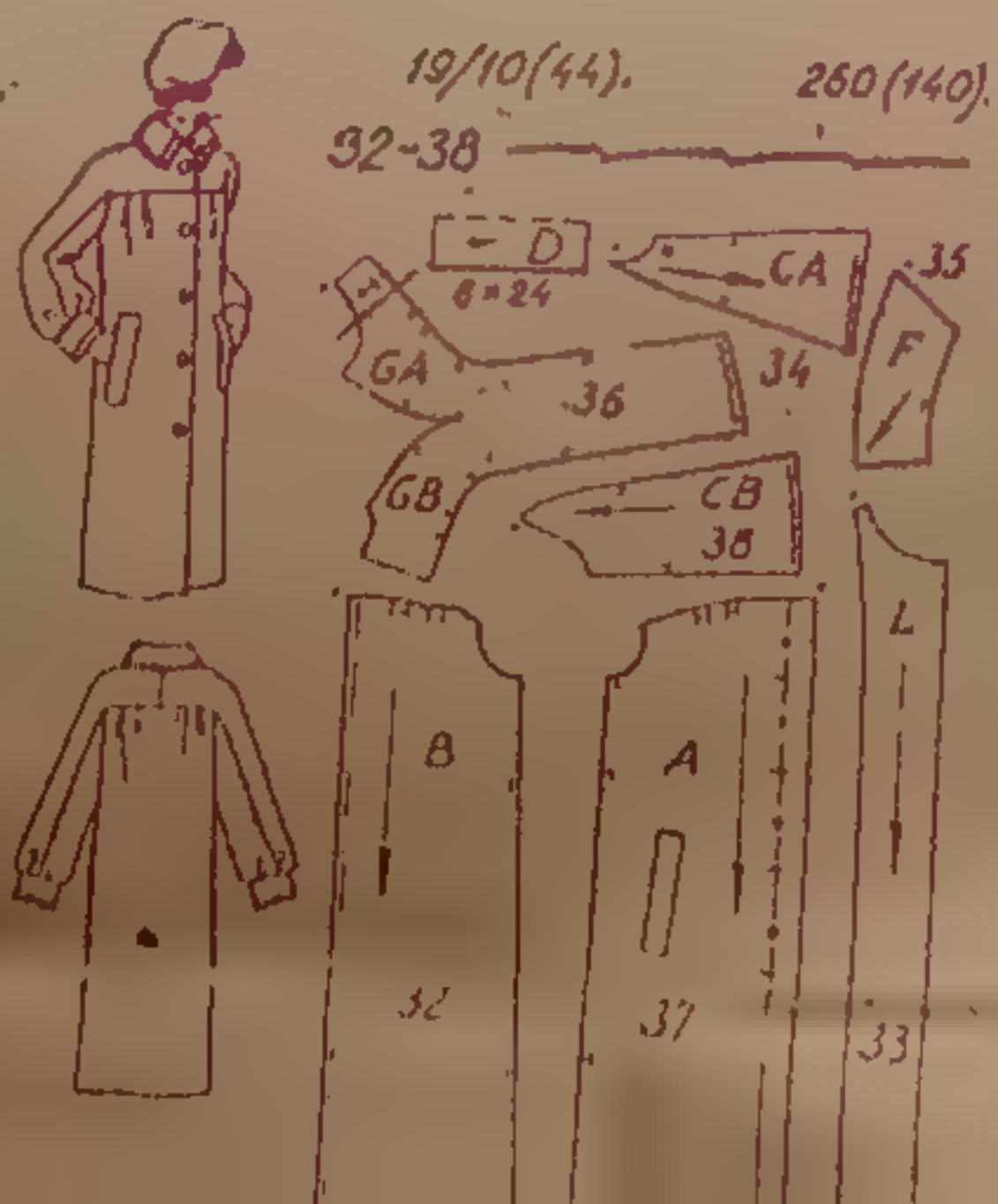
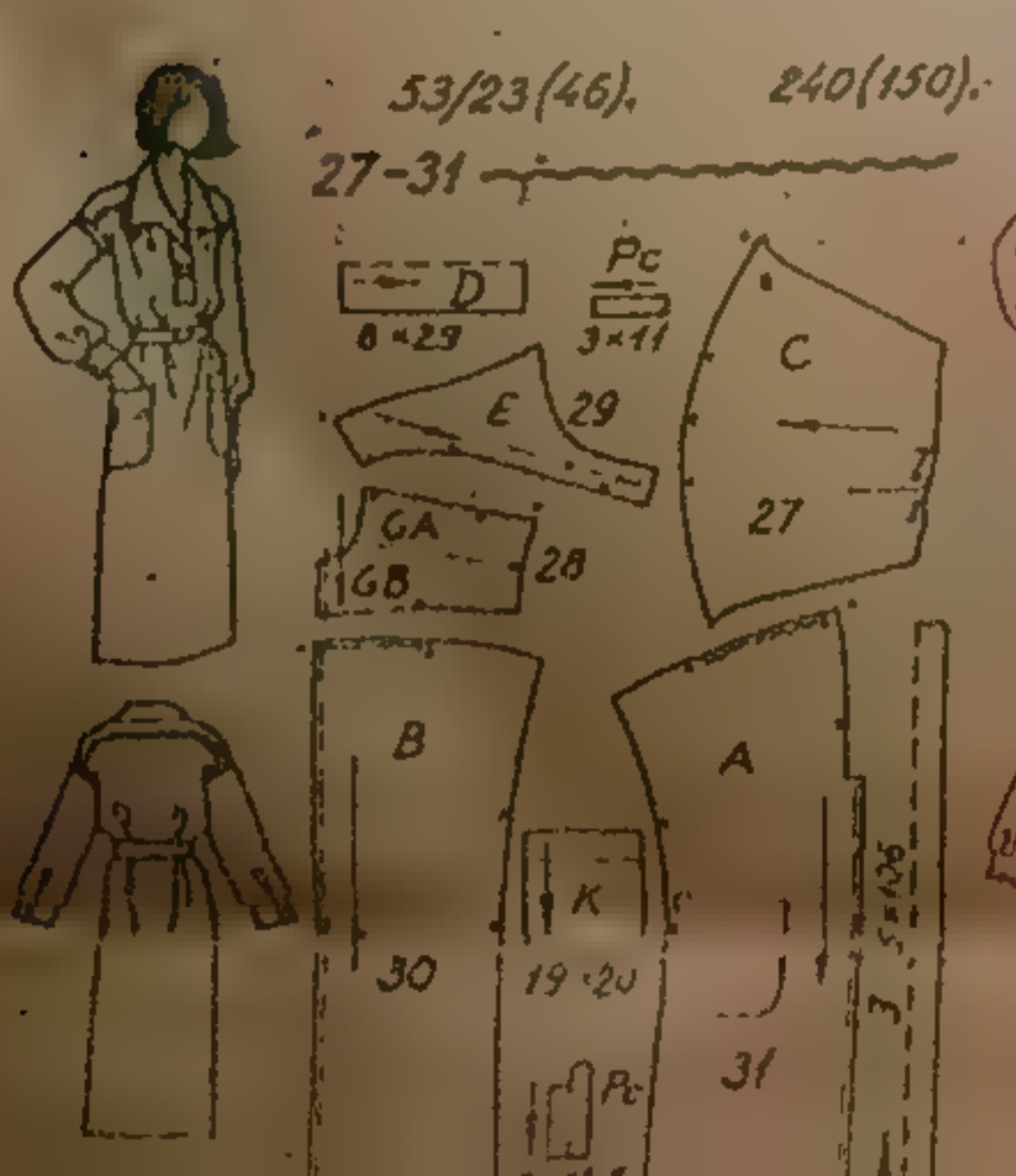
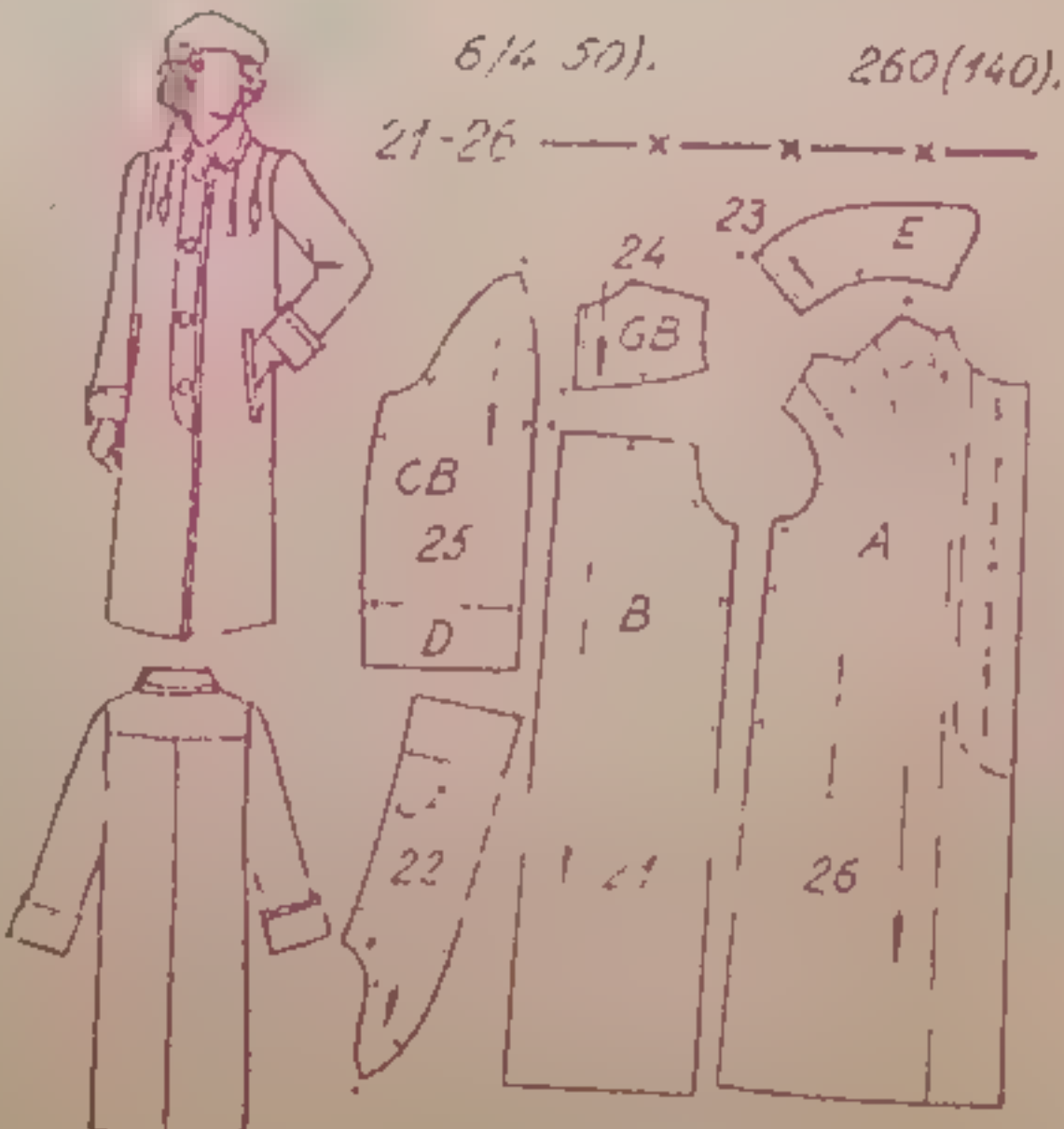
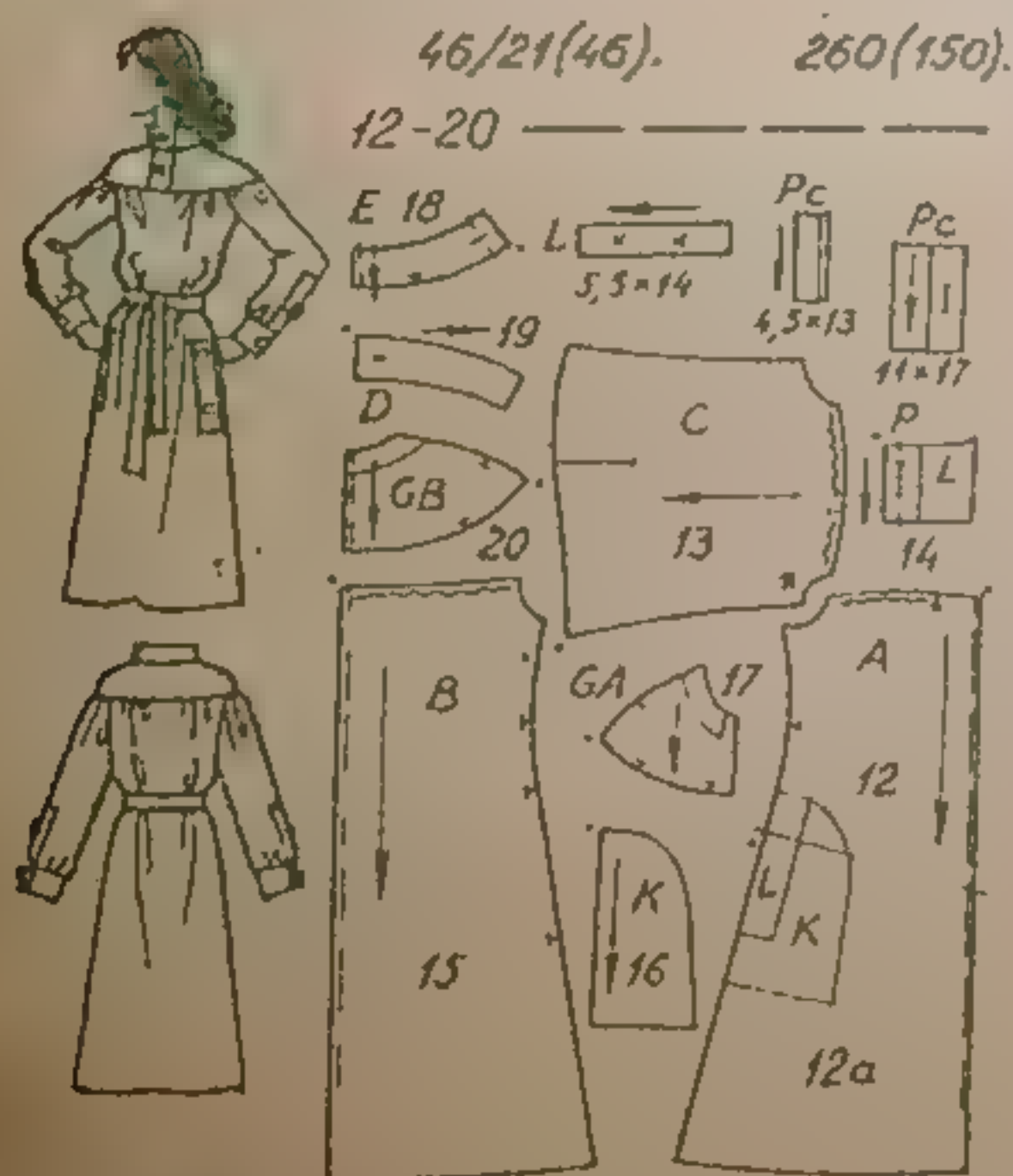
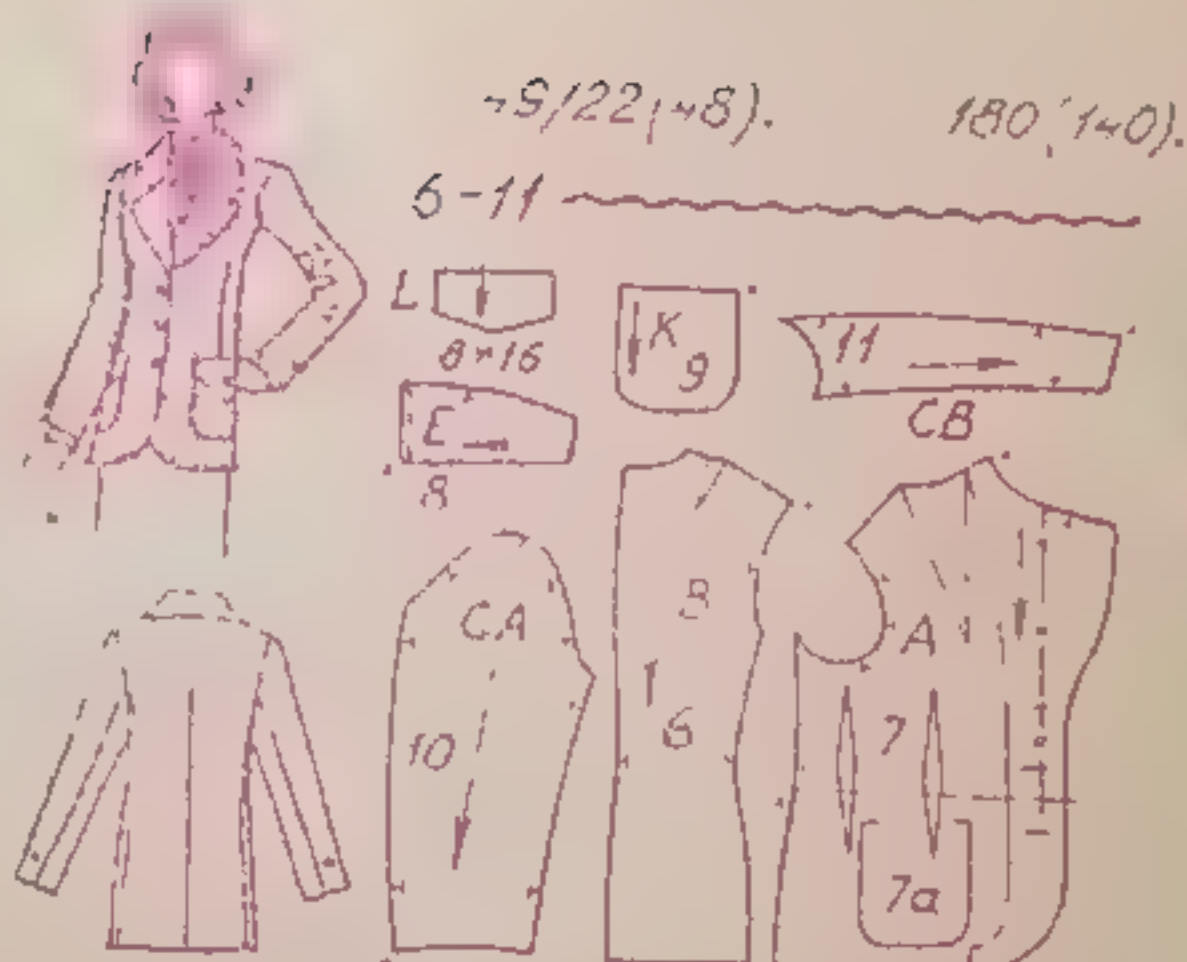
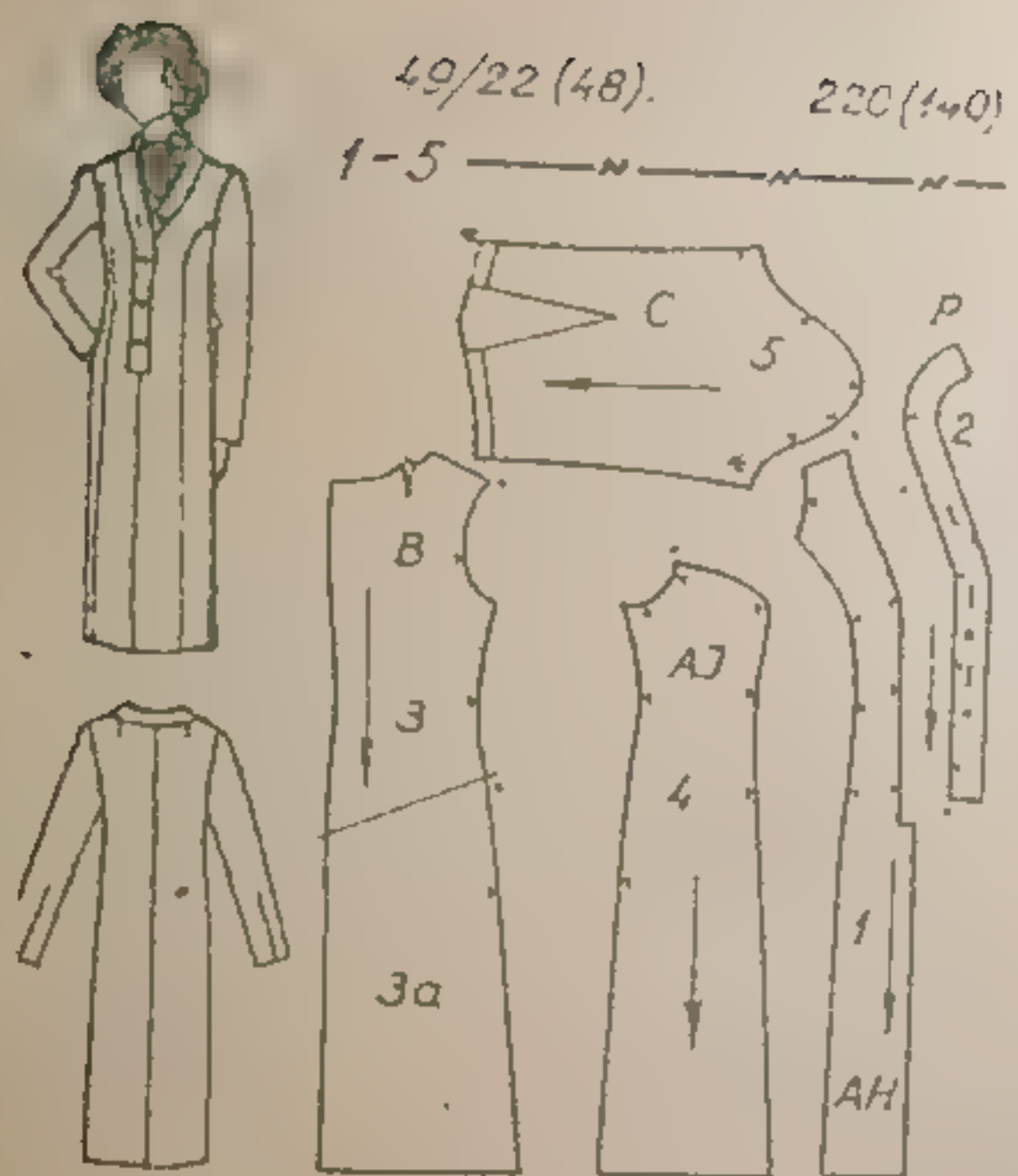
Выкройки даны без припуска на
 швы.

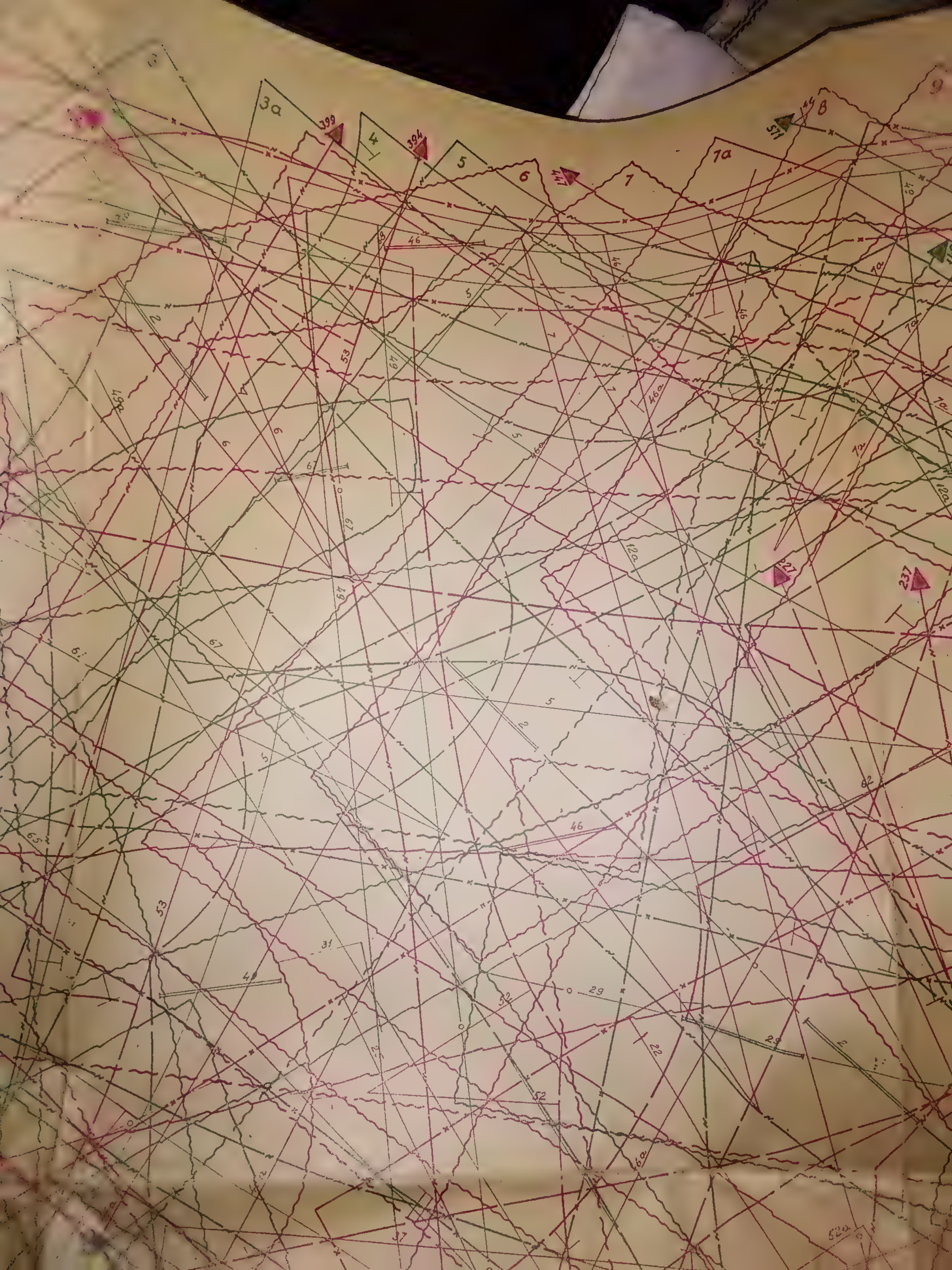


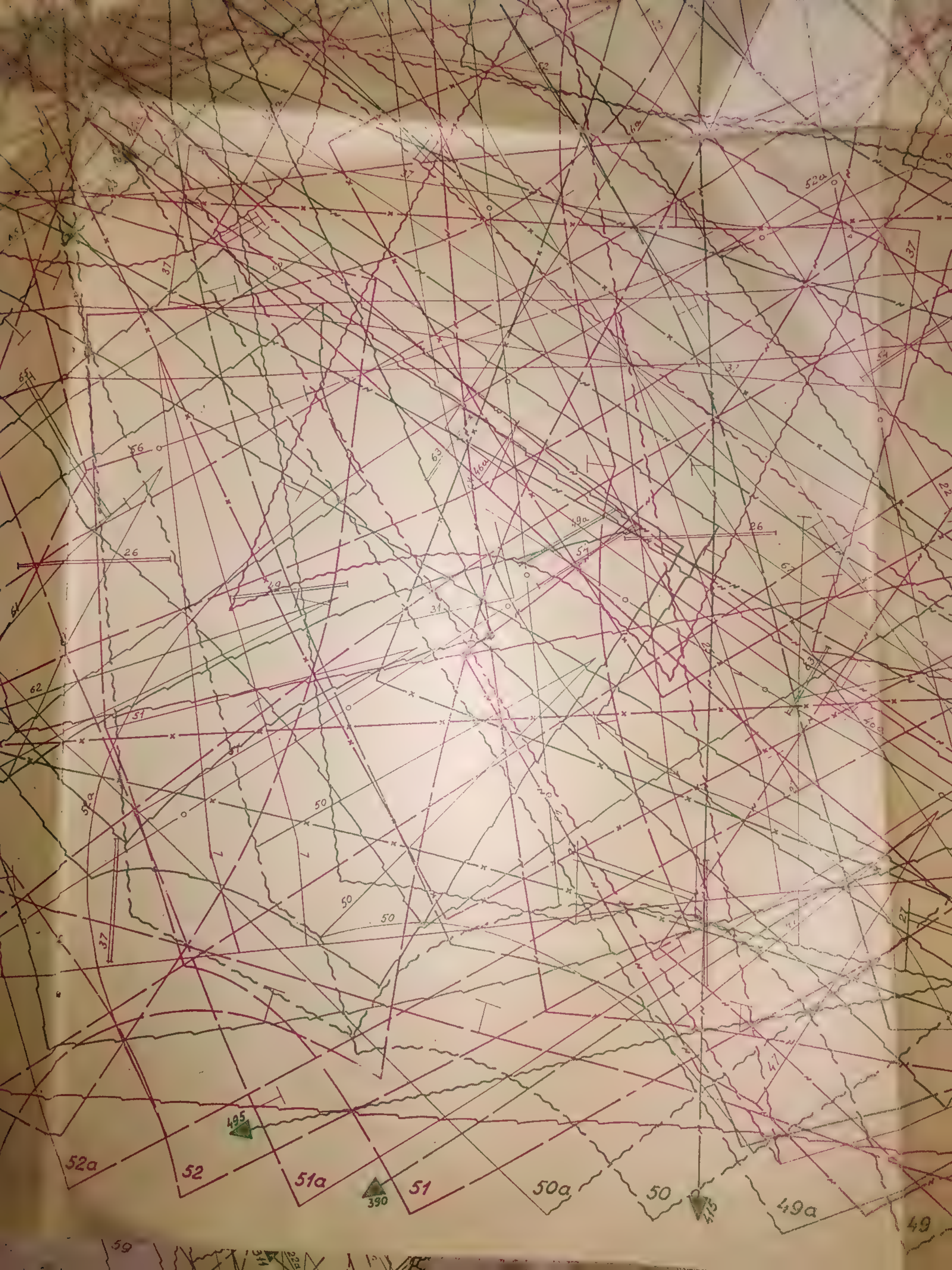


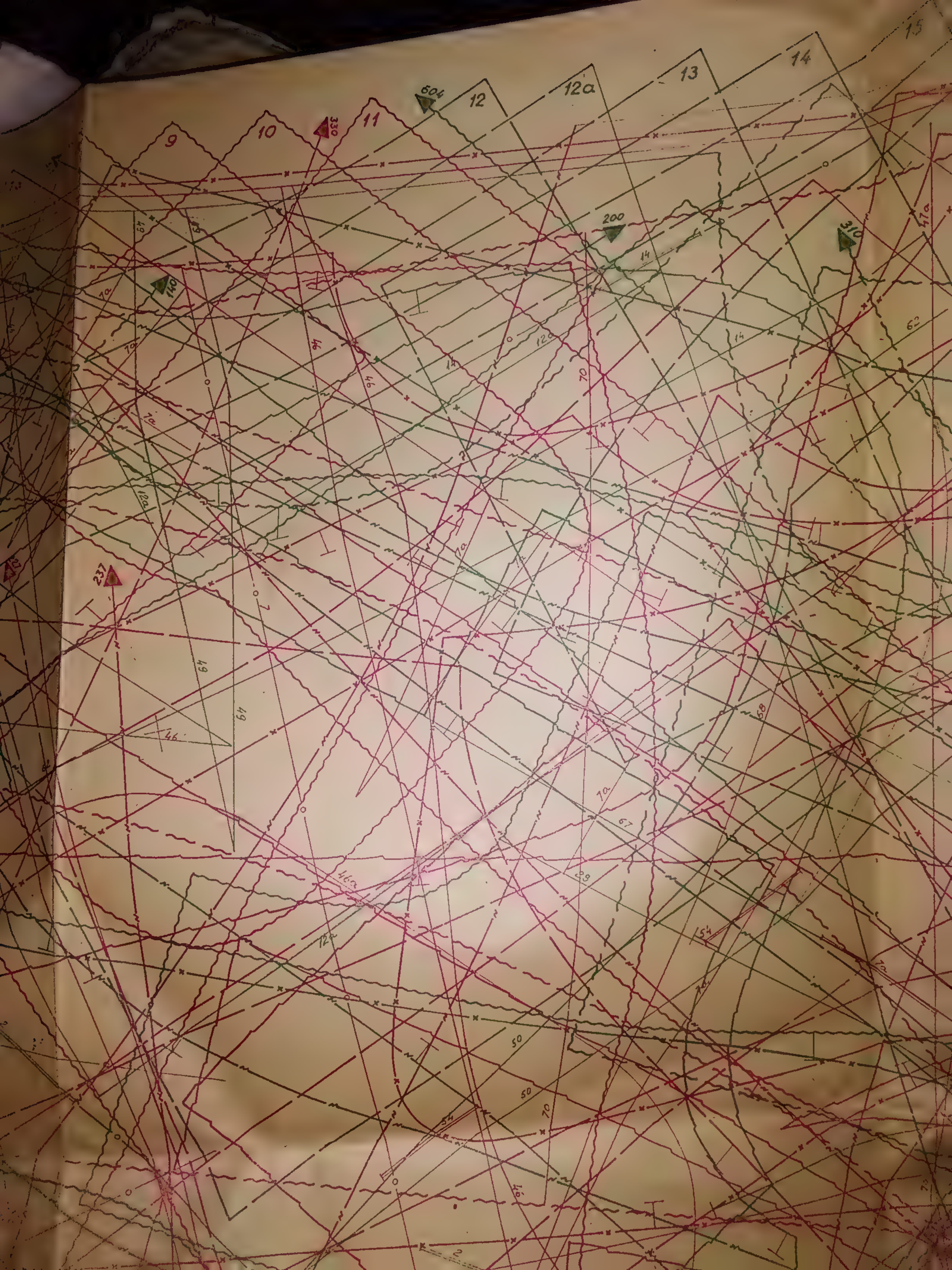
Riigai Modeli

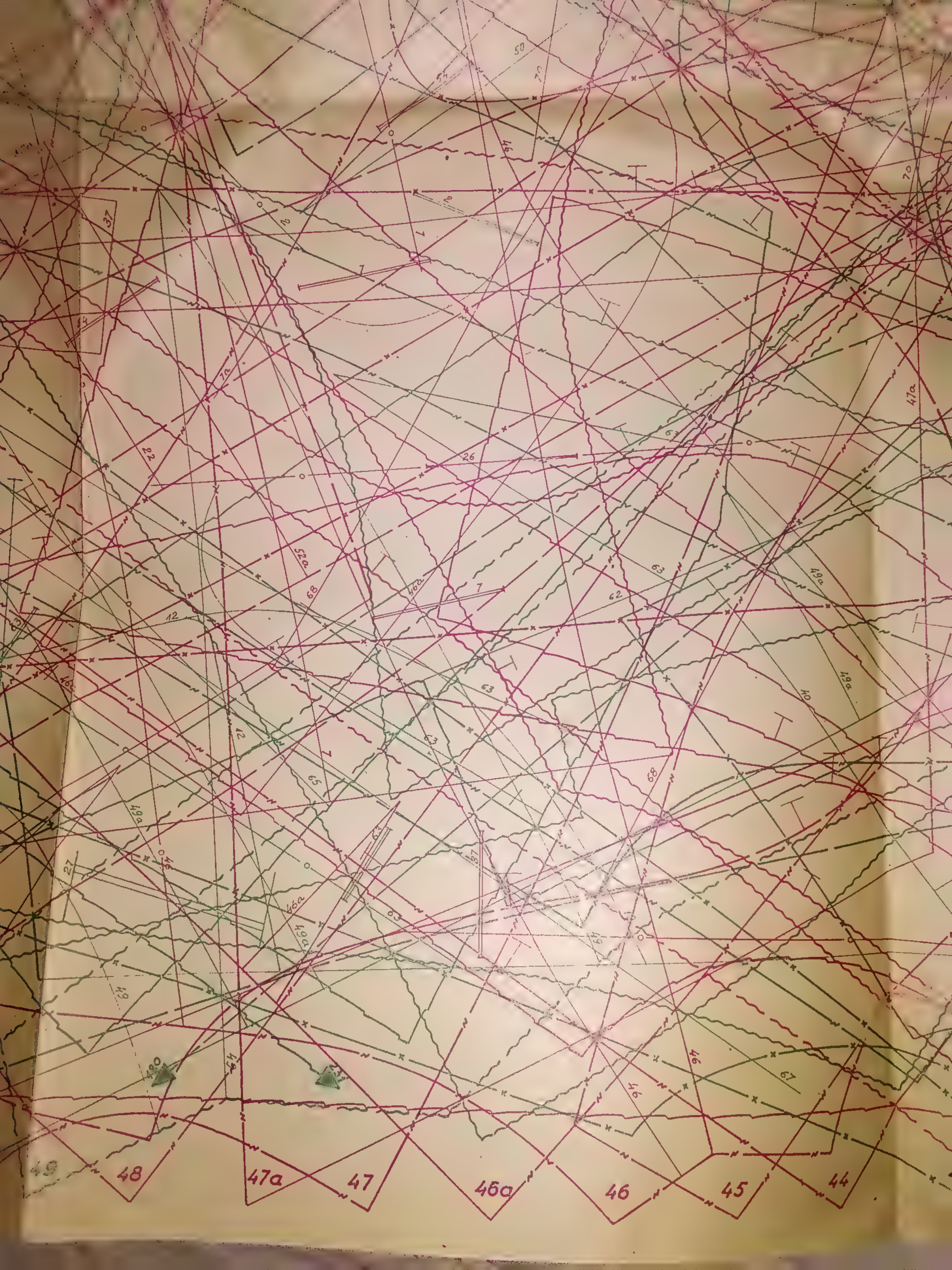
РИЖСКИЕ
МОДЫ
1976/3

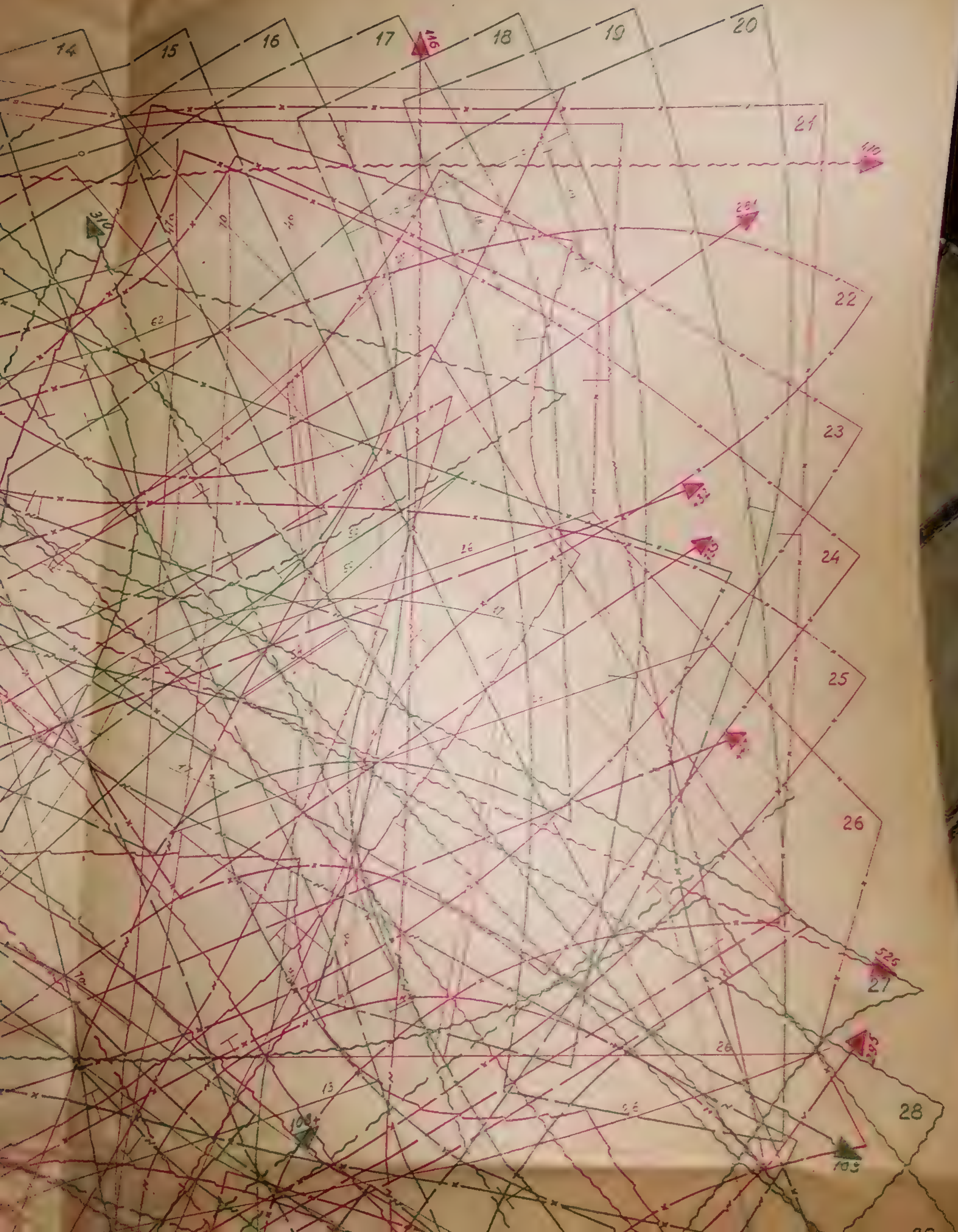


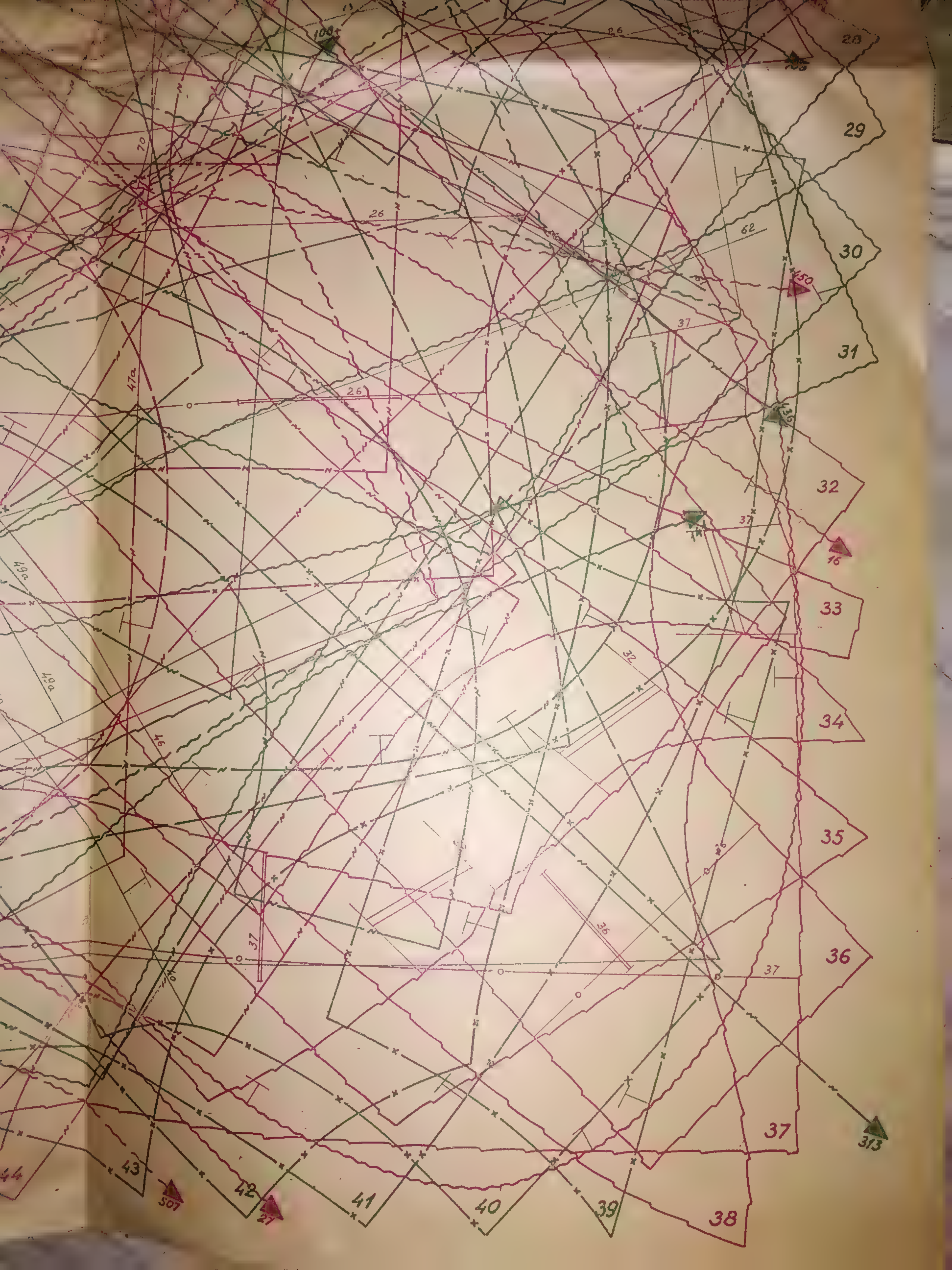


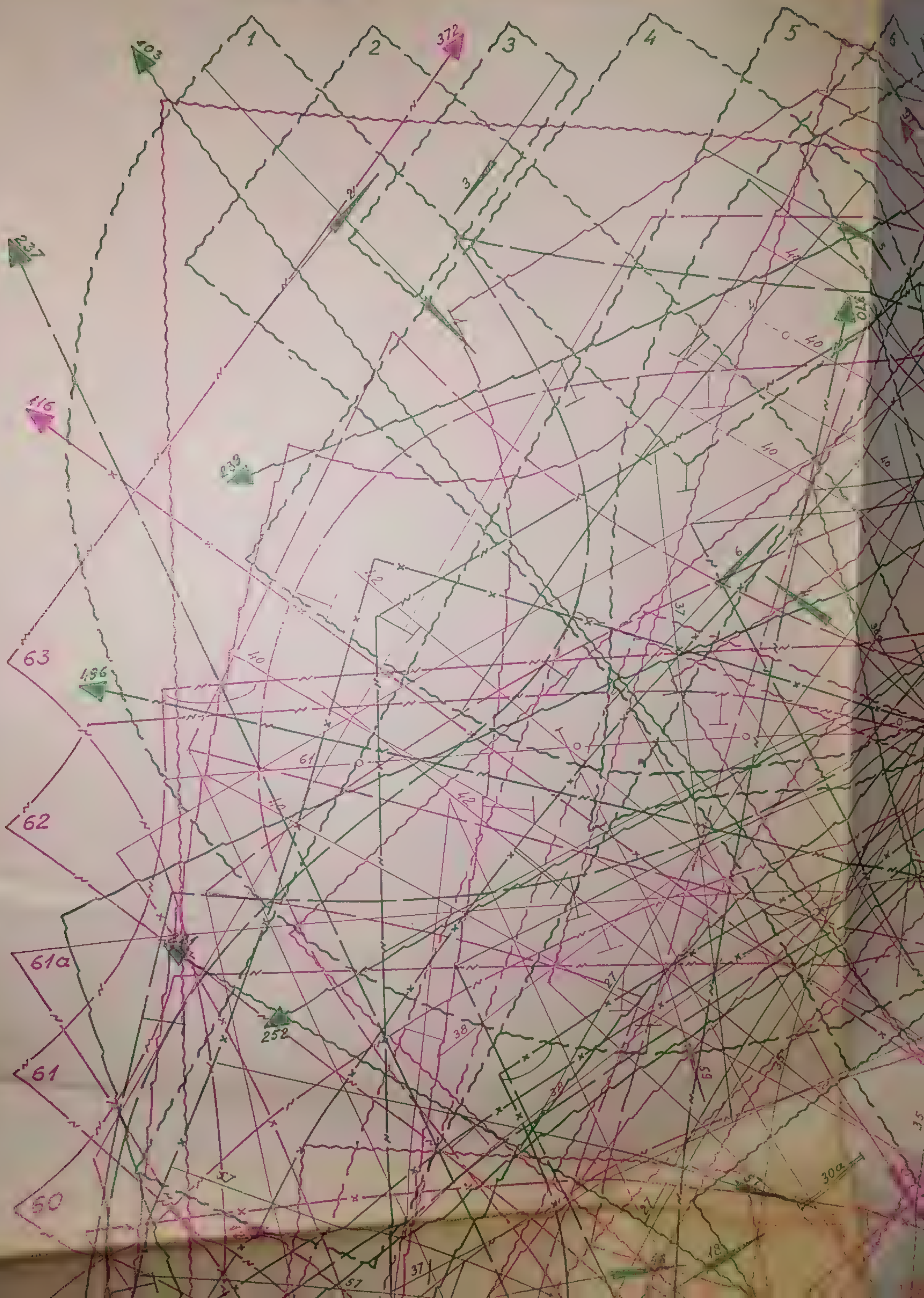


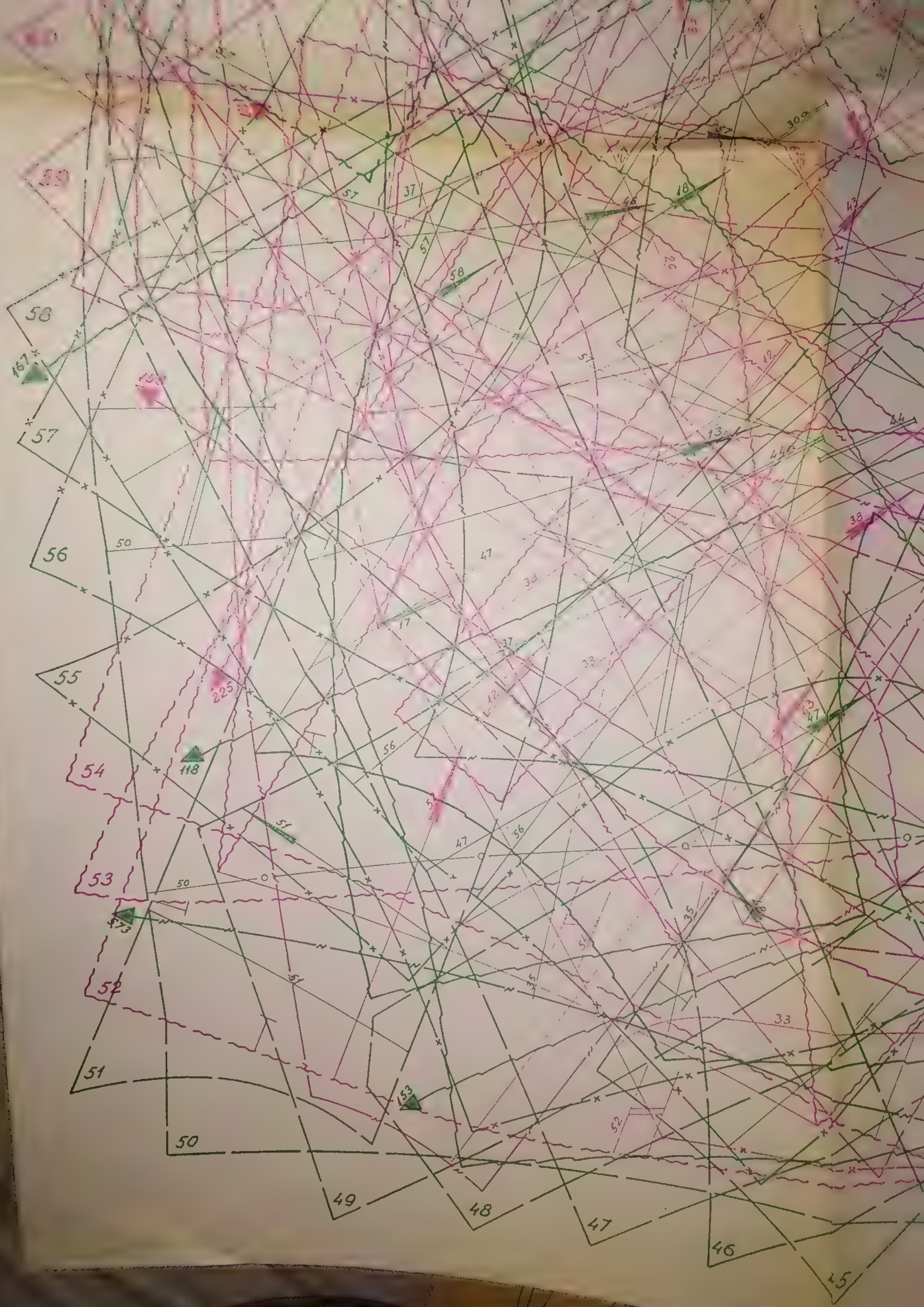


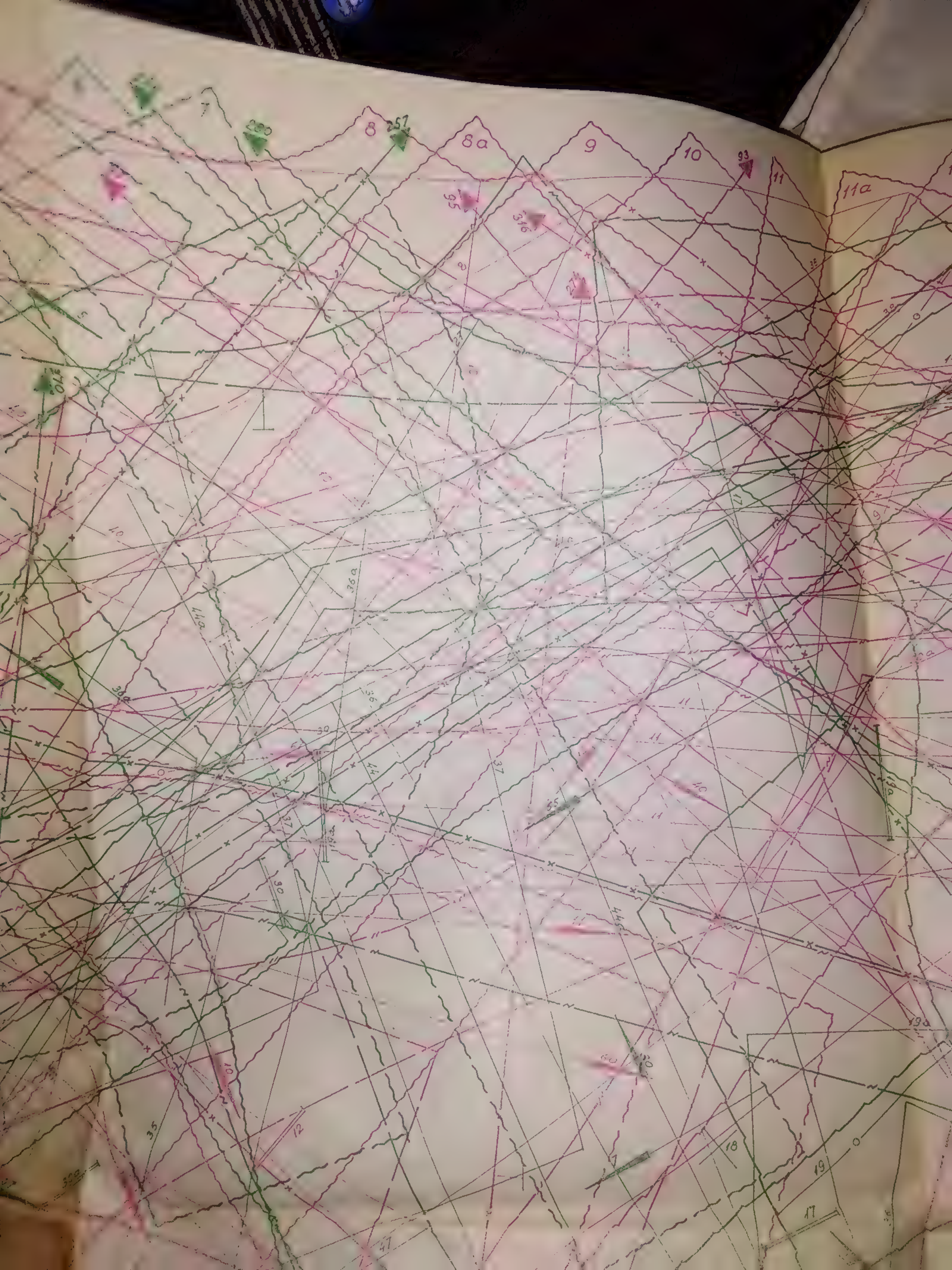


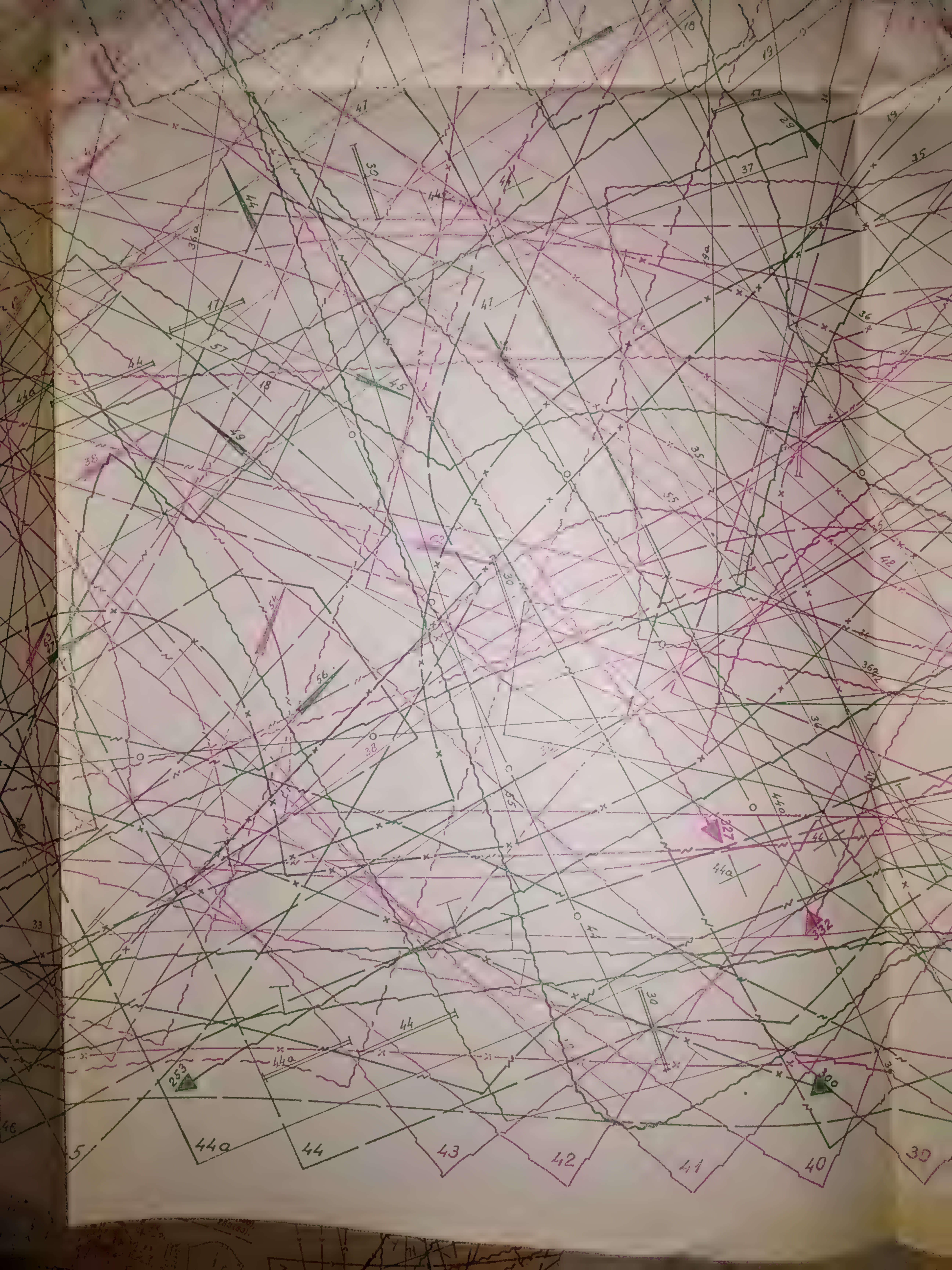


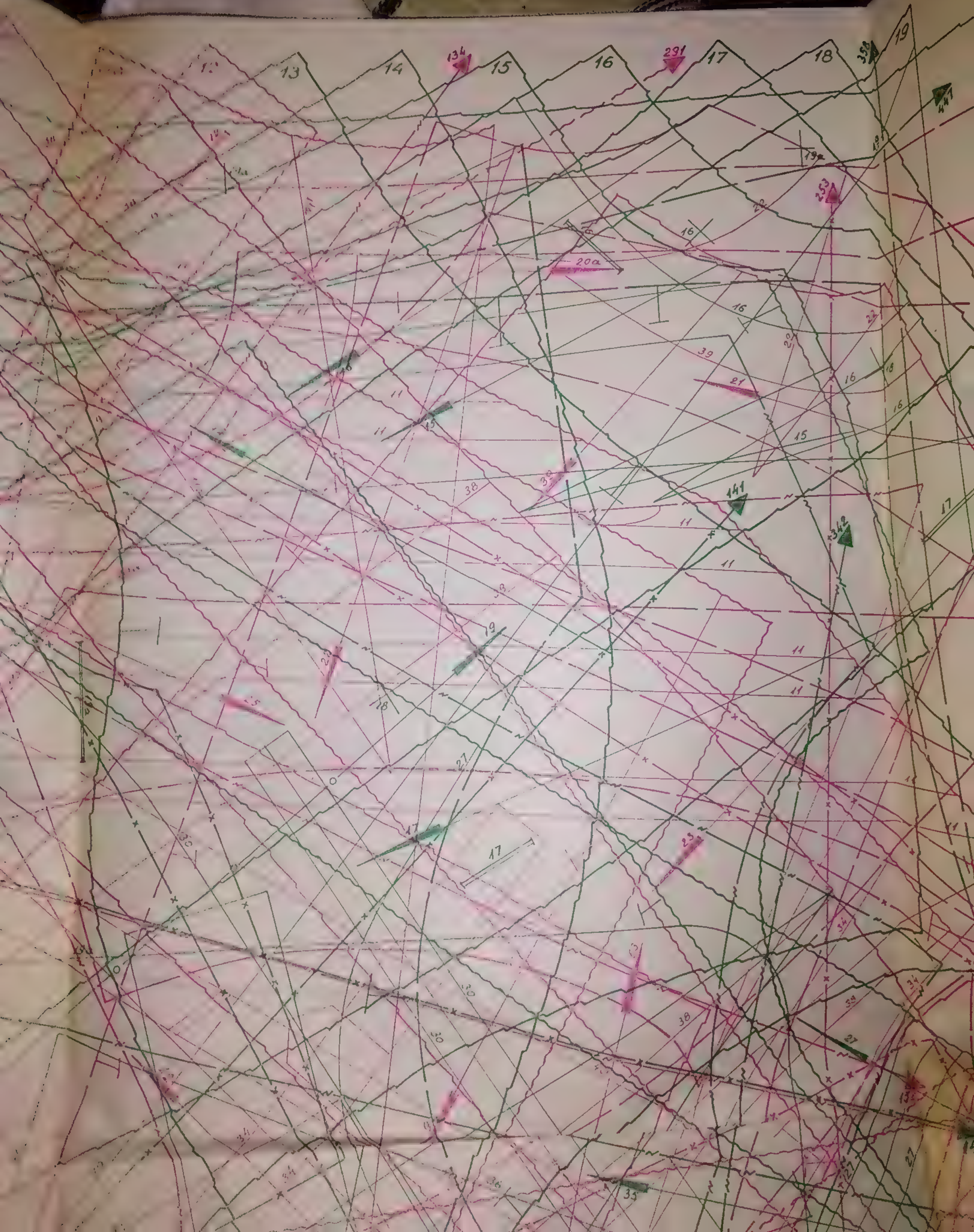


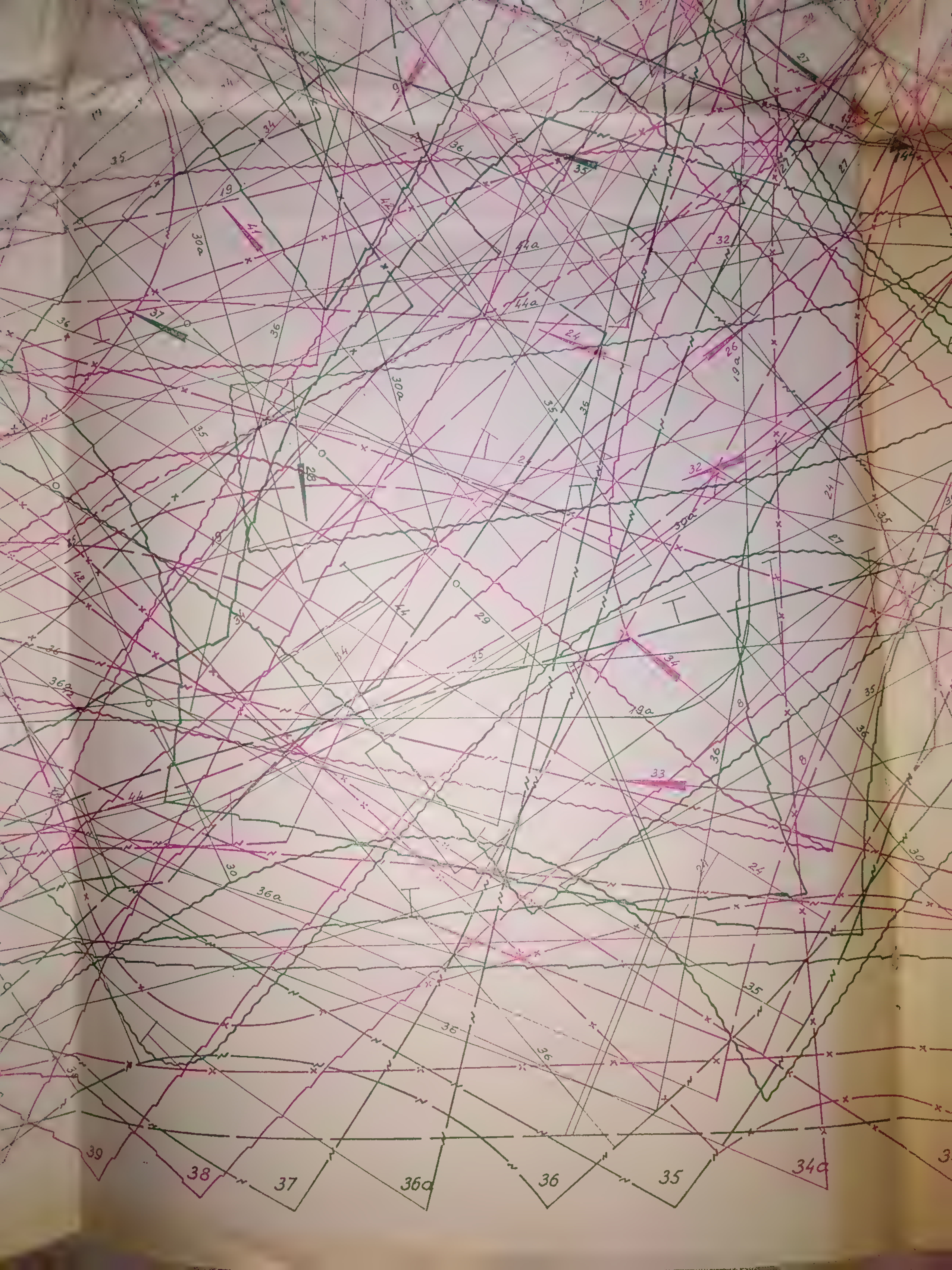












ОБОЗНАЧЕНИЯ

APZĪMĒJUMI

priekšpuse
 mugurpuse
 piedurkne
 aproce
 apkakle
 apakšējā apkakle
 apkakles stāvdaļa
 plecu daļa
 gurnu daļa
 vidusdaļa
 sānu daļa
 josta
 savilktnis
 kabata
 kapuce
 apkakles, kabatas atloks
 svārki, svārku daļa
 šalle, lente
 aizdares josla
 aizdares cilpa
 uzplecis, lence, «spārniņš»
 rotājums, apmalojums
 rullītis
 volāns, plise
 veste
 odere
 viduslīnija
 nepārgrieztā vieta
 taisnais diegs
 līnija turpinās... mm
 pogas vieta
 piedurknes priekšpuse
 uzturējums, savilkums

Piegrieztnes lielums parādīts iekavās
 aiz modeļa un lappuses numuriem. Aiz
 cipariem, kas norāda auduma daudzumu
 centimetros, iekavās dots auduma pla-
 tums.

Detaļas ar taisnām malām dotas tikai
 mēroga.

Piegrieztnes ir bez vīles tiesas.

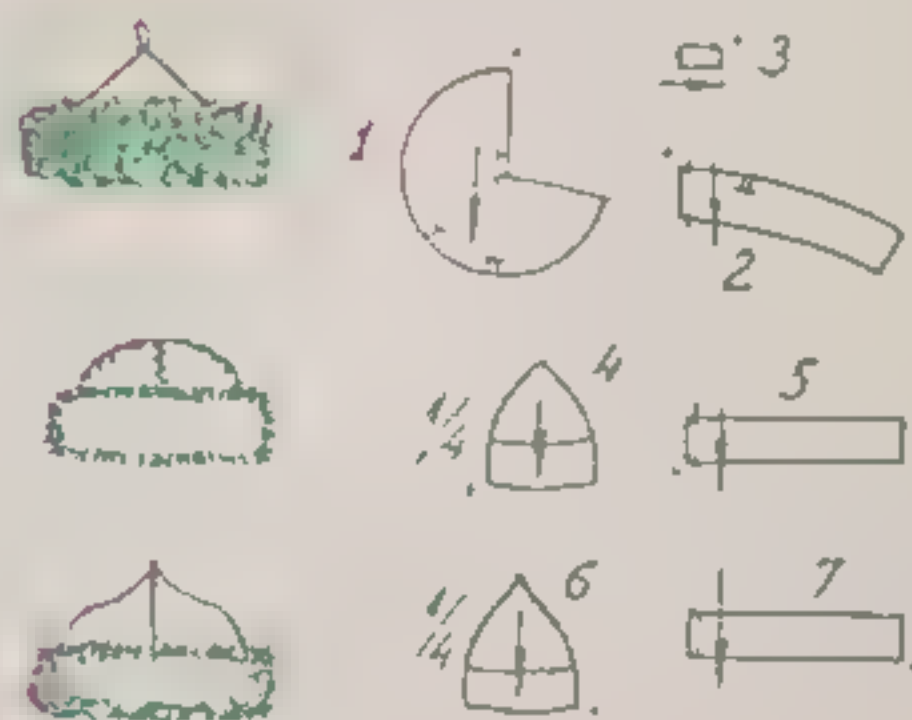
A перед
 B спинка
 C рукав
 D манжета
 E воротник
 F подворотник
 X стойка воротника
 G кокетка
 Gr бедренная часть
 H средняя часть
 I боковая часть
 J пояс
 Ja хлястик
 K карман
 Ka капюшон
 L подборт, клапан
 M юбка, часть юбки
 O шарф, лента
 P планка
 Pc петля застежки
 Pz погон, бретель, «крылышко»
 R отделка, окантовка
 T рулик
 U волан, плиссировка
 V жилет
 Z подкладка
 -o-o-o- средняя линия
 ---- непрорезное место
 > долевая нить
 > линия продолжается... мм
 | место пуговицы
 * перед рукава
 ~~~~~ сборка, припосадка

Размер выкройки указан в скобках  
 после номеров модели и страницы. За  
 цифрами, указывающими в сантимет-  
 рах количество ткани, в скобках дана  
 ее ширина.

Детали с прямолинейными краями  
 даны только в масштабе.

Выкройки даны без припусков на швы.

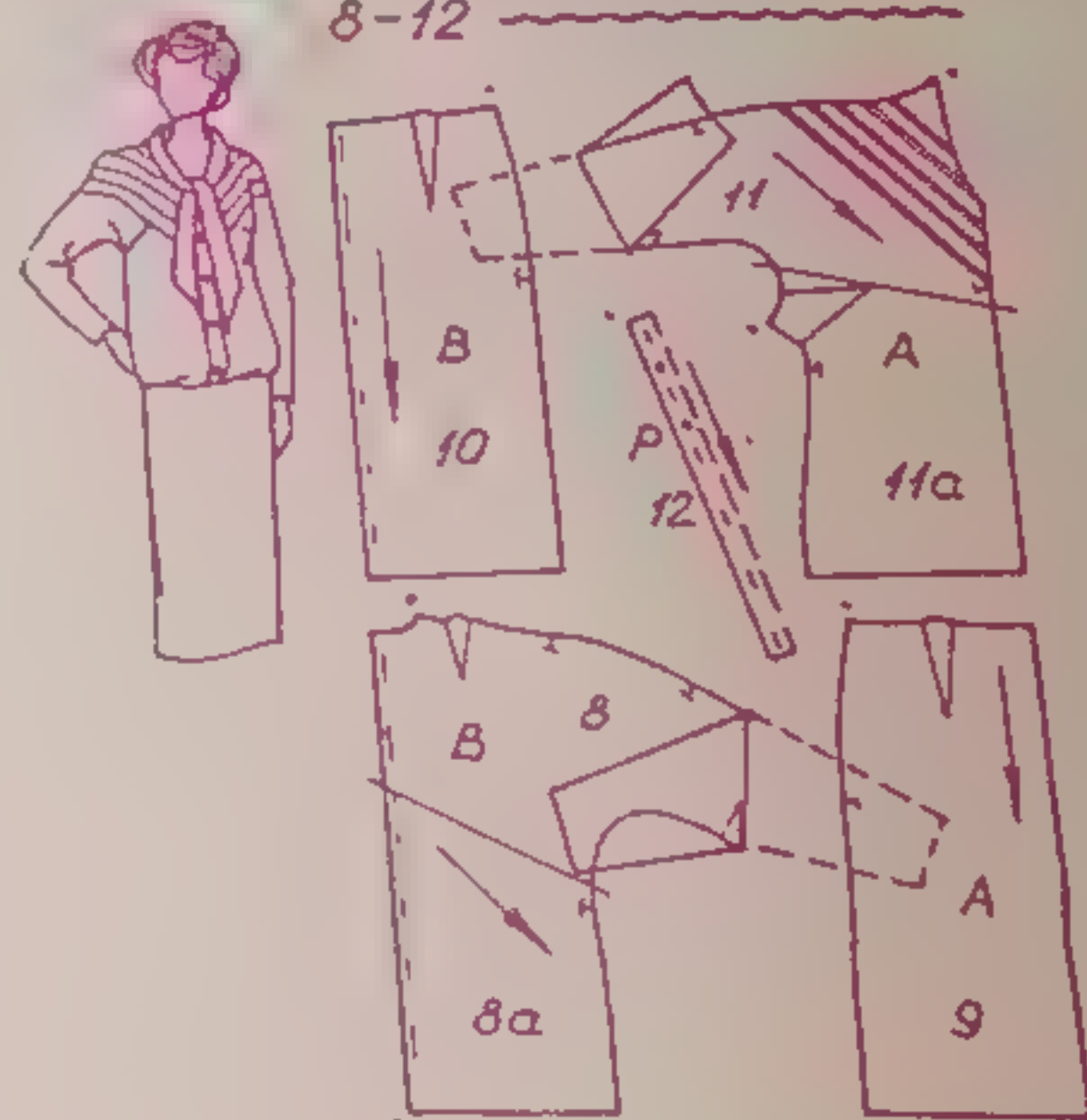
3,84,85/30.(57,58)  
 1-7



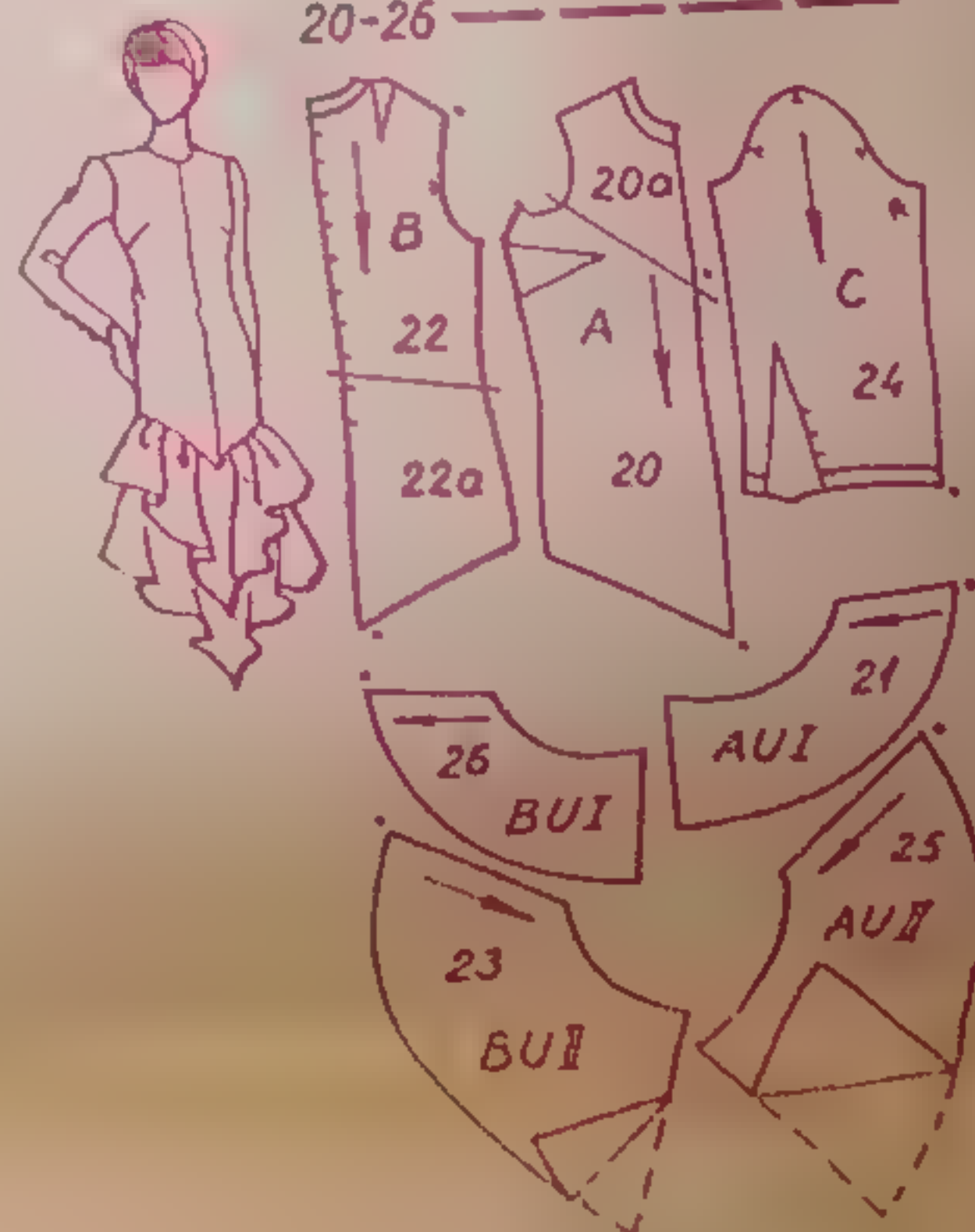
65/25(170 104 112) 200,85(150)  
 13-19



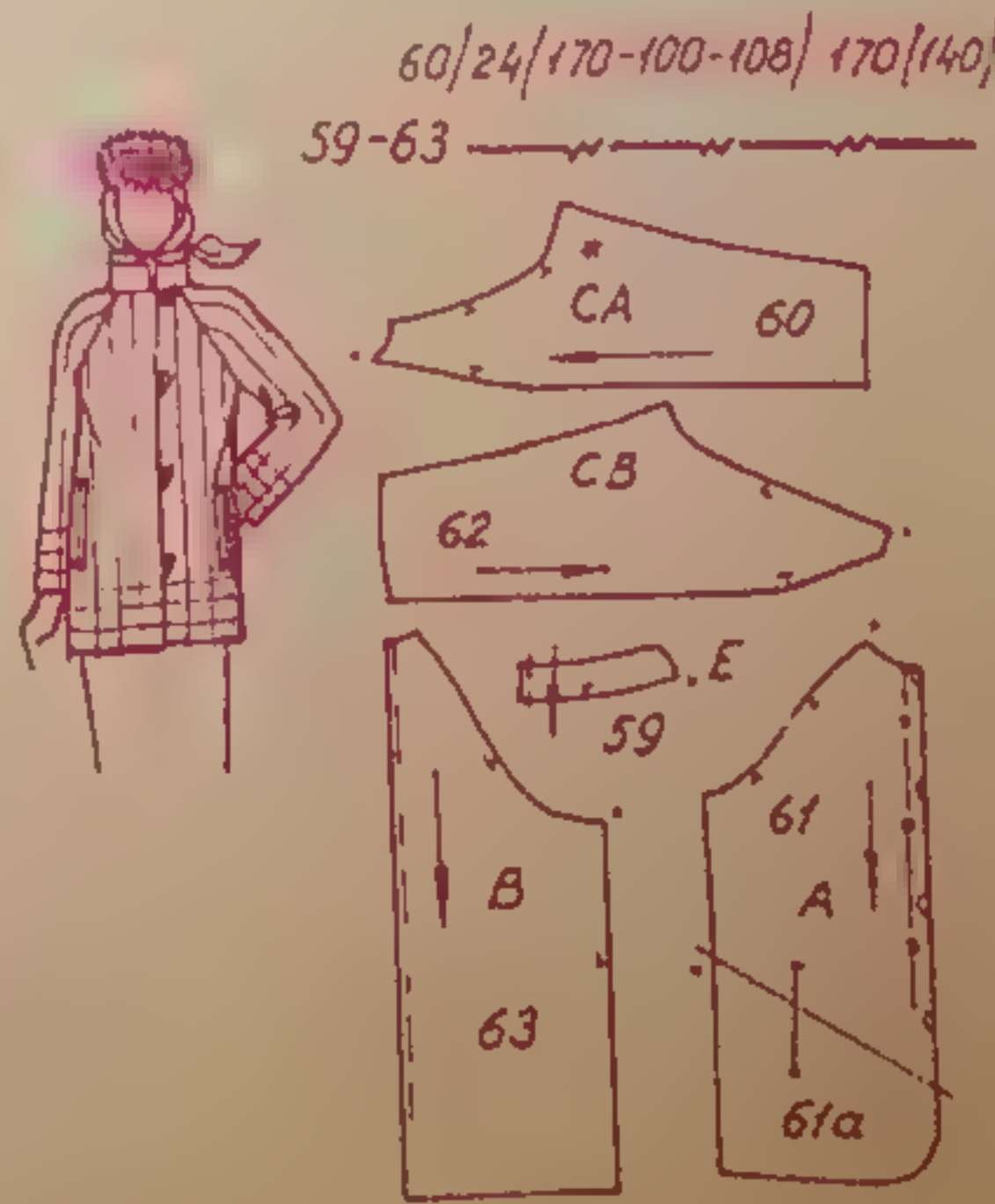
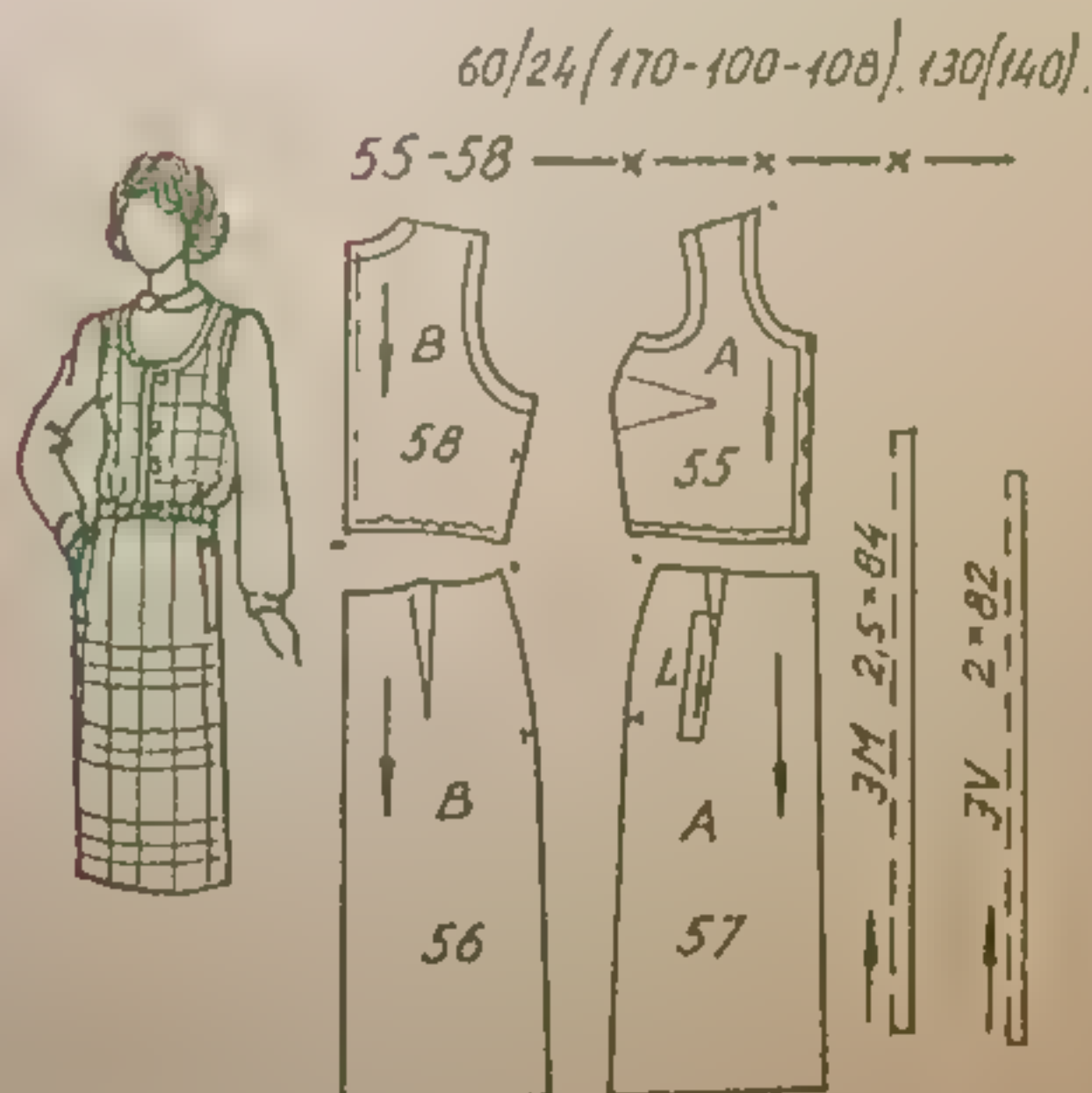
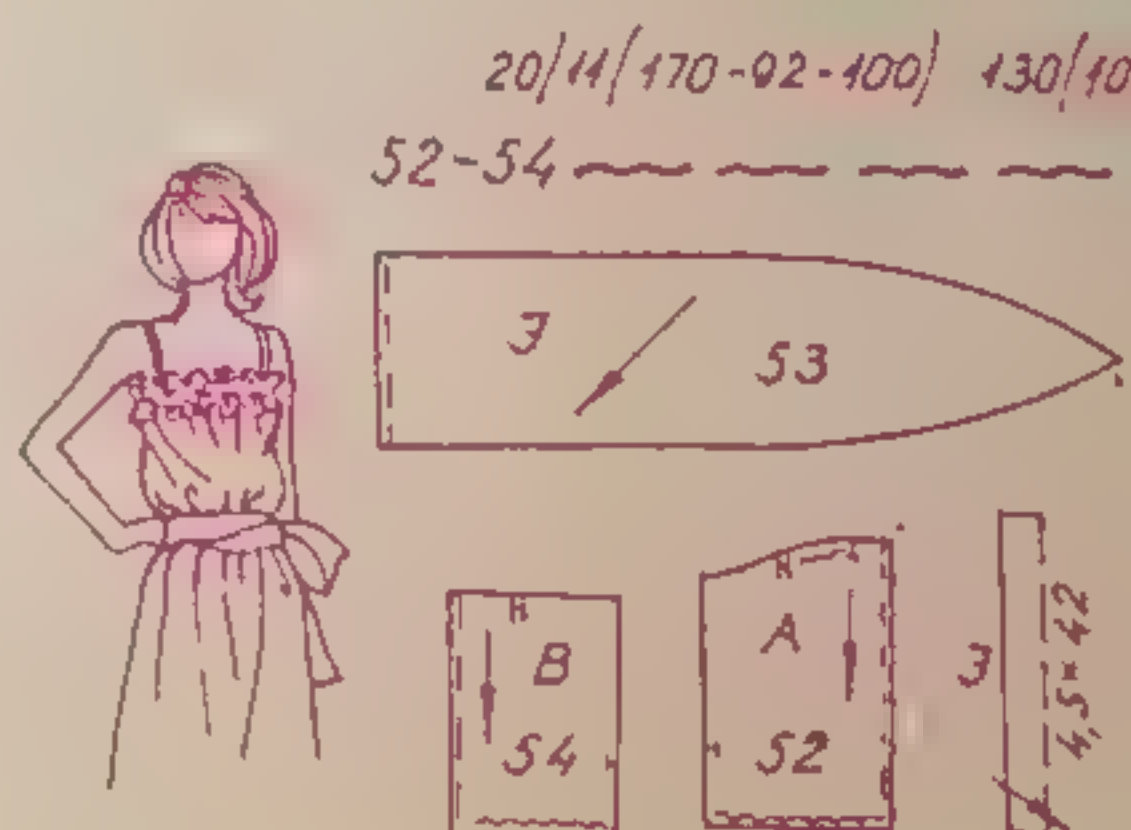
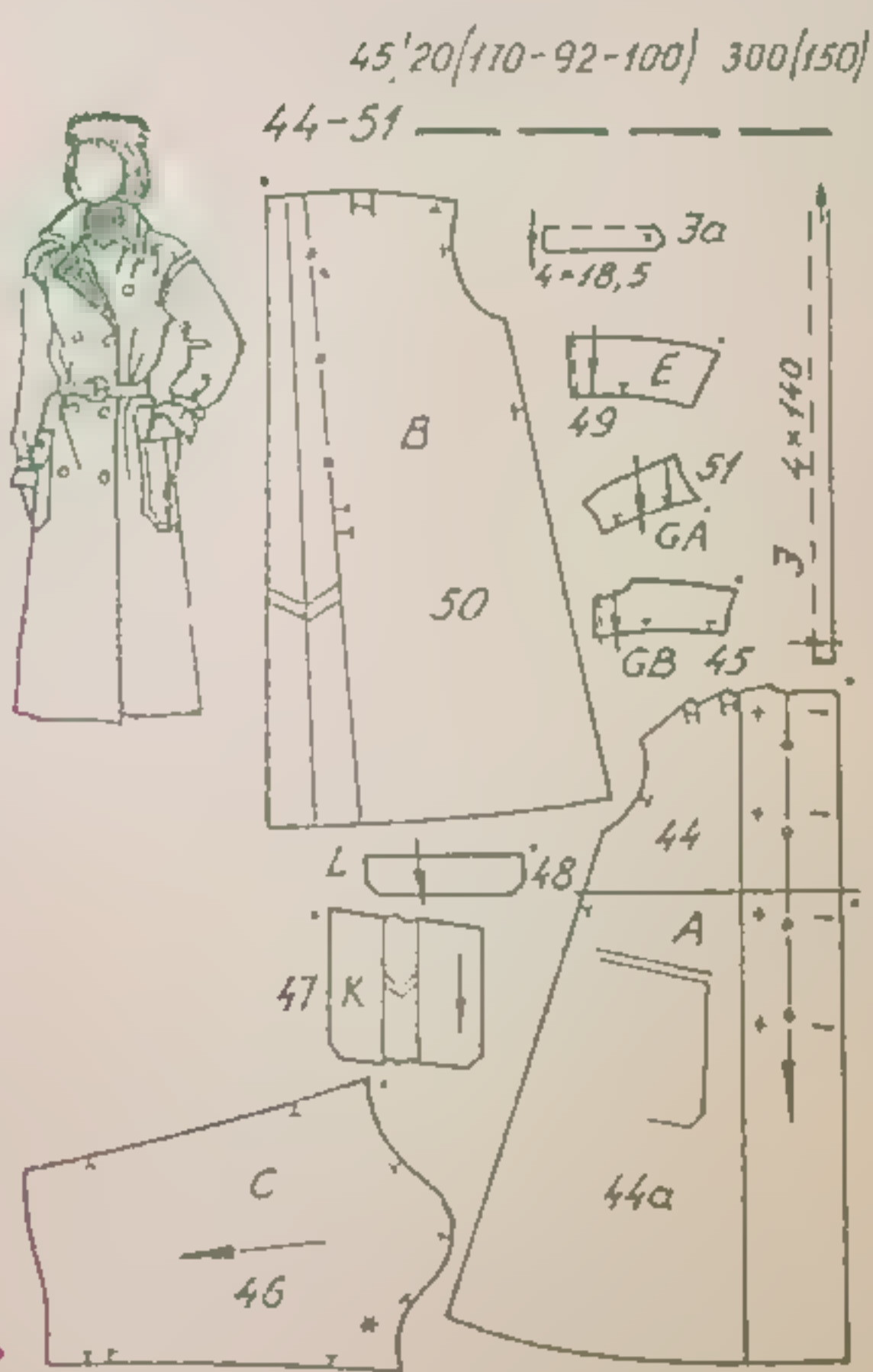
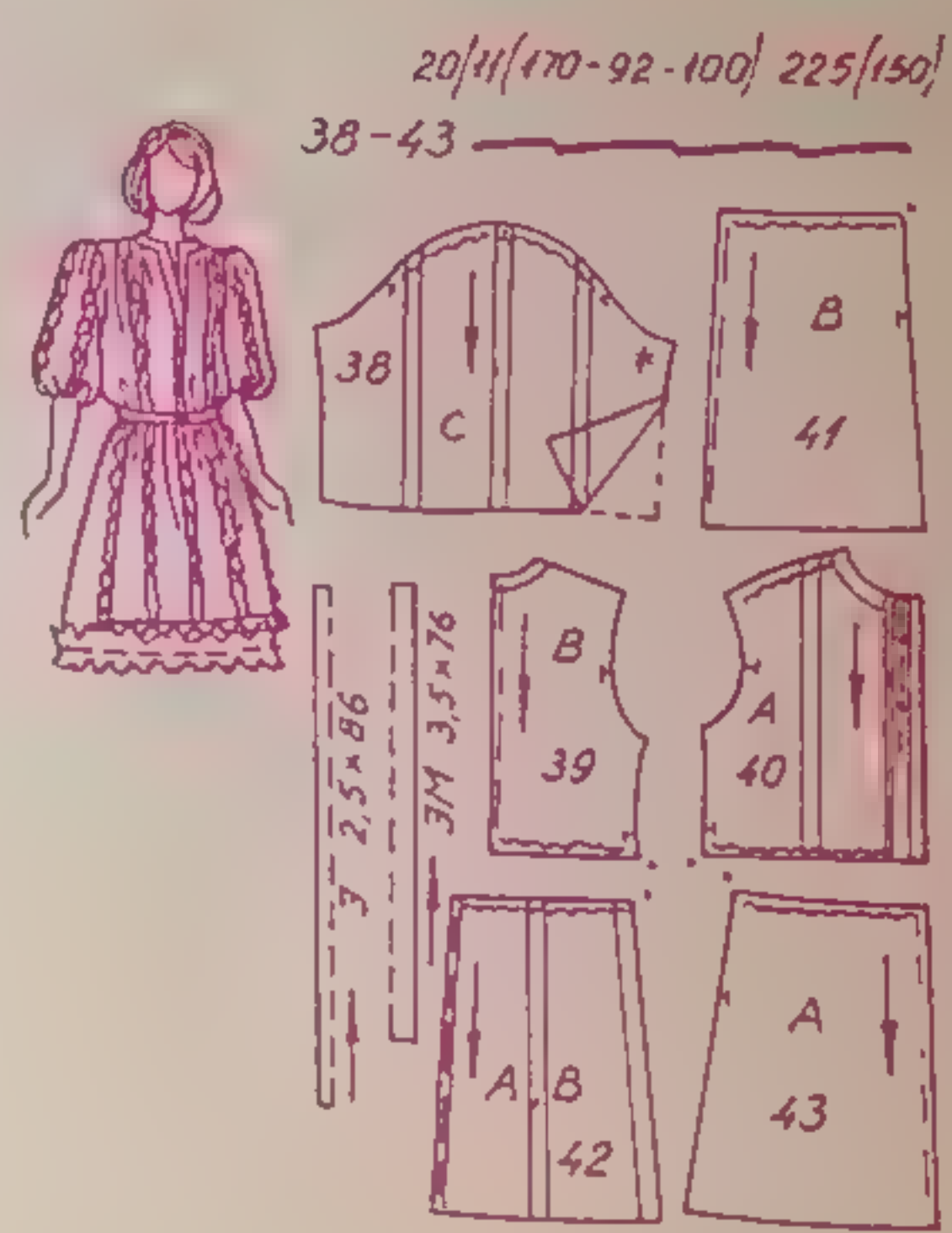
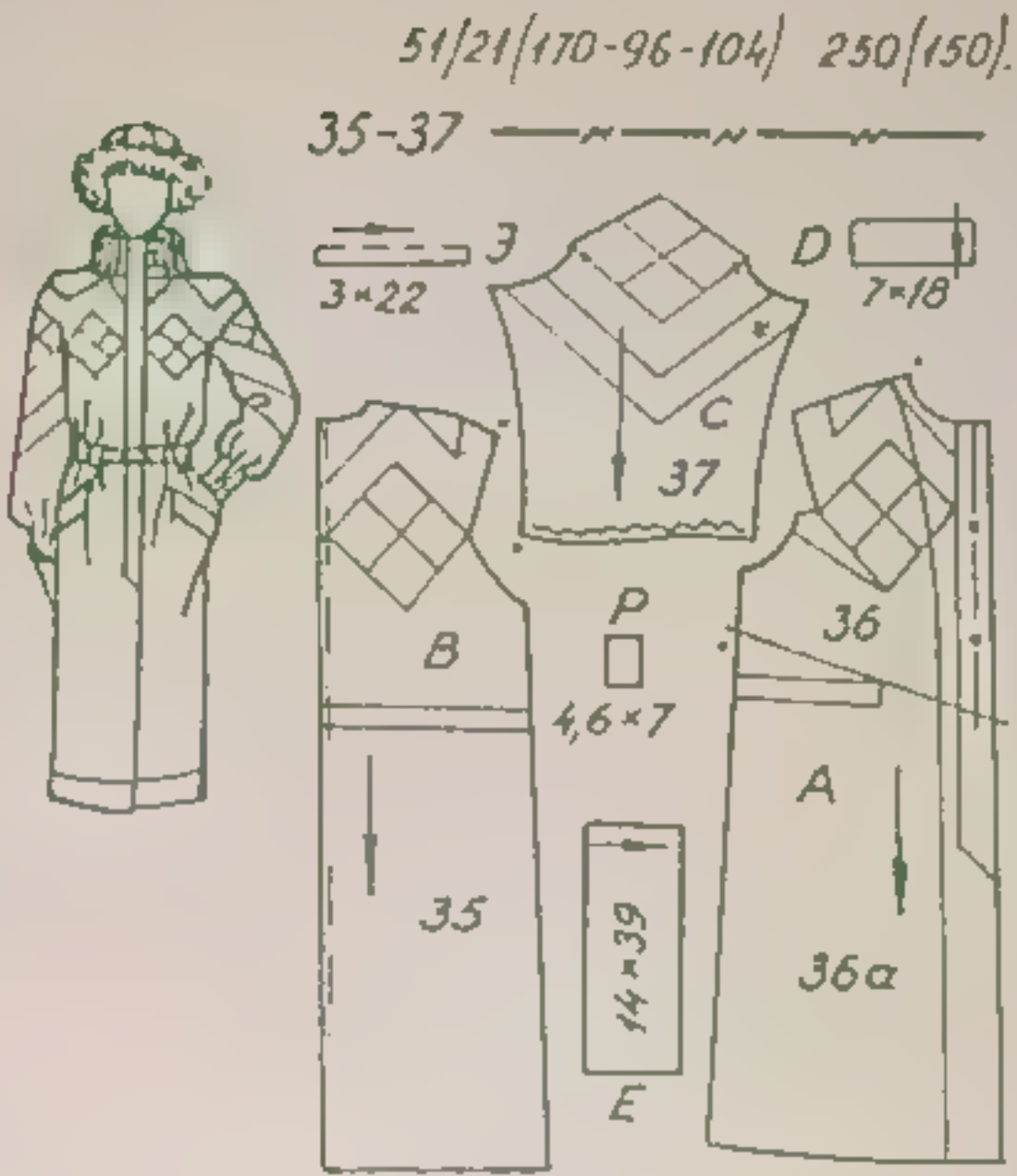
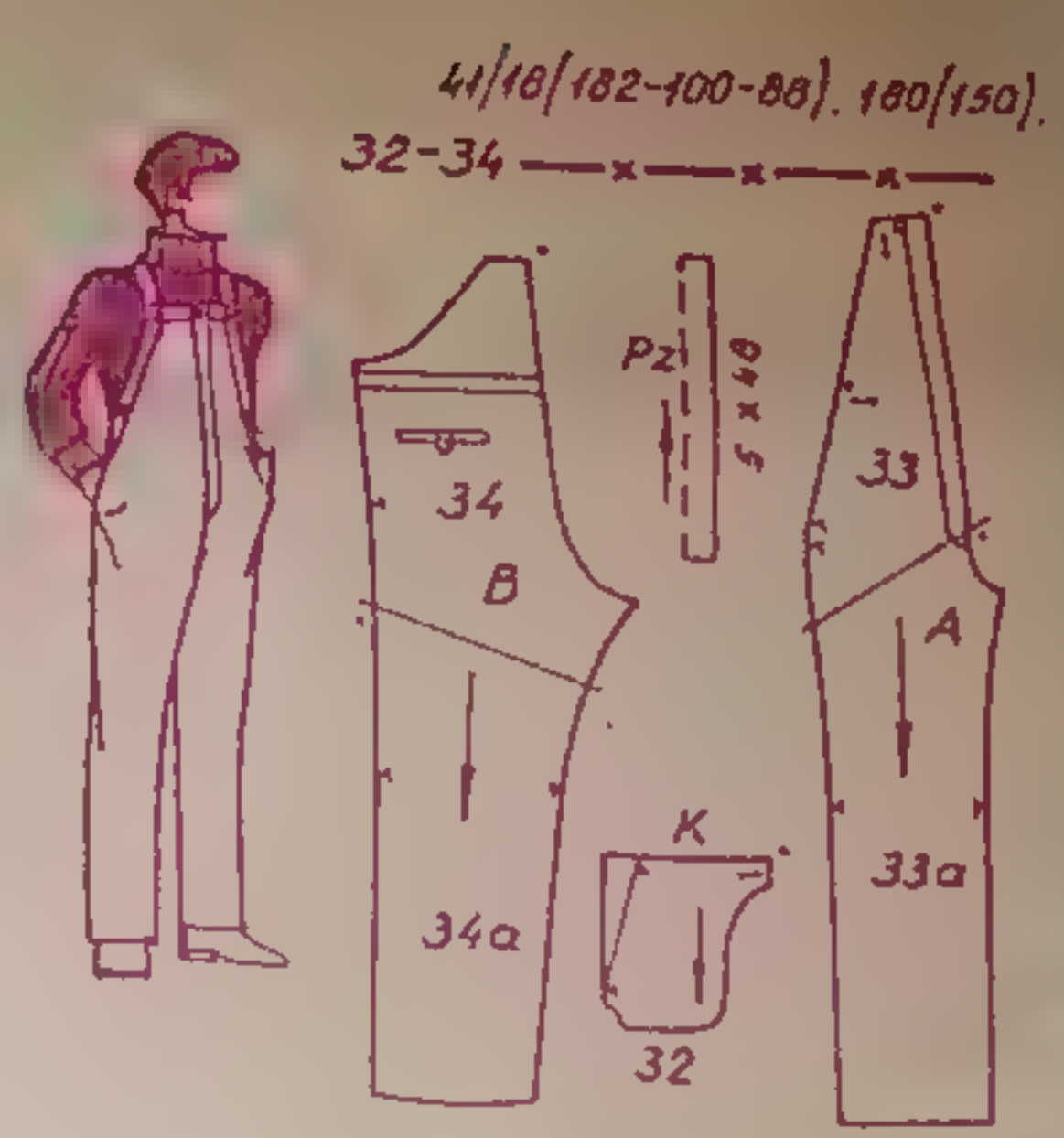
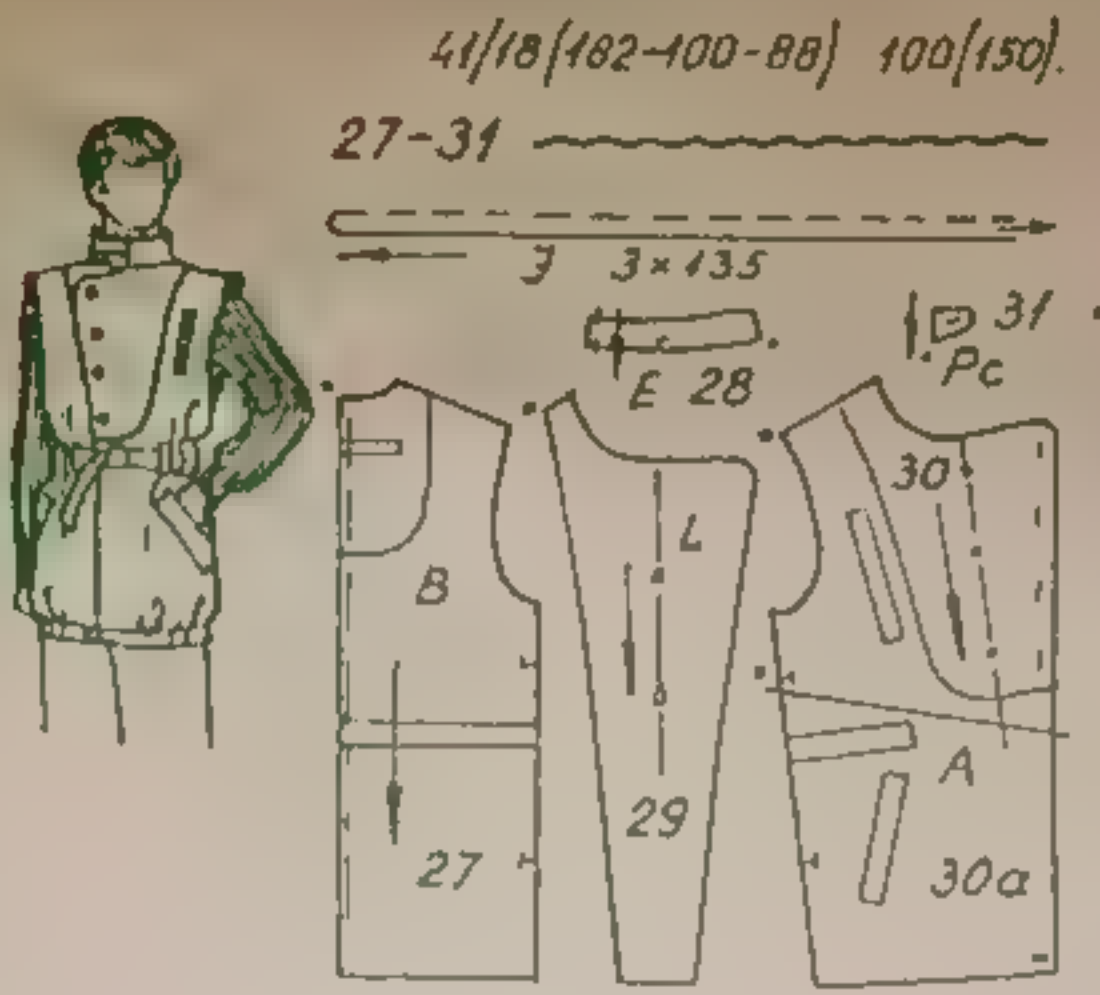
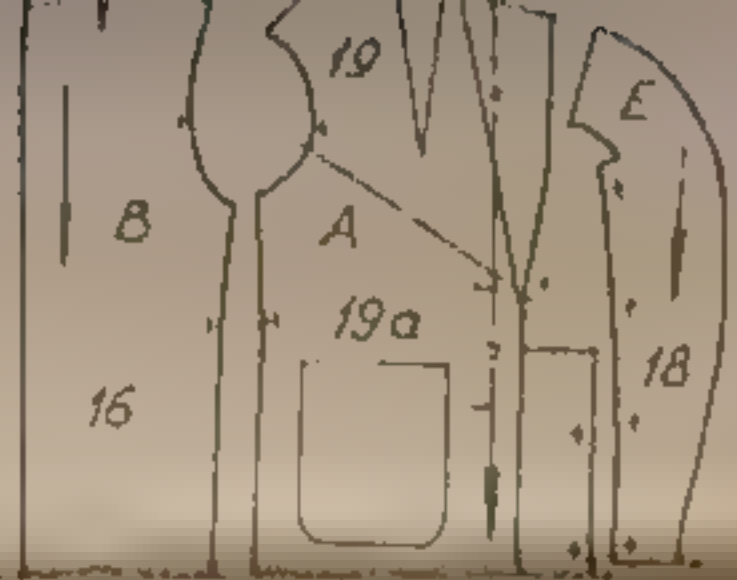
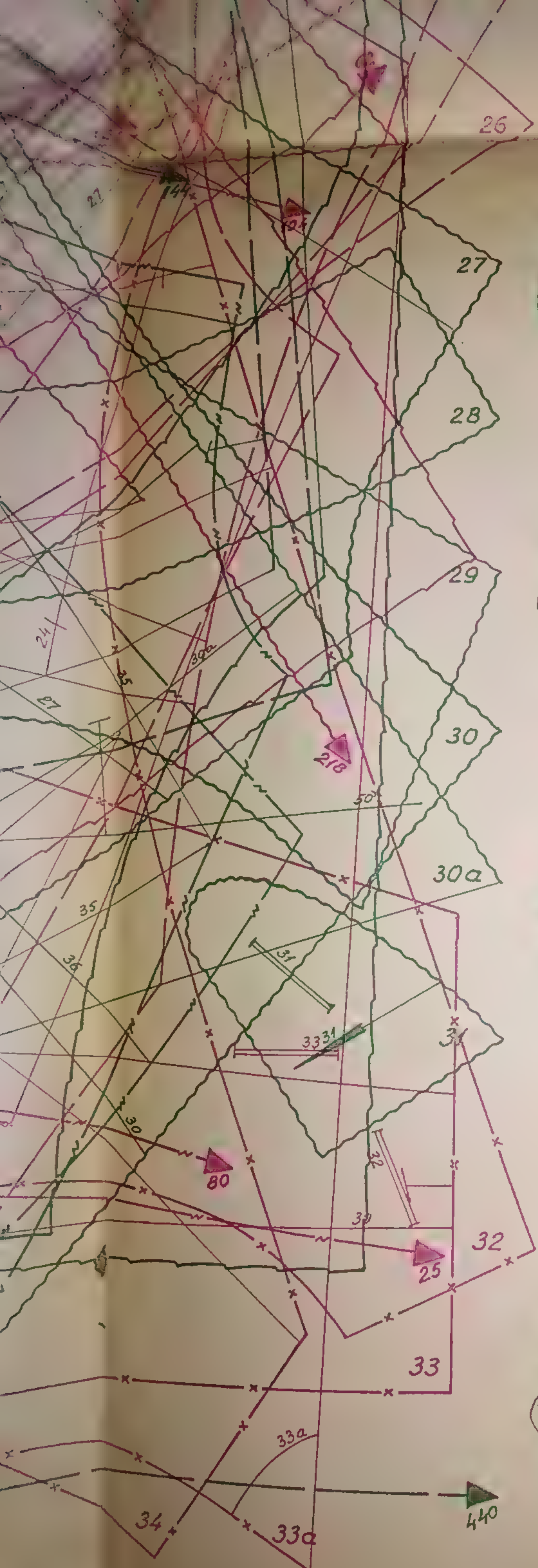
35/16(170-108-116) 290(150)  
 8-12



27/13(170-92-100) 230(140)  
 20-26









# RĪGAS MODES '82

## РИЖСКИЕ МОДЫ \* ЗИМА

### ЗИМА

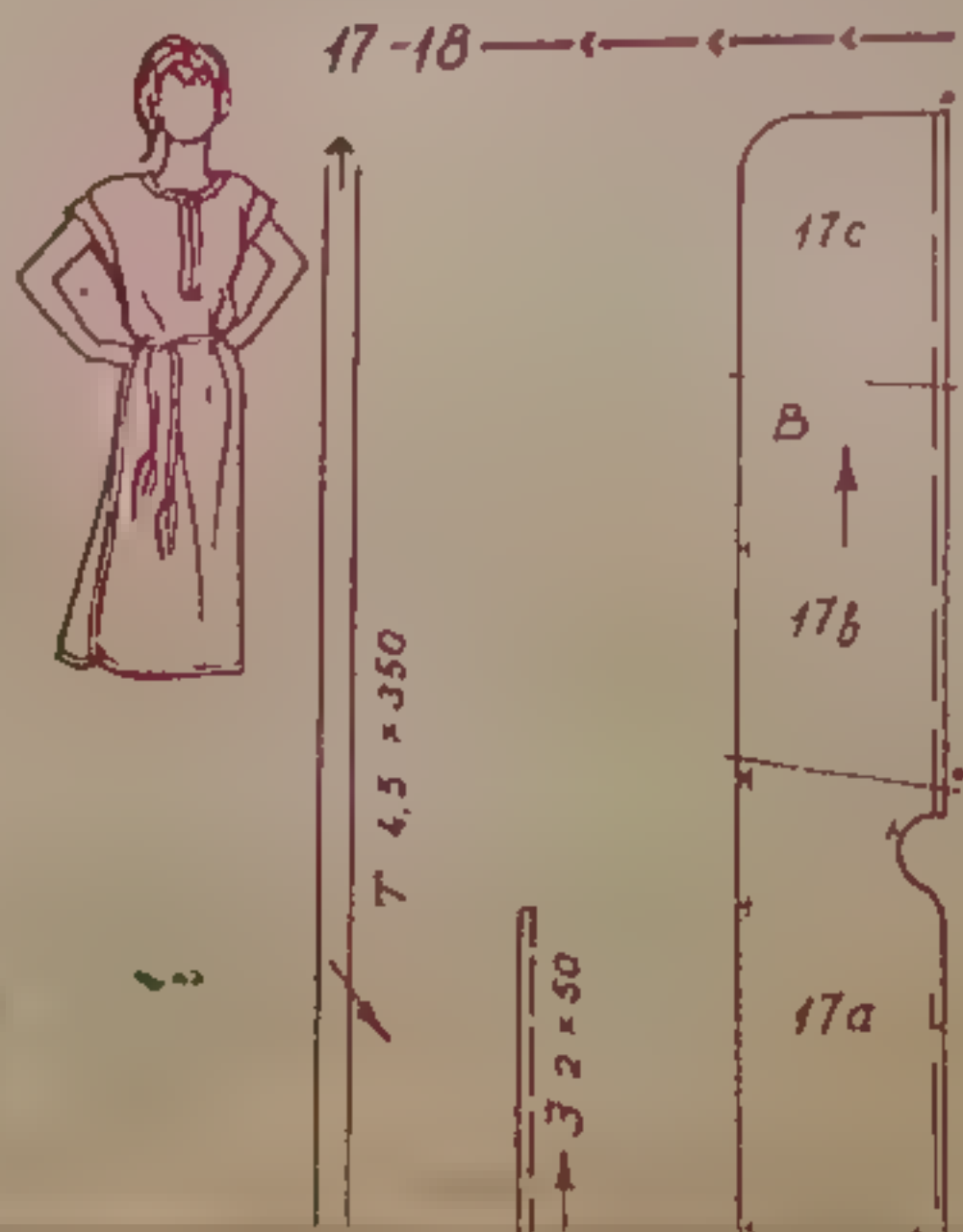
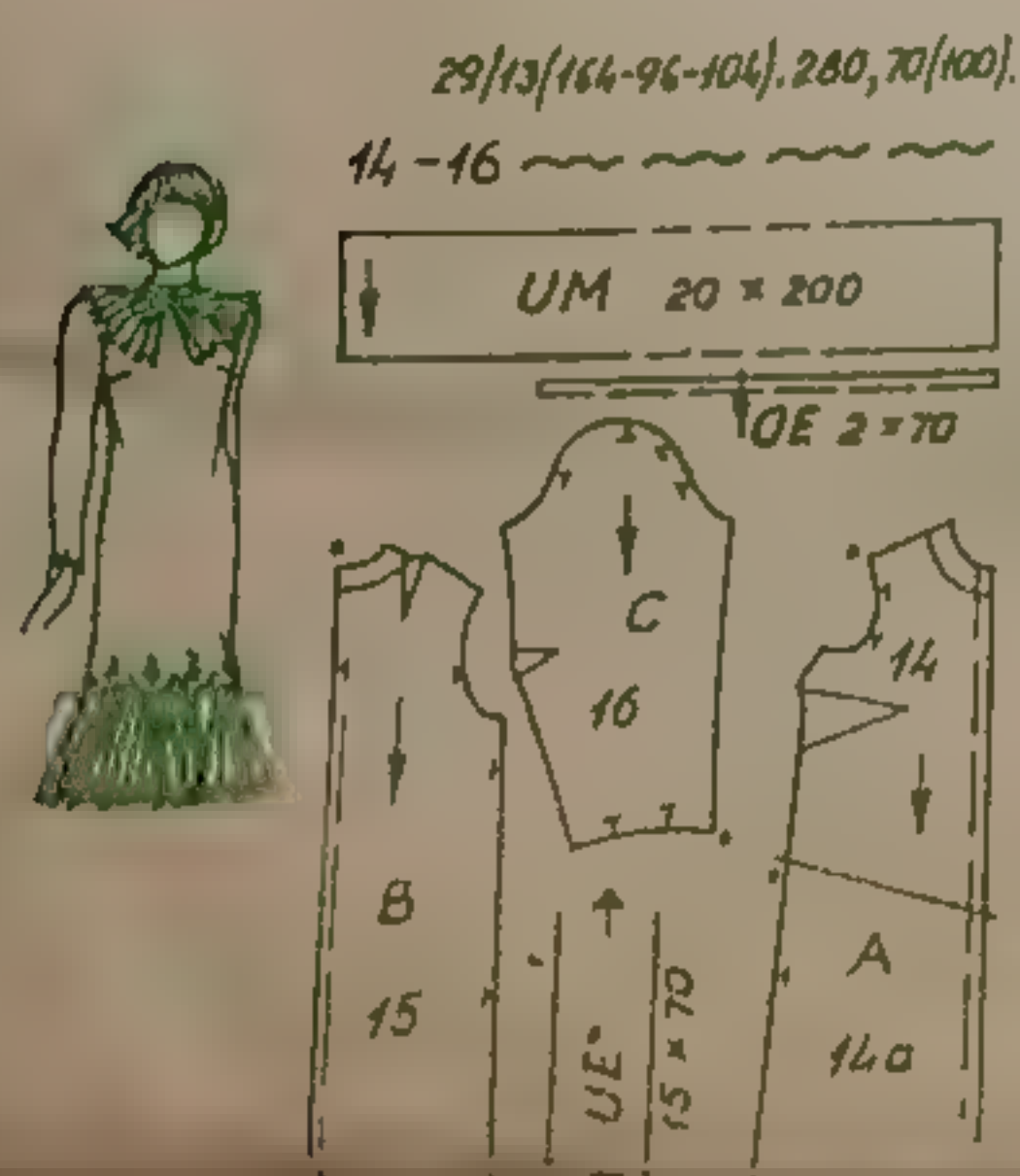
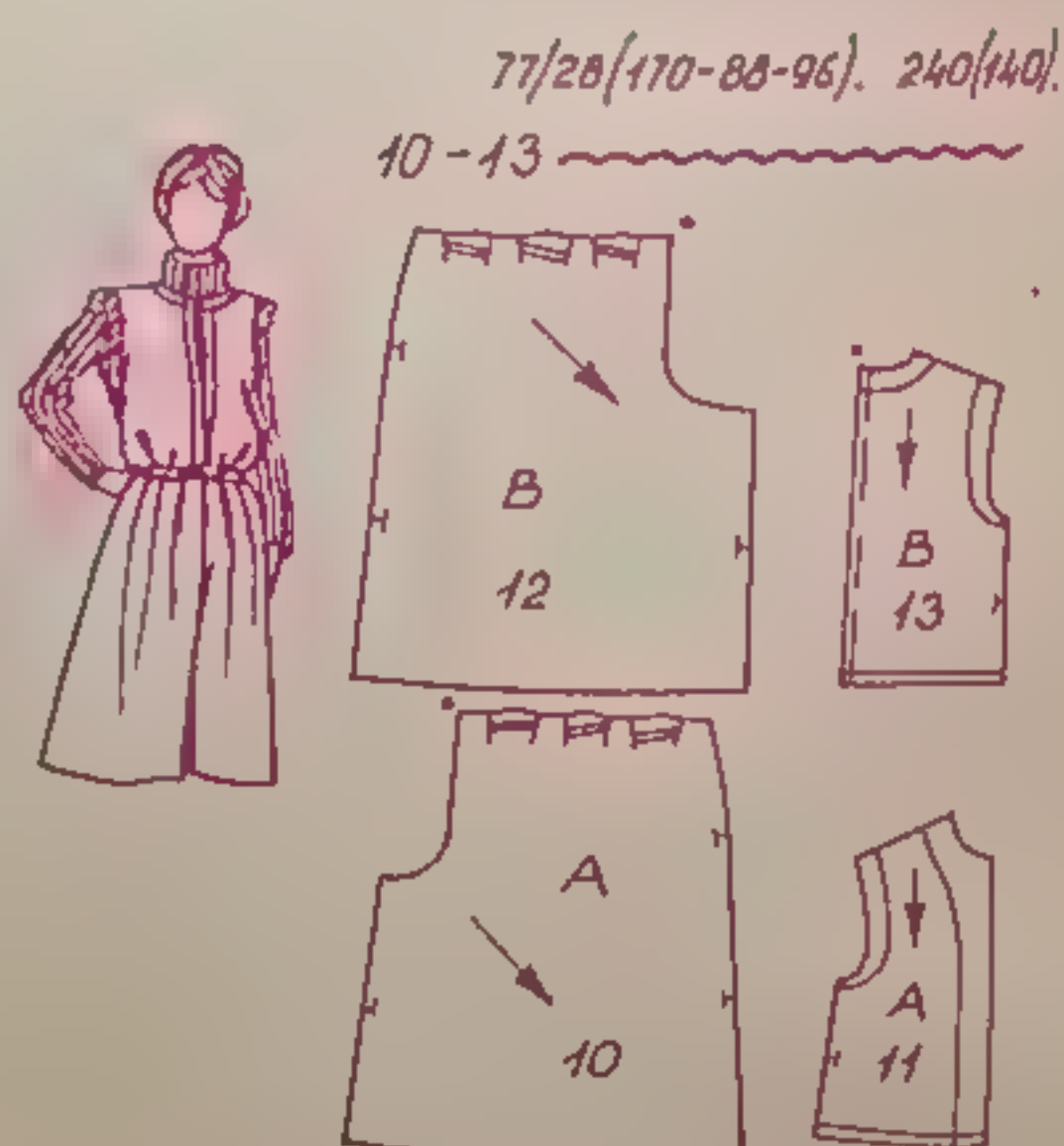
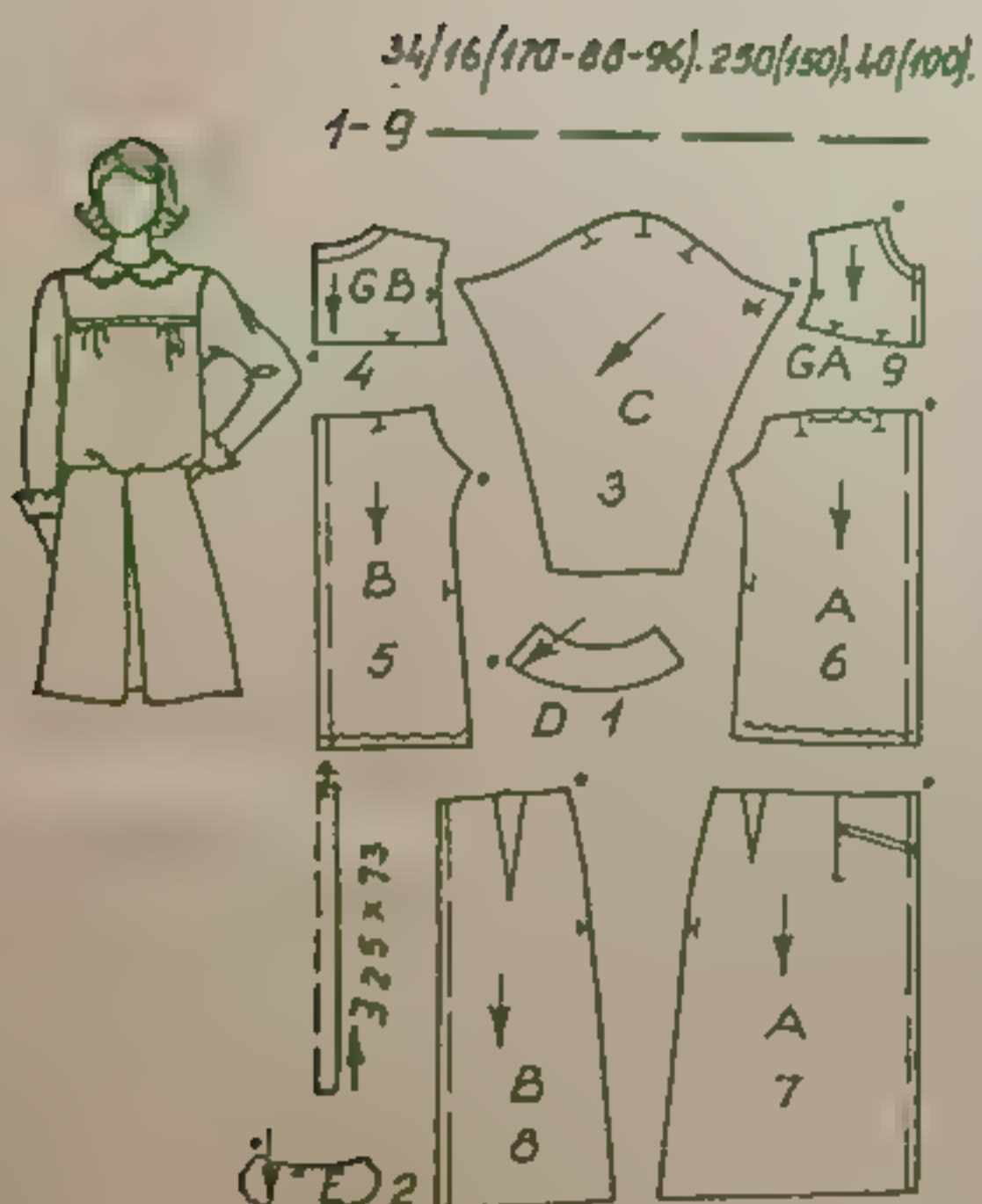
Sieviešu apģērbu izmēru tabula

Обозначения размеров женской одежды

|                       |           |           |           |           |           |           |     |     |     |
|-----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|-----|-----|
| Krūšu apmērs (cm)     | 88        | 92        | 96        | 100       | 104       | 108       | 112 | 116 | 120 |
| Окружность груди (cm) |           |           |           |           |           |           |     |     |     |
| Gurnu apmērs (cm)     | 96        | 100       | 104       | 108       | 112       | 116       | 120 | 124 | 128 |
| Окружность бедер (cm) |           |           |           |           |           |           |     |     |     |
| Augums (cm)           | 146       | 152       | 158       | 164       | 170       | 176       |     |     |     |
| Рост (cm)             | [143-148] | [149-154] | [155-160] | [161-166] | [167-172] | [173-178] |     |     |     |

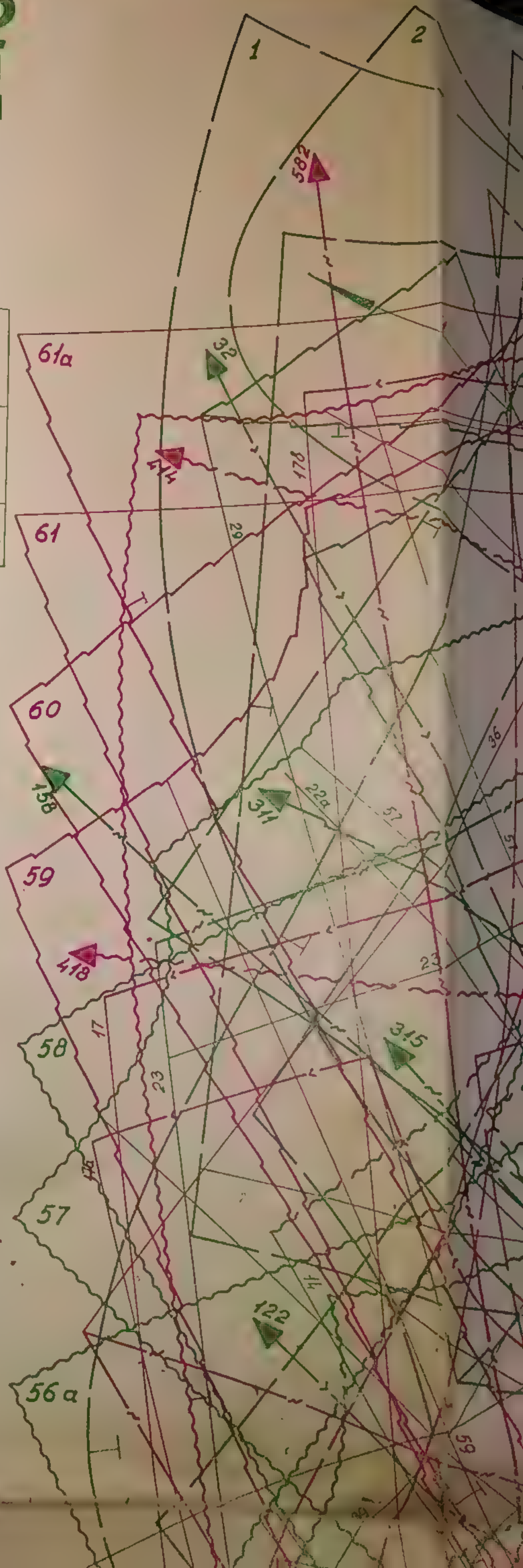
Piezīme: izmēri doti vidējai pilnīguma grupai, kam atbilst mūsu piegrieztnes.

Примечание: мерки даны на среднюю полноту, которой соответствуют наши выкройки.



39/10(170-88-96), 230(140)

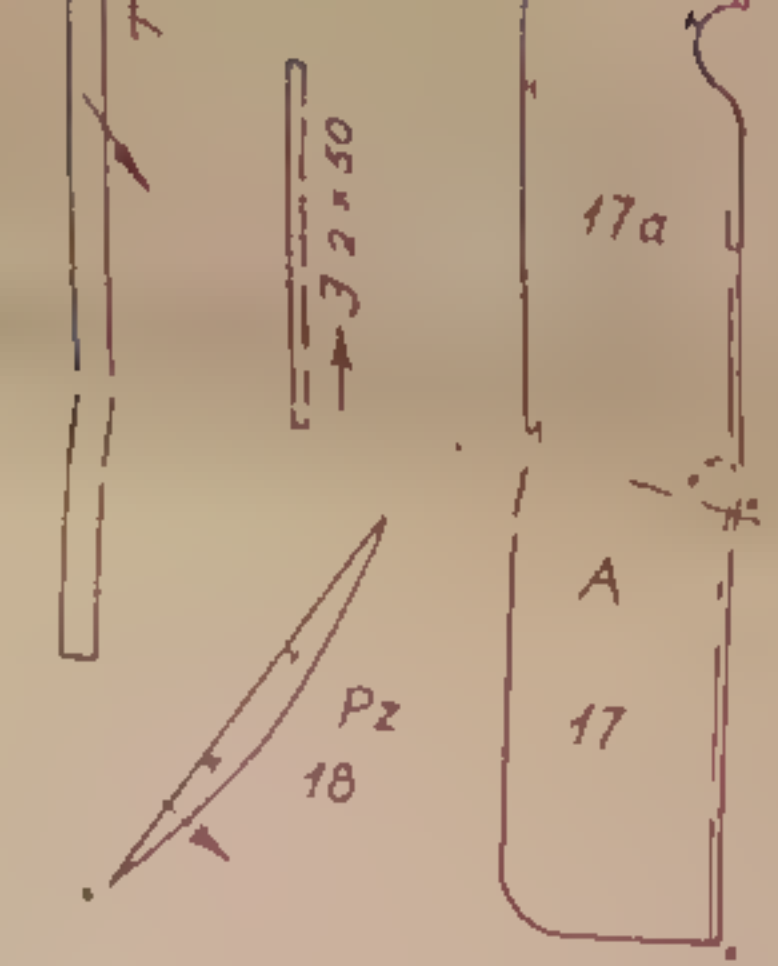
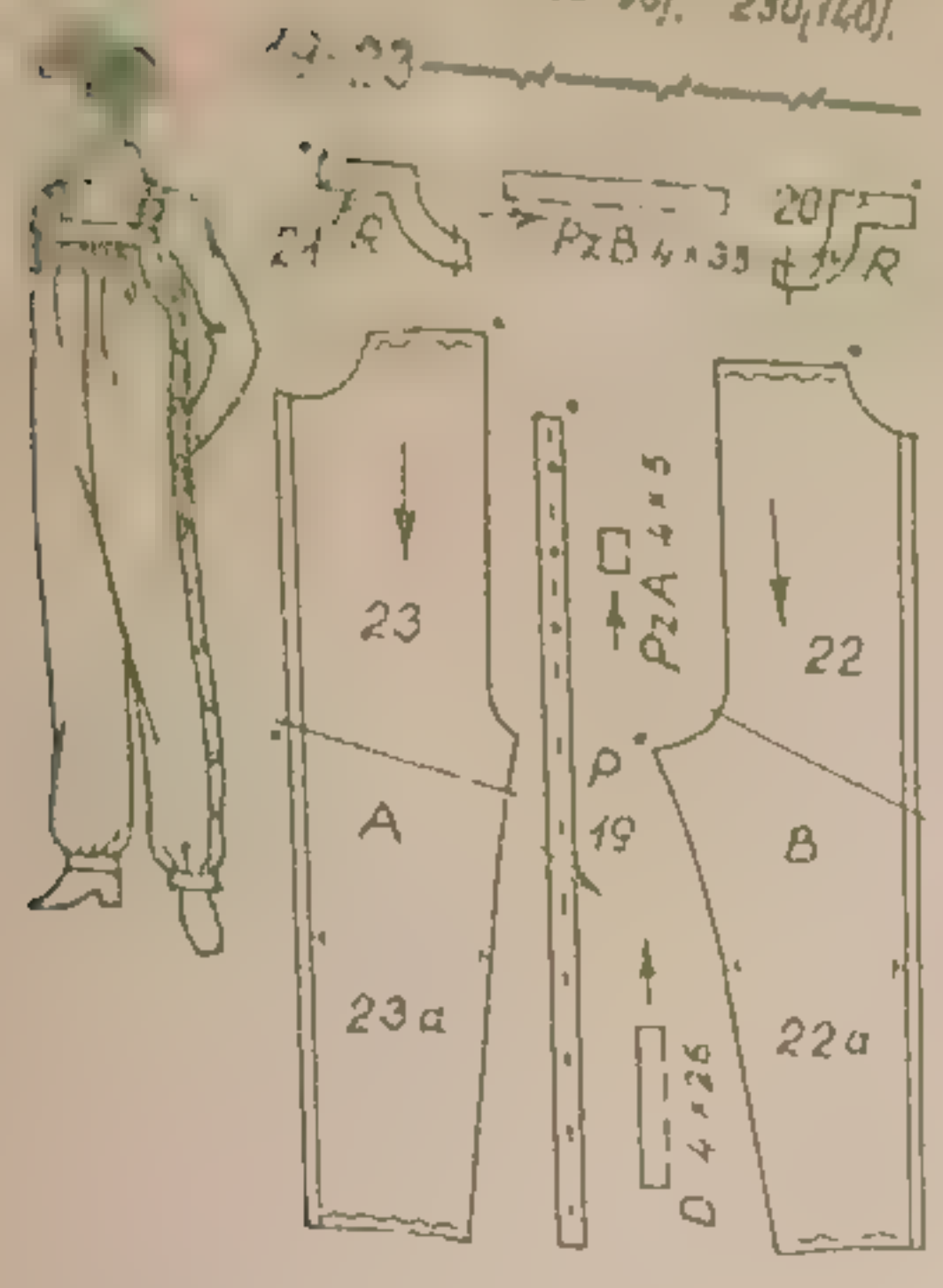
19-23



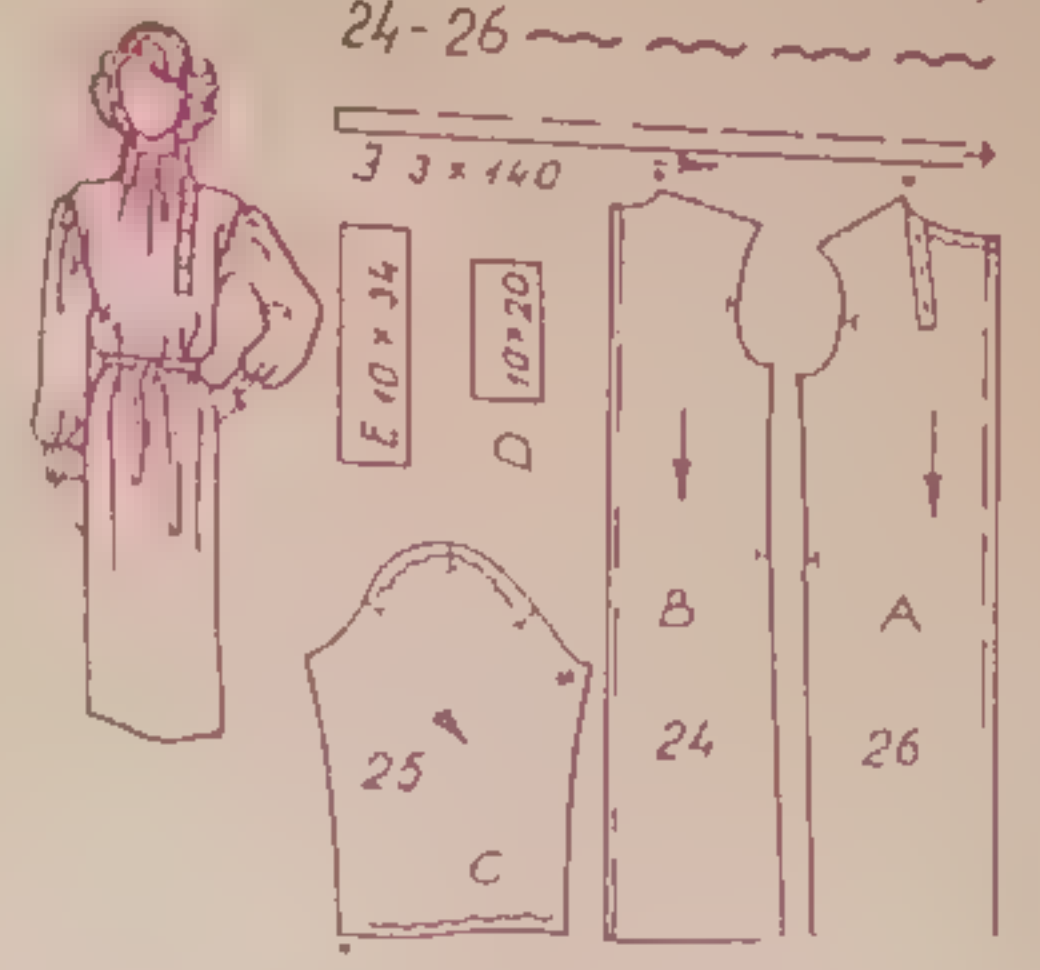


15  
UE-  
15-70  
A  
14a

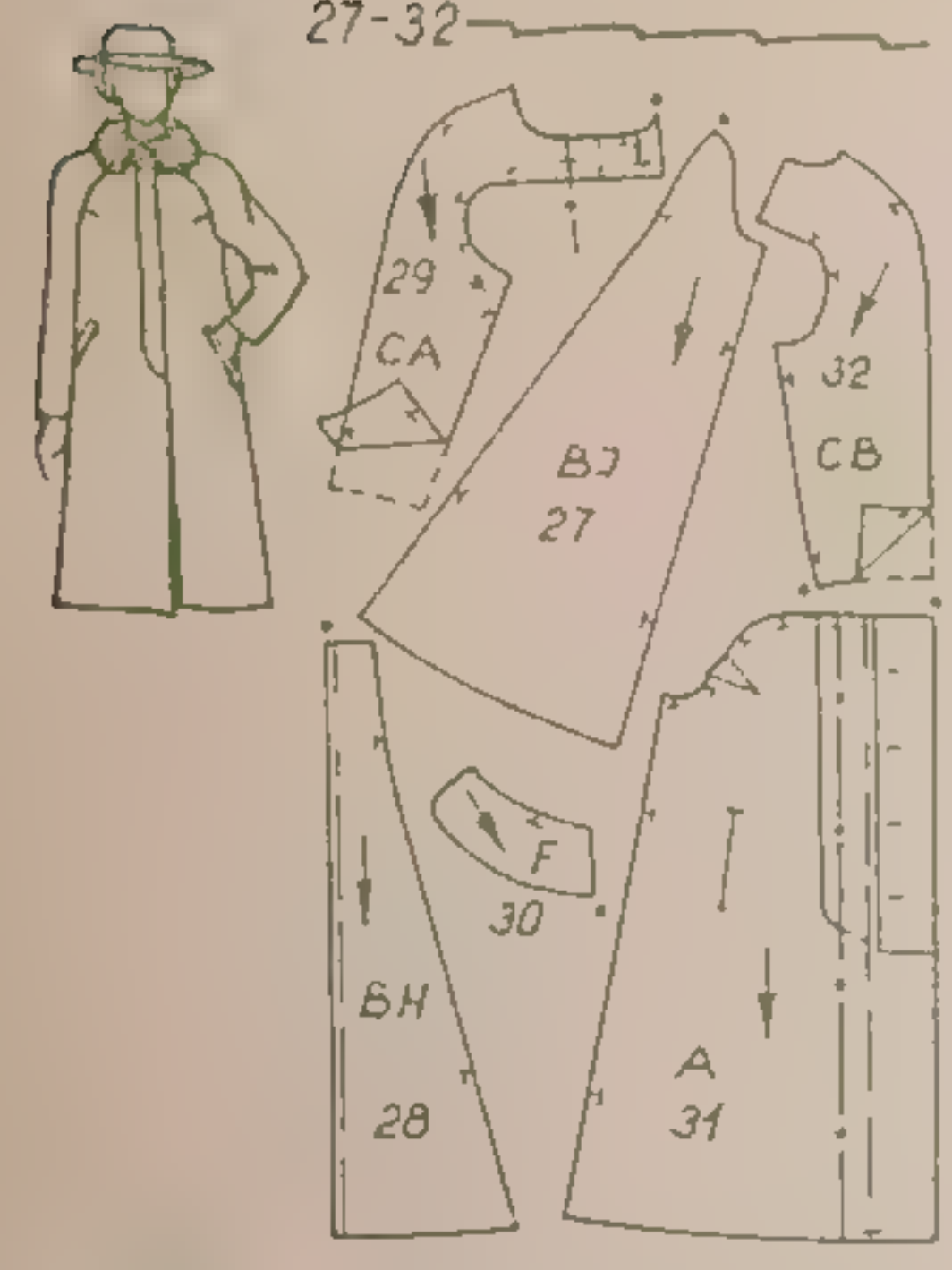
39/18(170-83-96) 230/140  
12-23



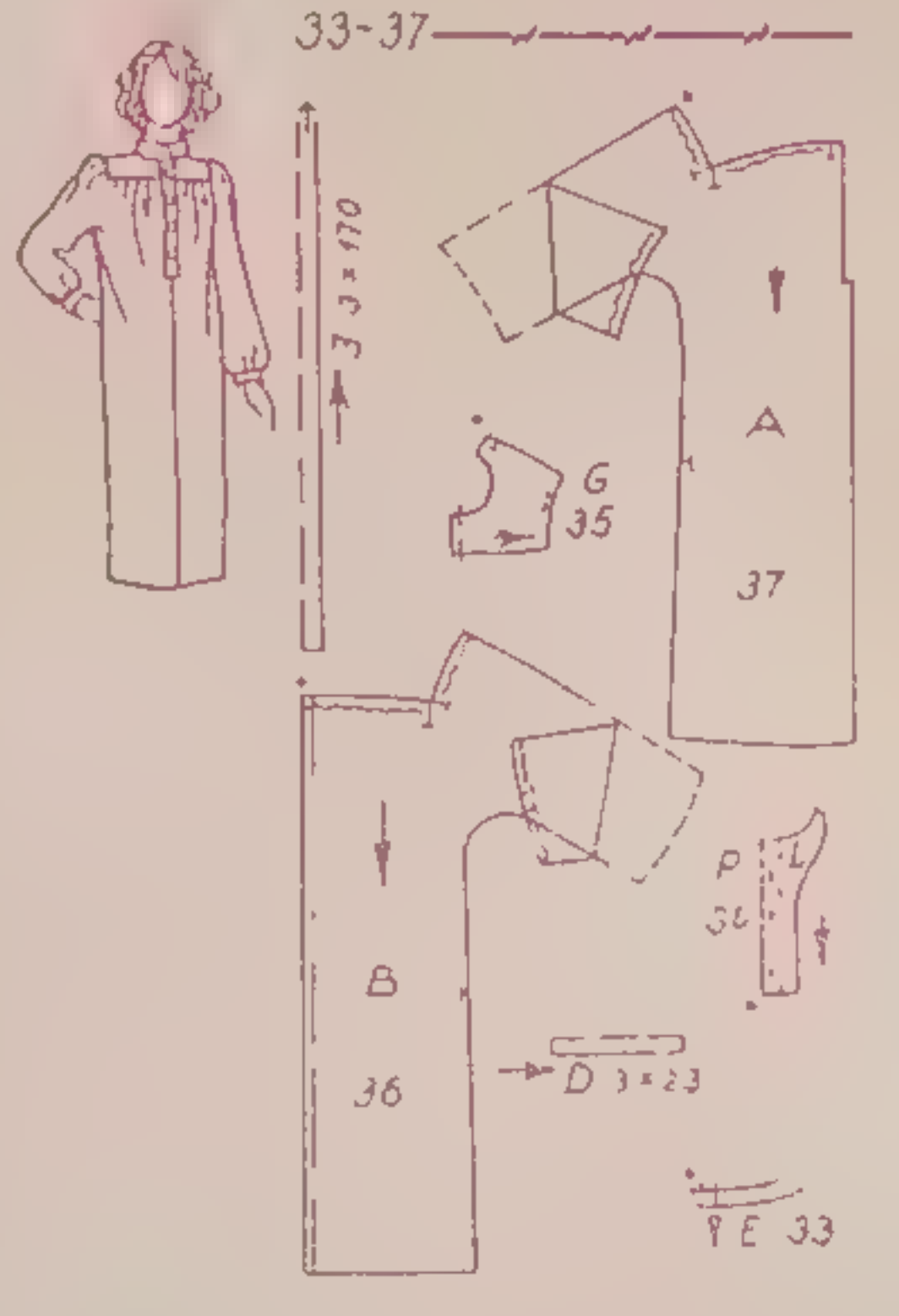
78/29(164-92-100) 180/140  
24-26



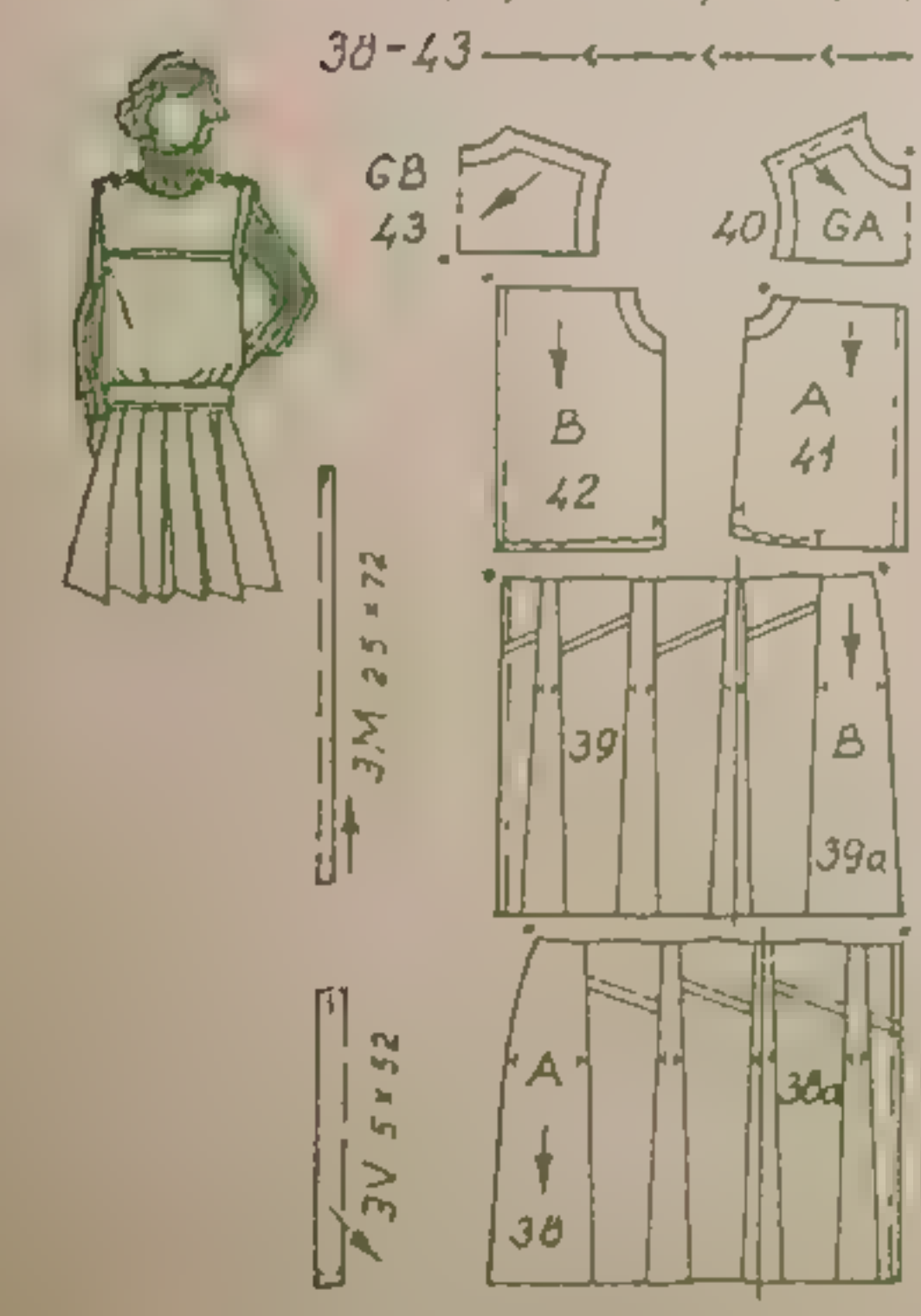
55/23(164-92-100) 320/140  
27-32



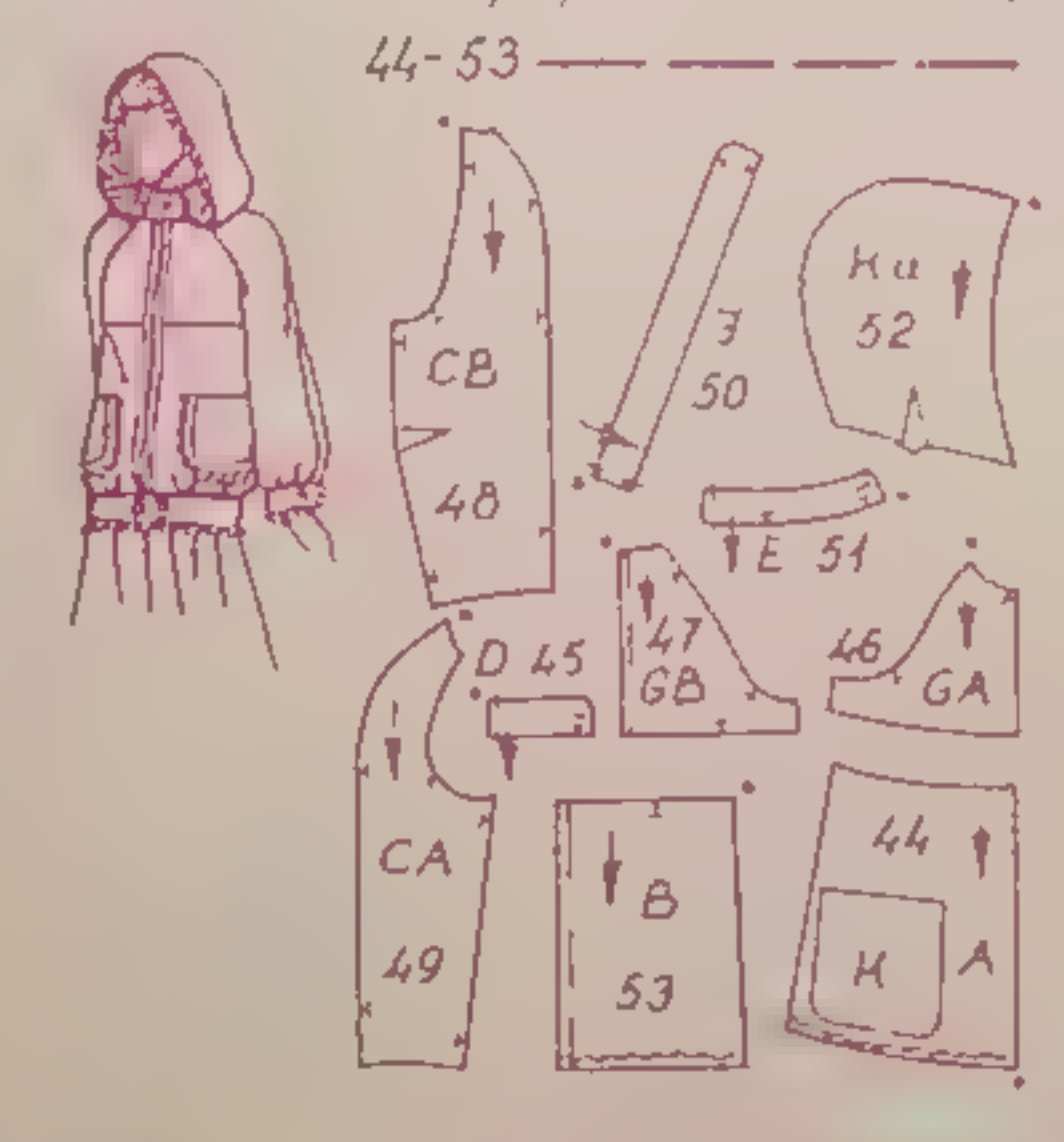
36/17(170-96-104) 190/150  
33-37



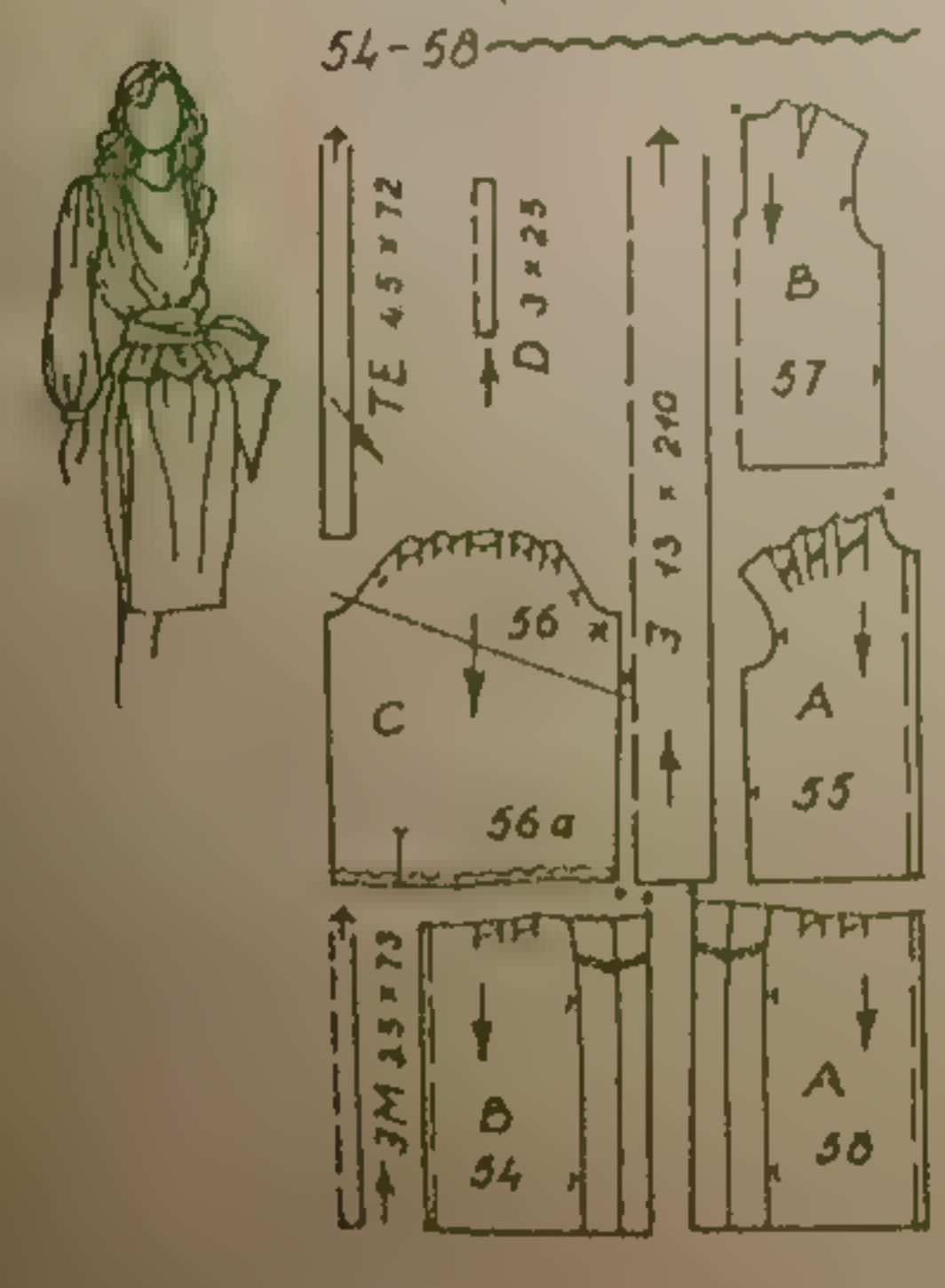
43/19(170-88-96) 200/140  
38-43



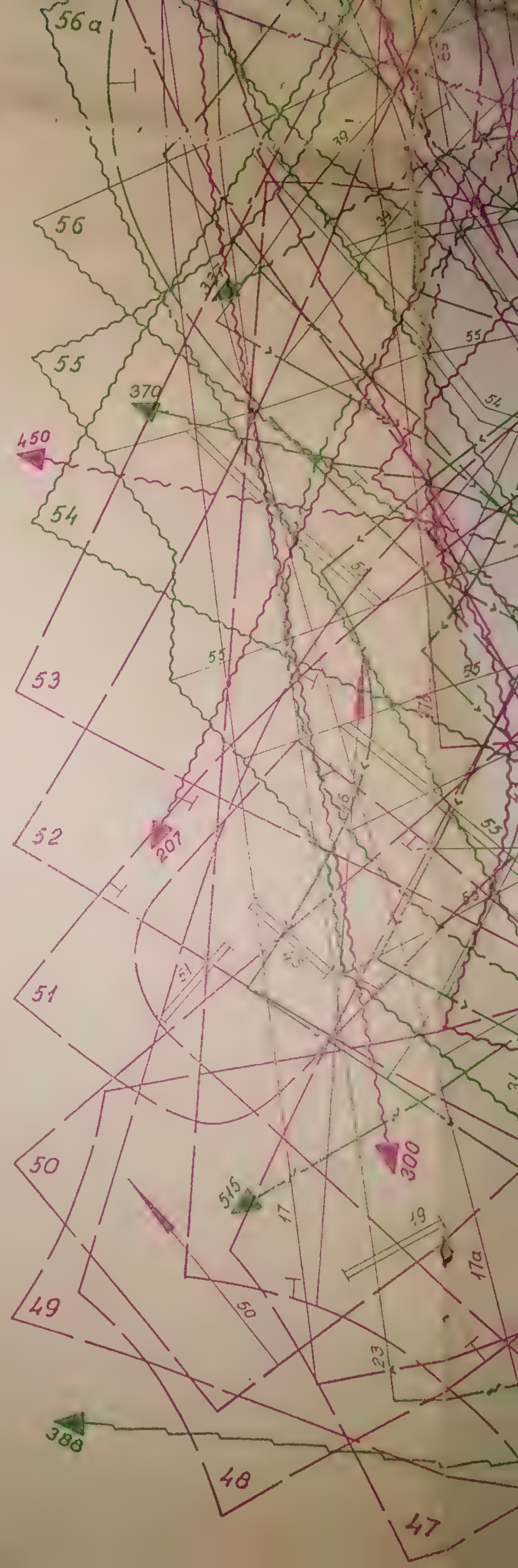
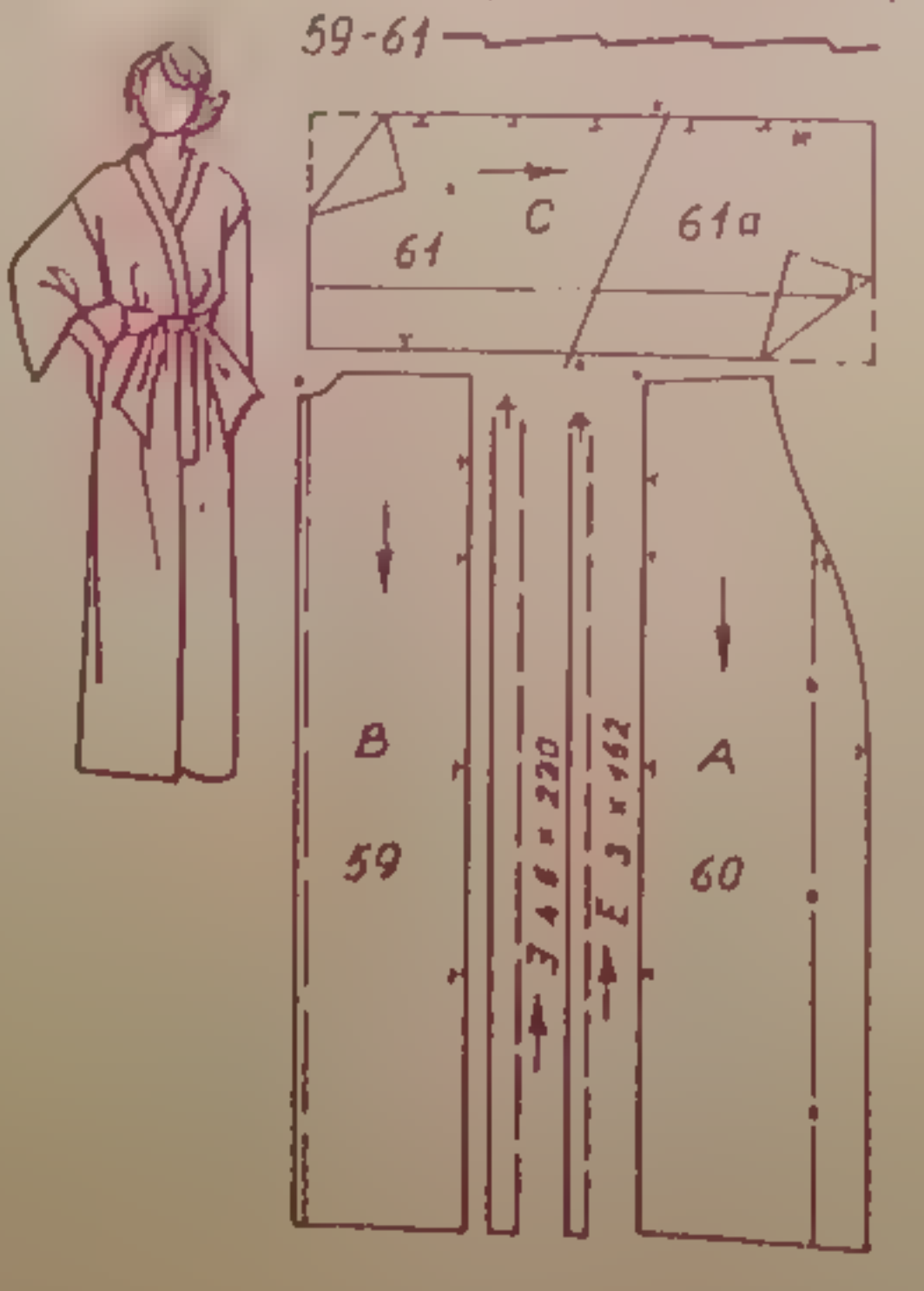
43/19(170-88-96) 220/140  
44-53



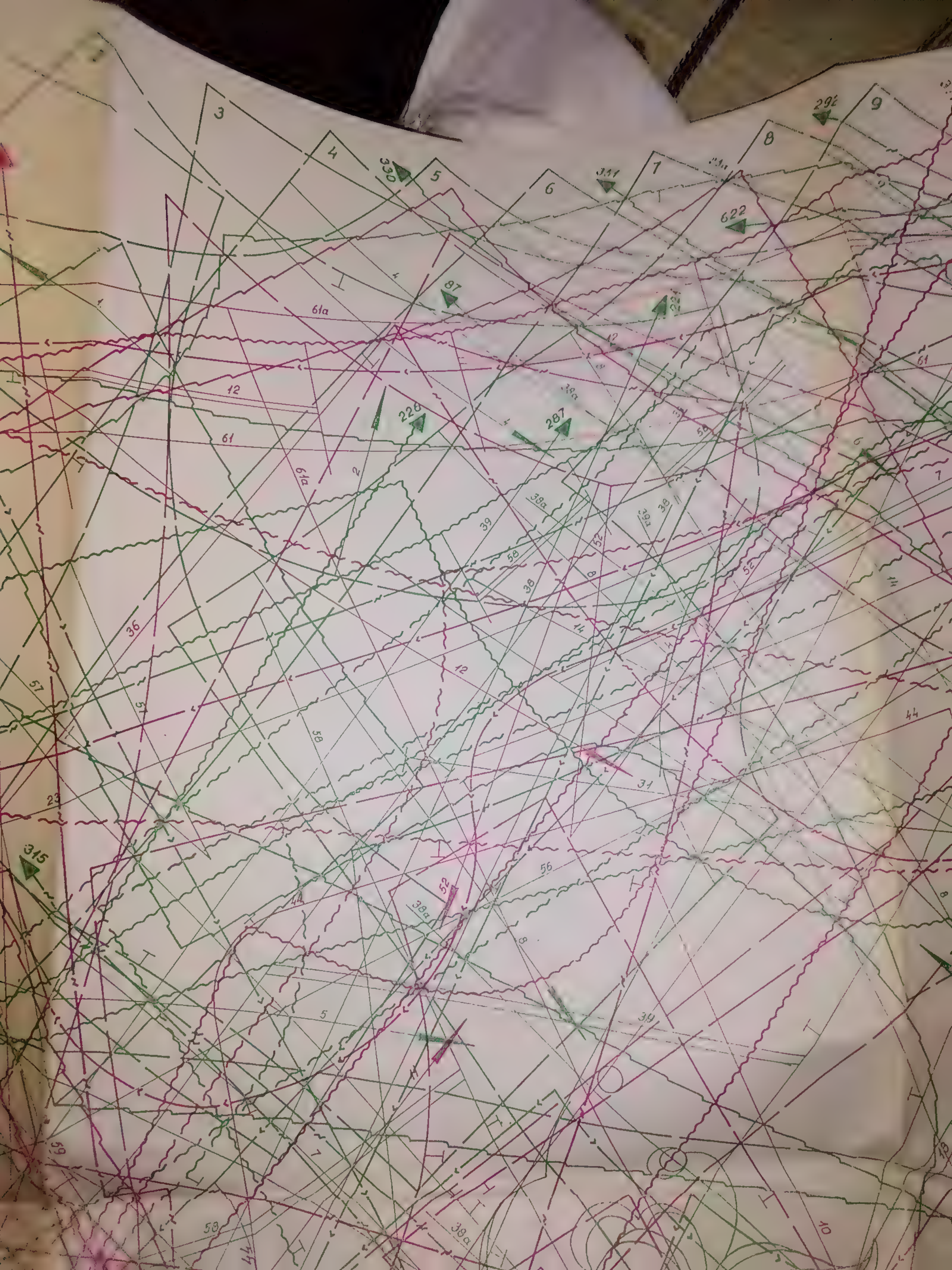
26/13(170-88-96) 210/140  
54-58



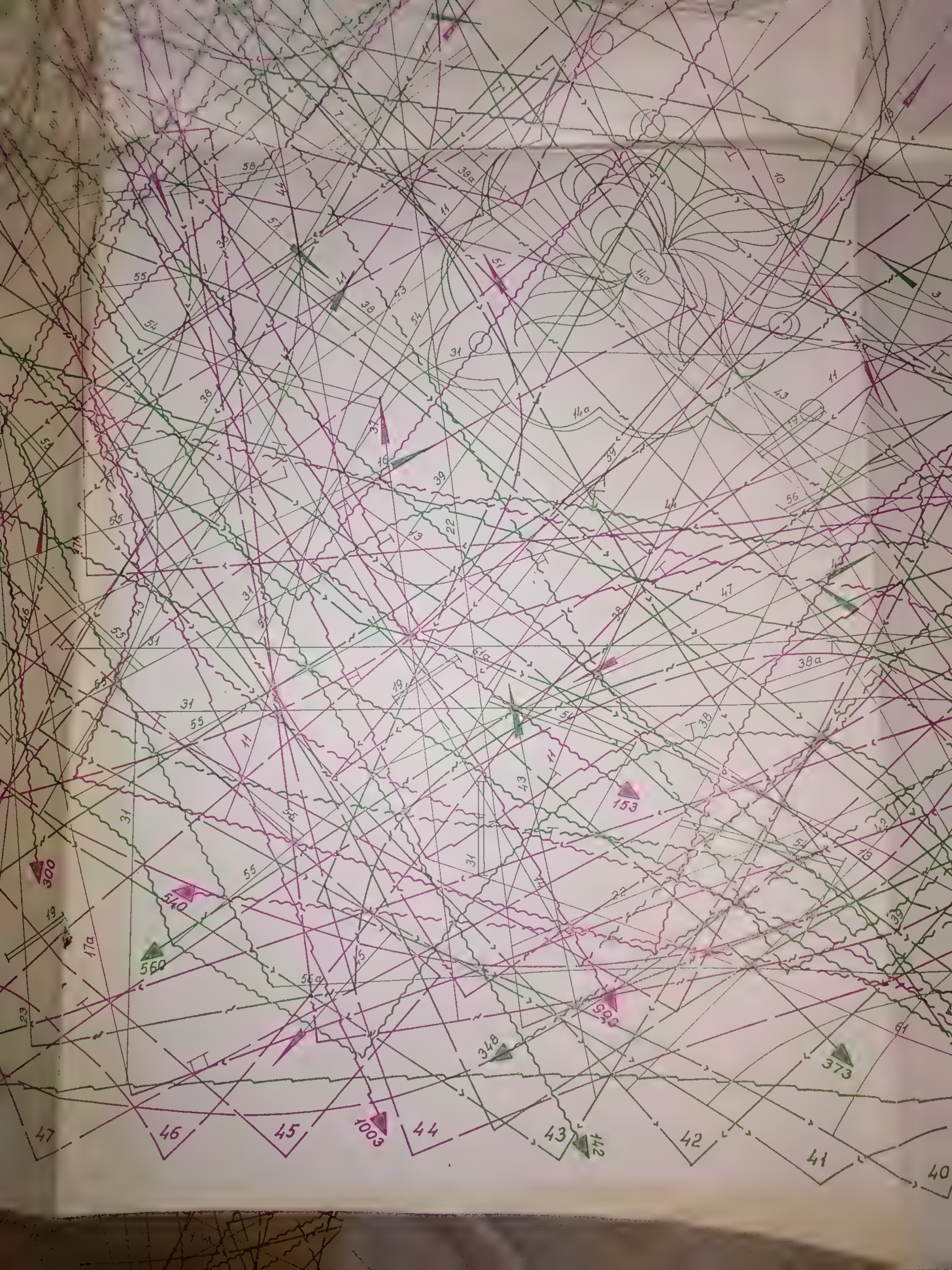
88/34(164-96-104) 430/90  
59-61



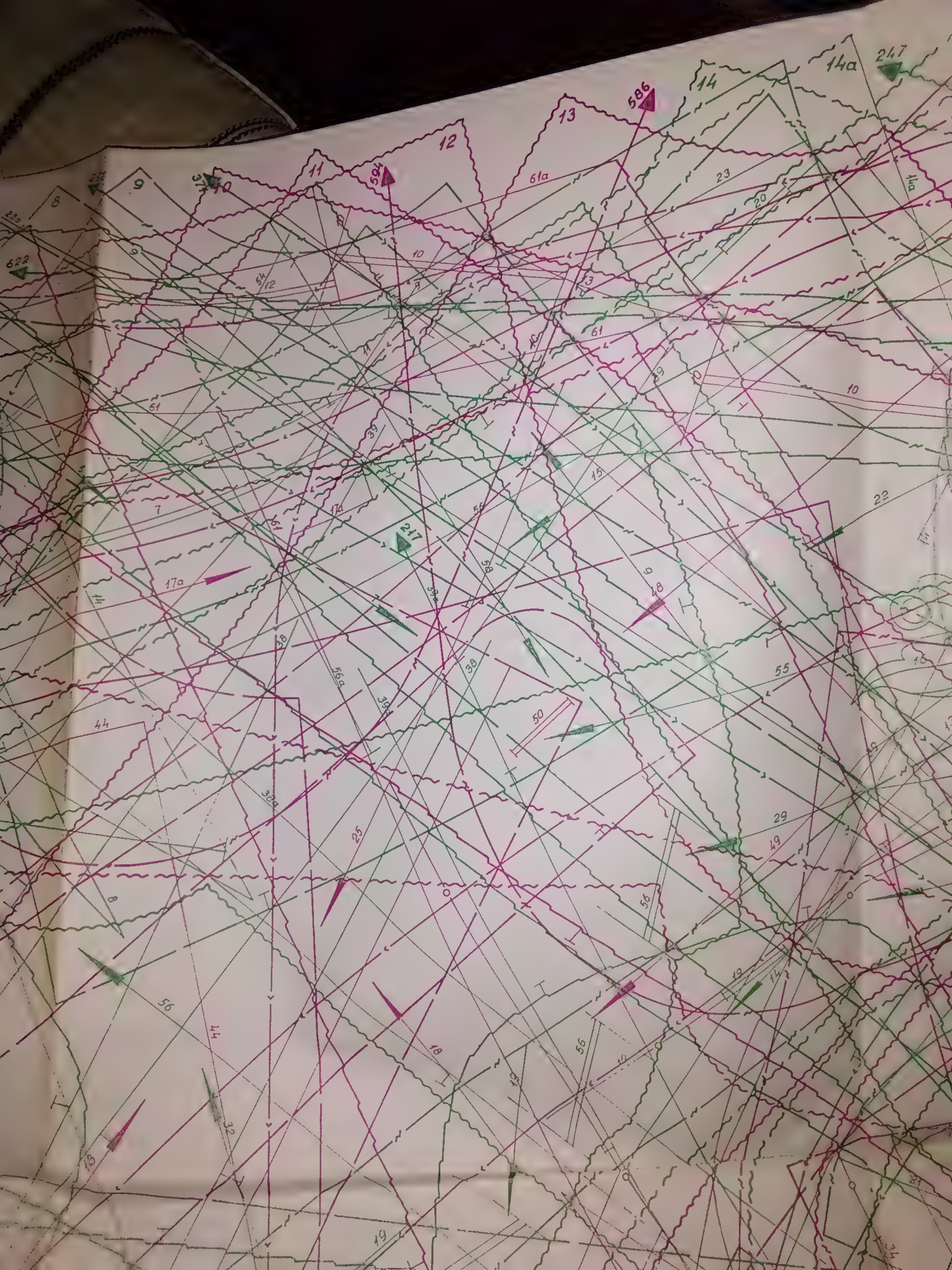




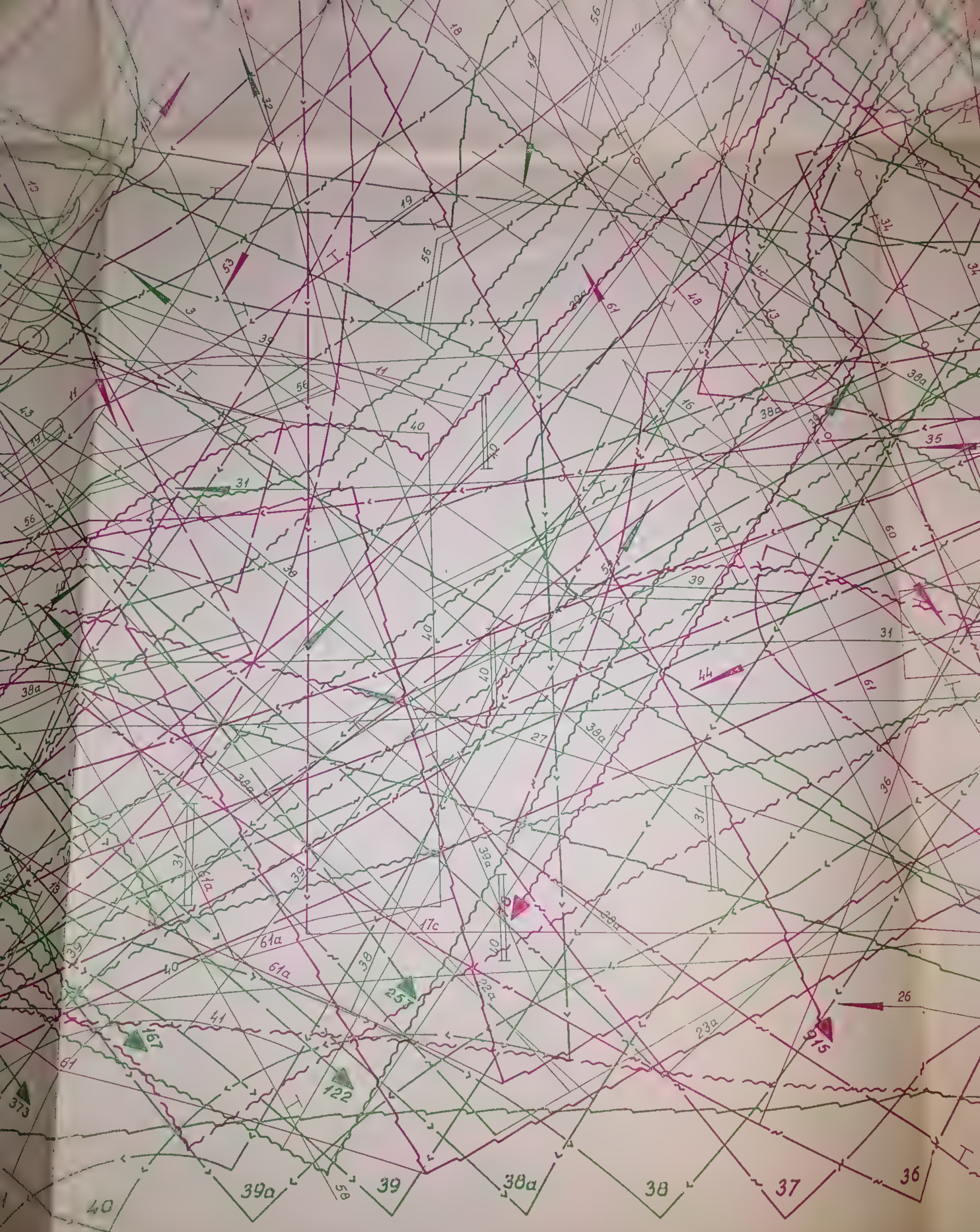




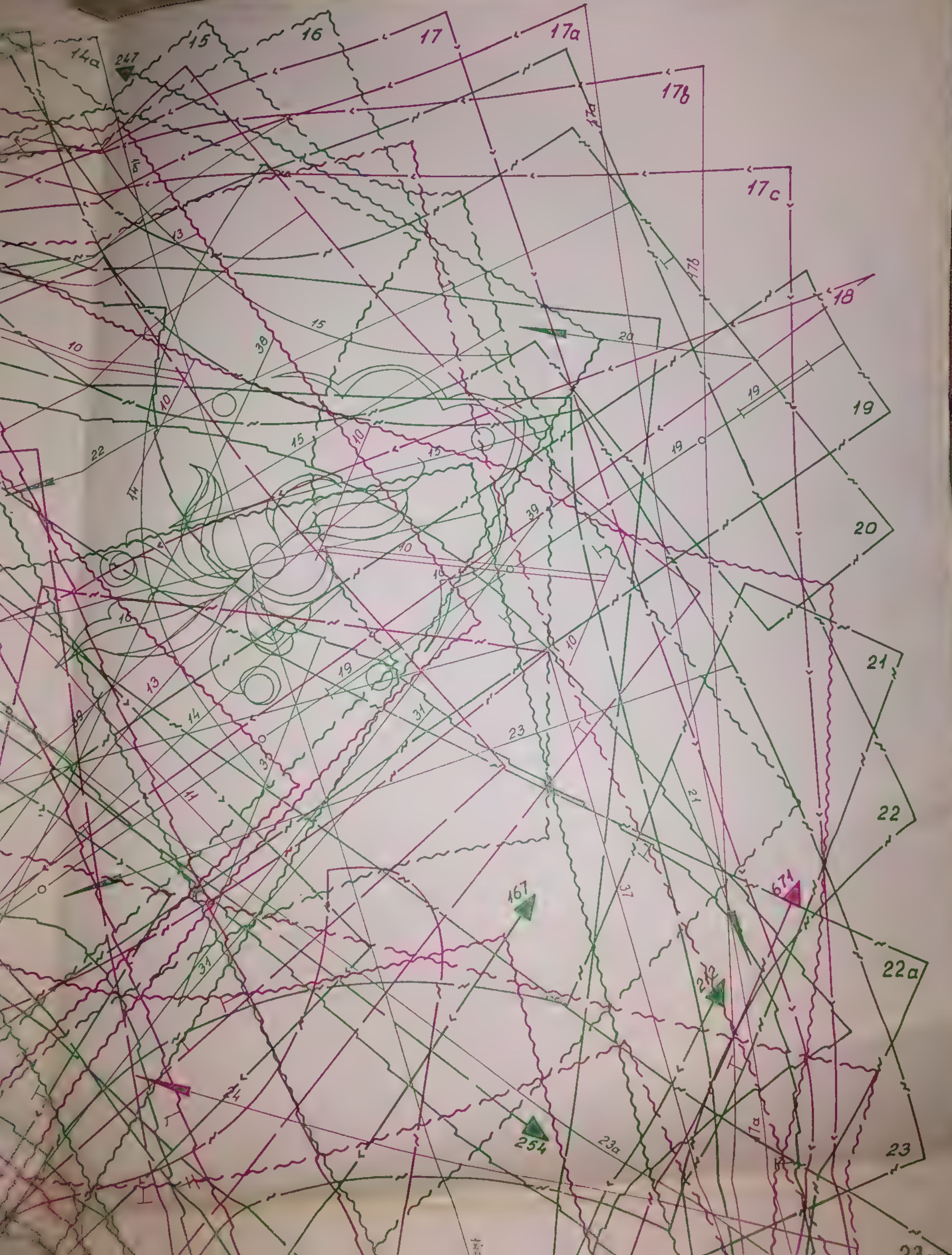




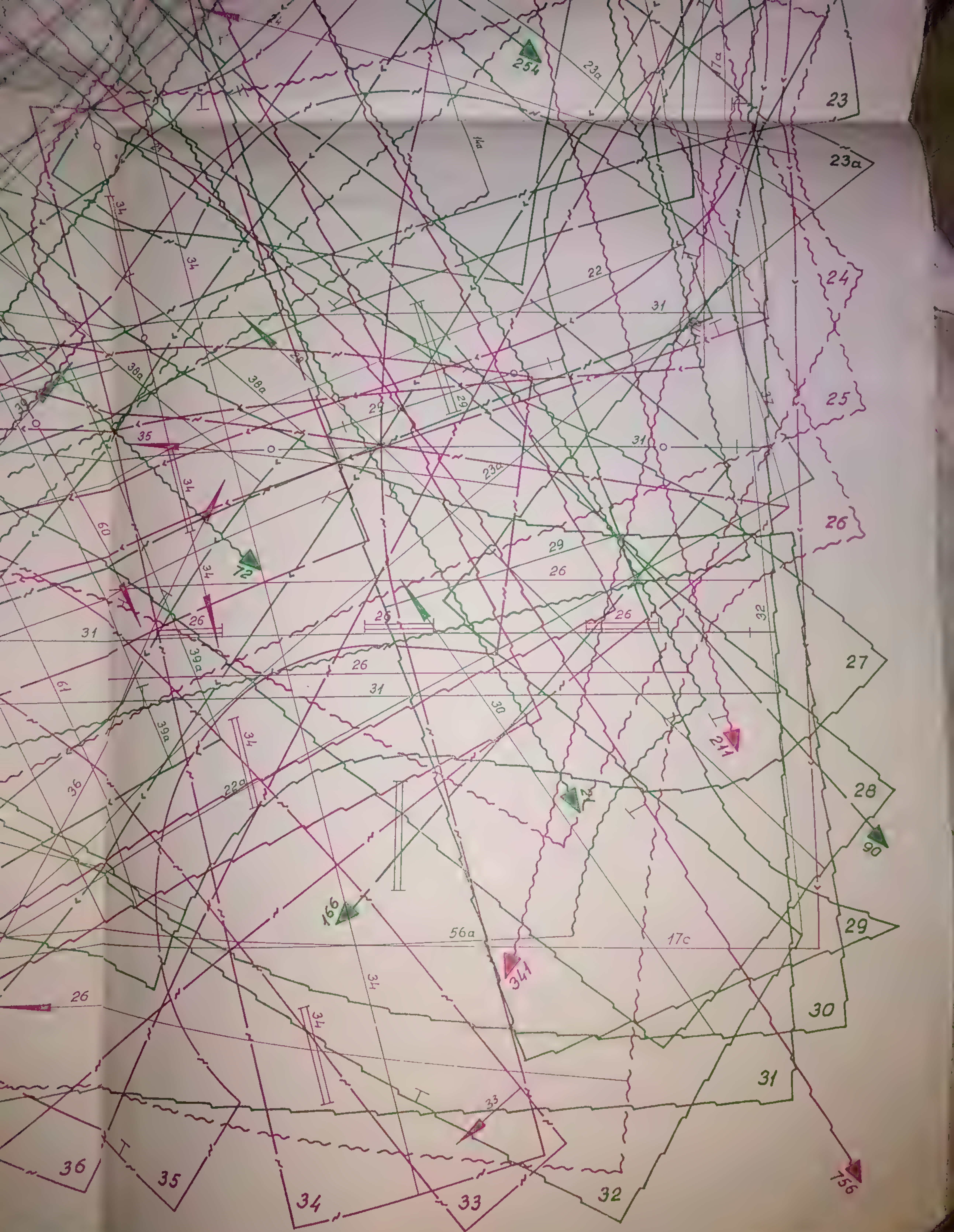




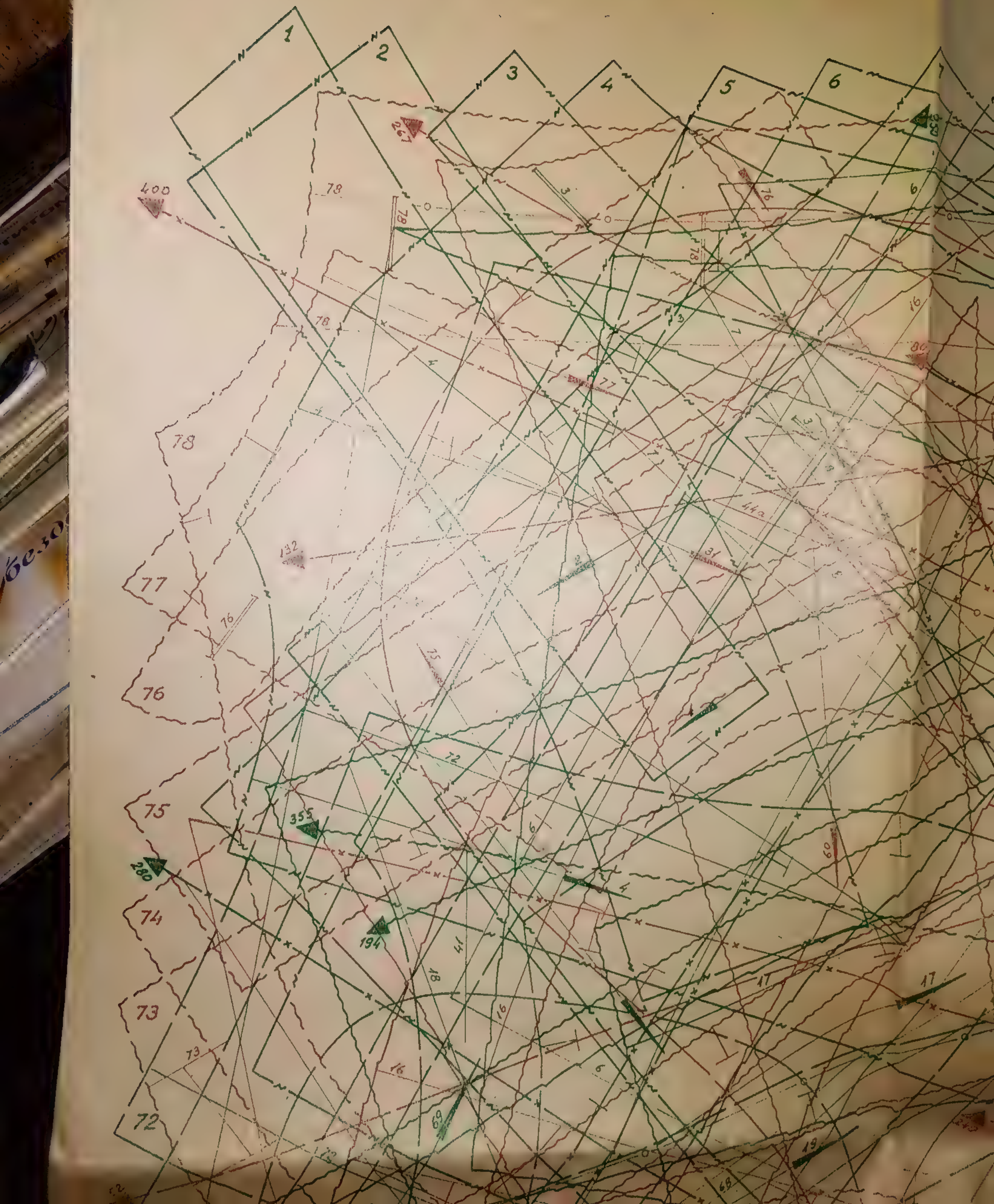




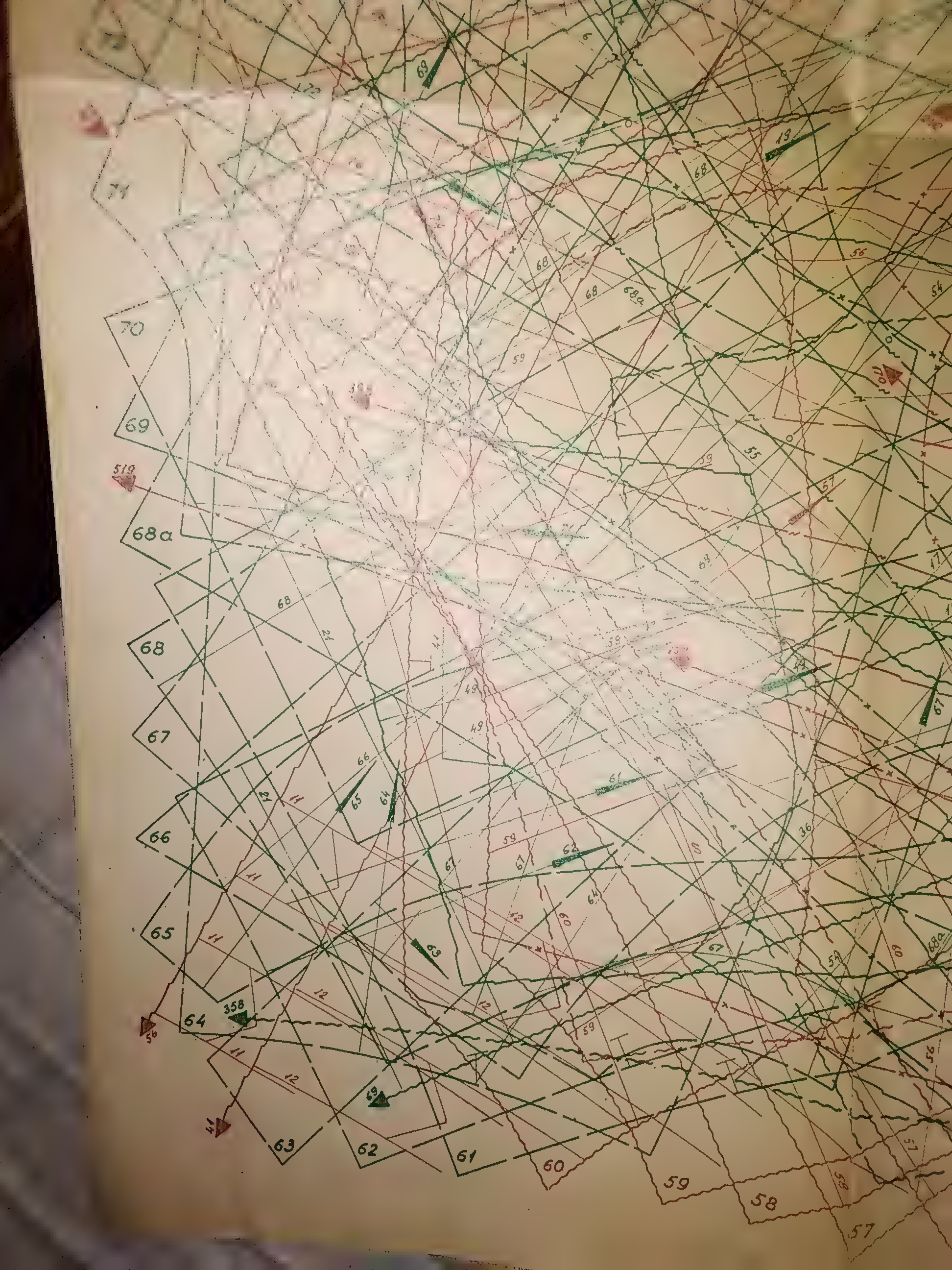




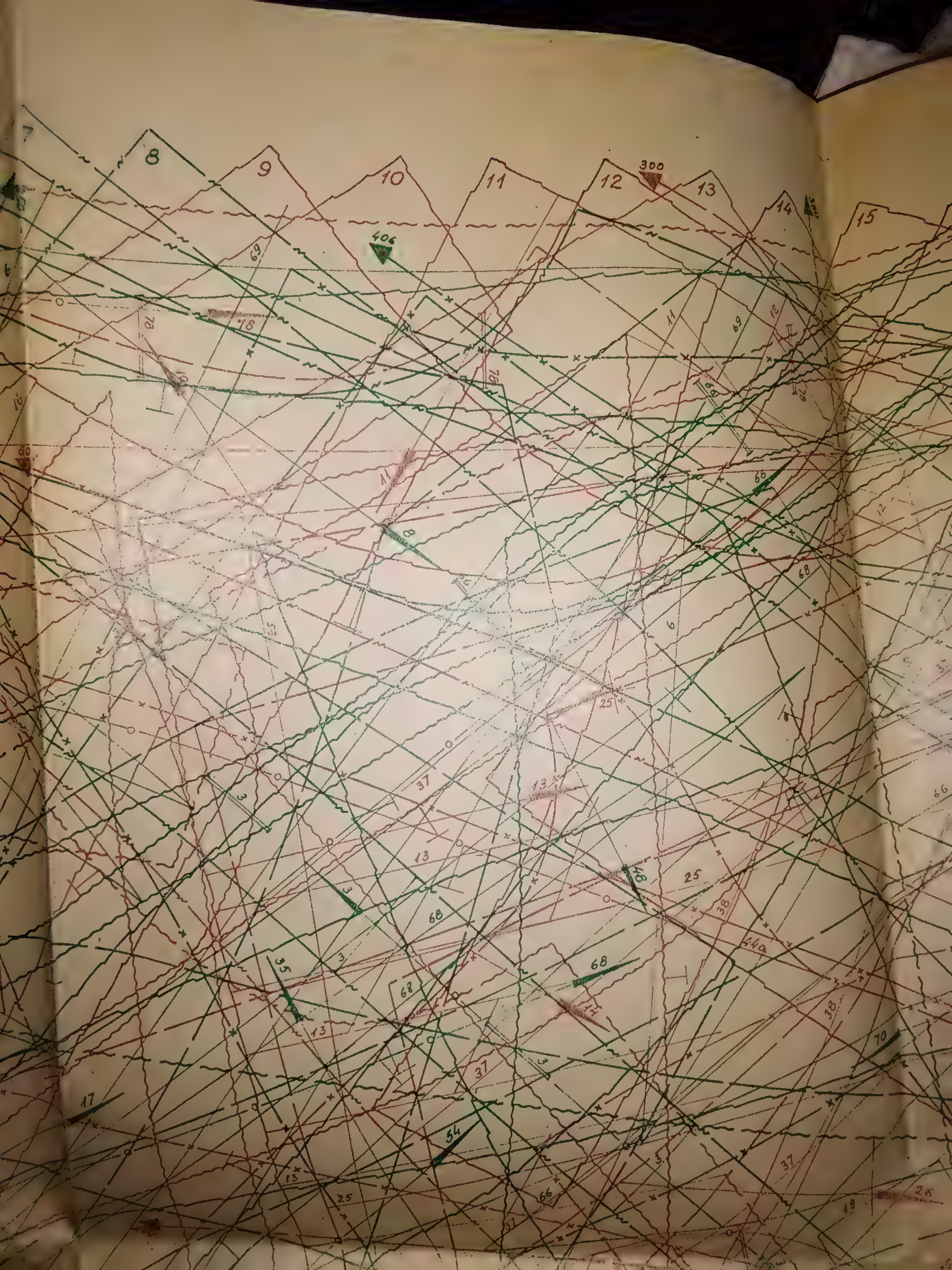




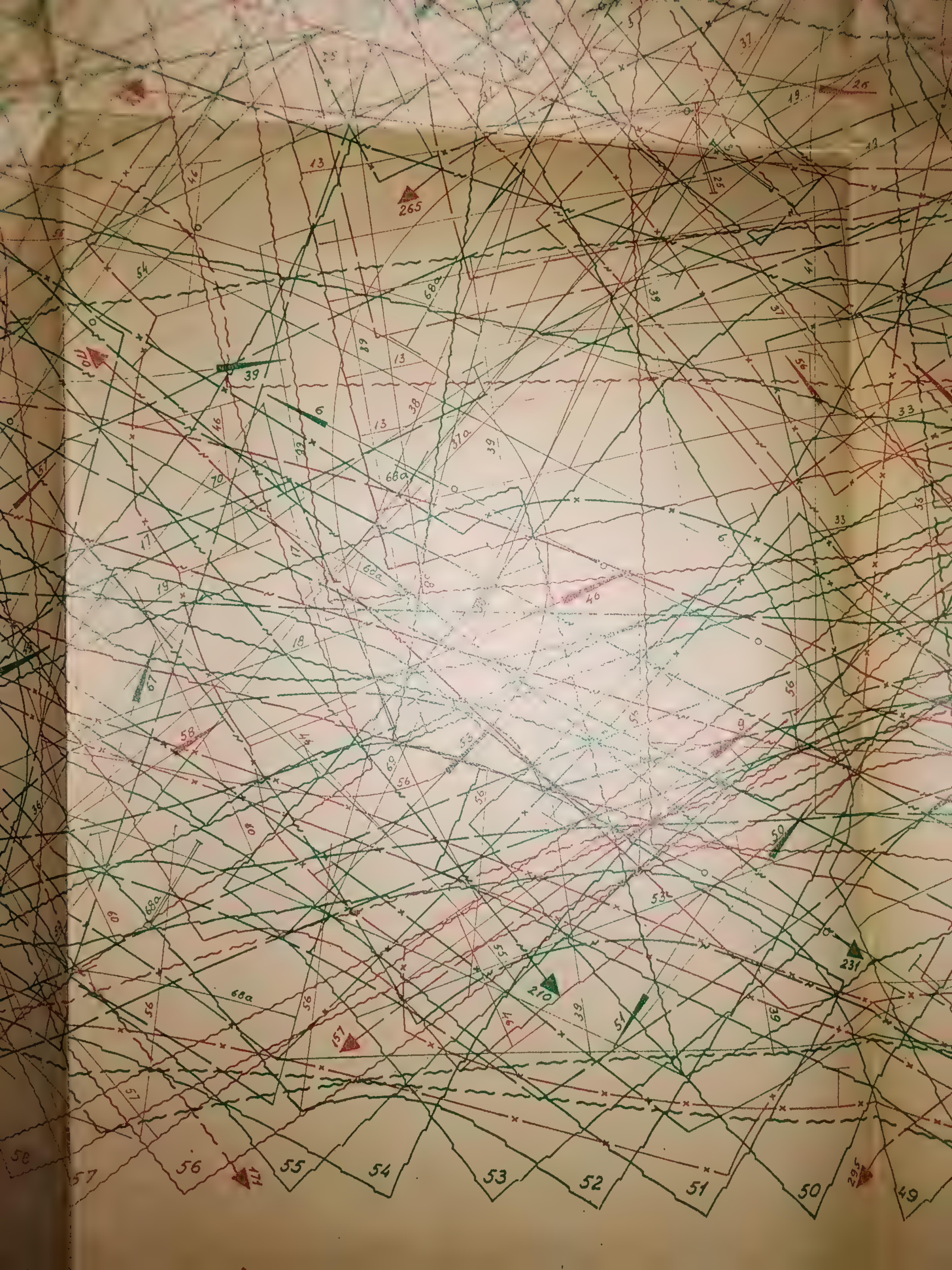




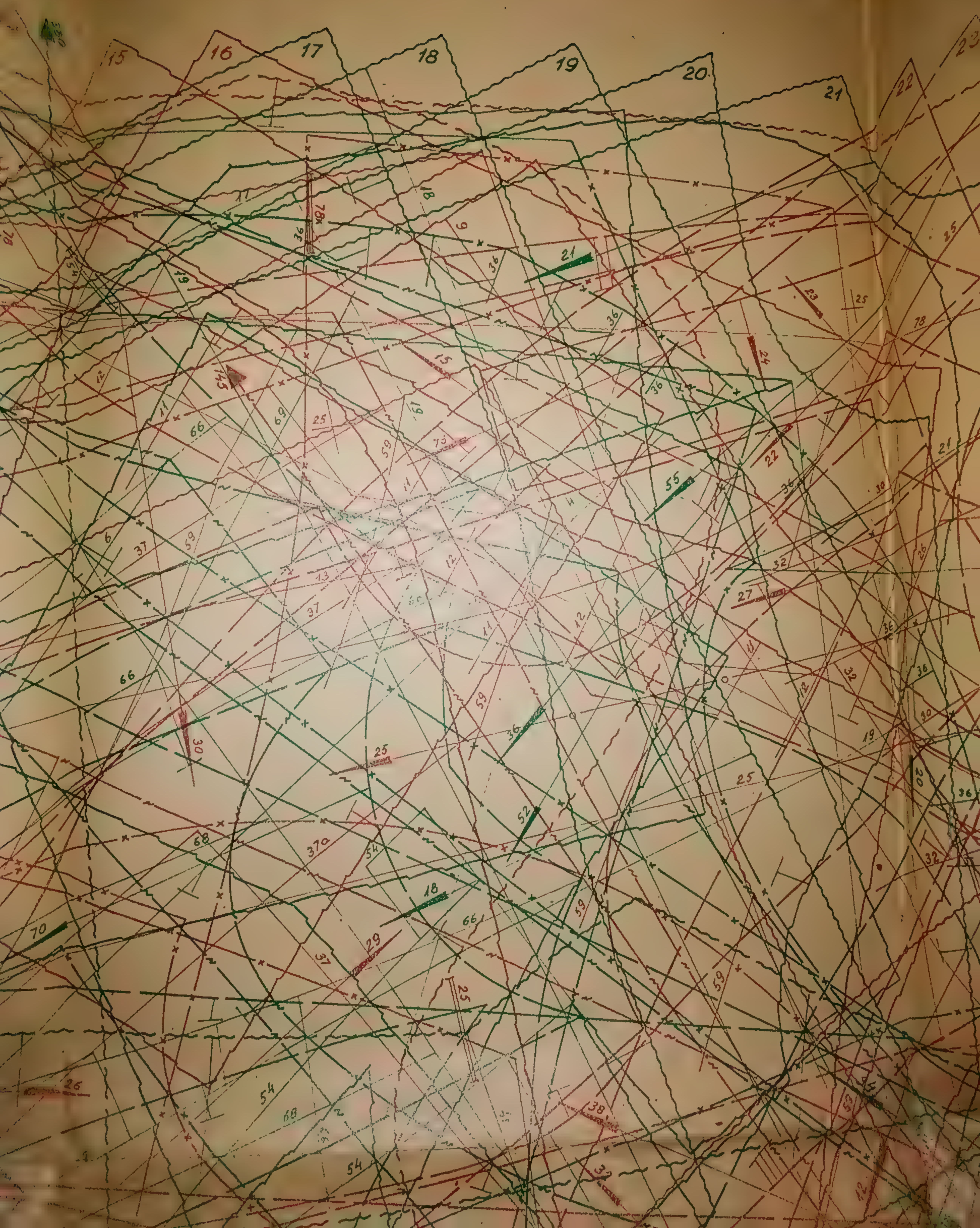




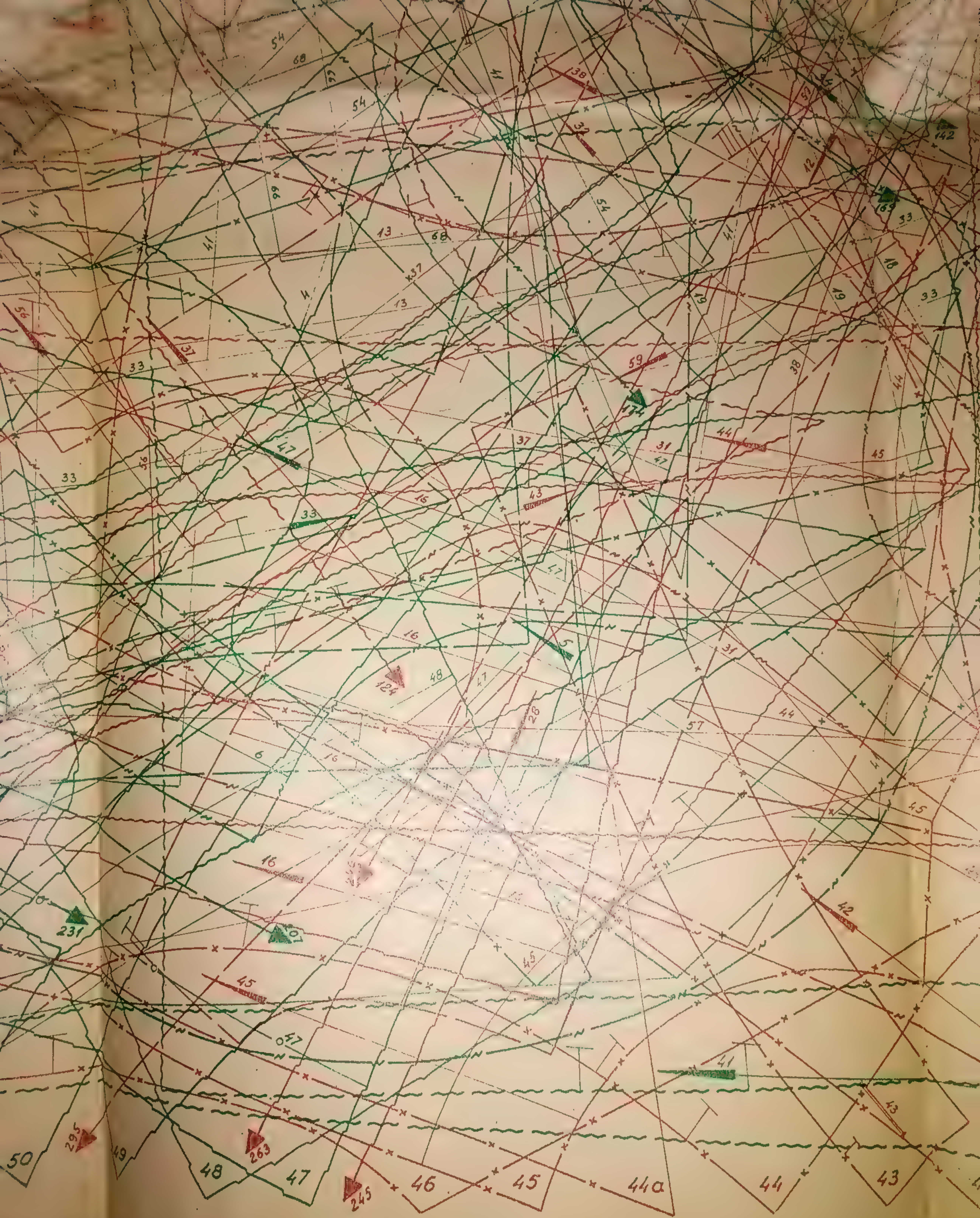
















# APZĪMĒJUMI

priekšpusē  
 mugurpusē  
 piedurkne  
 cepure  
 aproce  
 apkalē  
 apkalējamā apkalē  
 apkalējamā slāve  
 atdala  
 gurnu daļa  
 vidusdaļa  
 sānu daļa  
 josta  
 savilktnis  
 kabate  
 kapure  
 apkalē, kabatas atloks  
 svārkis, svārku daļa  
 kaklasaitis, lente, lalle  
 aizdare josta  
 aizdare cilpa  
 uzplacis, lence, «spārniņš»  
 rotājums, apmalojums  
 rullītis  
 rīta, volāns  
 veste, vestes daļa  
 viduslīnija  
 nepārgrieztā vieta  
 taisnais diegs  
 līnija turpinās...  
 pogas vieta  
 piedurknes priekšpusē  
 uzlietums, savilkums

Piegrieznes lielums parādīts iekavās  
 ar modeļa un lappuses numuriem. Ar  
 cipariem, kas norāda auduma daudzumu  
 centimetros, iekavās dots auduma platums.  
 \* Detaļas ar taisnām malām dotas tikai  
 mērogā.  
 Piegrieznes ir bez vilu tiesas.

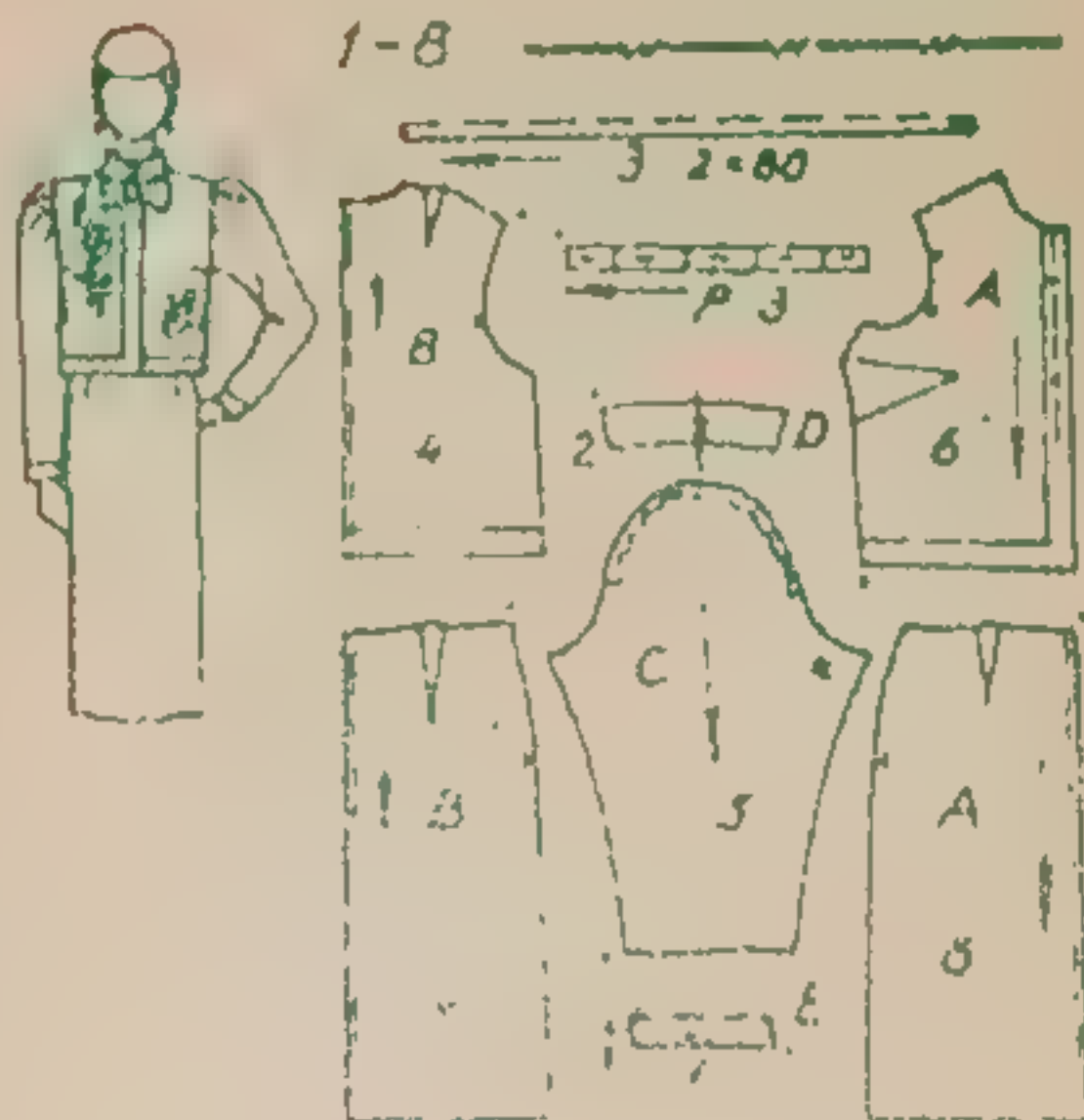
## ОБОЗНАЧЕНИЯ

A перёд  
 П спинка  
 C рукав  
 Co головной убор  
 D манжета  
 E воротник  
 F подворотник  
 X стойка воротника  
 G окантовка  
 Gr бедренная часть  
 H средняя часть  
 I боковая часть  
 J пояс  
 Ja складка  
 K карман  
 Ka капюшон  
 L клапан, подборт  
 M юбка, часть юбки  
 O галстук, лента, шарф  
 P планка  
 Pc петля застежки  
 Pz погона, бретель, «крылышко»  
 R отделка, оверложка  
 T рулик  
 U рюш, волан  
 V жилет, нагрудная часть  
 -0-0-0 средняя линия  
 -.-.- непрорезное место  
 -.-.- долевая нить  
 -.-.- линия продолжается... мм  
 + место пуговицы  
 \* перед рукавом  
 ~~~~~ сборка, припосадка

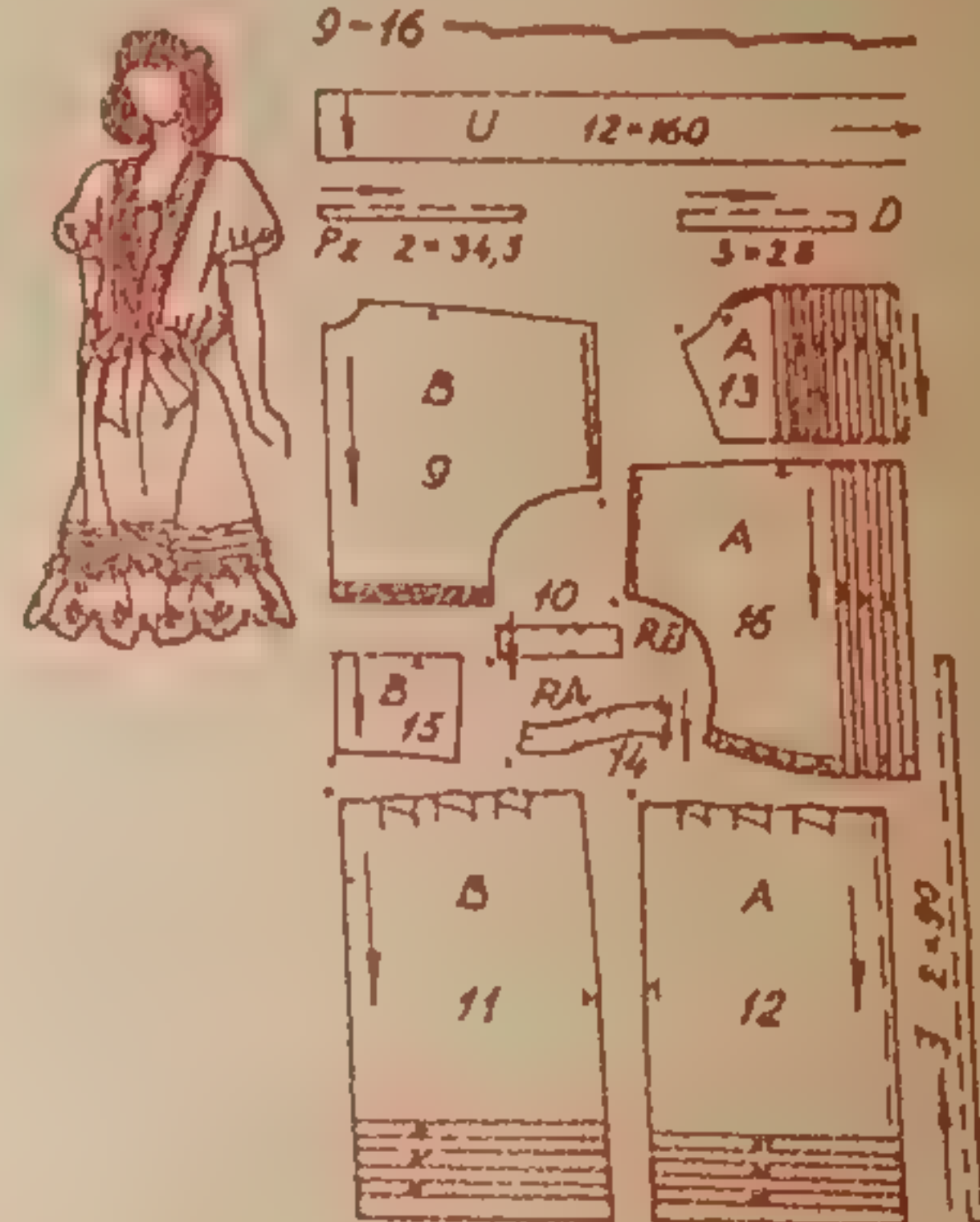
Размер выкройки указан в скобках
 после номера модели и страницы. За
 цифрами, указывающими в сантиметрах
 количество ткани, в скобках дана
 ее ширина.

Детали с прямолинейными краями
 даны только в масштабе.
 Выкройки даны без припуска на швы.

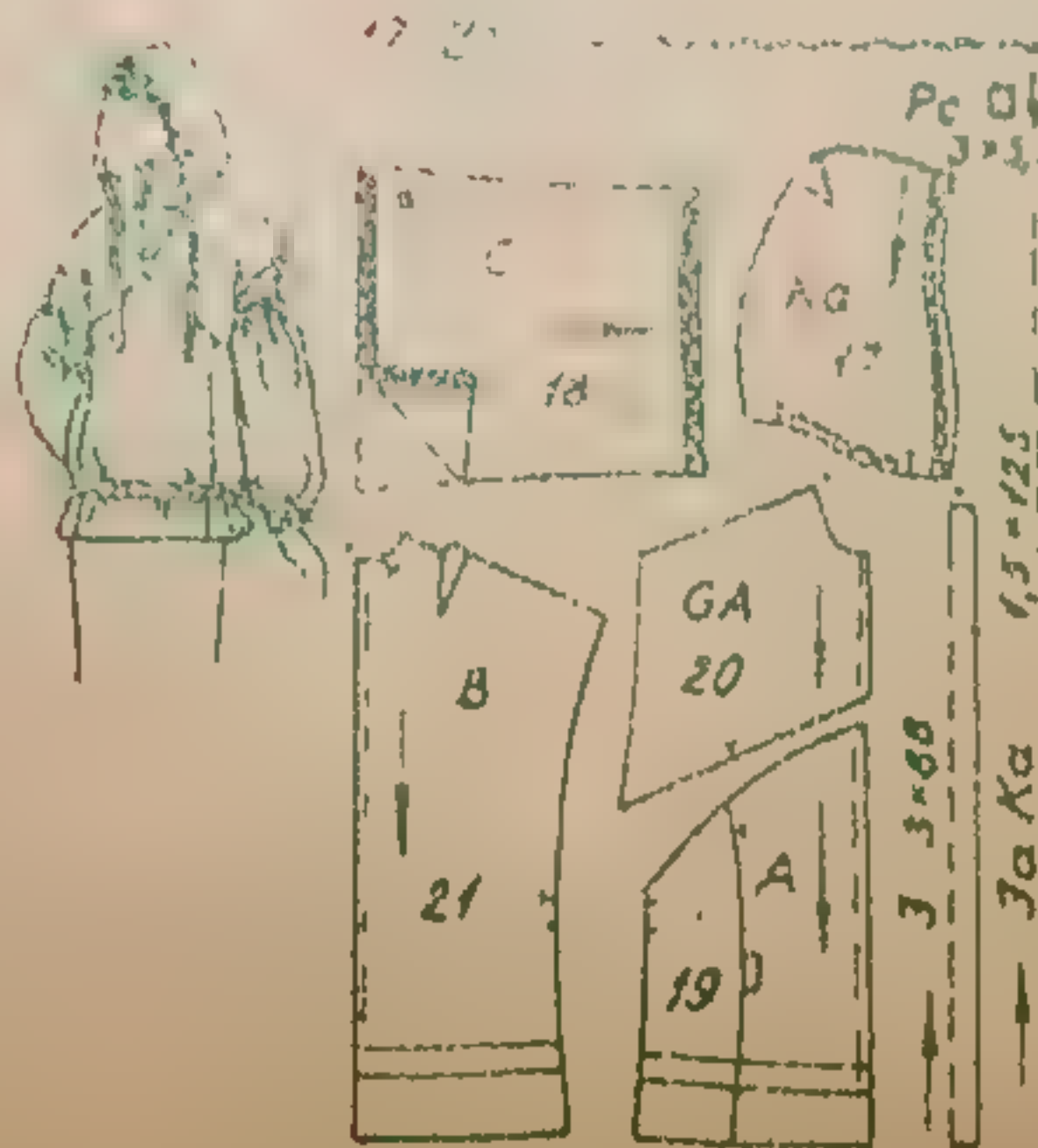
16/9 (164-96-104). 200 (150).



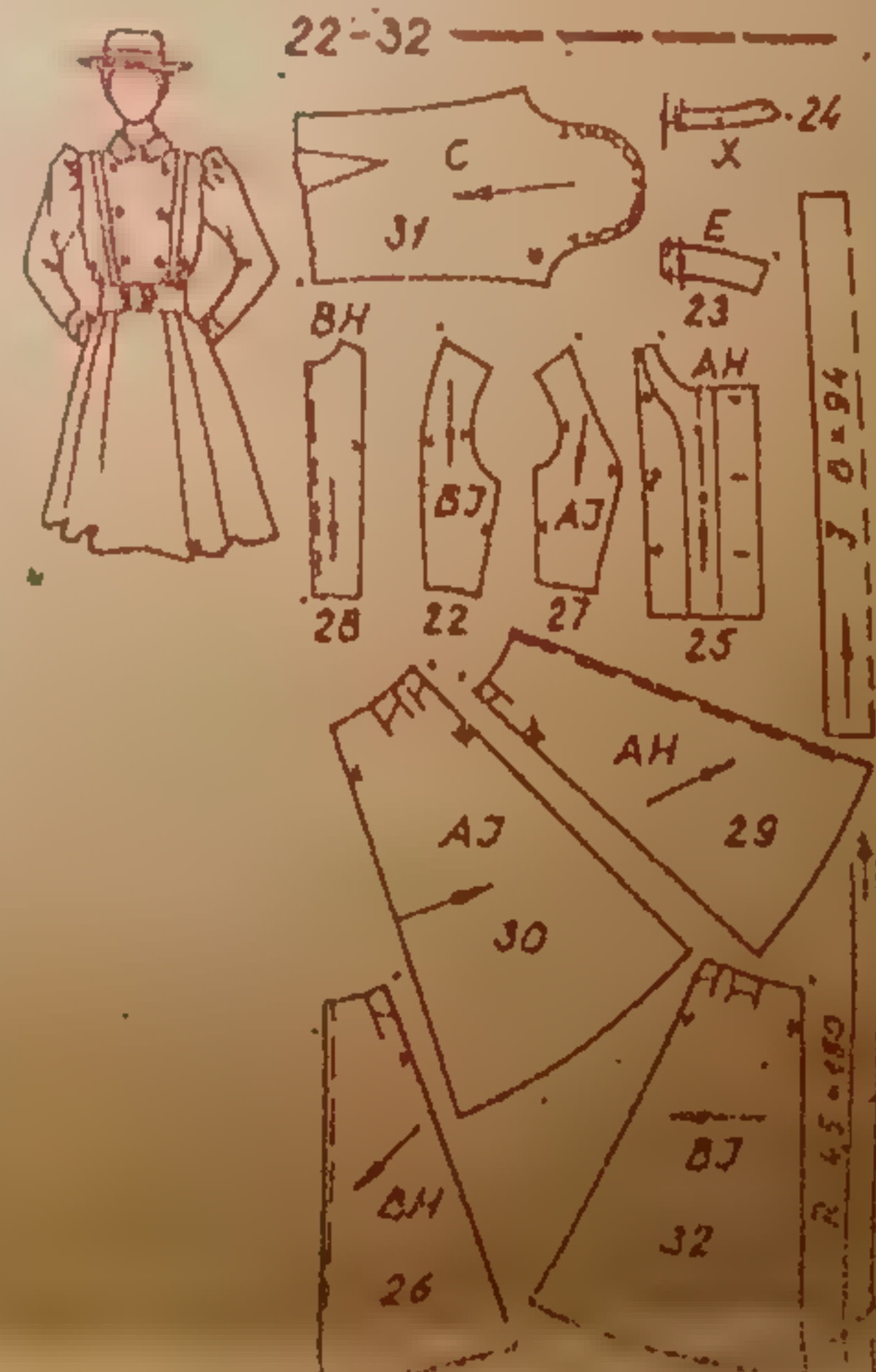
68/28 (170-92-100). 420 (80).



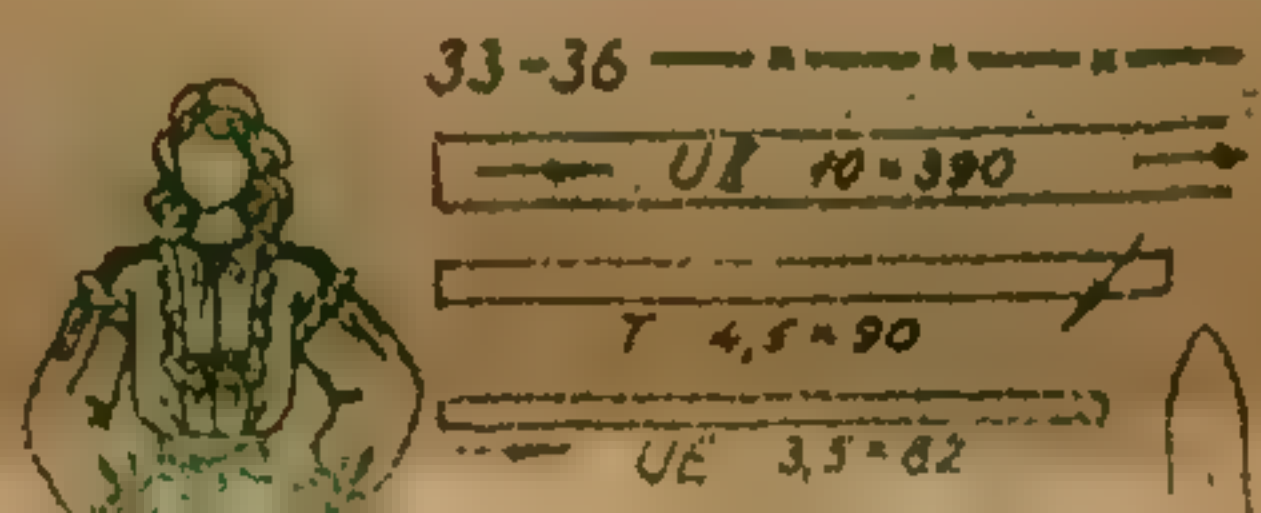
31/11 (164-92-100). 340 (150).



20/11 (170-88-96). 250 (150).

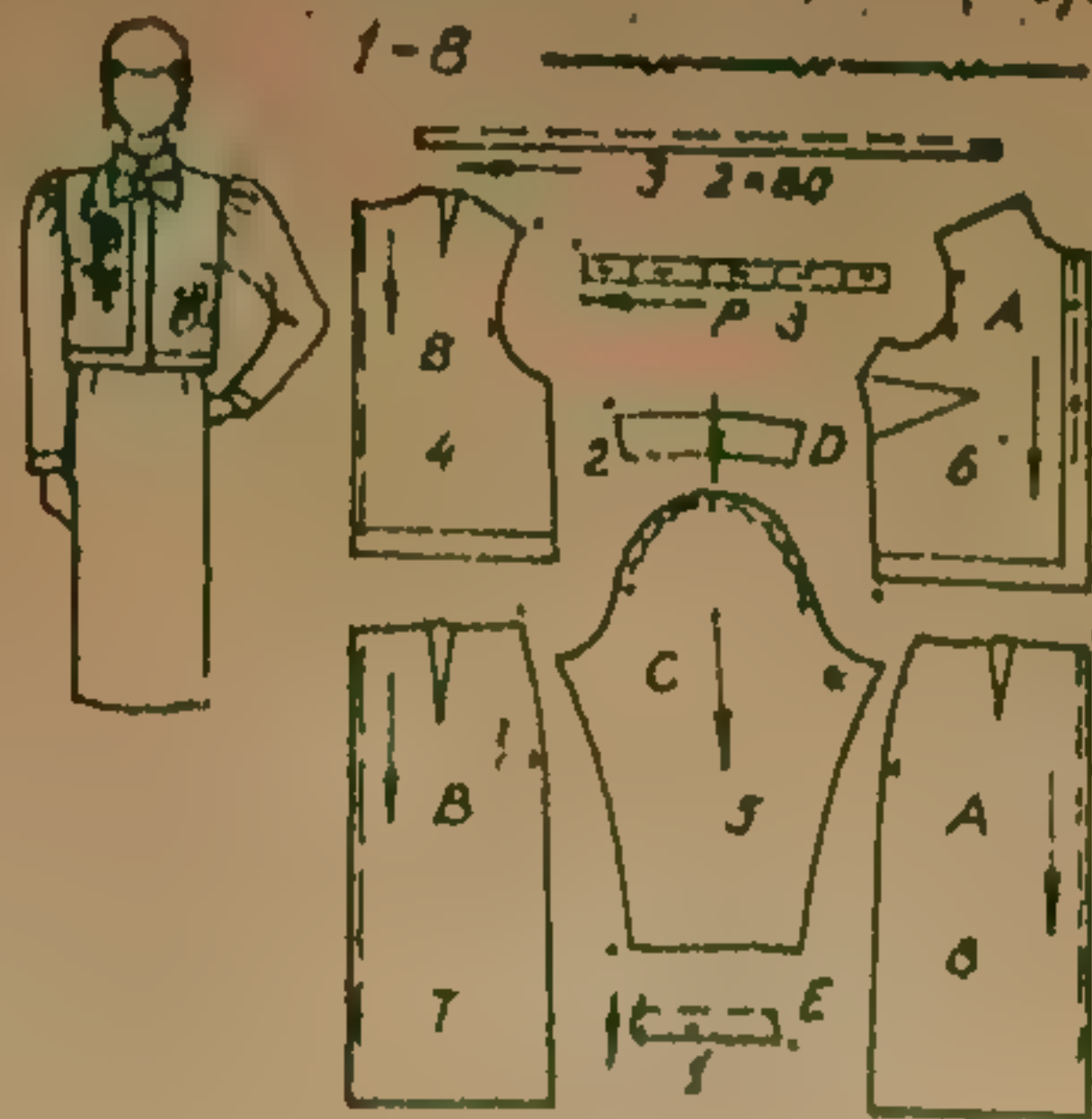


71/29 (164-92-100). 500 (90).



izstrādājums, savikums!
 Piegriezties lielums parādīts iekavās
 ar modeļa un lāpšu numuriem. Aiz
 cipariem, kas norāda auduma daudzumu
 centimetros, iekavās dots auduma platums.
 Detaļas ar taisnām malām dotas tikai
 mērogā.
 Piegriezties ir bez viļu līnijas.

16/9(164-96-104). 200(150).
 1-8

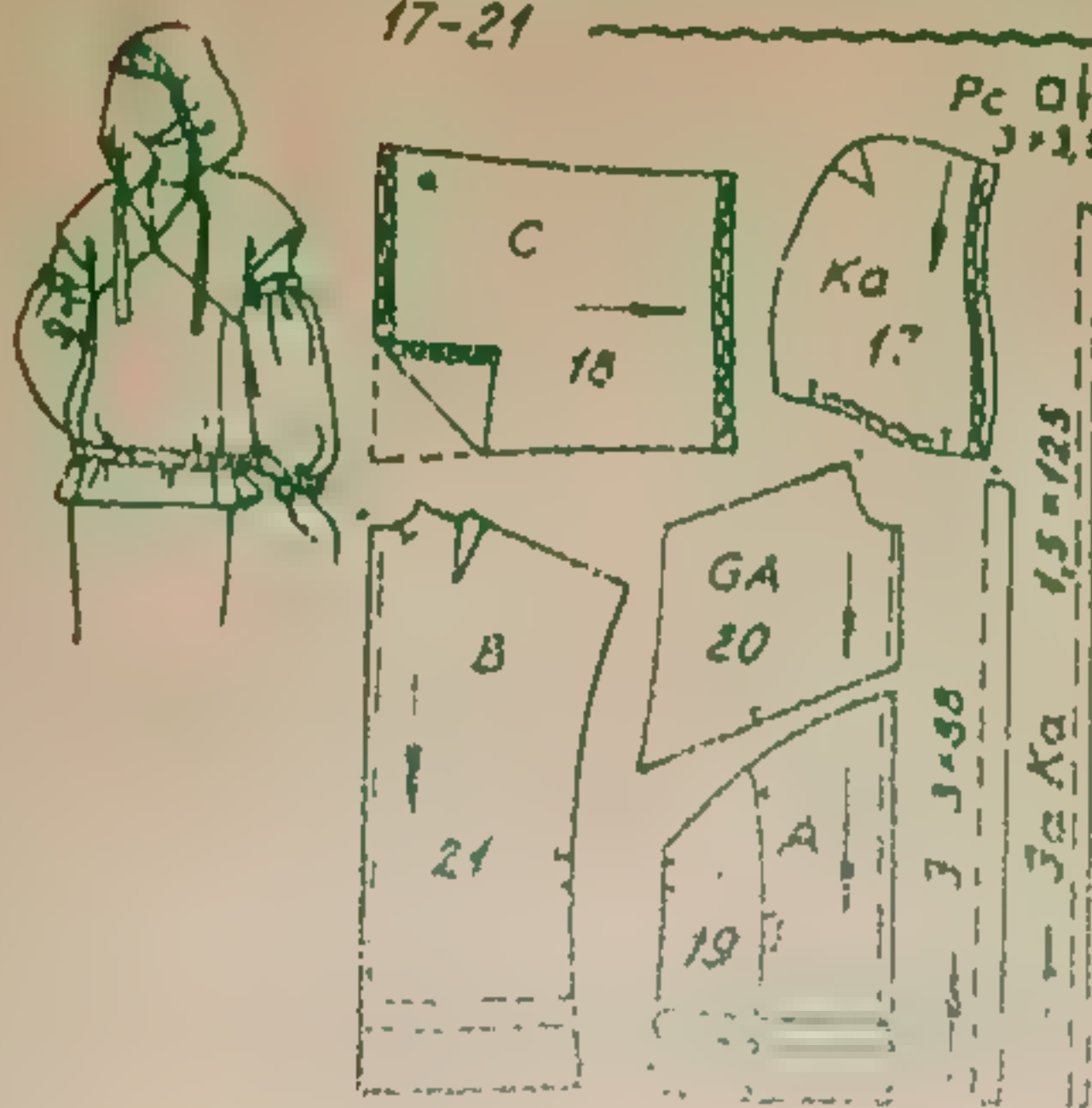


перед рукава
 сборка, припосадка
 Размер выкройки указан в скобках
 после номера модели и страницы. За
 цифрами, указывающими в сантимет-
 рах количество ткани, в скобках дана
 ее ширина.
 Детали с прямолинейными краями
 даны только в масштабе.
 Выкройки даны без припуска на швы.

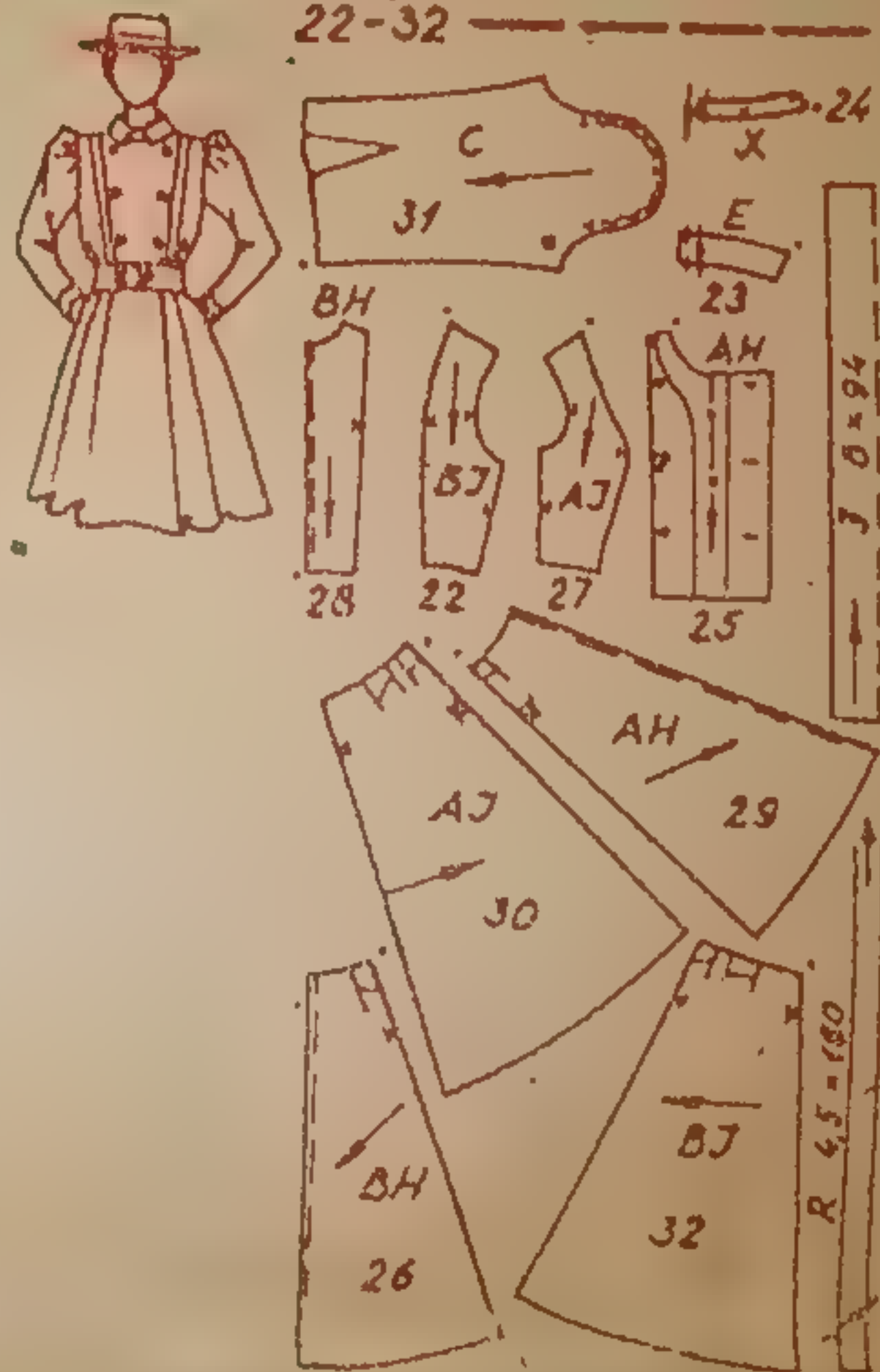
68/23(170-92-100). 420(80).
 9-16



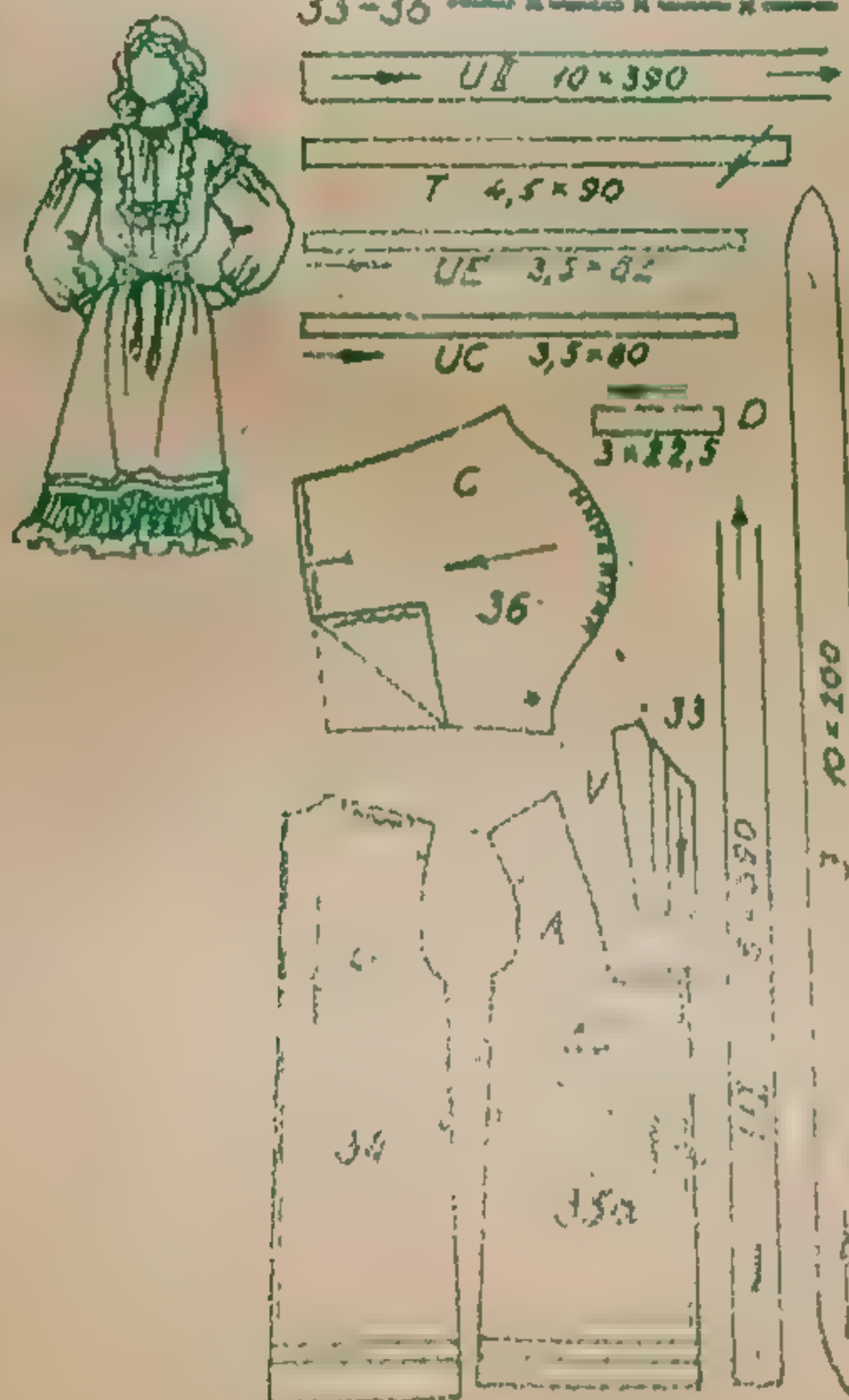
37/17(170-96). 240(150).
 17-21



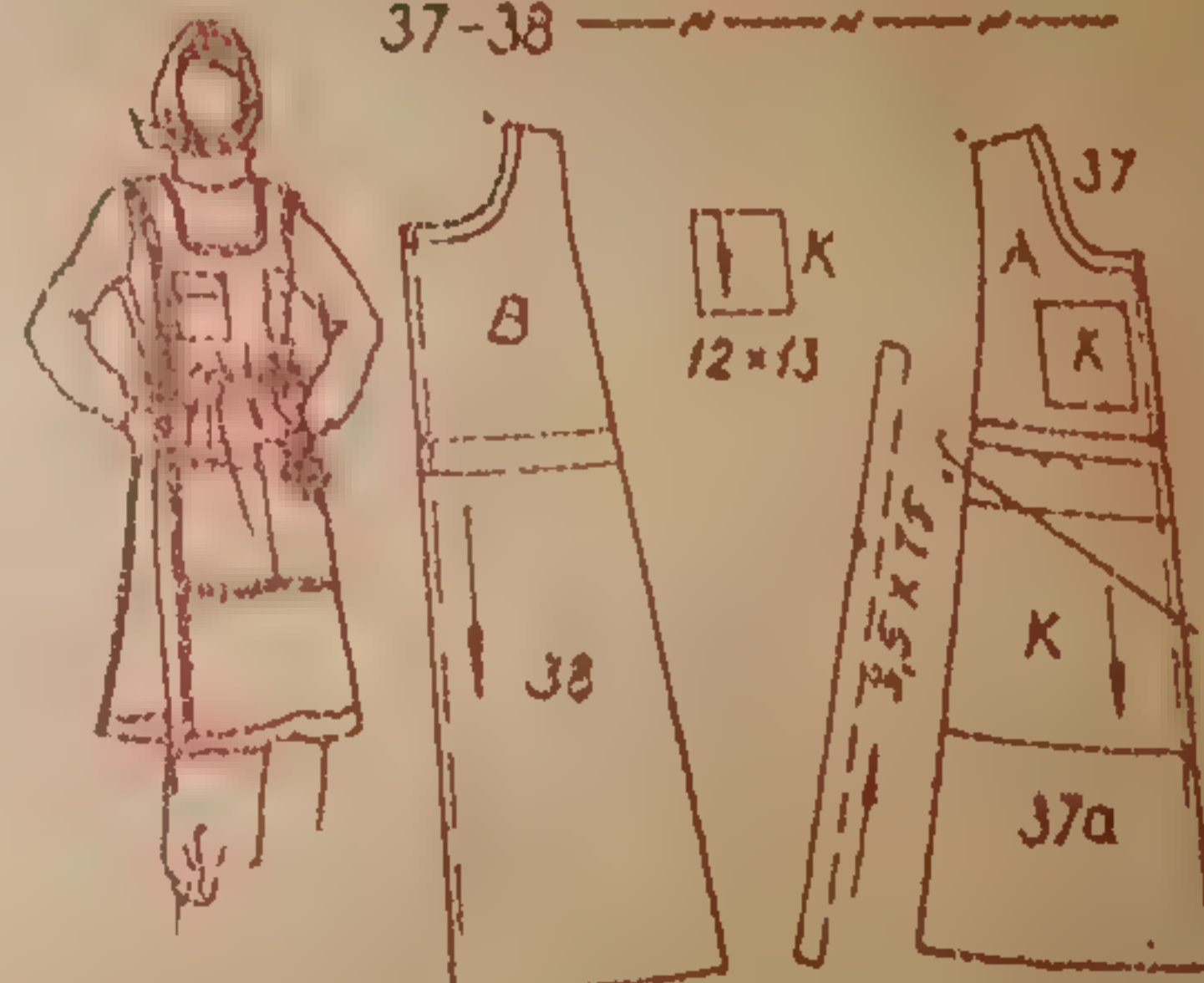
20/11(170-88-96). 250(150).
 22-32



71/23(164-92-100). 500(90).
 33-36

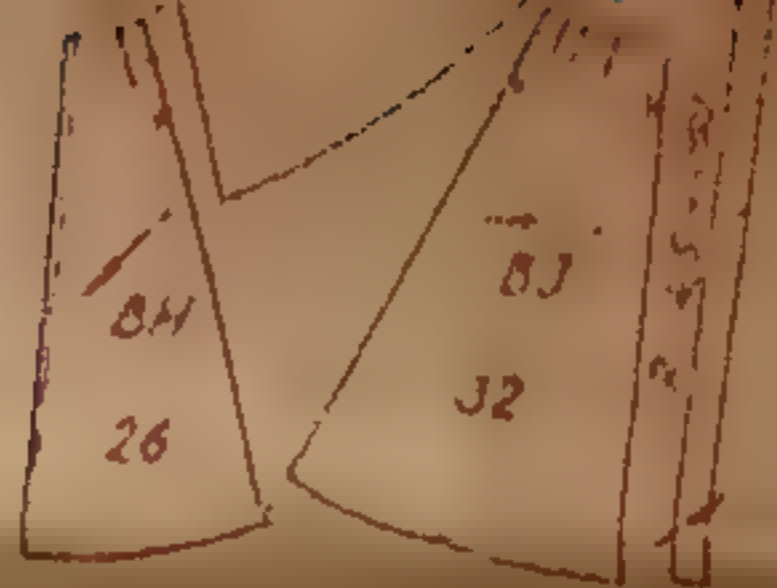
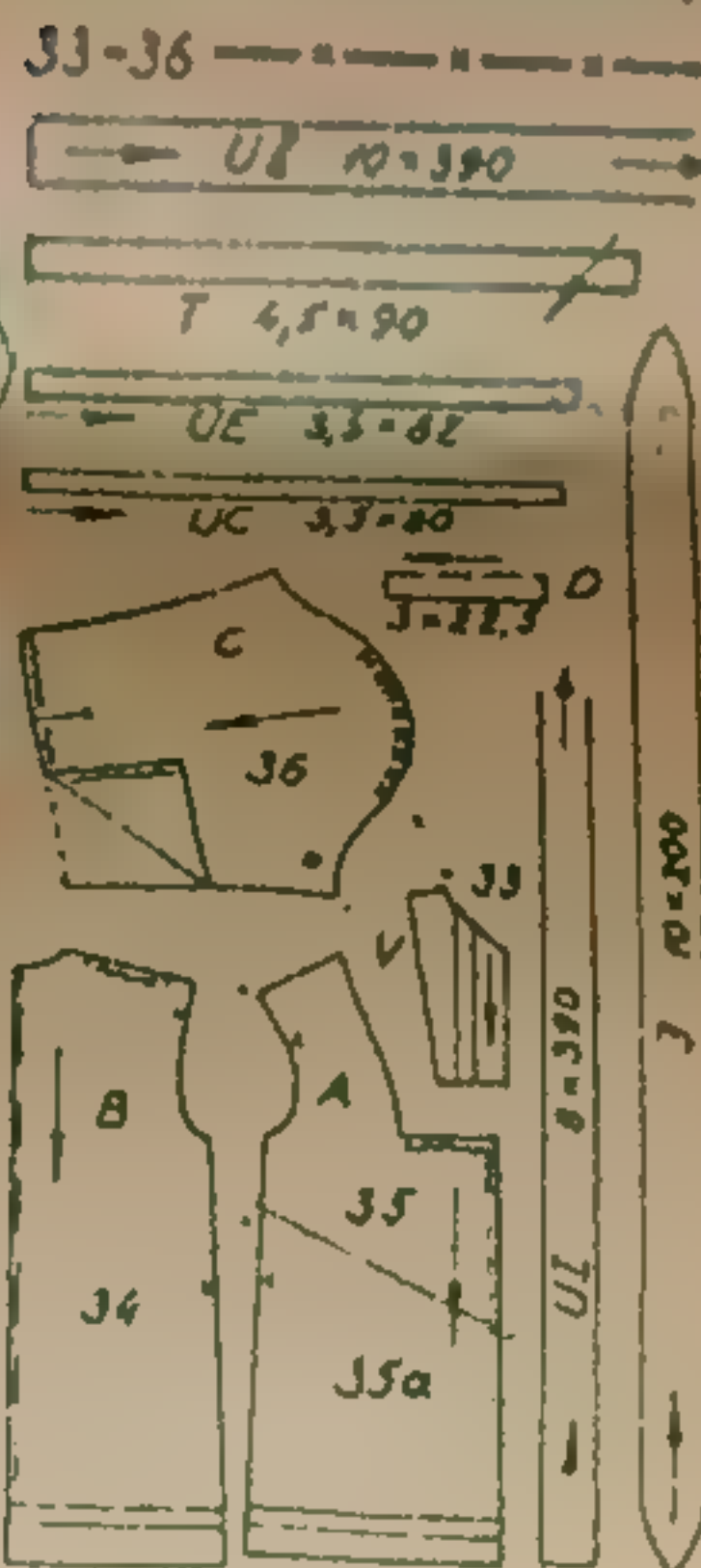
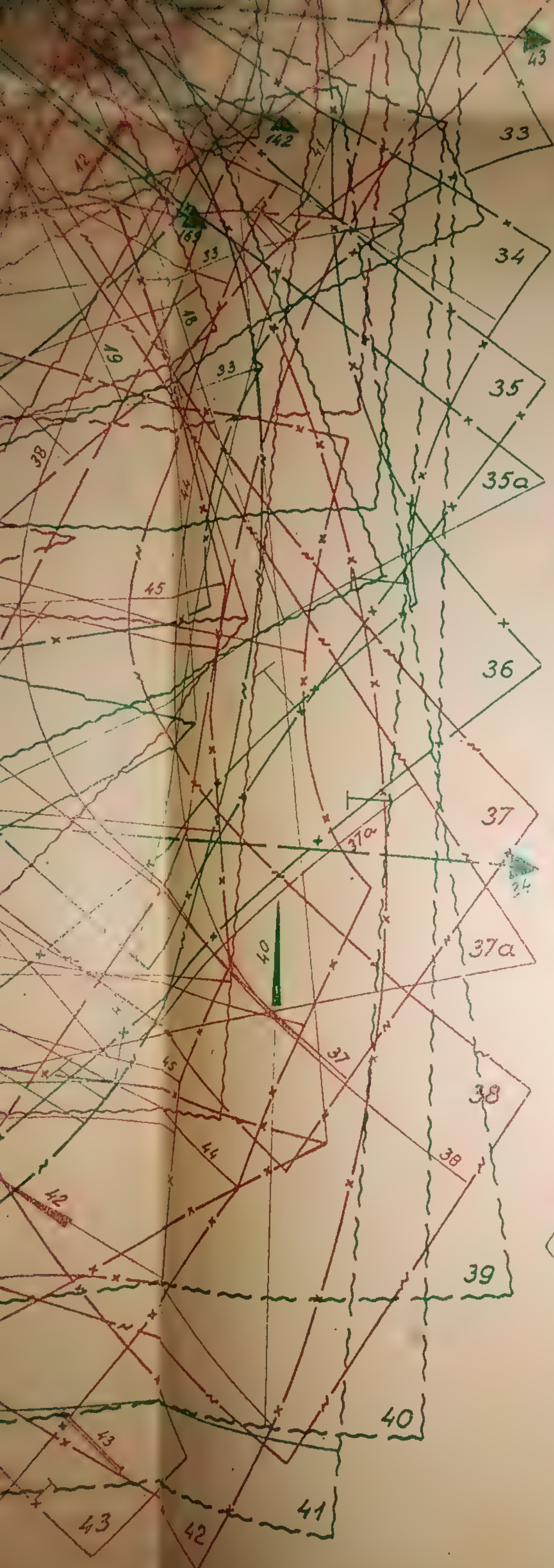


36/17(170-88[92]-96[100]).
 410(80).
 37-38

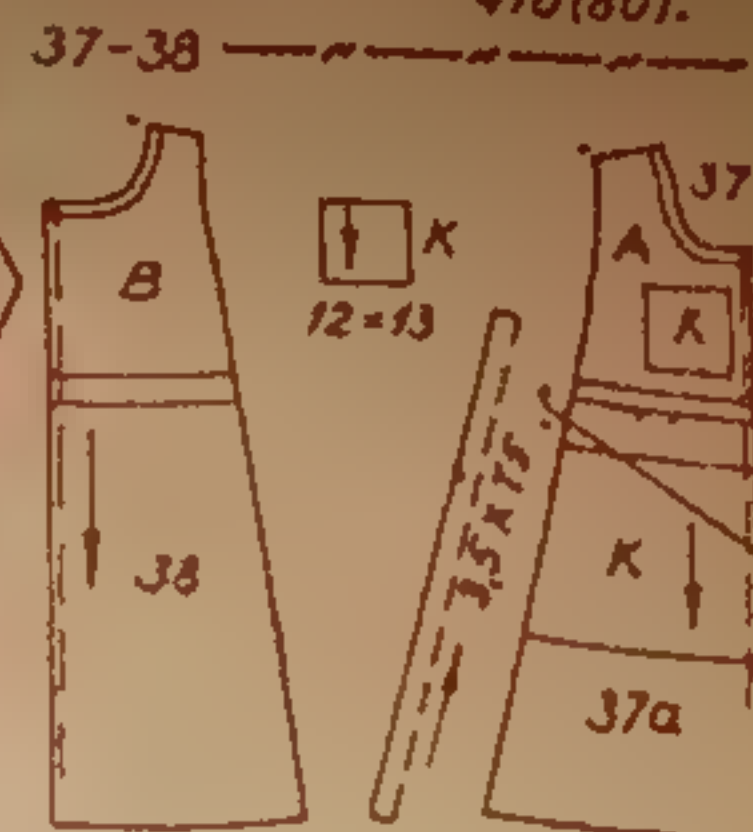


37/17(170-96-104). 200(150).
 39-41

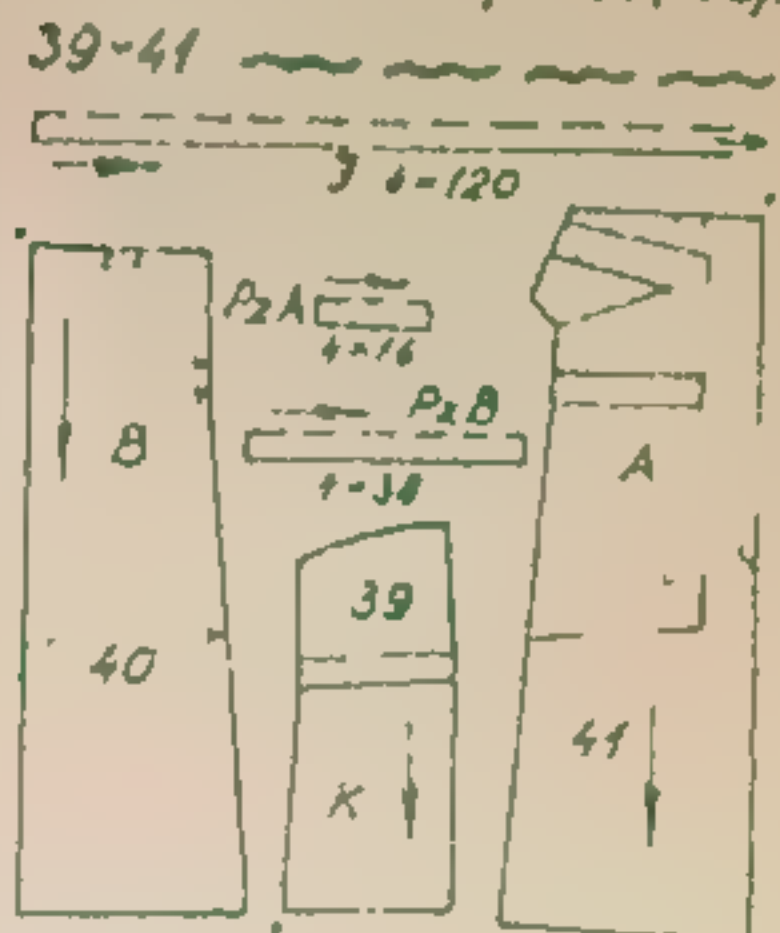
61/24(170-92-96). 320, 50(100).
 42-45



36/17(170-88[92]-96[100]).
410(80).



37/17(170-96-104). 200(150).



81/24(170-92-96). 320,50(100).

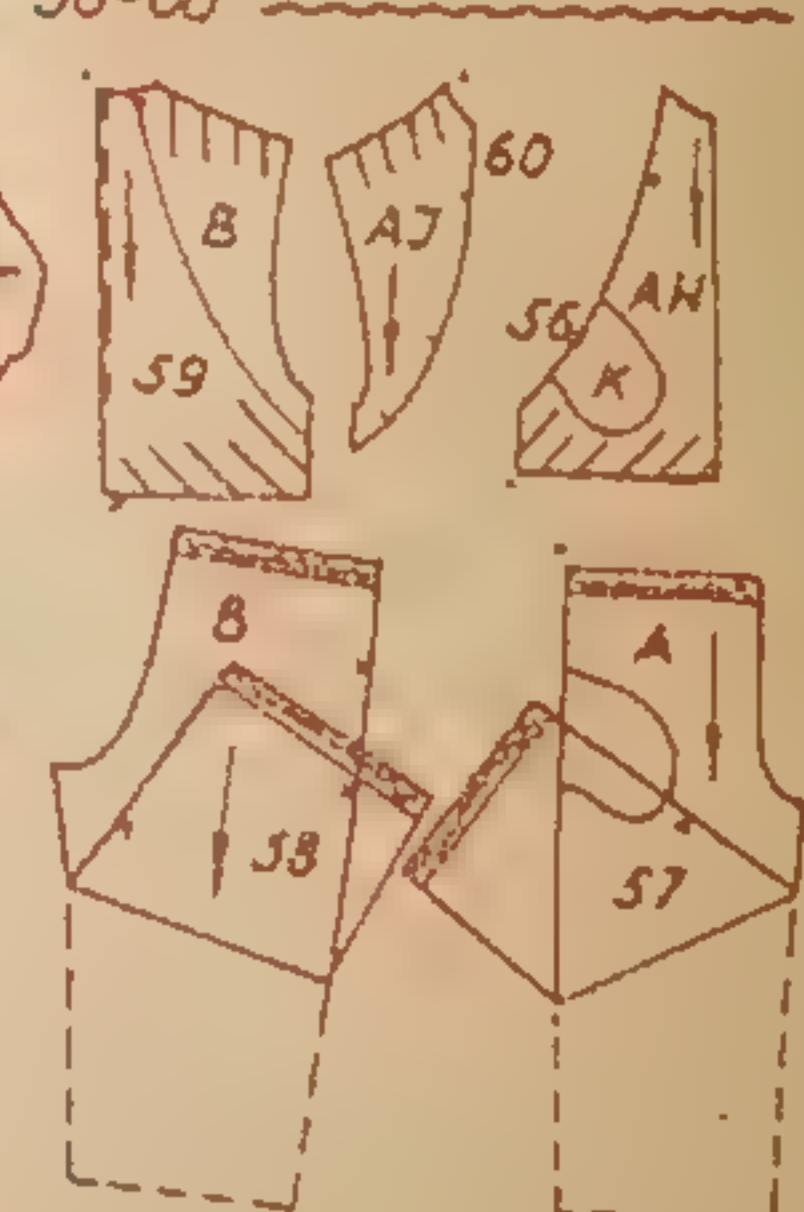


14/8(170-92-100). 250(150).



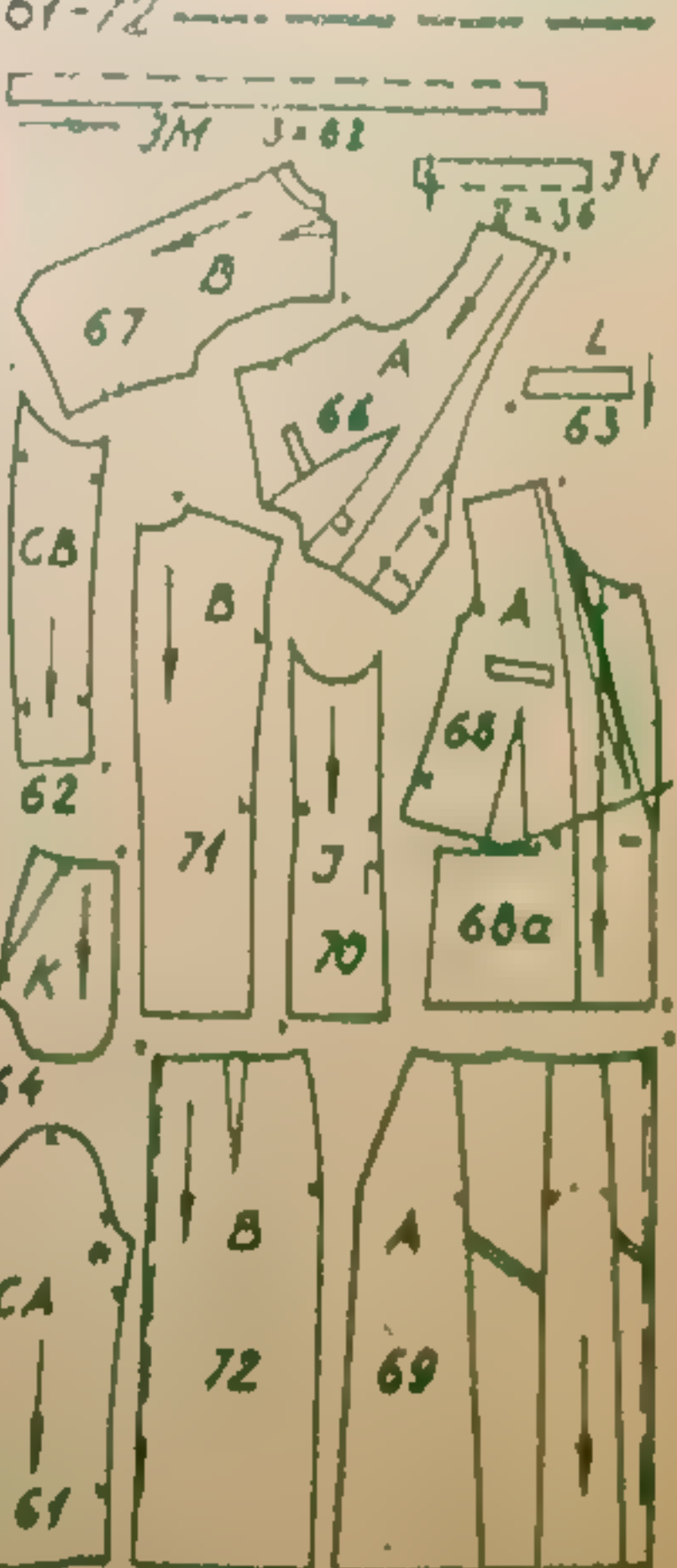
36/17(170-88[92]-96[100]).

150(140), 120(150).



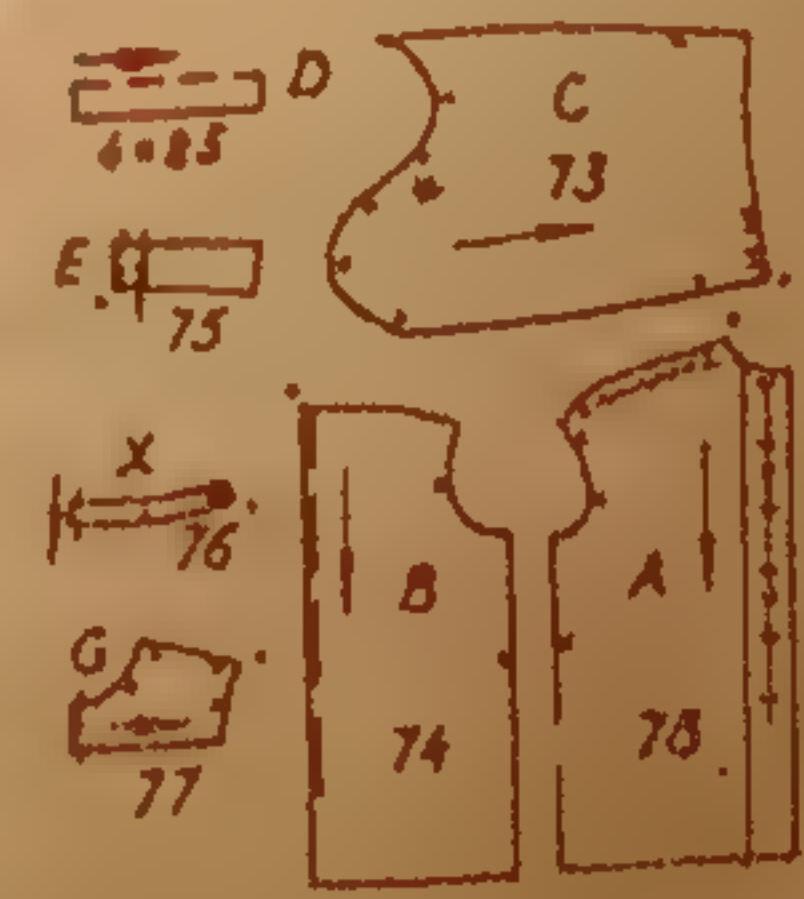
10/7(170-96-104). 160,70,

155(140).



10/7(170-96). 210(90).

73-78



RĪGAS MODES '83

РИЖСКИЕ МОДЫ

* PAVASARIS

* BECHA

Sieviešu apģērbu izmēru tabula

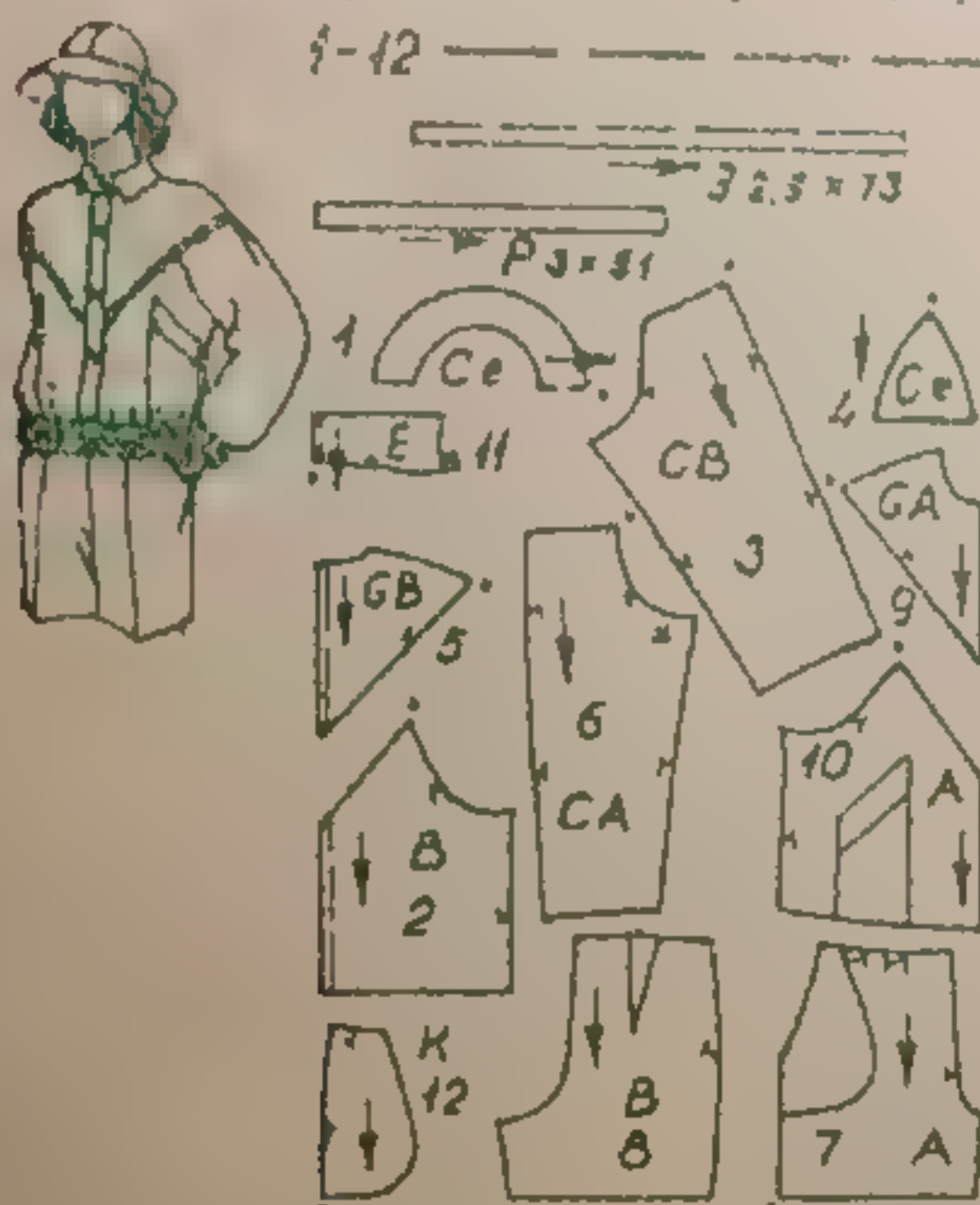
Обозначения размеров женской одежды

| | | | | | | | | | |
|-----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|-----|-----|
| Krūšu apmērs (cm) | 88 | 92 | 96 | 100 | 104 | 108 | 112 | 116 | 120 |
| Окружность груди (cm) | | | | | | | | | |
| Сугли apmērs (cm) | 96 | 100 | 104 | 108 | 112 | 116 | 120 | 124 | 128 |
| Окружность бедер (cm) | | | | | | | | | |
| Augstums (cm) | 146 | 152 | 158 | 164 | 170 | 176 | | | |
| Рост (cm) | [143-148] | [149-154] | [155-160] | [161-166] | [167-172] | [173-178] | | | |

Piezīme: Izmēri doti vidējai pilnīguma grupai, kam atbilst mūsu piegāztnes.
Примечание: мерки даны на среднюю полноту, которой соответствуют наши выкройки.

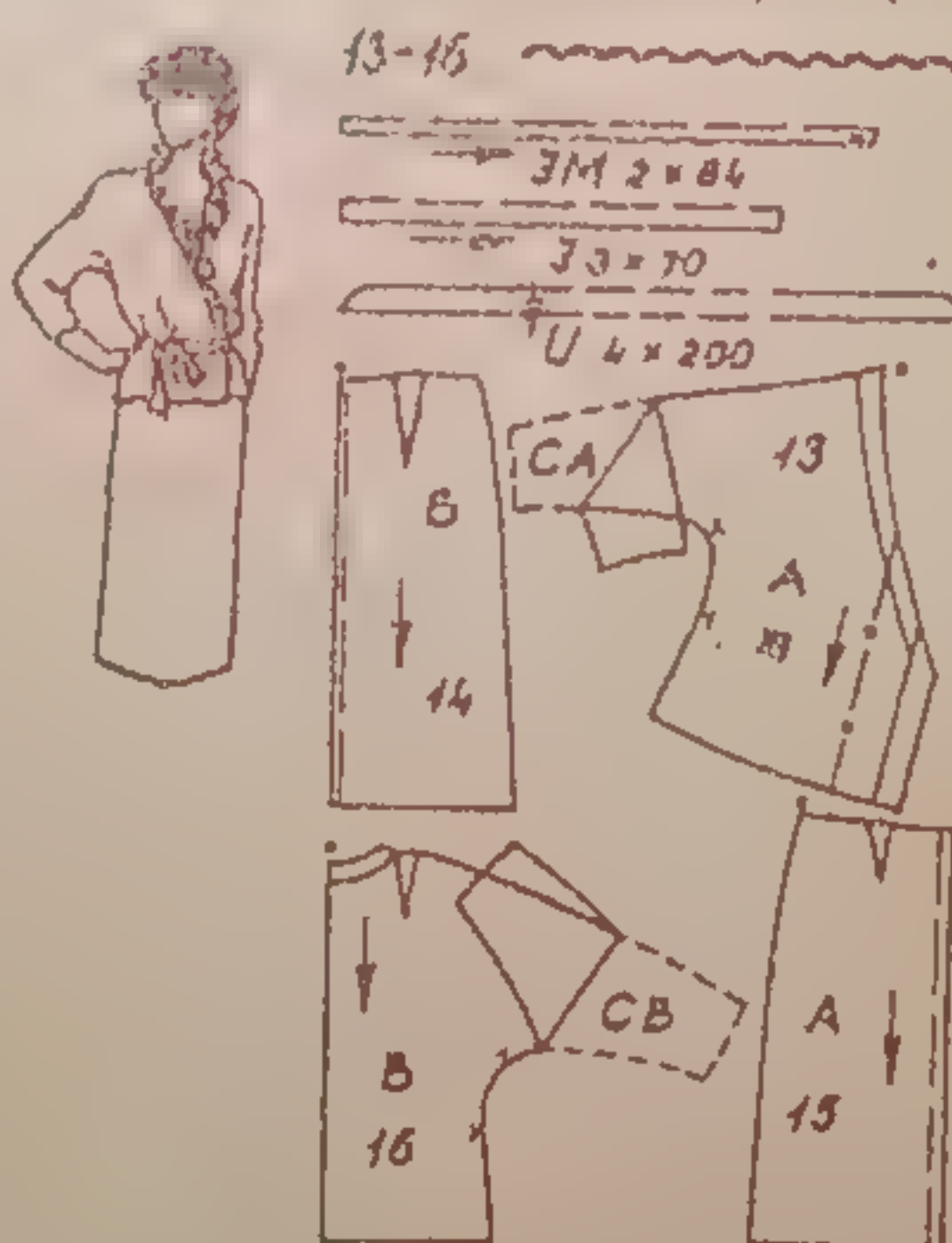
33/15 (170-88-96). 430(80)

1-12



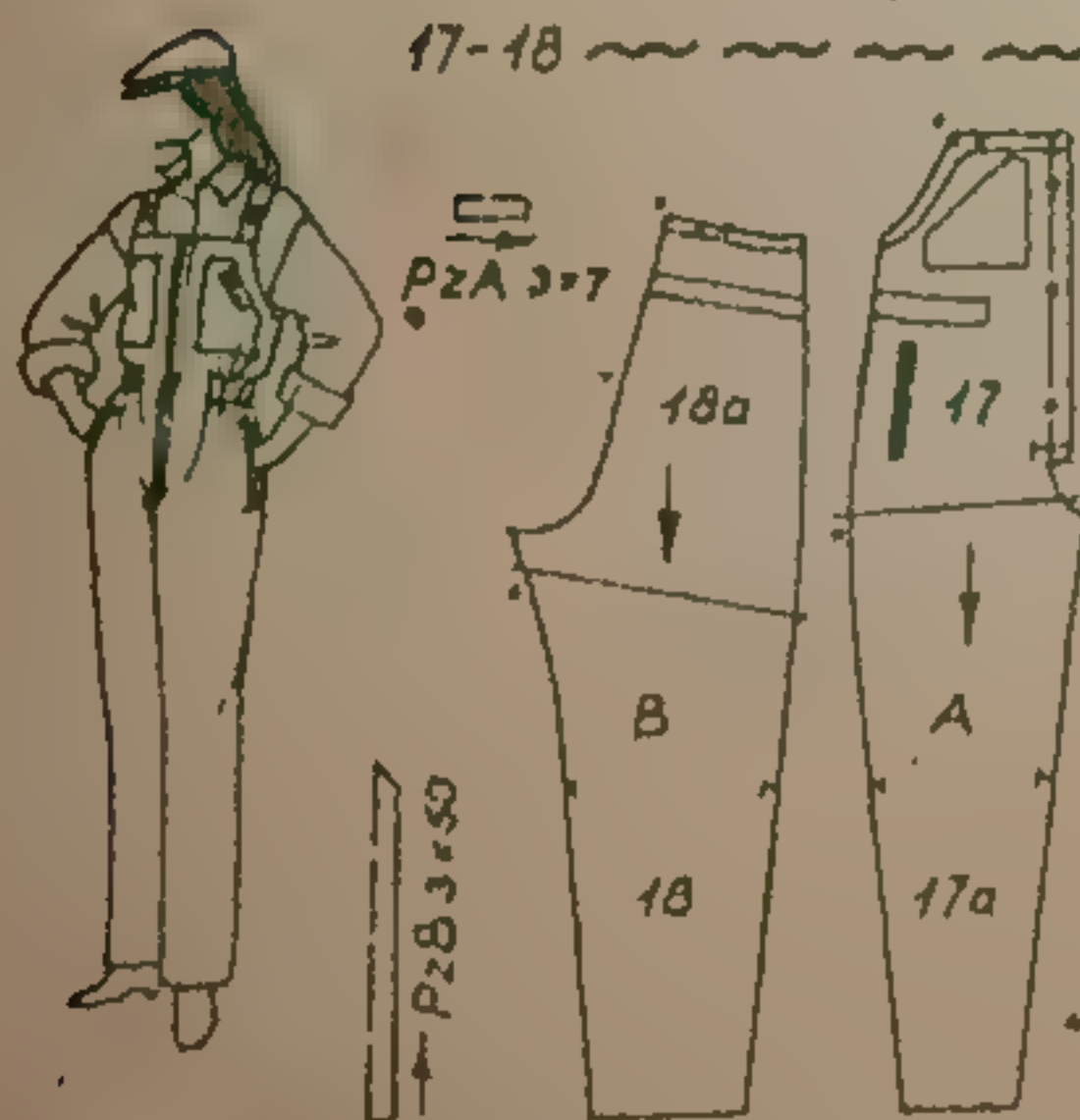
57/27 (164-100-108). 400(98).

13-15



34/15 (170-92-100). 150(150).

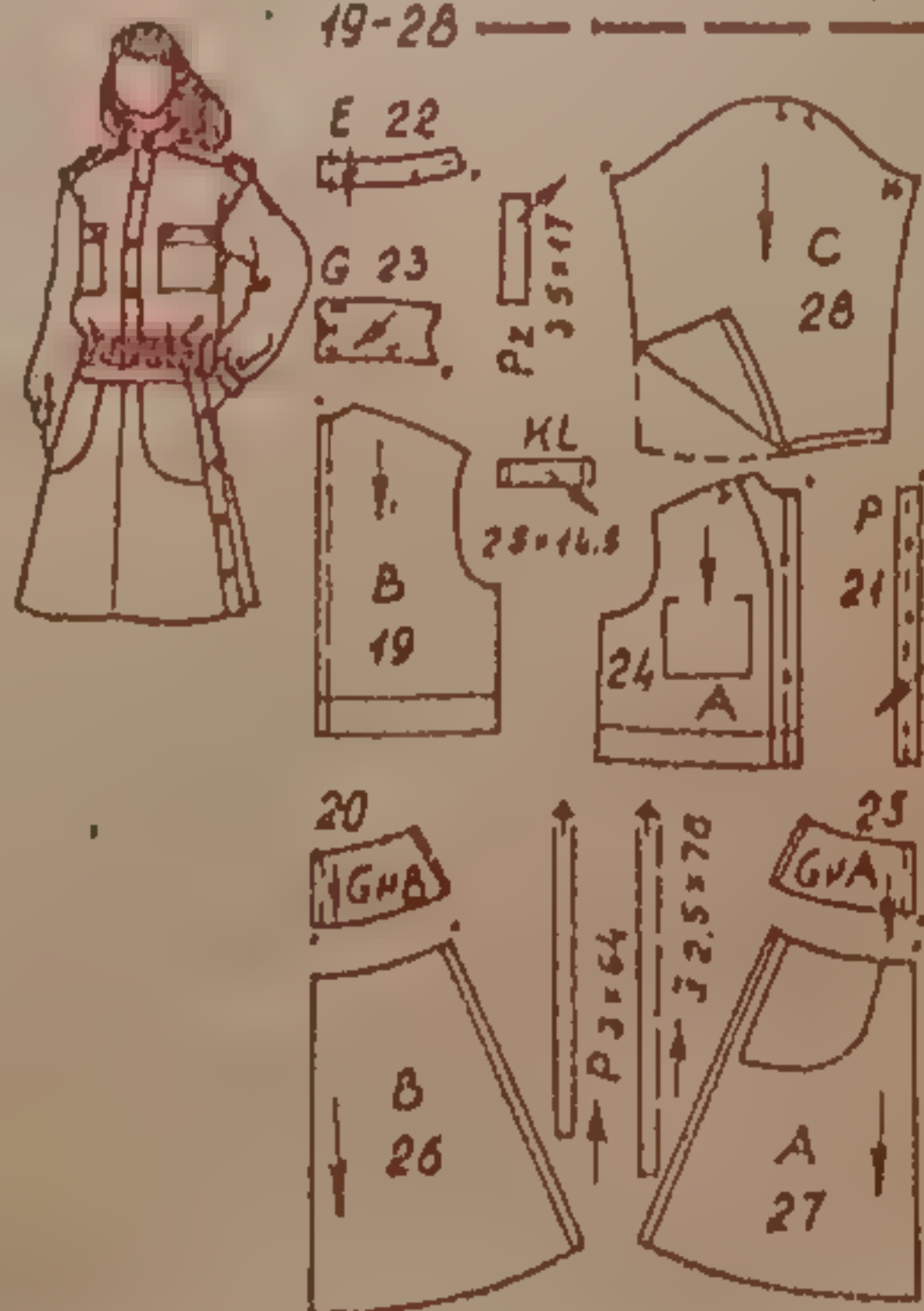
17-18



31/15 (164-92-100). 150(150).

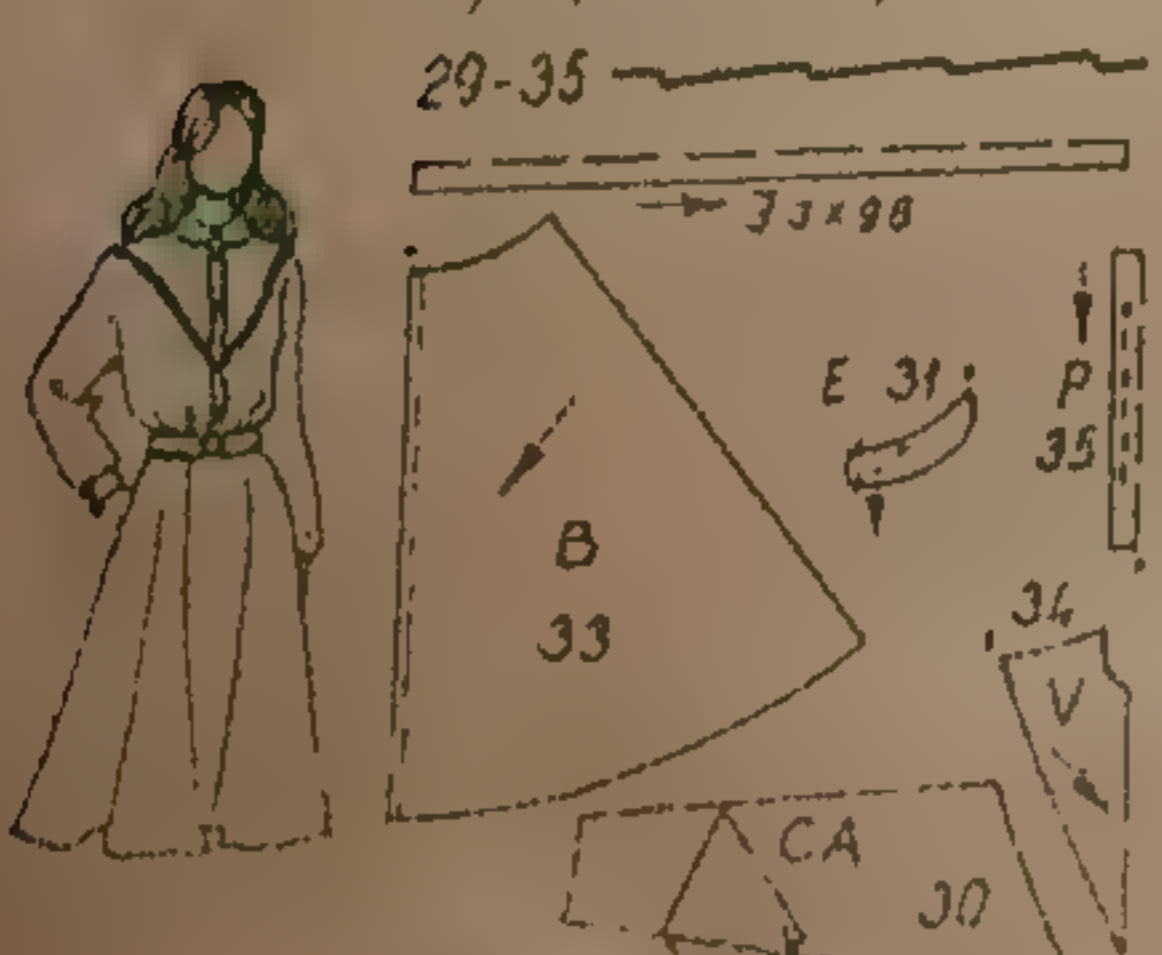
280(80).

19-28



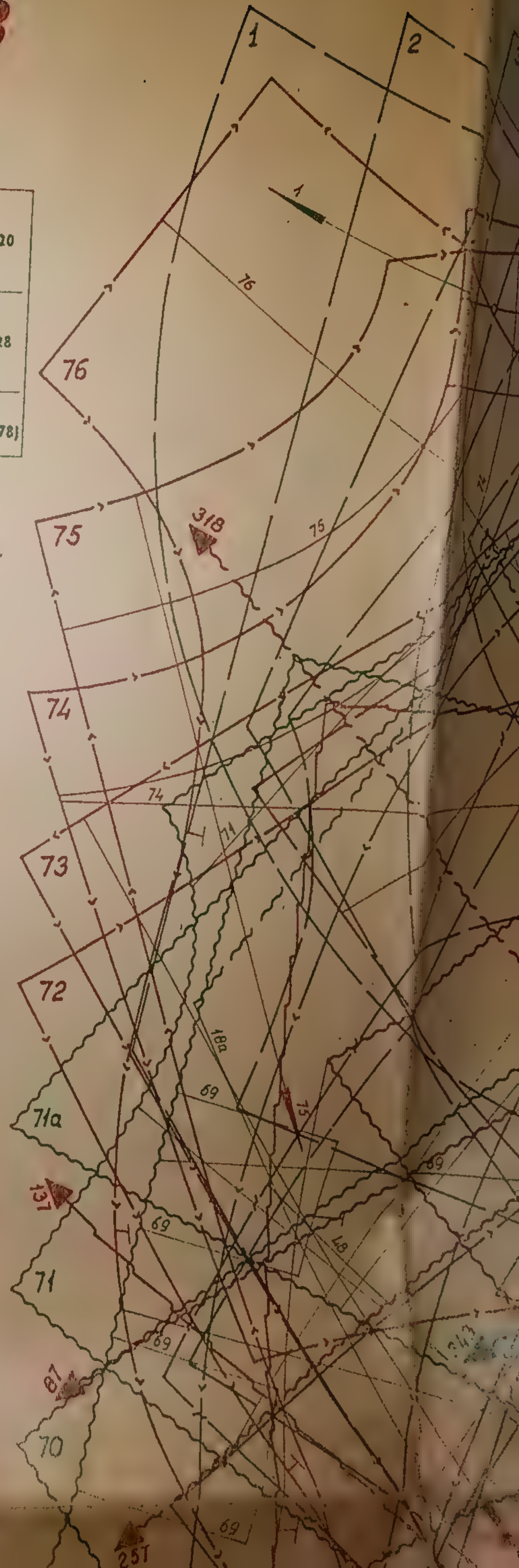
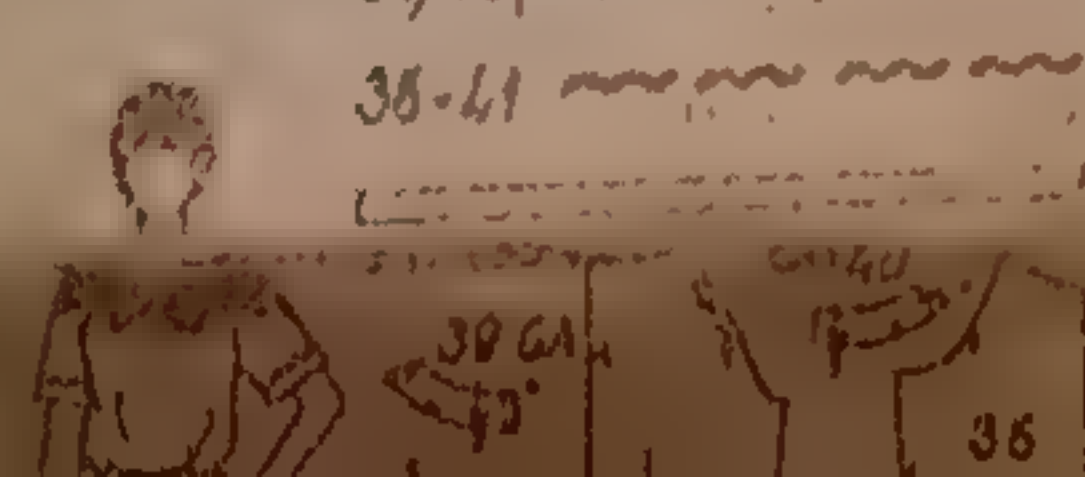
43/19 (170-92-100). 250(150).

29-35

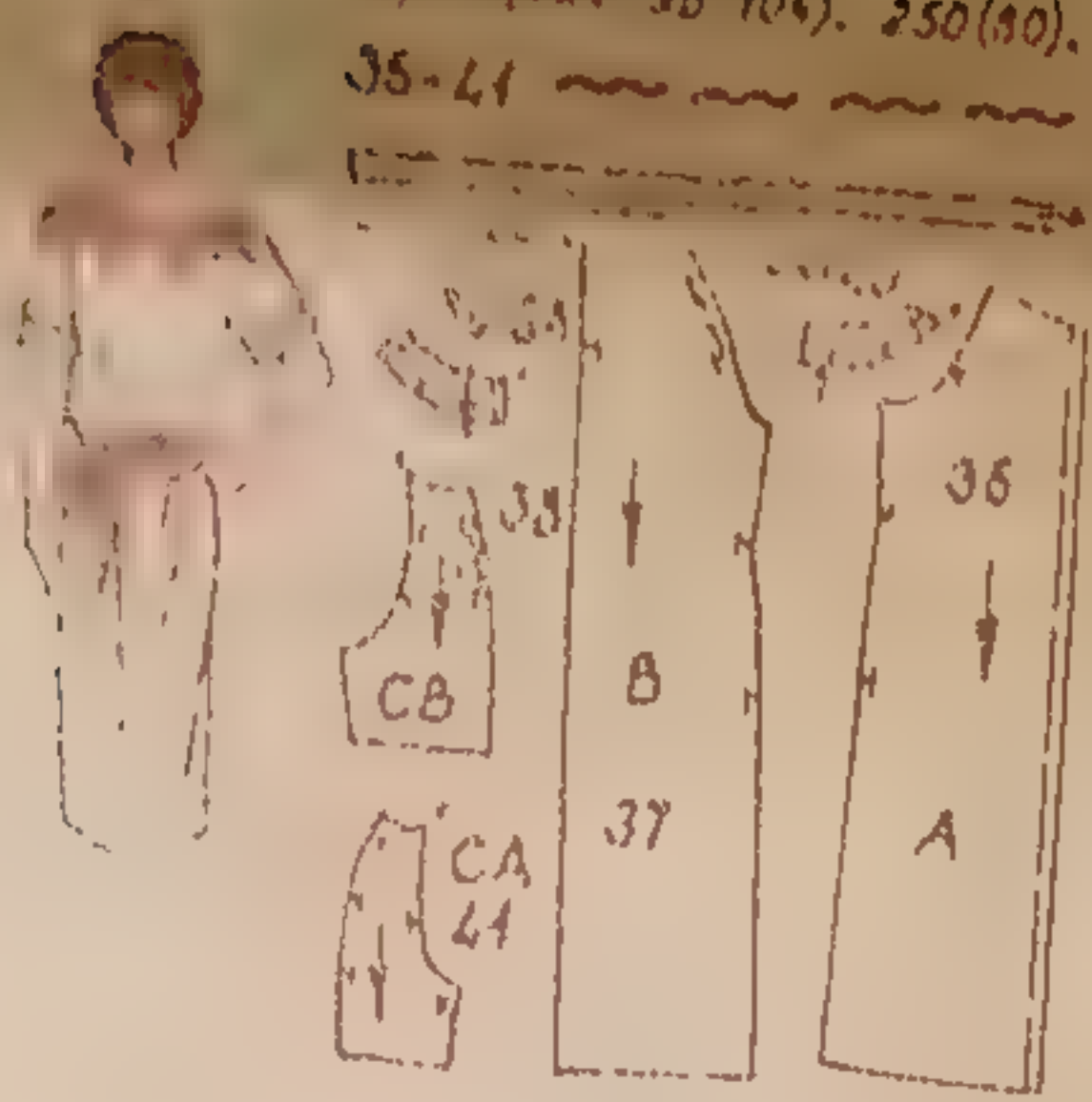


54/22 (164-96-104). 250(80).

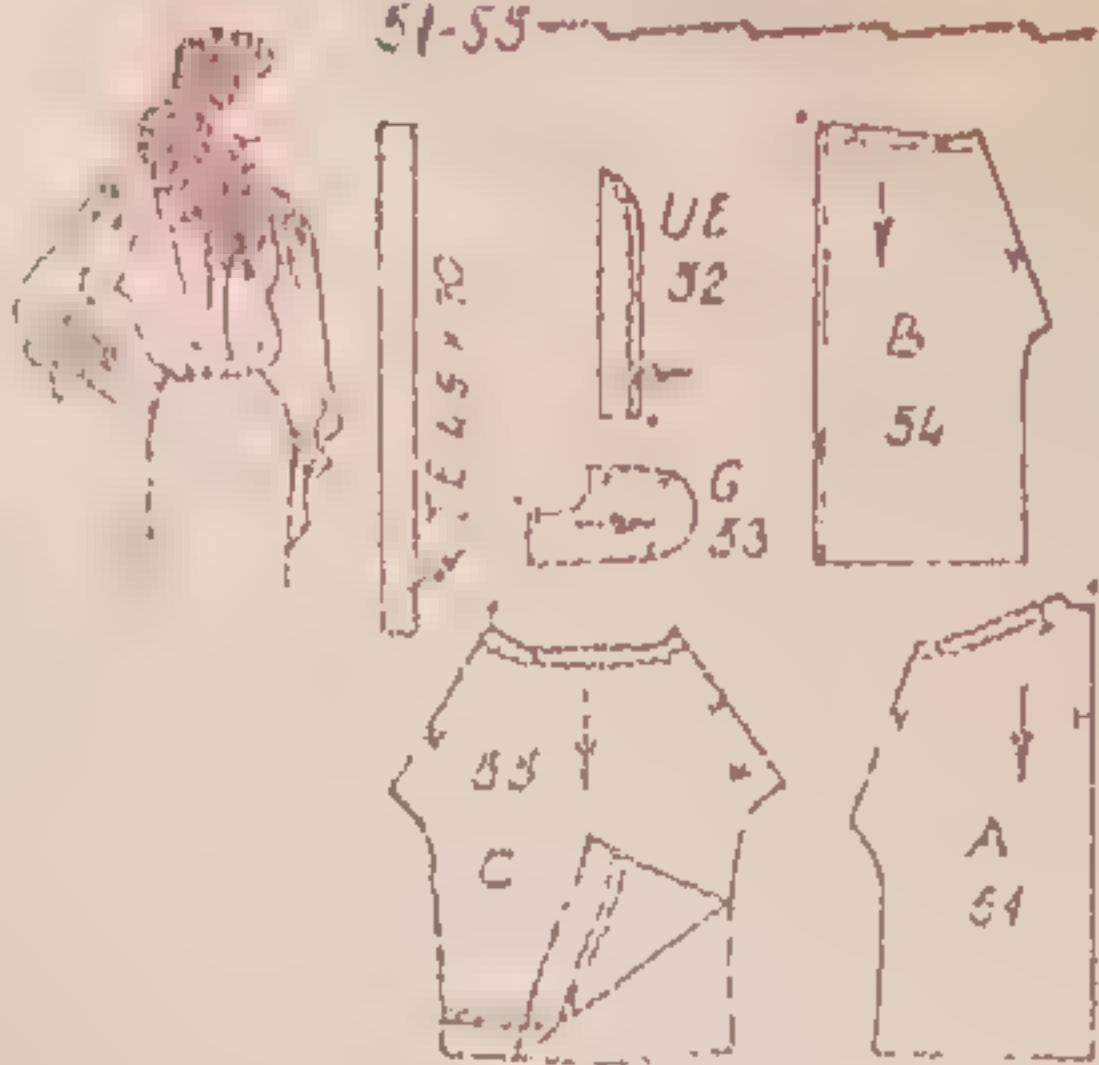
36-41



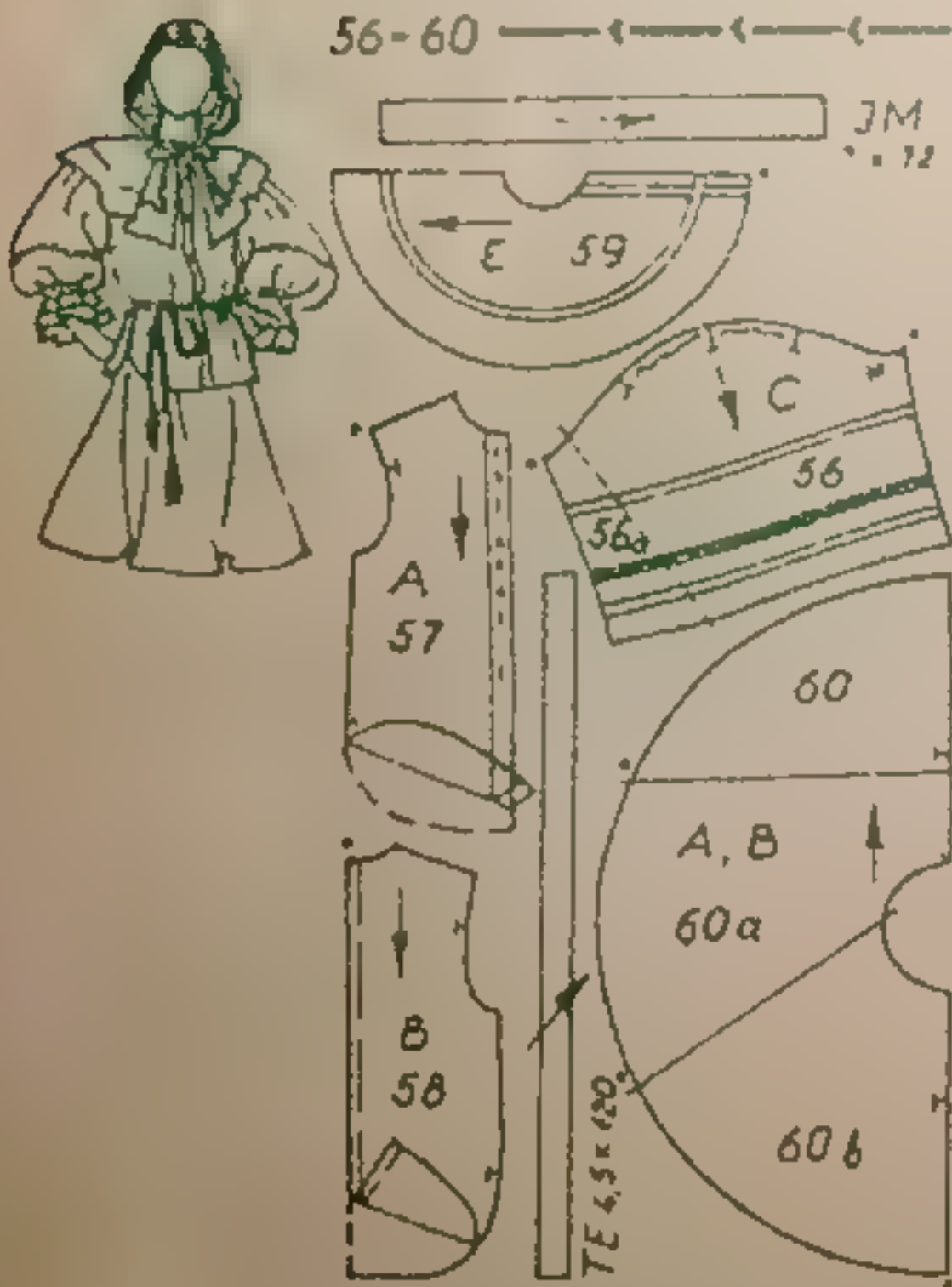
54/22(164-96-104). 250(180).
35-44



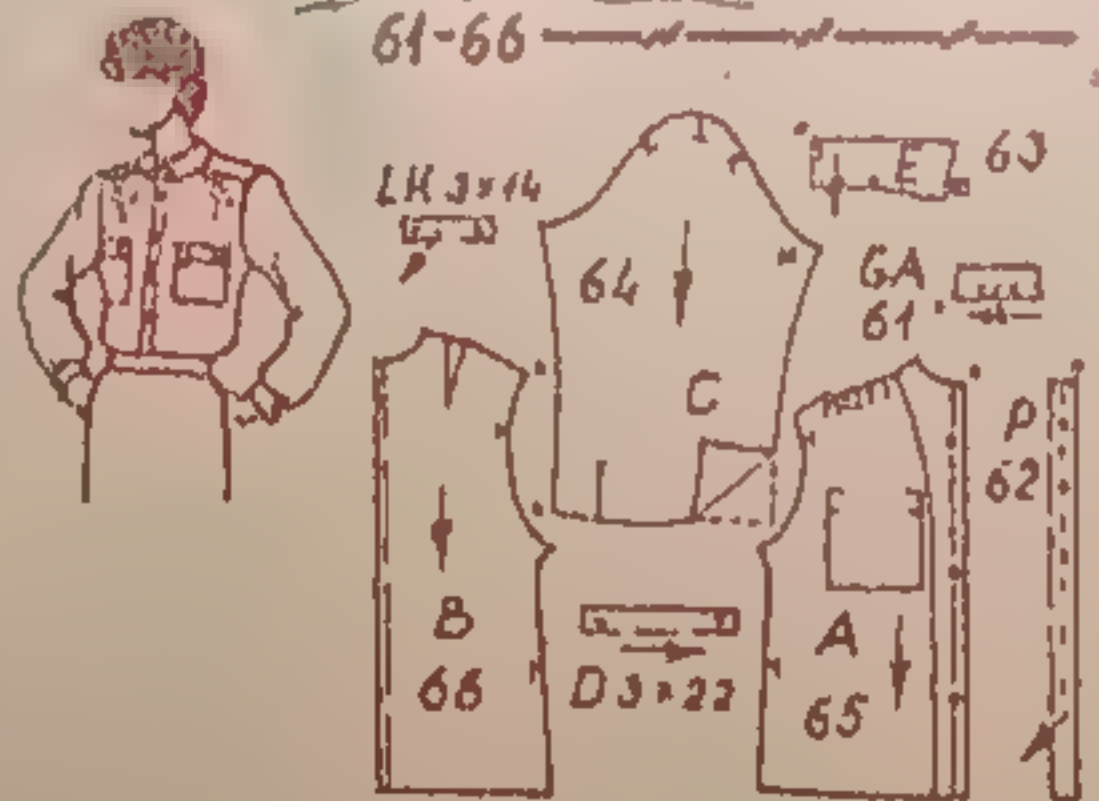
87/34(170-86[92,96]). 130(148).
51-55



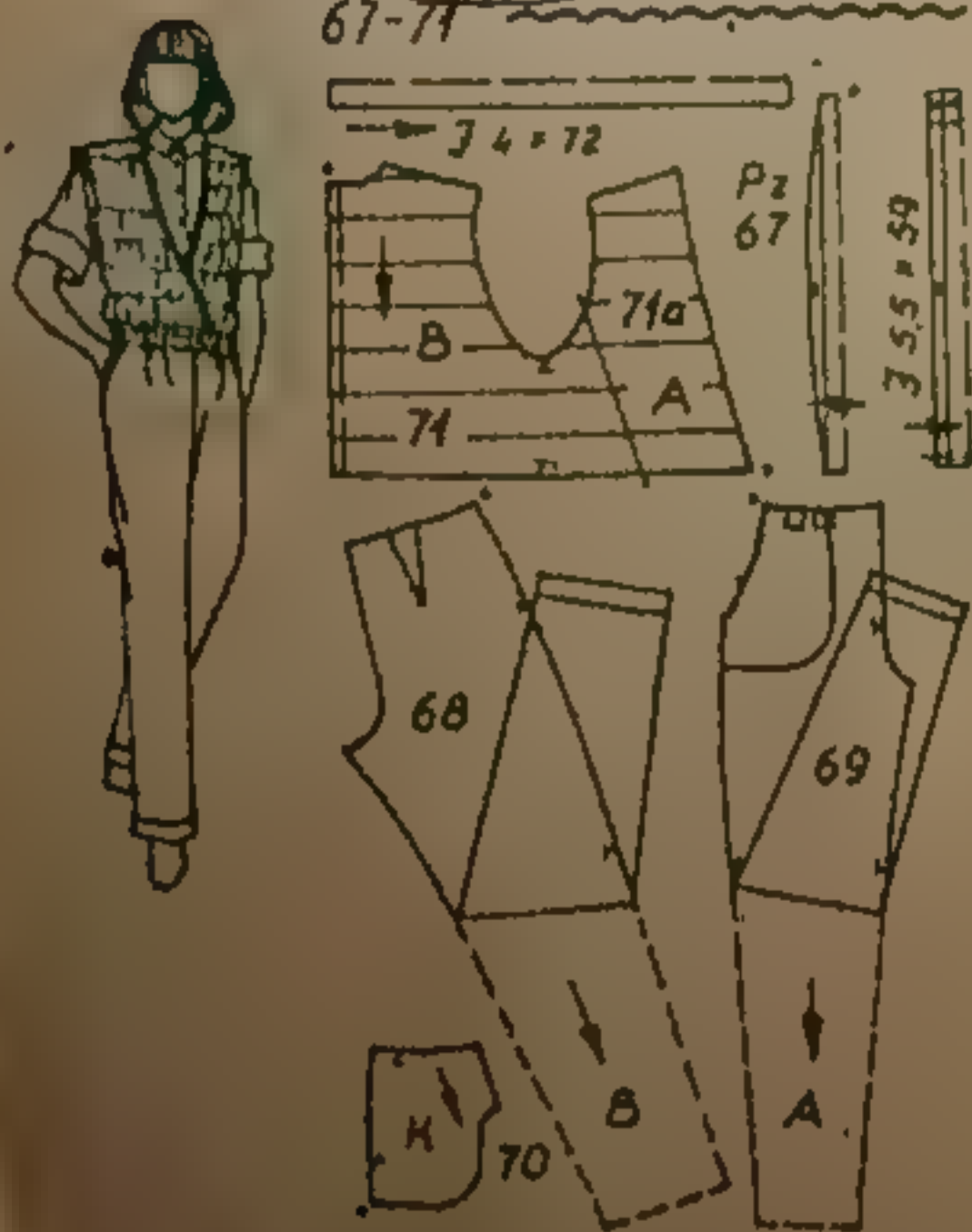
81/31(170-88-96). 250(150).
56-60



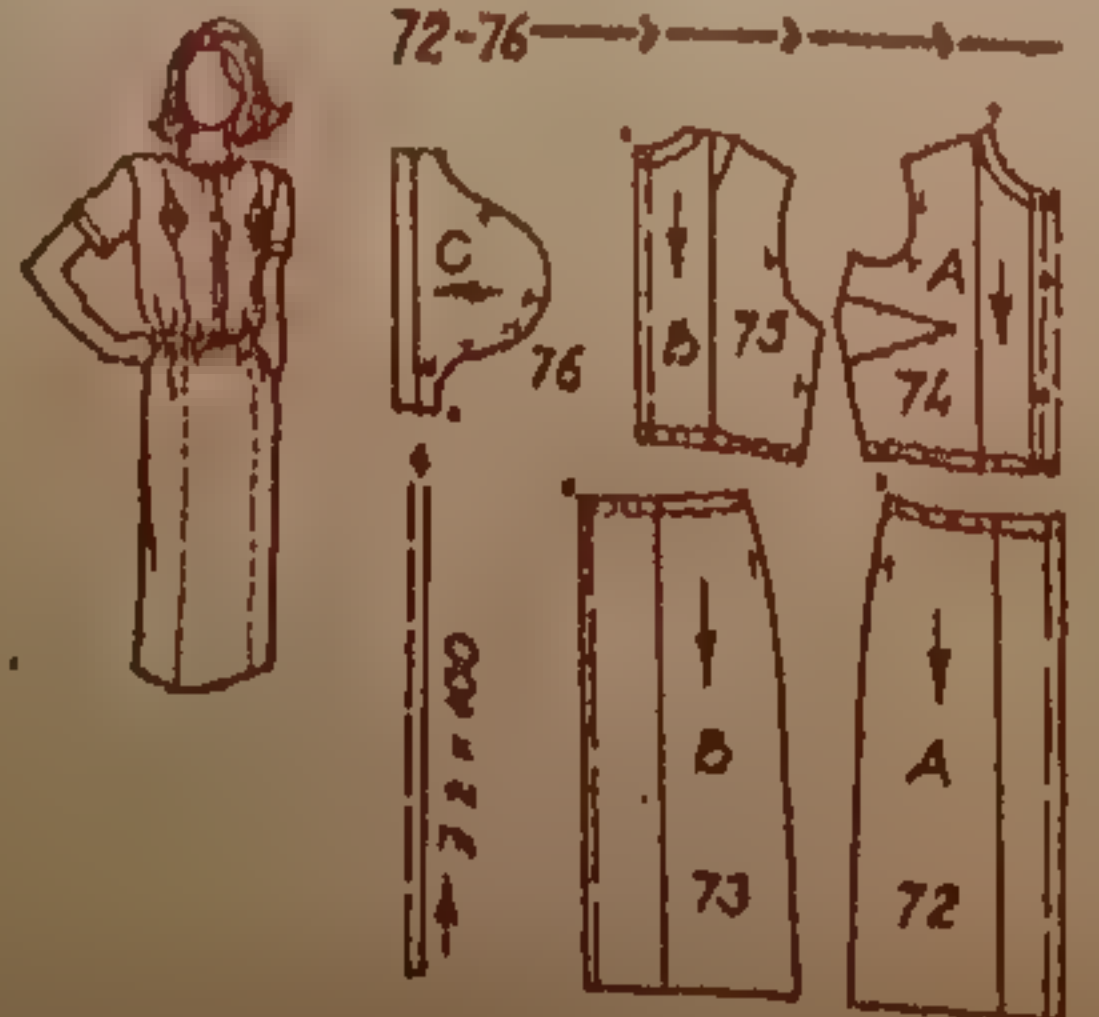
25/12(164-92). 210,20(100).
61-66

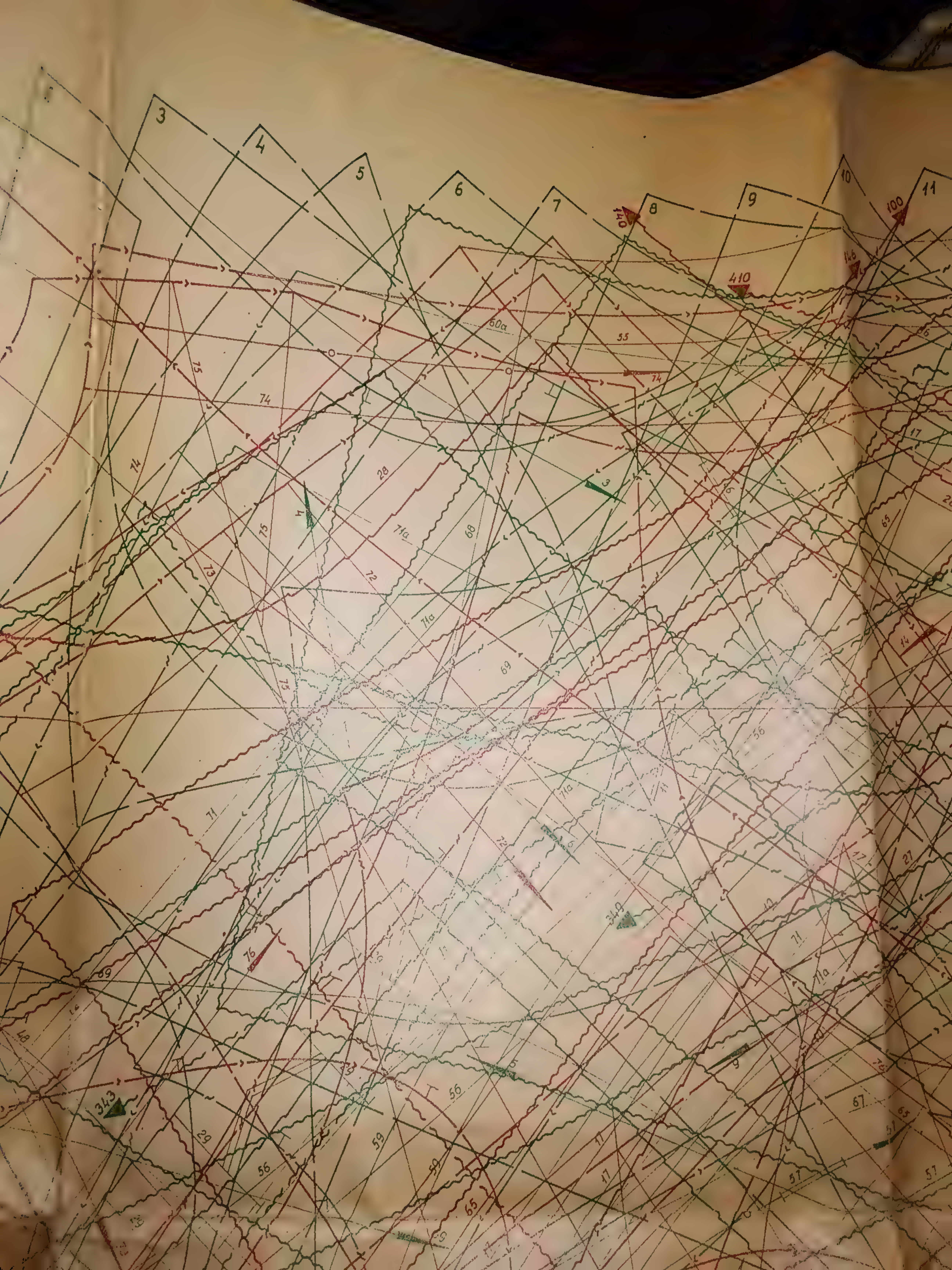


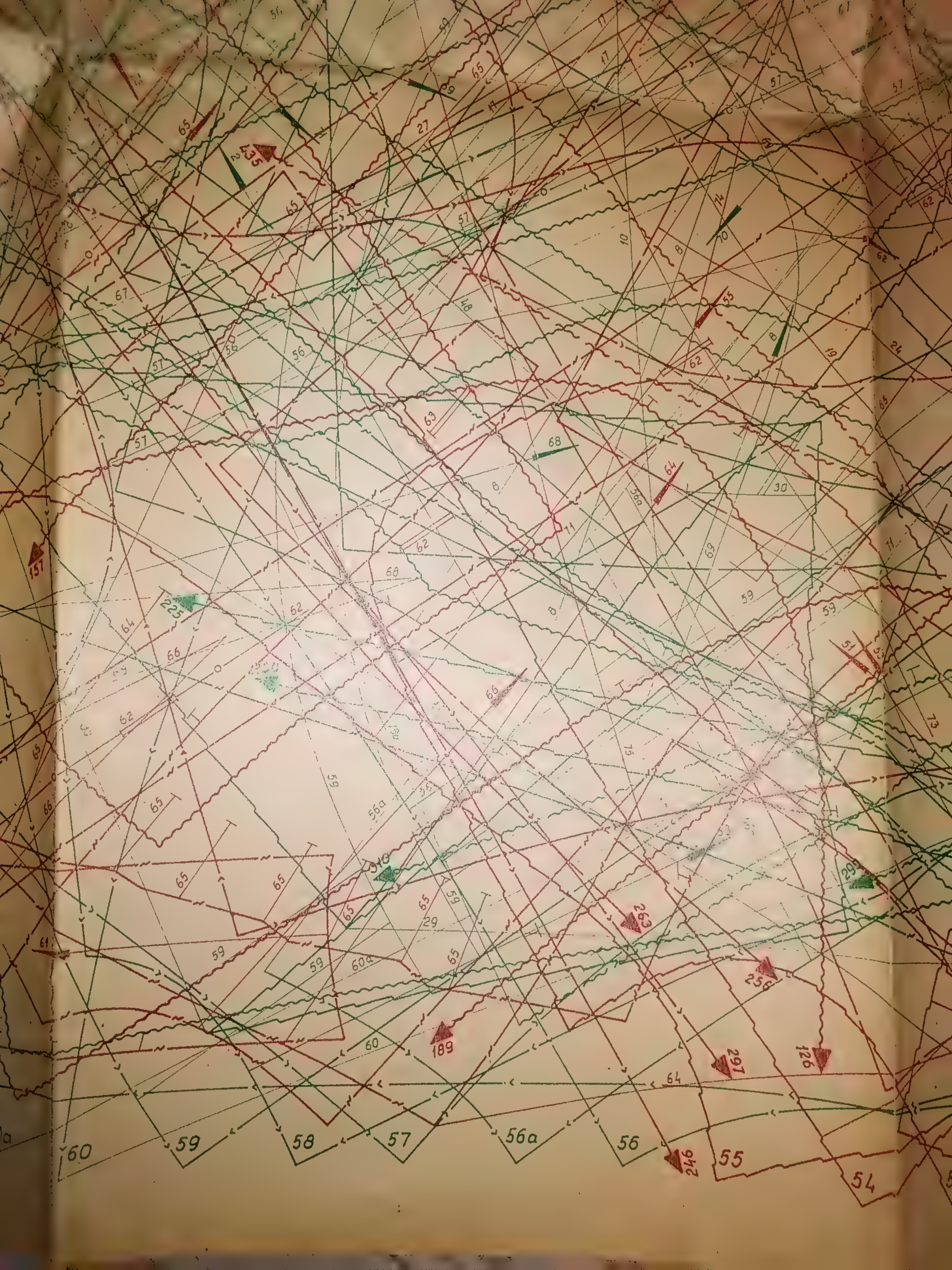
30/14(164-92-100). 70,130(150).
67-71

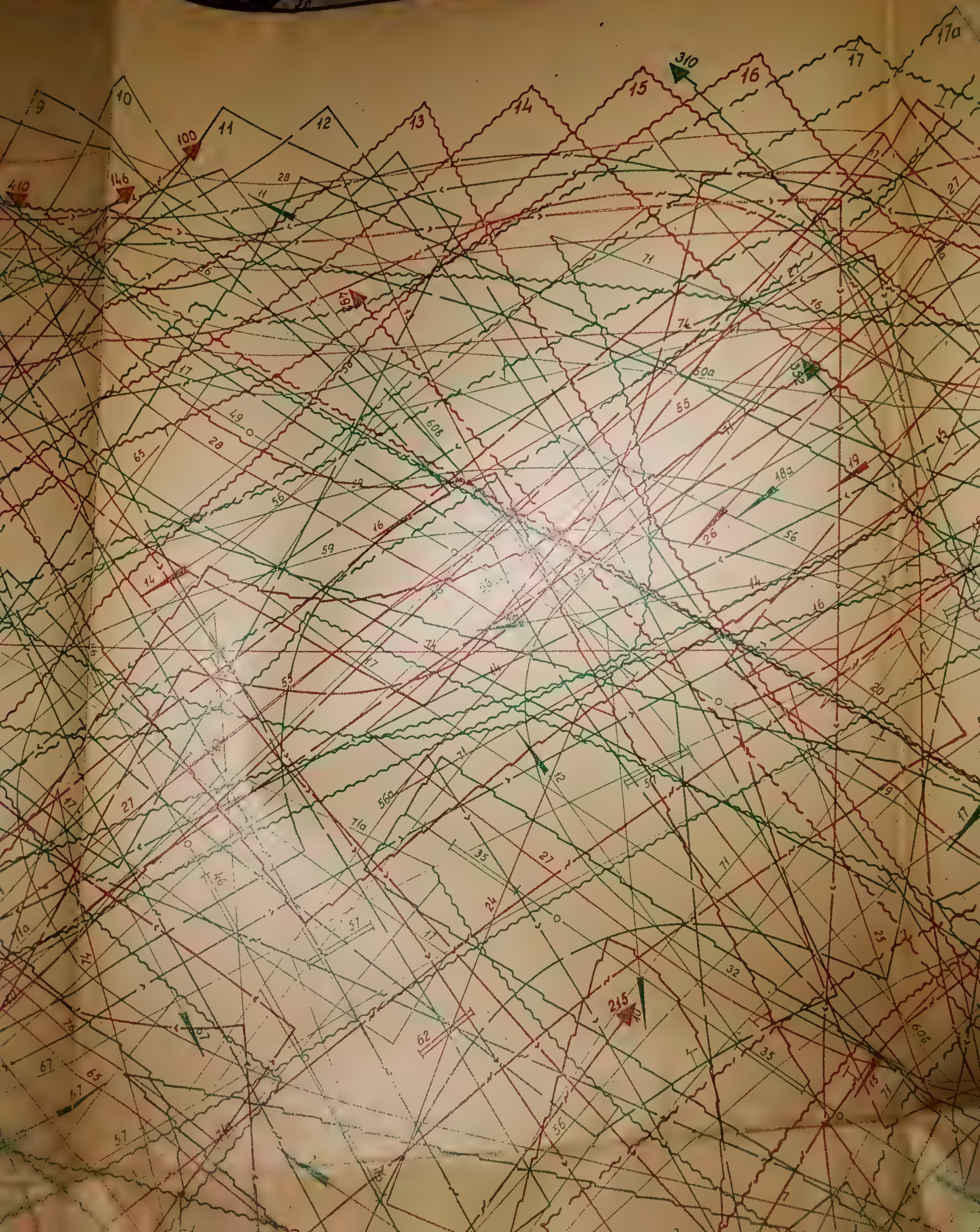


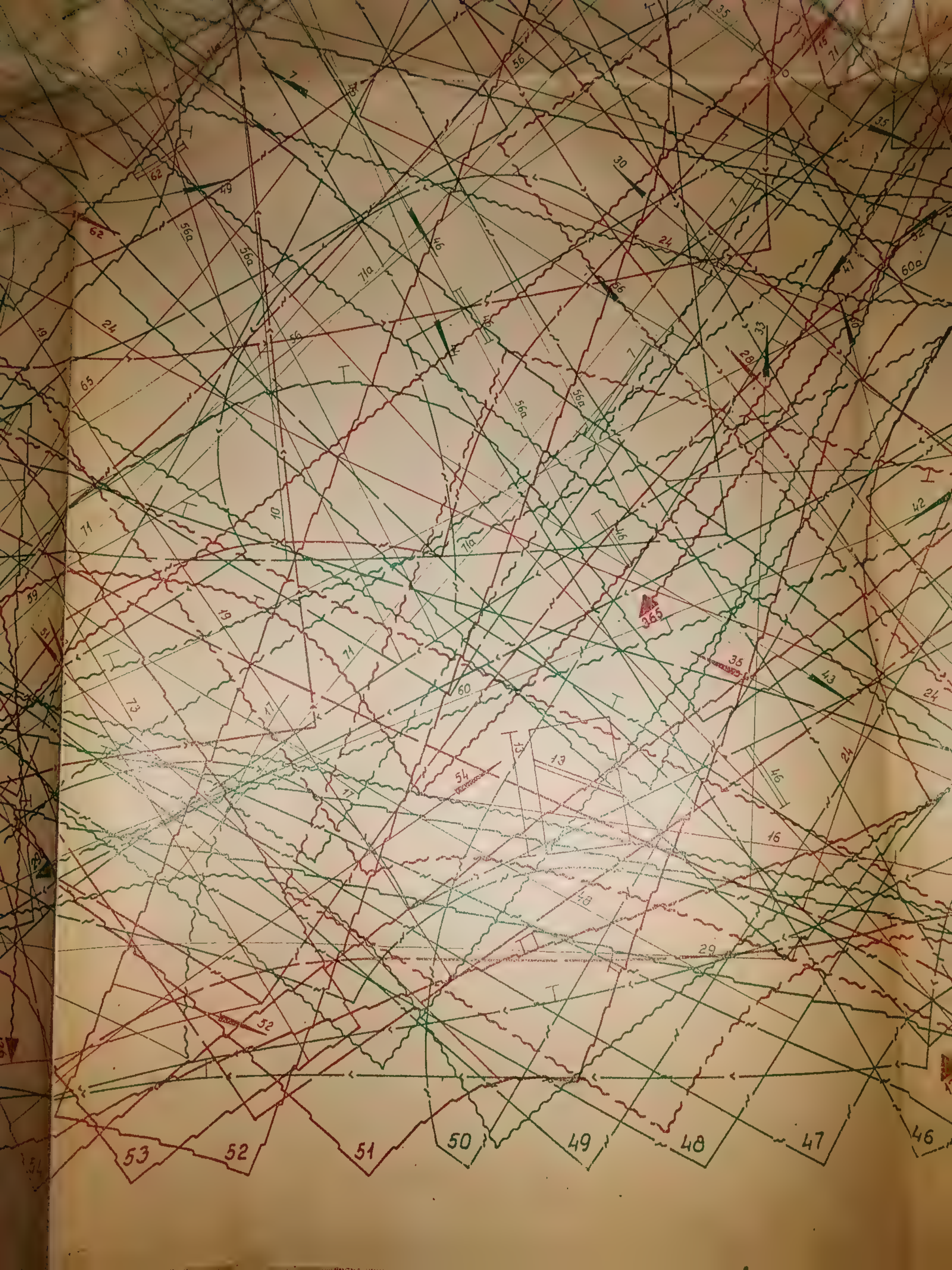
53/22(170-100-108). 400(180).
72-76

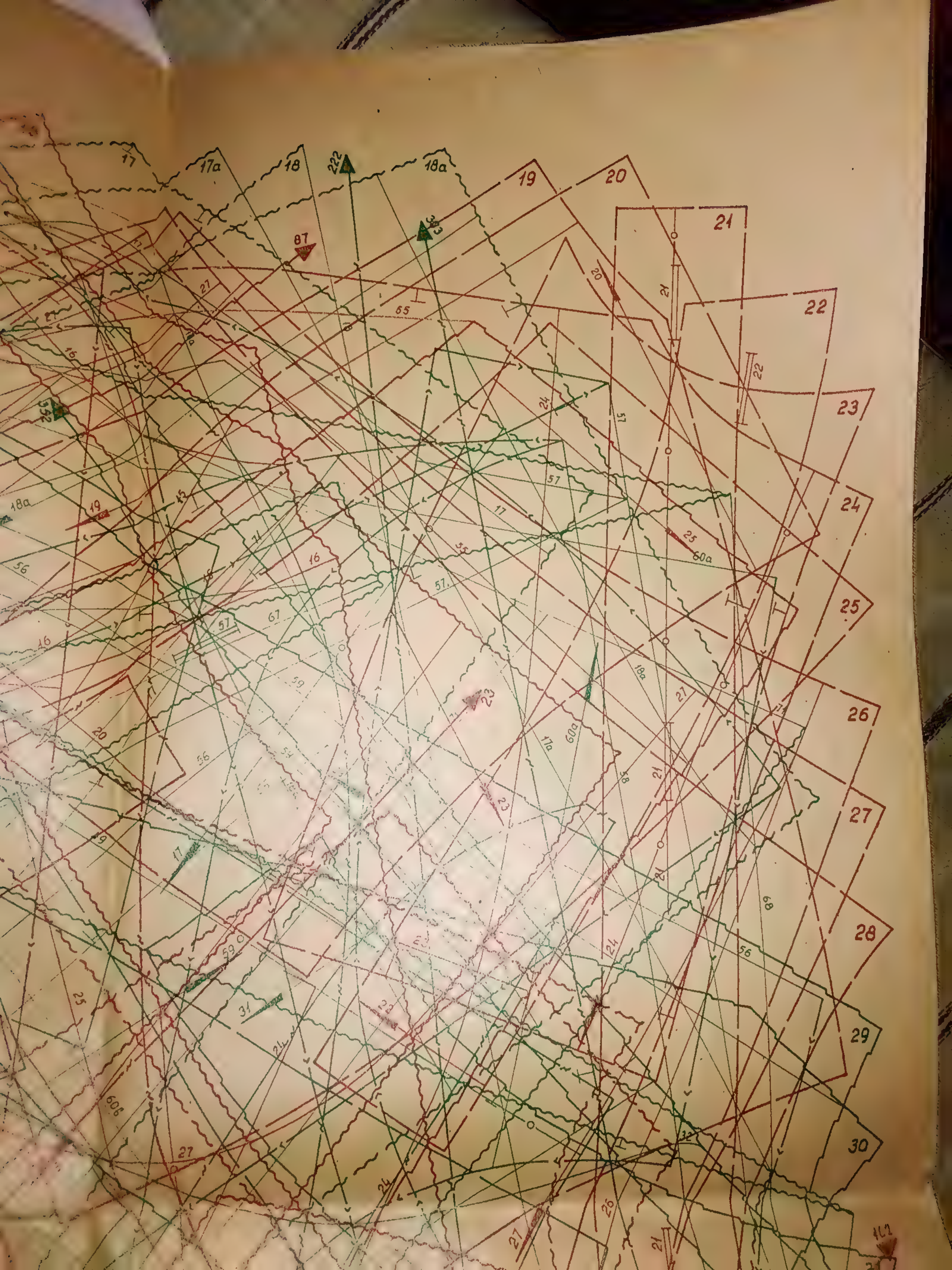


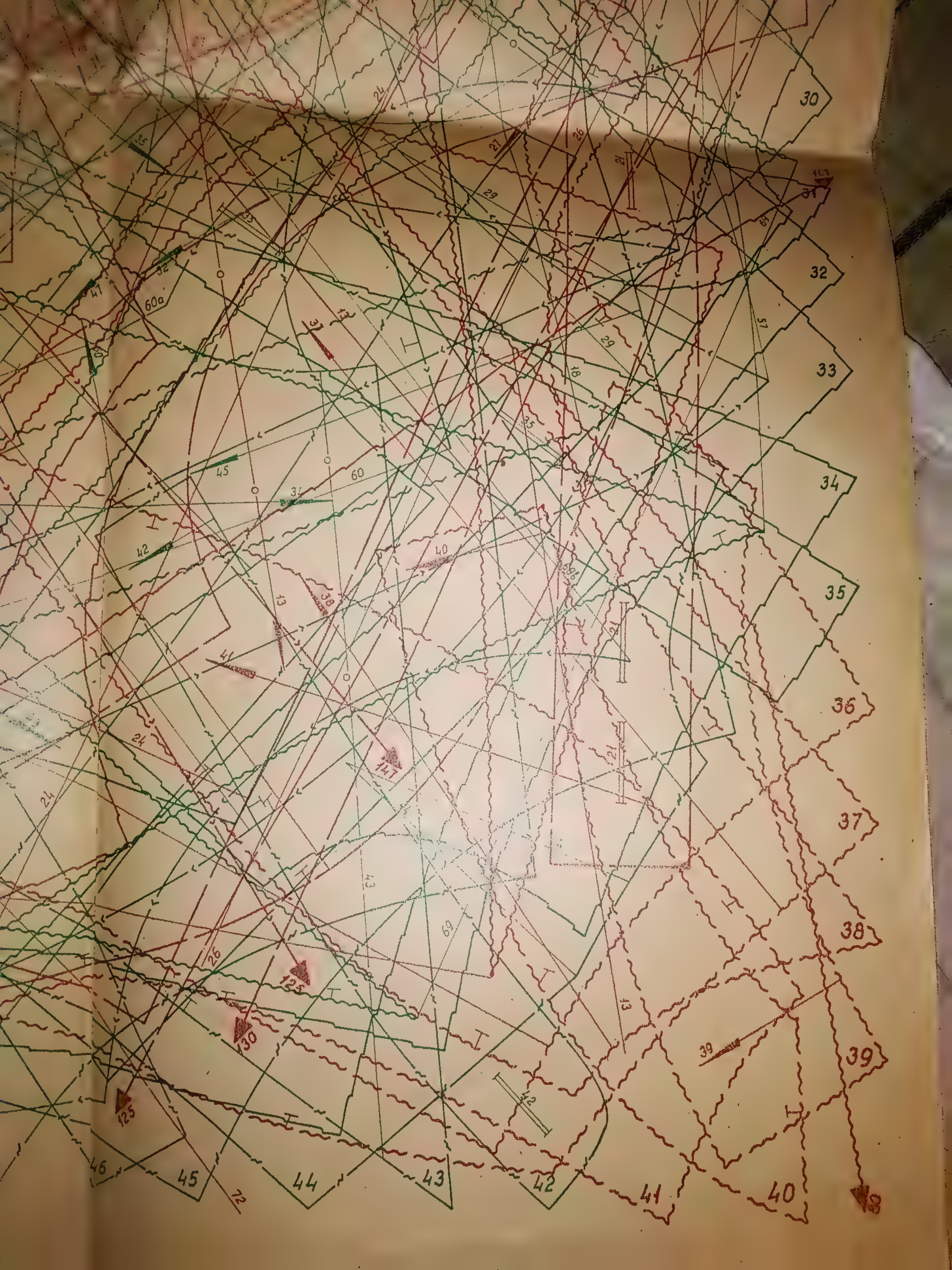












**Понедельник-Воскресенье
19 июля-25 июля 2004 г.**

ГАЗЕТА БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ

ИЗ РУК В РУКИ

www.izrukvruki.ru

Часть 1 №27(306) Саратов и Саратовская область

Издается ООО "Пронто-Самара" с 1998 г. Выходит 1 раз в неделю в понедельник

сегодня в номере: раздел **РАБОТА - 712 ВАКАНСИЙ** см. стр. 29-34

ООО "ПСП-97" ЕВРООКНА

ул. Горького, 13 (угол Горького/Шевченко)

ул. Горького, 13 (угол Горького/Шевченко)
тел. 56-69-89, 52-19-79, 72-16-10

- деревянные
- пластиковые
- остекление лоджий
- подоконная доска
- мебель для бань, дач (сосна)
- межкомнатные двери

сертифицировано
4826059
Лиц. ГС-4-64-002071

С НАМИ
МИР
ДОБРЕЕ...

СЕРИОЗ

Официальный дистрибьютор

ОАО "АВТОВАЗ"

ОАО "Саратов-Лада", КБ "Промэк-Банк",
страховое общество "Асоль"

Лист № 3516 ... МДР РД

проводят совместную акцию
по продаже автомобилей ВАЗ, ИЖ, ОКА:
кредит от 10% годовых
полное каско 5,5%

1999

1992-1993

1050 72-65-54

(8453) 73-33-93, 79-89-89

ТЕЛЕФОН (8453) 72-36-40

Битовльс, пр. Строителей, 64

Итого: № 1722 Итого: 4570 КБ "История-Бумага"

4632102

OPENING

30 лет на рынке черного лома!



KODAK
ColorSlide 100
135 36

73 74 74

Каждому покупателю
компьютера на базе процессора
Intel® Pentium® 4
до 31 августа 2004г.

в подарок
МОДЕМ

15 Interior-Chase
of Commerce

ВЛЮБЛЕННЫМ
2000



Хволяинск, пристань
(295)2-18-67

Сериол, Верхняя, 17,
завод им. Ленина

Безопасность

1. (278)2-0-09

Советское
- 12611-24

ПОКУПАЛИ

Степанов, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович
Давыдов, Александр Иванович
Степанов, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович

ПРИСТАВАЛИ

Александров, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович
Давыдов, Александр Иванович
Степанов, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович

ПОКУПАЛИ

Степанов, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович
Давыдов, Александр Иванович
Степанов, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович

ПРИСТАВАЛИ

Александров, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович
Давыдов, Александр Иванович
Степанов, Александр Иванович
Труфанов, Александр Иванович

market.overta.ru

КЦИЯ

ЖАЕТСЯ

сертификат
462023

редит
ль
ей!

ПРОБЛЕ

— правда,
станется соседу!

овомаиская, 44

05 26 13 14

15 HISTORY-LESS OF ROBERT

Мс-1 белая бумага
 без линовки и печати
Мс-6 Гофрокартон
Мс-11 Архивная документация,
 книги, газеты, журналы и т.п.
 Тряпье (х/б, шерстяные вещи)

1300 руб./т. (1 р. 30 коп./кг)
1200 руб./т. (1 р. 20 коп./кг)

САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ПУШКИНА

ОРГТЕХНИКА

КОМПЬЮМАРКЕТ

www.compumarket.overta.ru

АКЦИЯ ПРОДОЛЖАЕТСЯ

сертификаты
4820232

до 31 июля

**Компьютер в кредит
+
Автомобиль
25 000 рублей!**

Когда поверите, что **ЭТО** — правда,
ВАШ АВТОМОБИЛЬ достанется соседу!

ул. Первомайская, 44
27 77 05, 26 13 14

Предъявителю данной листовки
предоставлена индивидуальная скидка

НОСТРАДАМУС НЕ ПОСТРАДАЛ

Настоящую сенсацию произвела расшифровка последних предсказаний Нострадамуса. Сегодня уже многие знают, что новая российская марка «Трия» – это мебель для дома. Удивительно то, что знал об этом и знаменитый философ, живший в шестнадцатом веке!

Три "Я" и три сердца
Мечтой будут биться
О мебели новой,
Удобной, красивой,
К тому же, доступной...

Не нужно быть специалистом, чтобы увидеть в нострадамусовских трех "Я" российскую «Трию»! Выходит, что не простая это мебель, есть в ней что-то магическое и где-то даже космическое...

Вряд ли, конечно, гостинные, кухни, детские, спальни, прихожие и шкафы-купе имеют какое-то отношение к мистике и волшебству. Хотя хозяйки наверняка другими глазами будут теперь смотреться в зеркала новой спальни. Ведь кто знает, может быть, древнее предсказание предвещает "тройное блаженство" и в любви?

МЕБЕЛЬ

г. Саратов, ул. Слонова, 1
Т. 52-22-44

192-7 (9) 10/10/19 4843443



содержание рубрик

Уважаемые читатели!

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с содержанием рубрик перед тем, как начать работать с газетой

НЕДВИЖИМОСТЬ

КВАРТИРЫ. ПРОДАЖА

| | | |
|------|-------------------------------|----|
| *101 | Однокомнатные | 3 |
| *102 | Двухкомнатные | 5 |
| *103 | Трехкомнатные | 7 |
| *104 | Четырехкомнатные | 9 |
| *105 | Многокомнатные | 10 |
| *106 | Комнаты | 10 |
| *107 | В Саратовской области | 10 |
| 108 | В других регионах | 10 |
| 109 | Покупка | 10 |
| 110 | Квартиры и комнаты в Энгельсо | 10 |

КВАРТИРЫ. ВНАЕМ

| | | |
|------|------------------------------|----|
| *111 | Однокомнатные | 10 |
| *112 | Двухкомнатные | 11 |
| *113 | Трехкомнатные и более комнат | 11 |
| *116 | Комнаты в Саратове | 11 |
| *117 | В Саратовской области | 11 |
| 118 | В других регионах | 12 |
| 119 | Спрос | 12 |

КВАРТИРЫ. ОБМЕН

| | | |
|------|-----------------|----|
| 120 | Съезд | 12 |
| 121 | Разъезд | 12 |
| 122 | Равноценный | 12 |
| 123 | Прочие варианты | 12 |
| *128 | Инообмен | 12 |

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ. ПРОДАЖА

| | | |
|------|---------------------------------|----|
| *130 | Здания и особняки | 12 |
| *131 | Офисы | 12 |
| *132 | Торговля и сервис | 12 |
| *133 | Кафе. Бары. Рестораны | 12 |
| *134 | Производство и склады | 12 |
| *136 | Другого и свободного назначения | 12 |
| *138 | Вне Саратова | 13 |
| *139 | Спрос | 13 |

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ. АРЕНДА

| | | |
|------|---------------------------------|----|
| *140 | Здания и особняки | 13 |
| *141 | Офисы | 13 |
| *142 | Торговля и сервис | 13 |
| *143 | Кафе. Бары. Рестораны | 13 |
| *144 | Производство | 13 |
| *145 | Склады и складские услуги | 13 |
| *146 | Другого и свободного назначения | 13 |
| *148 | Вне Саратова | 13 |
| *149 | Спрос | 13 |

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ. В СОБСТВЕННОСТЬ

| | | |
|------|----------------------------------|----|
| *150 | Дома в Саратове | 13 |
| 151 | Дома, дачи в Саратовской области | 14 |
| 154 | Участки в Саратовской области | 15 |
| *156 | В других регионах | 15 |
| 159 | Спрос | 15 |

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ ВНАЕМ

| | | |
|-----|-----------------------|----|
| 160 | Дома в Саратове | 15 |
| 161 | В Саратовской области | 16 |

| | | |
|-----|-----------------|----|
| 218 | Ремонт и услуги | 26 |
| 219 | Спрос | 26 |

ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ

| | | |
|------|----------------------------------|----|
| *220 | Для дома и офиса | 26 |
| *222 | Мобильная связь. Салоны и дилеры | 26 |
| *224 | Сотовые телефоны. Марки | 26 |
| *226 | Другие средства связи | 28 |
| 228 | Ремонт и услуги | 28 |
| *229 | Спрос | 28 |

ПРЕДМЕТЫ ОБИХОДА

| | | |
|-----|-------------|----|
| 240 | Предложение | 28 |
| 249 | Спрос | 28 |

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ

| | | |
|------|------------------------|----|
| 270 | Цветы и растения | 28 |
| *272 | Собаки | 28 |
| *273 | Кошки | 29 |
| *275 | Другие животные | 29 |
| *276 | В дар | 29 |
| 277 | Потерянные и найденные | 29 |
| 278 | Средства содержания | 29 |
| *279 | Спрос | 29 |

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ. ОБСЛУЖИВАНИЕ

| | | |
|------|-------------|----|
| *280 | Предложение | 29 |
| 289 | Спрос | 29 |

РАБОТА И ОБРАЗОВАНИЕ

ВАКАНСИИ

| | | |
|-----|-------------------------------|----|
| 302 | Производство | 29 |
| 304 | Информационные технологии | 31 |
| 305 | Строительство и ремонт | 31 |
| 306 | Транспорт и автосервис | 31 |
| 307 | Финансы и бухгалтерия | 32 |
| 308 | Право | 32 |
| 310 | Коммерция. Агенты и менеджеры | 32 |
| 311 | Безопасность | 32 |
| 312 | Офис | 32 |
| 313 | Розничная торговля | 33 |
| 315 | Общественное питание | 33 |
| 316 | Образование | 33 |
| 317 | Здравоохранение и спорт | 33 |
| 318 | Другие виды деятельности | 33 |

СОИСКАТЕЛИ

| | | |
|------|-------------------------------|----|
| *322 | Производство | 34 |
| *324 | Информационные технологии | 34 |
| *325 | Строительство и ремонт | 34 |
| *326 | Транспорт и автосервис | 34 |
| *327 | Финансы и бухгалтерия | 34 |
| *328 | Право | 34 |
| *330 | Коммерция. Агенты и менеджеры | 34 |
| *331 | Безопасность | 34 |
| *332 | Офис | 34 |
| *333 | Розничная торговля | 34 |
| *335 | Общественное питание | 34 |
| *336 | Образование | 34 |
| *337 | Здравоохранение и спорт | 34 |
| *338 | Другие виды деятельности | 34 |
| *339 | Без определения | 34 |

ВОСПИТАТЕЛИ, НЯНИ, ПОМОЩНИКИ В ХОЗЯЙСТВЕ

| | | |
|-----|--|----|
| 411 | Для грузовиков, тягачей, автобусов микроавтобусов определенных марок | 70 |
| 415 | Для спецтехники и прицепов | 70 |
| 416 | Аудио- и видеотехника | 70 |
| 418 | Автомобили целиком на запчасти | 70 |
| 419 | Спрос | 70 |

ОСНАЩЕНИЕ И СРЕДСТВА ДЛЯ УХОДА И СЕРВИСА

| | | |
|-----|-------------|----|
| 430 | Предложение | 70 |
| 439 | Спрос | 70 |

СРЕДСТВА ТРАНСПОРТА. УСЛУГИ

| | | |
|-----|---------------------------|----|
| 453 | Автосервис. Виды работ | 70 |
| 454 | Автосервис. Универсальный | 70 |
| 457 | Автокурсы | 70 |
| 459 | Спрос | 70 |

МОТОЦИКЛЫ И МОПЕДЫ

| | | |
|-----|---------------------------|----|
| 460 | Предложение | 72 |
| 461 | Запчасти и принадлежности | 72 |
| 468 | Ремонт и сервис | 72 |
| 469 | Спрос | 72 |

ГАРАЖИ И СТОЯНКИ

| | | |
|-----|-----------------|----|
| 480 | В собственность | 72 |
| 481 | Внаем | 72 |
| 489 | Спрос | 72 |

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И УСЛУГИ

ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ

| | | |
|------|----------------------------|----|
| *501 | Для различной деятельности | 36 |
| 504 | Швейное и вязальное | 38 |
| *505 | Торговое и пищевое | 38 |
| 508 | Ремонт и сервис | 38 |
| 509 | Спрос | 38 |

КОМПЬЮТЕРЫ И ОРГТЕХНИКА

| | | |
|-----|-------------------------|----|
| 510 | Предложение | 43 |
| 515 | Программное обеспечение | 43 |
| 518 | Ремонт и сервис | 44 |
| 519 | Спрос | 44 |

ФИНАНСЫ, КРЕДИТ, ИНВЕСТИЦИИ

| | | |
|-----|-------------|----|
| 530 | Предложение | 44 |
| 539 | Спрос | 44 |

БУХГАЛТЕРИЯ И АУДИТ

| | | |
|-----|-------------|----|
| 540 | Предложение | 44 |
| 549 | Спрос | 44 |

ЮРИДИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

| | | |
|-----|------------------------|----|
| 550 | Для бизнеса | 44 |
| 555 | Адвокаты и специалисты | 44 |
| 558 | Другие | 44 |
| 559 | Спрос | 44 |

ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ И АРЕНДА

| | | |
|-----|----------------------|----|
| 596 | Другие специальности | 45 |
| 598 | Оснащение | 45 |
| 599 | Спрос | 45 |

ДОСУГ. РАЗВЛЕЧЕНИЯ

КНИГИ И ПЕРИОДИКА, ПЕЧАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ

| | | |
|-----|-------------|----|
| 601 | Предложение | 45 |
| 609 | Спрос | 46 |

ВИДЕО И АУДИО

| | | |
|------|-----------------|----|
| *620 | Видео и аудио | 47 |
| 625 | Видеоигры | 47 |
| 628 | Ремонт и сервис | 47 |
| 629 | Спрос | 47 |

ИСКУССТВО И КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЕ

| | | |
|------|------------------------|----|
| *630 | Инструменты и атрибуты | 47 |
| *632 | Аудио-, видеозаписи | 47 |
| *636 | Коллекционирование | 47 |
| 638 | Реставрация и сервис | 47 |
| 639 | Спрос | 47 |

ФОТО, КИНО, ОПТИКА

| | | |
|-----|-------------|----|
| 640 | Предложение | 48 |
| 649 | Спрос | 48 |

ТВОРЧЕСТВО. УСЛУГИ

| | | |
|------|-------------|----|
| *650 | Предложение | 48 |
| 659 | Спрос | 48 |

ОТДЫХ, ТУРИЗМ И СПОРТ

ОТДЫХ, ТУРИЗМ

| | | |
|-----|-------------|----|
| 701 | Предложение | 48 |
| 709 | Спрос | 48 |

СПОРТ. ОБУЧЕНИЕ И ЗАНЯТОСТЬ

| | | |
|-----|-------------|----|
| 710 | Предложение | 48 |
| 719 | Спрос | 48 |

СПОРТ И ТУРИЗМ. ОСНАЩЕНИЕ, ОБОРУДОВАНИЕ

| | | |
|------|-------------|----|
| *720 | Предложение | 48 |
| 729 | Спрос | 52 |

ВЕЛОСИПЕДЫ

| | | |
|-----|-------------|----|
| 730 | Предложение | 52 |
| 739 | Спрос | 52 |

МАССАЖ И РЕЛАКСАЦИЯ

| | | |
|-----|----------------------|----|
| 750 | Массаж, сауны, отдых | 52 |
|-----|----------------------|----|

СООБЩЕНИЯ

ПОСЛАНИЯ ДЛЯ ЖЕНЩИН

| | | |
|------|------------|----|
| *801 | Брачные | 52 |
| *802 | Знакомства | 52 |

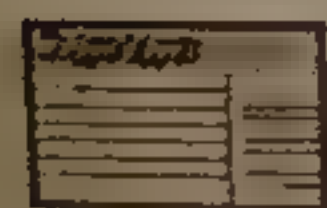
ПОСЛАНИЯ ДЛЯ МУЖЧИН

| | | |
|------|------------|----|
| *811 | Брачные | 52 |
| *812 | Знакомства | 52 |

| | | | | | | | | | | | |
|------|---|----|------|---|---|-----|--|------------------------------------|-------|------------------------------------|----------------------|
| 149 | Спрос | 13 | *327 | Финансы и бухгалтерия | 34 | 539 | Спрос | 44 | 750 | МАССАЖ И РЕЛАКСАЦИЯ | Массаж, сауны, отдых |
| | ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ В СОБСТВЕННОСТЬ | | *328 | Право | | | БУХГАЛТЕРИЯ И АУДИТ | | | СООБЩЕНИЯ | |
| *150 | Дома в Саратове | 13 | *330 | Коммерция. | | 540 | Предложение | 44 | | ПОСЛАНИЯ ДЛЯ ЖЕНЩИН | |
| 151 | Дома, дачи в Саратовской области | 14 | *331 | Агенты и менеджеры | 34 | 549 | Спрос | | *801 | Брачные | 32 |
| 154 | Участки в Саратовской области | 15 | *332 | Безопасность | 34 | | ЮРИДИЧЕСКИЕ УСЛУГИ | | *802 | Знакомства | |
| *156 | В других регионах | 15 | *333 | Офис | 34 | 550 | Для бизнеса | 44 | | ПОСЛАНИЯ ДЛЯ МУЖЧИН | |
| 159 | Спрос | 15 | *335 | Розничная торговля | 34 | 555 | Адвокаты и специалисты | 44 | *811 | Брачные | 52 |
| | ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ В НАЕМ | | *336 | Образование | 34 | 558 | Другие | | *812 | Знакомства | 52 |
| 160 | Дома в Саратове | 15 | *337 | Здравоохранение и спорт | 34 | 559 | Спрос | | | ДРУГИЕ СООБЩЕНИЯ | |
| 161 | В Саратовской области | 16 | *338 | Другие виды деятельности | 34 | | ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ И АРЕНДА | | 831 | Контакты по интересам | 53 |
| 166 | В других регионах | 16 | *339 | Без определения | | 560 | Пассажирские перевозки и такси | | 833 | Персональные | |
| 169 | Спрос | 16 | | ВОСПИТАТЕЛИ, НЯНИ, ПОМОЩНИКИ В ХОЗЯЙСТВЕ | | 562 | Аренда и прокат автомобилей | | 835 | Публичные | 53 |
| | СТРОЙМАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ | | 340 | Вакансии | 34 | 564 | Грузоперевозки, переезды | 44 | 837 | Потери и находки | 53 |
| 170 | Строительные и отделочные материалы | 16 | 349 | Соискатели | 34 | 569 | Спрос | 45 | | РАЗНОЕ | |
| 173 | Строительное оборудование | 16 | | ДЕЛОВОЕ ПАРТНЕРСТВО | | | РЕКЛАМА И ПОЛИГРАФИЯ. ПЕЧАТИ И ШТАМПЫ | | 901 | Предложение | 53 |
| 175 | Сантехника, газ, отопление | 16 | 360 | Предложение | 35 | 570 | Предложение | | 909 | Спрос | 54 |
| 179 | Спрос | 17 | | КУРСЫ, УРОКИ, КОНСУЛЬТАЦИИ | | 579 | Спрос | | | ДЛЯ ДЕТЕЙ | |
| | УСЛУГИ И РЕМОНТ | | *380 | Иностранные языки | 35 | | ДРУГИЕ УСЛУГИ | | 910 | Одежда и обувь | 55 |
| 180 | Строительство | 17 | *382 | Компьютер | 35 | | Безопасность. Детективы | | 915 | Другие товары | 55 |
| 182 | Обустройство территорий | 17 | *384 | Для школьников и абитуриентов | 35 | 580 | Переводы | 45 | 919 | Спрос | 56 |
| 183 | Ремонт и отделка | 17 | *386 | Для студентов | 36 | 581 | В интернете | 45 | | ДРУГИЕ ПРЕДМЕТЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ | |
| 184 | Двери, окна, балконы, обустройство и защита | 18 | *387 | Творчество | 36 | 583 | Набор и обработка информации | 45 | *920 | Предложение | 56 |
| 185 | Сантехника и газ | 18 | *388 | Другие | 36 | 584 | Питание. Обеды с доставкой | 45 | 929 | Спрос | 56 |
| 187 | Электрика и антенны | 18 | 389 | Спрос | | 585 | Одежда и текстиль. | | | ПРОДОВОЛЬСТВИЕ | |
| 188 | Уборка, чистка, гигиена | 18 | | СРЕДСТВА ТРАНСПОРТА | | 586 | Изготовление и ремонт | 45 | *930 | Предложение | 56 |
| 189 | Спрос | | | ВТОТРАНСПОРТ | | 588 | Парикмахеры и визажисты | 45 | 939 | Спрос | |
| | БЛАГОУСТРОЙСТВО | | | 401 | Легковые автомобили | 58 | Прочие услуги | 45 | | АСТРОЛОГИЯ, МАГИЯ, ГАДАНИЕ | |
| | МЕБЕЛЬ, ИНТЕРЬЕР | | | 402 | Внедорожники | 65 | Спрос | 45 | *950 | Предложение | 56 |
| 201 | Предложение | 18 | | 403 | Автобусы и микроавтобусы | 66 | | 959 | Спрос | | |
| 208 | Изготовление и ремонт | 25 | | 404 | Грузовики и тягачи | 67 | | | | | |
| 209 | Спрос | 25 | | 405 | Спецавтотехника | 68 | | | | | |
| | БЫТОВАЯ ТЕХНИКА | | | 406 | Прицепы и фургоны | 68 | | | | | |
| 210 | Предложение | 25 | | 409 | Спрос | 68 | | | | | |
| | | | | | АВТОЗАПЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | | | | | |
| | | | | 410 | Для легковых и внедорожников определенных марок | 69 | | | | | |
| | | | | | | | 595 | ЗДОРОВЬЕ И ВНЕШНОСТЬ | | | |
| | | | | | | | | Косметология и коррекция внешности | | | |

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАШЕЙ УСЛУГОЙ

На последней странице
1 части газеты:



КУПОН ДЛЯ БЕСПЛАТНОГО
ОБЪЯВЛЕНИЯ



ПОЧТОВЫЙ АДРЕС РЕДАКЦИИ
ГАЗЕТЫ ДЛЯ ОБЪЯВЛЕНИЙ



АДРЕСА ПУНКТОВ
ПРИЕМА ОБЪЯВЛЕНИЙ

На предпоследней странице
1 части газеты:



ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ
ПУБЛИКАЦИИ БЕСПЛАТНЫХ
ОБЪЯВЛЕНИЙ



ТАРИФЫ И ПРАВИЛА
ПЛАТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ



ON-LINE УСЛУГИ:
ИНТЕРНЕТ



ТЕЛЕФОН

ТЕЛЕФОНЫ для подачи БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ

783-000 (многоканальный)

По телефону не принимаются объявления в рубрики 101-106, 150, 403, 405, 510, 801, 802, 811, 812, 831, 833, 835, коммерческие объявления, а также объявления в другие города

00-85 обслуживание клиентов
компаний "МЕГАФОН"

ПРИЛОЖЕНИЯ

| | |
|--|-------|
| Карта "Салоны мобильной связи" | 27 |
| Карта "Строительные и отделочные материалы" | 21 |
| Карта города "Автомобили, сервис и запчасти" | 71 |
| "МЫ ВМЕСТЕ" средства транспорта | 60-64 |
| "МЫ ВМЕСТЕ" оборудование и материалы | 36-37 |
| Витрина "Строительный ряд" | 20-24 |
| Витрина "Куда пойти учиться?" | 35 |
| Витрина "Красота и здоровье" | 46 |
| Витрина "Компьютерный клуб" | 42-43 |
| Витрина путешествий | 49-51 |
| Витрина "Автокурсы" | 72 |
| Витрина "Ритуальные услуги" | 44 |
| Витрина "Средства связи" | 26 |
| Витрина "Отдохни со вкусом" | 56 |

КВАРТИРЫ. ПРОДАЖА

Однокомнатные

Волжский район

БАБУШКИН ВЗВОЗ 1-комн. кв., 10.5/27.7 м, 2/5-эт. кирпичного дома, подвал, металлическая дверь, отличное состояние, новые трубы, за 650 тыс. руб. продаю Т.69-31-08, Т.49-28-77

БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ./Соборная, 1-комн.кв., 20/41/13 м, 2/9-эт. кирпичного дома, санузел раздельный, балкон, кладовая, чистая продажа, торг, за 600 тыс. руб. продаю. Т.27-46-45, Т.76-17-18 Елена Олеговна

БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ. 1-комн.кв., 18/33/6 м, 6/9-эт. кирпичного дома, балкон, хорошее состояние, за 530 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.51-91-39 Вера

БРАТЬЕВ НИКИТИНЫХ УЛ. пос. Юбилейный, 1-комн.кв., 90 серия, 20/40/10 м, 2/10-эт. панельного дома, балкон, новый дом, сдается - 1 квартал 2005 года, за 475 тыс. руб. продаю. Т.55-46-37, Т.59-36-63

БРАТЬЕВ НИКИТИНЫХ УЛ. пос. Юбилейный, 1-комн.кв., 20/38/10 м, 1/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, хорошее состояние, обмен, за 560 тыс. руб. продаю. Т.70-56-21, Т.27-39-43

БРАТЬЕВ НИКИТИНЫХ УЛ. (пос. Юбилейный) 1-комн. кв., 19/39/10 м, 1/9-эт. панельного дома, 90 серия, металлическая дверь, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

Братьев Никитиных ул., пос. Юбилейный, 1-комн. кв., 20/40/10 м, 8/9-эт.пан., 2 металлические двери, балкон 3 м застекленный, среднее состояние, от хозяина, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.78-82-42

ВЕСЕННЯЯ УЛ. 1-комн. кв., 17/36/7,5 м, 5/9-эт. панельного дома, среднее состояние, лоджия 6 кв.метров застекленная, чугунные батареи, новые трубы, за 480 тыс. руб. продаю. Т.8-917-209-26-40, Т.73-63-29

ЛЕРМОНТОВА УЛ./Набережная, 1-комн. кв., 23/46/14 м, 2/9-эт. кирп., собственность, лоджия 8 м застекленная, хорошее состояние, дому 10 лет, чистая продажа, за 900 тыс. руб. продаю. Т.70-87-09., Т.20-20-50

МАЛАЯ ГОРНАЯ УЛ., 1-комн. кв., 19/40/10 м, 7/10-эт. кирп., 90 серии, балкон застекленный, рейки, импортная сантехника, плитка, ковровый, металлическая дверь, хорошее состояние, за 620 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26., Т.76-08-91

МИЧУРИНА УЛ./Валовая, 1-комн.кв., 18/29/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, санузел совмещенный, без балкона, среднее состояние, за 510 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.58-59-18

МИЧУРИНА УЛ./Комсомольская, 1-комн. кв., 4/5-эт. кирп., 33/18/6, санузел совмещен, балкон, отличное состояние, за 570 тыс. руб. продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

НАБЕРЕЖНАЯ КОСМОНАВТОВ УЛ. 1-комн. кв., 19/34/9 м, 5/5-эт., кирпичного дома, с/у раздельный, без балкона, нормальное состояние, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.74-34-34 Наталья

РЕВОЛЮЦИОННАЯ УЛ. (ЖСК "Эталон"), 1-комн. кв., улучшенной планировки, 40/10 м, 7/8-эт., кирпичного нового дома, долевого участия, по 17 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.28-38-13, Т.74-08-34

С/х Комбайн (п. Юбилейный), 1-комн. кв., 18/33/6 м, 4/5-эт., кирпичного дома, с/у совмещен, новая сантехника, хороший ремонт, балкон, металлическая дверь, телефон, от хозяина, за 470 тыс. руб. продаю. Т.79-29-13, Т.8-927-168-99-17

СОБОРНАЯ УЛ./Большая Горная. 1-комн. кв., 18/40/12 м, 2/9-эт. кирпичного дома, холл, хорошая планировка, простое состояние, чистая продажа, за 600 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.68-66-17

СОКОЛОВОГОРСКАЯ УЛ. (Соколовая гора), 1-комн. кв., 18/35/5/7 м, 8/9-эт., кирпичного дома, хорошее состояние, лоджия застеклена, металлическая дверь, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

УСТЬ-КУРДЮМСКАЯ УЛ. (пос. Юбилейный) 1-комн. кв., 18/42/10 м, 6/14-эт. кирпичного дома, сдается дома в 3 квартале 2005 г., по 9,5 тыс. руб/кв.м (за 400 тыс. руб.) продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

УСТЬ-КУРДЮМСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 19/34/7 м, 9/9-эт. панельного дома, лоджия 6 кв.метров застекленная, отличное состояние, встроенная мебель, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

ФЕДОРОВСКАЯ УЛ. ЖСК "Роза ветров", 1-комн. кв., 20/50/13 м, 5/10-эт., кирпичного дома, лоджия, с/у раздельный, сдается 4 квартал 2004 г., строится 10 этаж, за 400 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ФЕДОРОВСКАЯ УЛ. (ЖСК "Роза Ветров") 1-комн. кв., 23/50/13 м, новостройка, 14/14-эт. кирпичного дома, долевого участия, сдается секции 4"В" в 4 квартале 2004 г., за 440 тыс. руб. продаю. Т.73-61-37, Т.29-47-97 Аня

ФЕДОРОВСКАЯ УЛ. (пос. Юбилейный) 1-комн. кв., 19,4/38/10 м, 2/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, хорошее состояние, за 530 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

ЧЕЛЮСКИНЦЕВ УЛ./Октябрьская, 1-комн. кв., 18/40/6 м, 1/2-эт. кирп., отдельный вход, холодная вода, нормальное состояние, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.22-64-10, Т.49-26-66, Виталий Николаевич

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ./Челюскинцев, 1-комн. кв., 19/35/7 м, 7/9-эт. кирп., лоджия застекленная, металлическая дверь, домофон, нормальное состояние, чистая продажа, за 700 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01., Т.28-12-72, Тамара Борисовна

ШЕВЫРЕВСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 18/41/13 м, 8/10-эт. кирпичного дома, в хорошем состоянии, чистая продажа, за 580 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.23-82-89, Т.28-63-19 Татьяна

Шевыревская ул., (пос. Юбилейный), 1-комн. кв., 39 кв. м, 9/10-эт. кирп., новый дом, евроремонт, металлическая дверь, по договорной цене продаю. Т.40-62-91

Заводской район

1 КАВКАЗСКИЙ ТУПИК 1-комн. кв., 18/32/6 м, 4/5-эт., кирпичного дома, без балкона, газовая колонка, нормальное состояние, за 350 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17.

2 ЛУЧЕВОЙ ПРОЕЗД 1-комн. кв., 17/36/8 м, 9/10-эт., кирпичного дома, лоджия 3 м застекленная, с/у раздельный, новый дом, за 390 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

3 Динамовский проезд 1-комн. кв.,

АЗИНА УЛ. 1-комн. кв., 5/5-эт. кирп., 30/18/6, ДК "Химиков", балкон, отличное состояние, чистая продажа, за 355 тыс. руб. продаю. Срочно!!! Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

КАВКАЗСКАЯ УЛ./Пономарева, 1-комн. кв., 19/41/8 м, 2/10-эт., кирпичного дома, пластиковые окна, сдается 4 квартал 2004 г., выстроен, за 460 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

КАВКАЗСКАЯ УЛ./Пономарева. 1-комн. кв., 19/33/6 м, 2/9-эт. кирпичного дома, балкон, с/у совмещенный, нормальное состояние, чистая продажа, за 450 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17. Т.73-62-27

КИЕВСКАЯ УЛ. 1 жилучасток, 1-комн. кв., 20/33/6 м, 5/5-эт., кирпичного дома, от хозяина, за 350 тыс. руб. продаю. Т.29-18-39

КИЕВСКИЙ ПРОЕЗД (район 1 жилучастка) 1-комн. кв., 19/32/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, новые трубы, новая газовая колонка, отличное состояние, с мебелью, срочно, за 370 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

КИЕВСКИЙ ПРОЕЗД 1-комн. кв., 5/5-эт. кирп., без балкона, санузел совмещен, отличное состояние, металлическая дверь, отделенное спальное место для ребенка, за 370 тыс. руб. продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

КРЫМСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 18/36/8 м, 3/10-эт., кирпичного дома, новый дом, лоджия 3 м, хорошее состояние, за 460 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

КРЫМСКАЯ УЛ. (район "Радуги") 1-комн. кв., 18/33/6,5 м, 2/9-эт. кирпичного дома, кладовая, балкон, за 350 тыс. руб. продаю. Т.45-60-88, Т.49-14-65

КРЫМСКАЯ УЛ. 23 1-комн. кв., 19/36/8,5 м, 3/9-эт. кирпичного дома, дому 5 лет, хорошее состояние, лоджия застекленная, уютно, за 460 тыс. руб. продаю. Т.52-77-90, Т.71-92-47

КРЫМСКАЯ УЛ., ("Радуга"), 1-комн. кв., 17,5/31/5,4 м, 1/5-эт. кирп., телефон, металлическая дверь, решетки, нормальное состояние, за 350 тыс. руб. продаю. Т.22-62-98., Елена Иванова

КРЫМСКАЯ УЛ., 1-комн. кв., 18/33/7 м, 8/9-эт. кирп., без балкона, с/у совмещенный, чистая продажа, за 350 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

ЛЕСНАЯ УЛ. (пос. Комсомольский) 1-комн. кв., 17/34/10 м, 5/9-эт. панельного дома, нормальное состояние, чистая продажа, за 360 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

ЛЕСНАЯ УЛ. 1-комн.кв., 13/29/7 м, 3/9-эт. кирпичного дома, кладовая, санузел совмещенный, лоджия, нормальное состояние, чистая продажа, за 320 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

МИЛЛЕРОВСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 19/32/6 м, 1 выс./5-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, решетки, хорошее состояние, новые трубы, за 350 тыс. руб. продаю. Т.56-41-13, Т.37-05-41, Ирина.

МОЛОДЕЖНАЯ УЛ. (пос. Тепличный) 1-комн. кв., перепланирована в 2-комн. кв., 22/42/9 м, 3/3-эт. кирпичного дома, новый дом, лоджия 6 кв.метров застекленная, за 340 тыс. руб. продаю. Т.43-27-07, Т.95-86-92

НАГОРНАЯ УЛ., на Пролетарке. 1-комн. кв., 17/33/7 м, 4/5-эт. кирпичного дома, балкон, за 380 тыс. руб. продаю. Т.55-16-33, Т.69-26-43

НОВО-АСТРАХАНСКАЯ УЛ. Тоннель,

ОРДЖОНИКИДЗЕ УЛ. (район БТИ) 1-комн. кв., 43,4 кв.метров общей площади, 9/10-эт. кирпичного дома, новостройка, сдается домом весной 2005 г., по 10,2 тыс. руб/кв.м (за 442 тыс. руб.) продаю. Т.26-41-34 Т.73-31-81 Елена

ПЕНЗЕНСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., гостиного типа, 17,7/31/5 м, 9/9-эт. панельного дома, металлическая дверь, хорошее состояние, чистая продажа, за 350 тыс. руб. продаю. Т.27-86-24, Т.40-65-97 Алена

ТЕПЛИЧНЫЙ ПОС. 1-комн. кв., 4/4-эт. кирп., 42/20/10, новый дом, сдан, лоджия - 5 метров, полная отделка, за 320 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ТОМСКАЯ УЛ. 1-комн.кв., 19/33/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, металлическая дверь, балкон, санузел совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

ТУЛЬСКАЯ УЛ. 1-комн.кв., 18/32/6,5 м, 5/9-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, балкон, металлическая дверь, чистая продажа, за 370 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.71-04-95 Светлана

ТУЛЬСКАЯ УЛ. (пос. Комсомольский) 1-комн. кв., 19/33/6 м, 1/9-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, пустая, без балкона, с/у раздельный, чистая продажа, срочно, за 350 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.48-30-08 Наталья

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (микрорайон "Улеш") 1-комн. кв., 18/32/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, нормальное состояние, чистая продажа, за 510 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-62-27, Т.26-45-67

ЭНТУЗИАСТОВ ПР./Пензенская ул., 1-комн. кв., 18/30/5 м, 6/9-эт. пан., собственность, гостиничного типа, чистая продажа, металлическая дверь, балкон застекленный, за 380 тыс. руб. продаю. Т.51-33-15., Т.60-14-41

Кировский район

Алексеевская ул. 1 Дачная, 1-комн.кв., 18/36/9 м, 3/9-эт. панельного дома, отделка деревом, отличное состояние, кафель, пустая, чистая продажа, продаю. Т.8-905-326-87-14

АСТРАХАНСКАЯ УЛ./Посадского. 1-комн. кв., 18/32/6,5 м, 1(выс.)/5-эт. кирпичного дома, решетки, металлическая дверь, можно под офис, за 455 тыс. руб. продаю. Т.70-73-71

Большая Горная ул./Астраханская, 1-комн. кв., 18/32/6,5 м, 5/5-эт., кирпичного дома, угловая, без балкона, кафель, новые трубы, смеситель, новая газовая колонка, за 470 тыс. руб. продаю. Торг. Т.49-21-71

БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ./Ст. Разина. 1-комн. кв., 20/34/6 м, 3/9-эт. кирпичного дома, кафель, с/у раздельный, отличное состояние, окна во двор, телефон, за 590 тыс. руб. продаю. Т.29-43-45, Наташа, Мак-

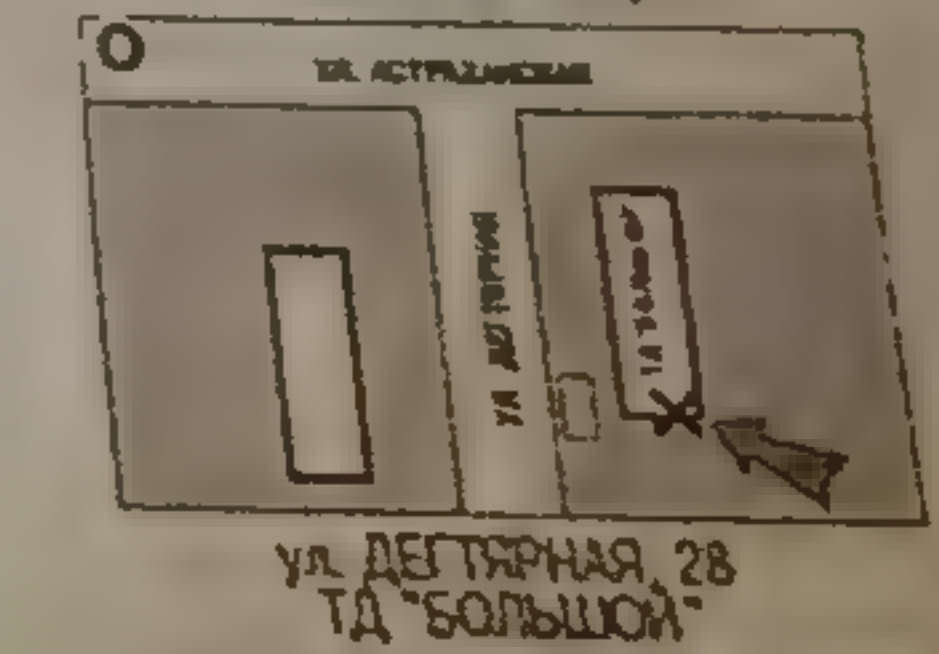
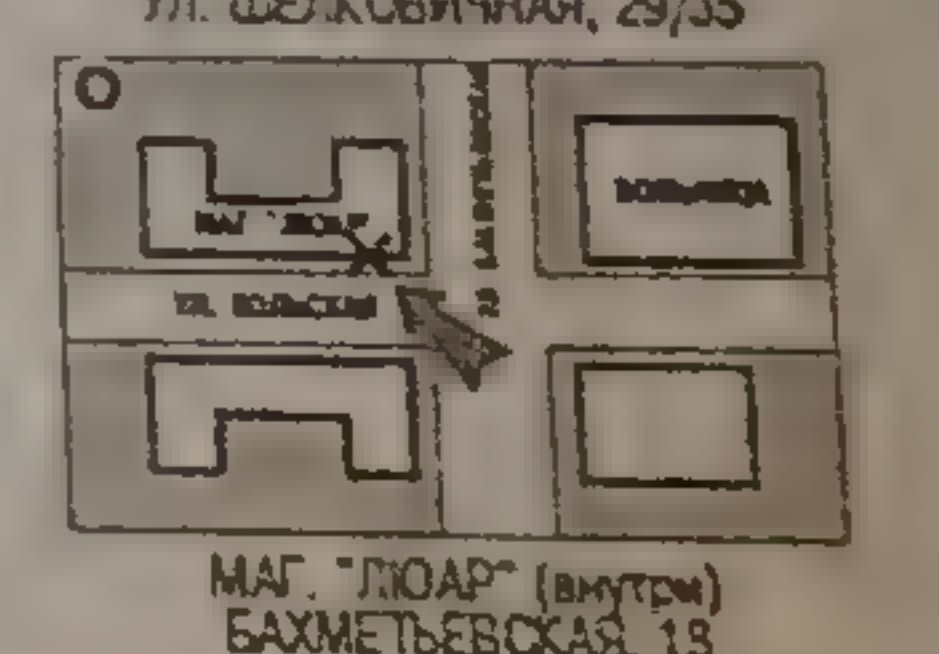
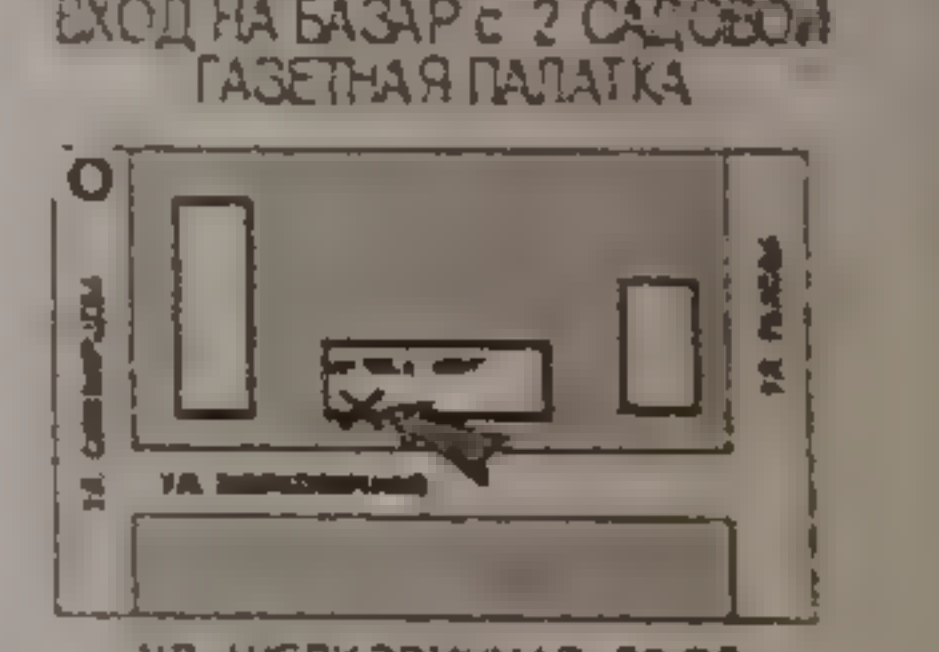
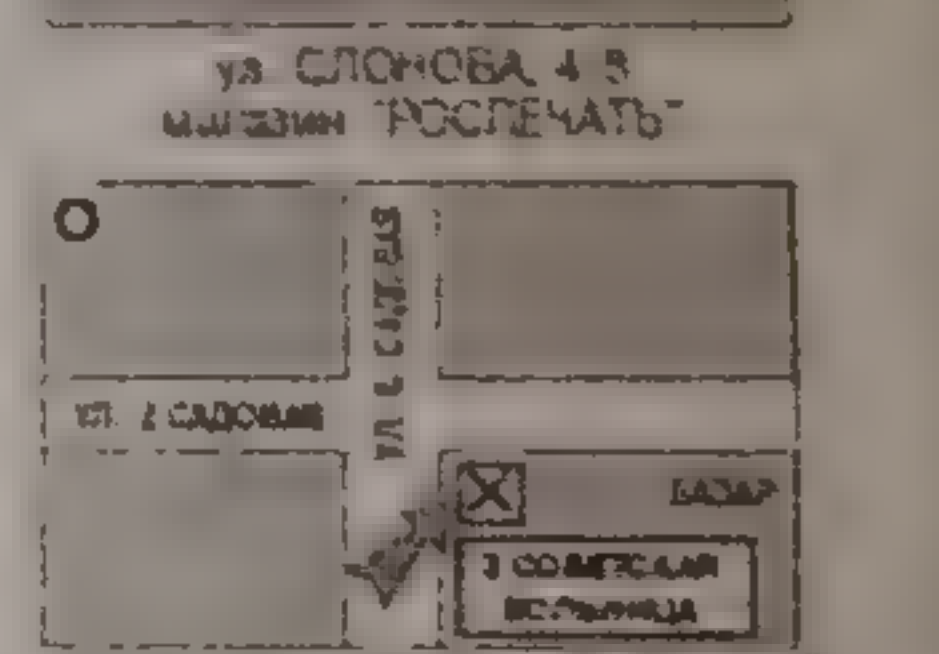
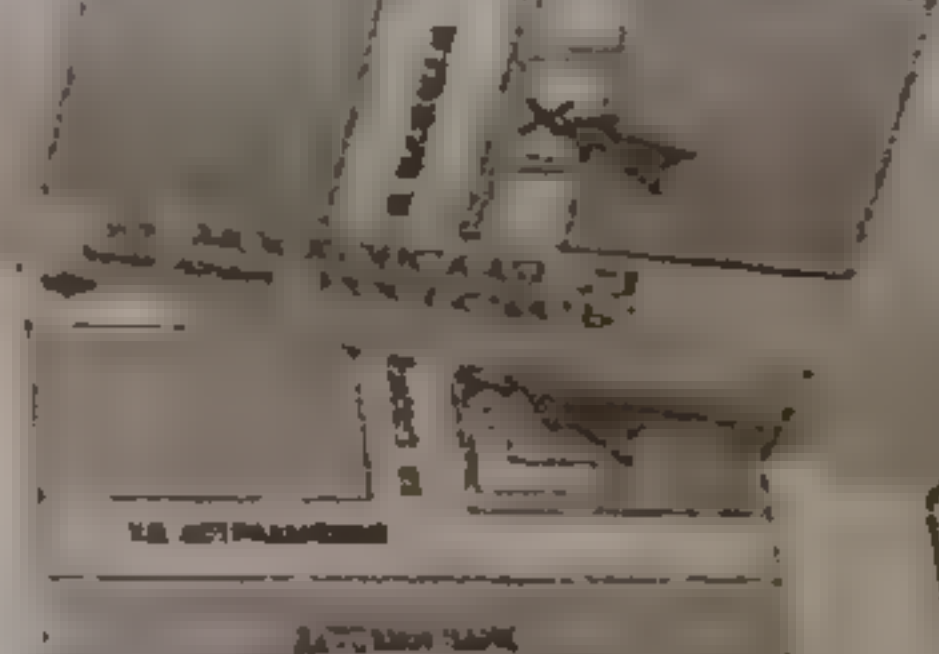
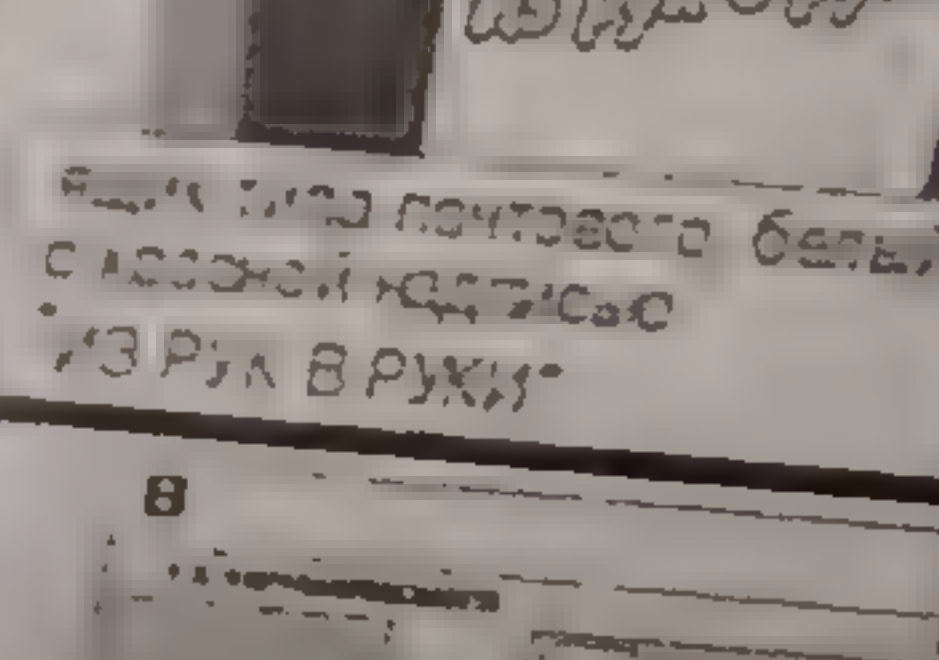
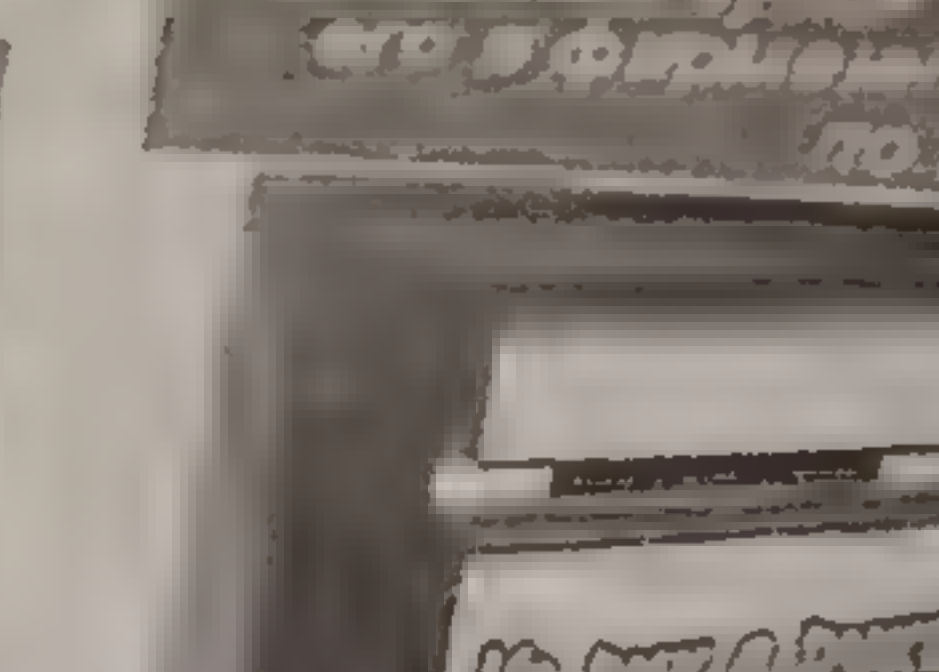
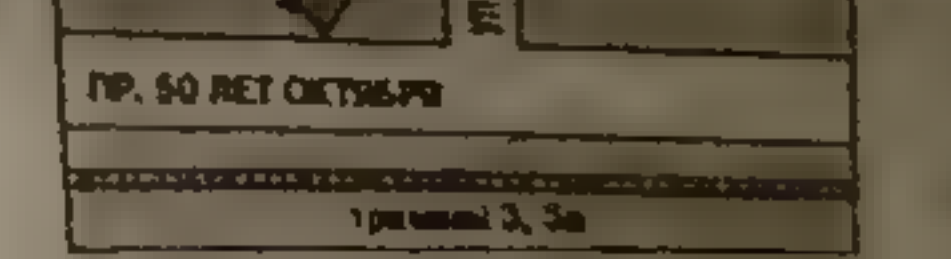
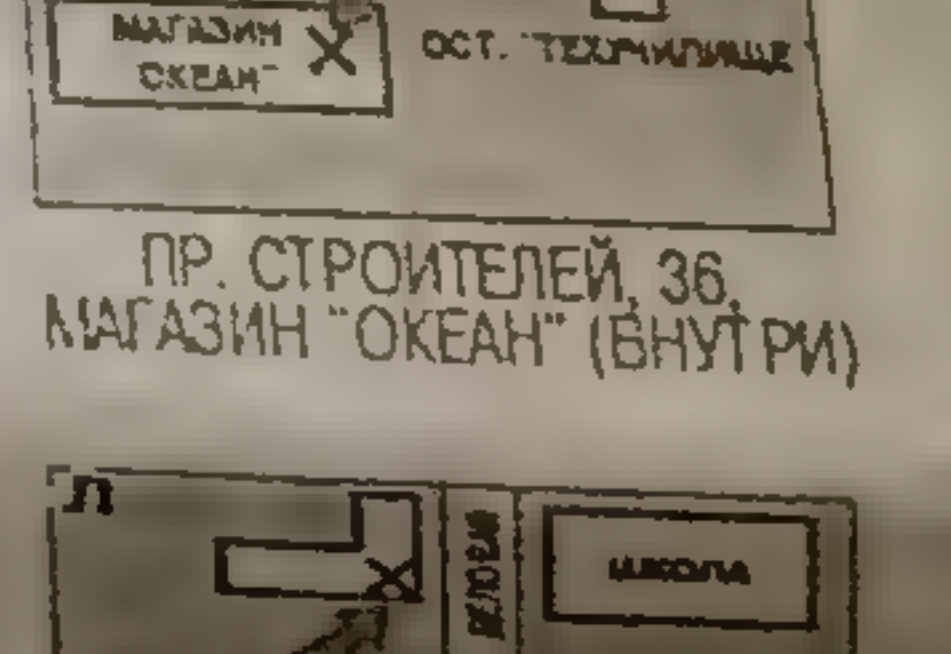
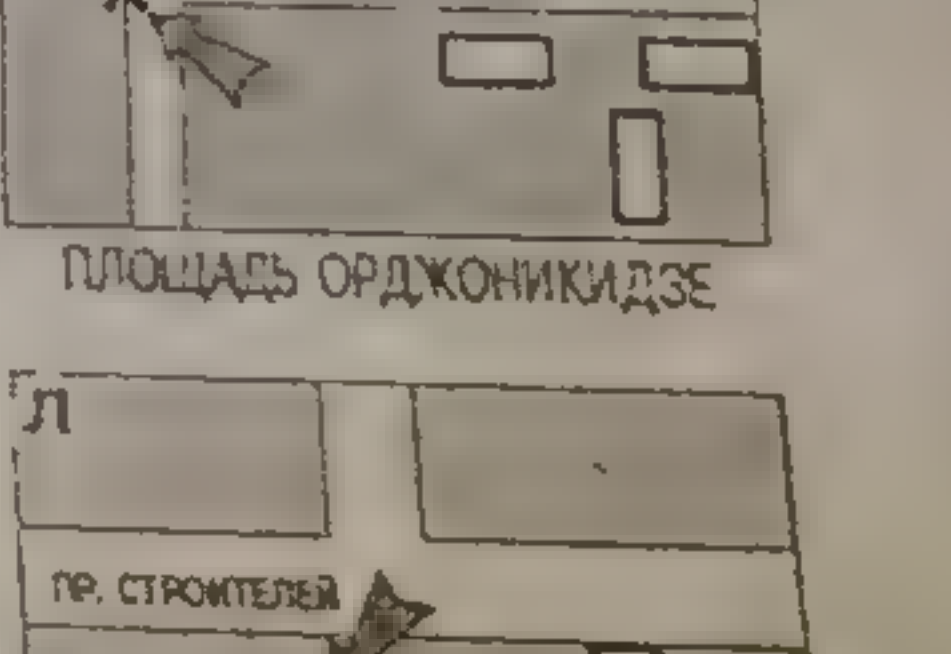
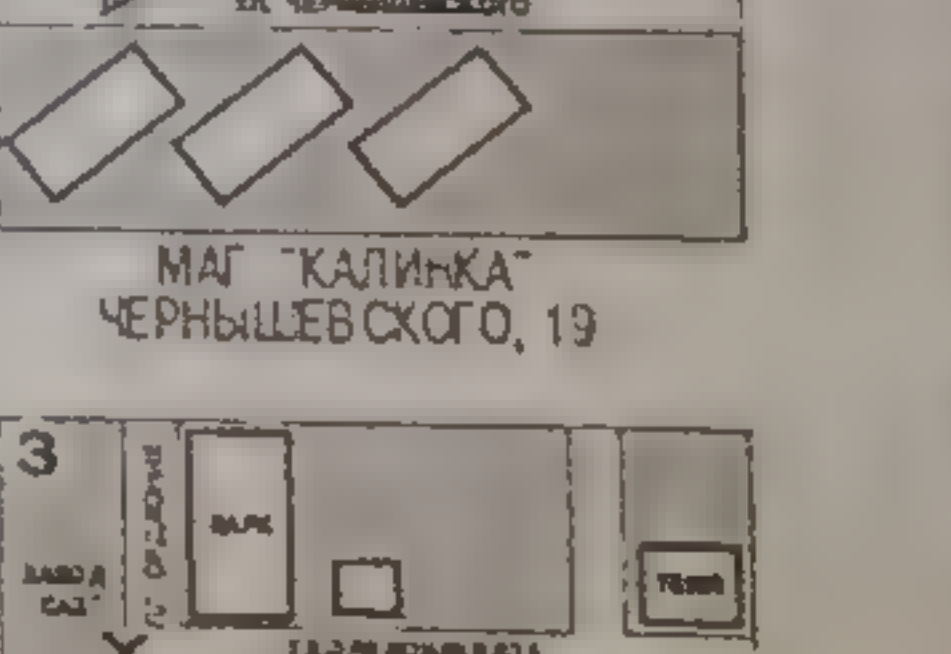
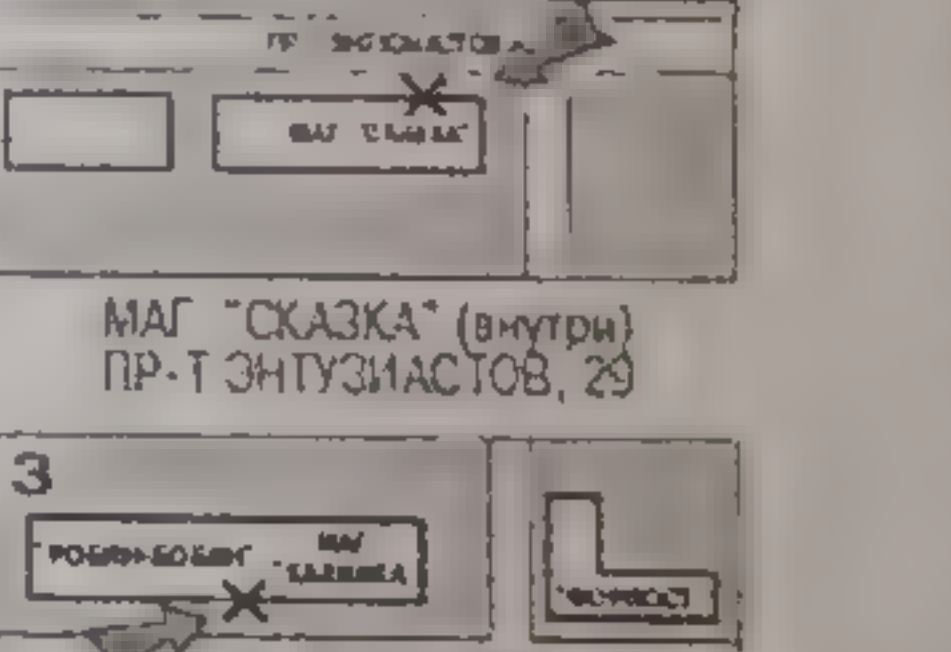
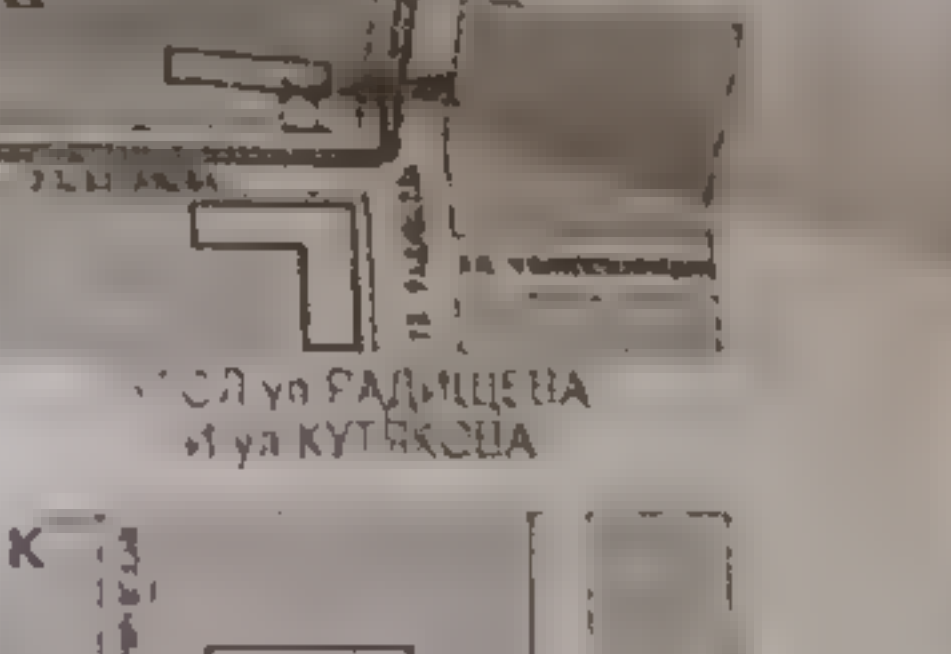
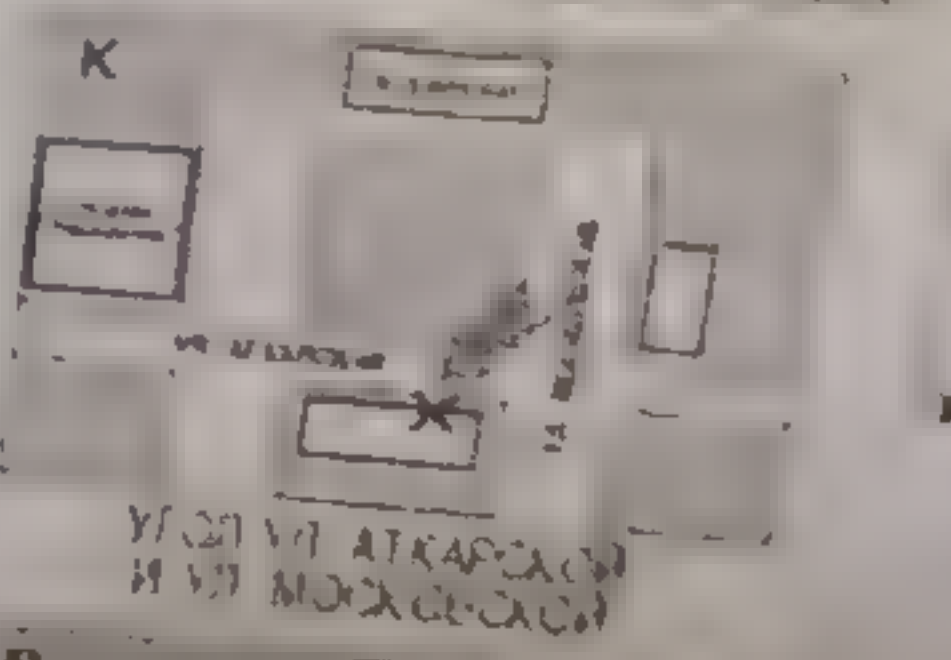
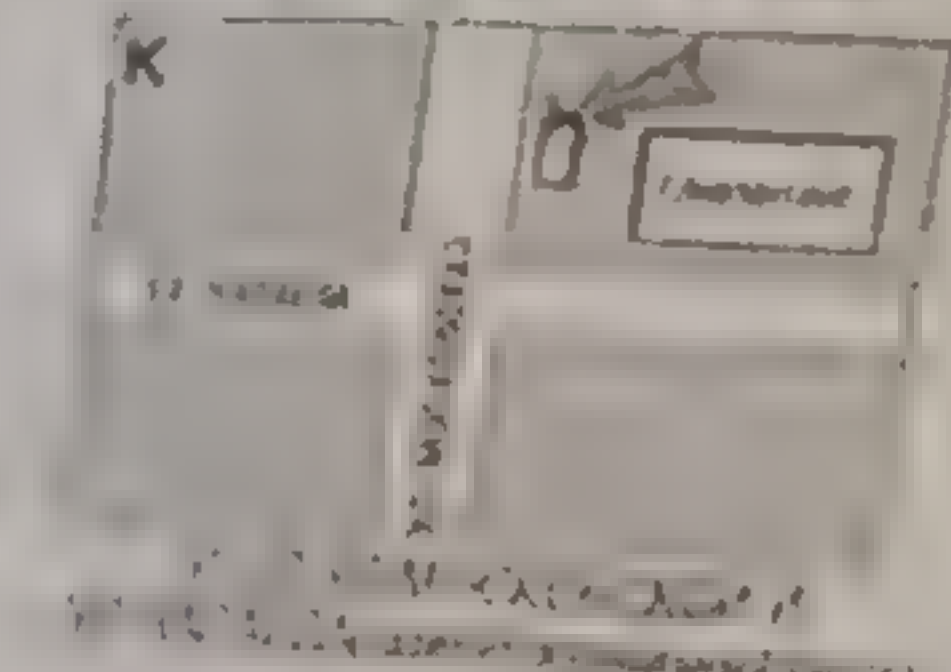
БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ. (район Сенного рынка) 1-комн. кв., 18/38/10 м, 5/9-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, балкон застекленный, кафель, телефон, за 600 тыс. руб. продаю. Т.75-28-30, Т.70-28-83

ВИШНЕВАЯ УЛ. (верх). 1-комн. кв., 17/30/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, балкон, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.49-34-69 сот., Т.69-26-43

ВОЛГОГРАДСКАЯ УЛ. верх, 1-комн. кв., 18/30/6 м, 3/9-эт., панельного дома, гостиная, с/у совмещен, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ВОЛГОГРАДСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 24/13/5,7, балкон, железная дверь, после капитального ремонта, приватизирована, чистая продажа, документы готовы, за 365

ФИРМЕННАЯ СЕТЬ
ЯЩИКОВ
"ИЗ РУК В РУКИ"



МИЧУРИНА УЛ. /Комсомольская, 1-комн. кв., 4/5-эт. кирп., 33/18/6, санузел совмещен, балкон, отличное состояние, за 510 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.58-59-18 Анатолий Михайлович

НАБЕРЕЖНАЯ КОСМОНАВТОВ УЛ. 1-комн. кв., 19/34/9 м, 5/5-эт., кирпичного дома, с/у раздельный, без балкона, нормальное состояние, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.74-34-34 Наталия.

НАБЕРЕЖНАЯ КОСМОНАВТОВ. 1-комн. кв., 17/42/11 м, 3/5-эт. кирпичного дома, приватизирована, вид на Волгу, высокие потолки, коридор 10 м, с/у совмещенный, кладовка, подвал, балкон, в нормальном состоянии, чистая продажа, за 900 тыс. руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

НАБЕРЕЖНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 5/5-эт. кирп., 28/16,4/5,6, балкон, м/дв, вид на Волгу, за 580 тыс.руб.продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Ирина Викторовна.

РАДИЩЕВА УЛ./Мичурина, 1-комн.кв., 15/29/6,5 м, 1выс./6-эт. кирпичного дома, приватизированная, телефон, санузел совмещенный, кафель, встроенный шкаф, за 650 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.78-76-48 Татьяна

РАДИЩЕВА УЛ. р-н Эконома, 1-комн.кв., 18/42/11 м, 8/9-эт. кирпичного дома, приватизированная, санузел совмещенный, лоджия 6 м, телефон, металлическая дверь, среднее состояние, за 620 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Олег

РАХОВА УЛ./Советская, 1-комн.кв., 19/32/6 м, 1выс./9-эт. кирпичного дома, приватизированная, без балкона, металлическая дверь, отличное состояние, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.58-59-18

ЮБИЛЕЙНЫЙ УЛ. (пос. Юбилейный), 1-комн. кв., 39 кв. м, 9/10-эт. кирп., новый дом, евроремонт, металлическая дверь, по договорной цене продаю. Т.40-62-91

Заводской район
1 КАВКАЗСКИЙ ТУПИК 1-комн. кв., 18/32/6 м, 4/5-эт., кирпичного дома, без балкона, газовая колонка, нормальное состояние, за 350 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17.

2 ЛУЧЕВОЙ ПРОЕЗД 1-комн. кв., 17/36/8 м, 9/10-эт., кирпичного дома, лоджия 3 м застекленная, с/у раздельный, новый дом, за 390 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

6 Динамовский проезд 1-комн. кв., 18/35/7 м, 1/9-эт. кирпичного дома, с/у раздельный, лоджия 6 кв.метров застекленная, с решетками, кафель, без посредников, по договорной цене продаю. Т.75-25-46 Ольга

АЗИНА УЛ./Хомяковой, 1-комн.кв., 18/32/6 м, 1выс./4-эт. кирпичного дома, приватизированная, санузел совмещенный, ремонт, за 330 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Олег

АЗИНА УЛ. 8 квартал, 1-комн.кв., "хрущевка", 18/32/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, санузел совмещенный, телефон, металлическая дверь, хорошее состояние, за 330 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Лена

АЗИНА УЛ. (район 16 квартала) 1-комн. кв., хрущевка, 18/33/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, балкон, кладовая, новая сантехника, отличное состояние, с/у сровмещенный, пустая квартира, чистая продажа, за 350 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.43-98-73 Олег

АЗИНА УЛ. 16 квартал, 1-комн.кв., 19/33/6,5 м, 4/4-эт. кирпичного дома, балкон, хрущевка, хорошее состояние, пустая, чистая продажа, за 350 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.27-44-41 Марина Евгеньевна

Миллеровская ул. 1-комн. кв., 19/32/6 м, 1 тыс./5-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, решетки, хорошее состояние, новые трубы, за 350 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

Миллеровская ул. 1-комн. кв., 19/32/6 м, 1 тыс./5-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, решетки, хорошее состояние, новые трубы, за 350 тыс. руб. продаю. Т.56-41-13, Т.37-05-41, Ирина.

МОЛОДЕЖНАЯ УЛ. (пос. Тепличный) 1-комн. кв., перепланирована в 2-комн. кв., 22/42/9 м, 3/3-эт. кирпичного дома, новый дом, лоджия 6 кв.метров застекленная, за 340 тыс. руб. продаю. Т.43-27-07, Т.95-86-92

НАГОРНАЯ УЛ., на Пролетарке, 1-комн. кв., 17/33/7 м, 4/5-эт. кирпичного дома, балкон, за 380 тыс. руб. продаю. Т.55-16-33, Т.69-26-43

НОВО-АСТРАХАНСКАЯ УЛ. Тоннель, 1-комн. кв., 18/32/8 м, 4/10-эт., кирпичного дома, балкон застеклен, с/у раздельный, кафель, телефон, металлическая дверь, за 470 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.90-26-15, Ирина Ивановна.

НОВО-АСТРАХАНСКОЕ ШОССЕ 1-комн. кв., хрущевка, 19/31/6,5 м, 3/5-эт. кирпичного дома, без балкона, чистая продажа, в хорошем состоянии, окна во двор, за 340 тыс. руб. продаю. Т.54-06-27, Т.44-76-24 Надя

ОГОРОДНАЯ УЛ. 2 Пролетарка, 1-комн.кв., 17/35/7 м, 2/9-эт. кирпичного дома, лоджия 7 м, застекленная, кафель, санузел раздельный, отличный ремонт, торг, за 470 тыс. руб. продаю. Т.27-86-24, Т.40-65-97 Алена

ОГОРОДНАЯ УЛ. (3 жилучасток, район к/т "Космос") 1-комн. кв., 13/21/6 м, 4/9-этажного дома, балкон, с/у раздельный, за 290 тыс. руб. продаю. Т.43-27-01, Т.97-89-11

ОГОРОДНАЯ УЛ. (район 2 Пролетарки) 1-комн. кв., 19/39/9 м, 5/9-эт. панельного дома, 90 серия, телефон, хорошее состояние, за 410 тыс. руб. продаю. Т.95-02-89

Большая Горная ул. (район Сенного рынка) 1-комн. кв., 18/39/10 м, 5/9-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, балкон застеклен, кафель, телефон, за 600 тыс. руб. продаю. Т.29-43-45, Наташа, Максим

Вишневая ул. (верх). 1-комн. кв., 17/30/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, балкон, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.49-34-69 сот., Т.69-26-43

Волгоградская ул. верх, 1-комн. кв., 18/30/6 м, 3/9-эт., панельного дома, гостиная, с/у совмещен, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

Волгоградская ул. 1-комн. кв., 24/13/5,7, балкон, железная дверь, после капитального ремонта, приватизирована, чистая продажа, документы готовы, за 365 тыс. руб. продаю. Срочно!!! Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

Высокая ул. 1-комн. кв., 9/9-эт. кирп., 33/20/6,5, СХИ, балкон, новые трубы, отличный ремонт, чистая продажа, за 475 тыс. руб. продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

Гоголя ул./Симбирская, 1-комн. кв., 24/36/6 м, 1/2-эт. кирп., все удобства, газовая печь, хорошее состояние, чистая продажа, за 380 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10, Т.27-76-46

Железнодорожная ул. 1-комн. кв., 17/32/6 м, 6/9-эт. кирпичного дома, лоджия 7 м - застекленная, с/у совмещенный, в хорошем состоянии, за 650 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08 дом.

Железнодорожная ул., (район Сенного рынка), 1-комн. кв., 18/32/6 м, 1/5-эт. кирп., с/у совмещенный, решетки, нормальное состояние, без балкона, за 480 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01, Т.28-12-72, Тамара Борисовна

Зарубина ул./Чапаева, 1-комн.кв., 19/50/10 м, 10/10-эт. кирпичного дома, сдача 4 квартал 2004 года, за 700 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

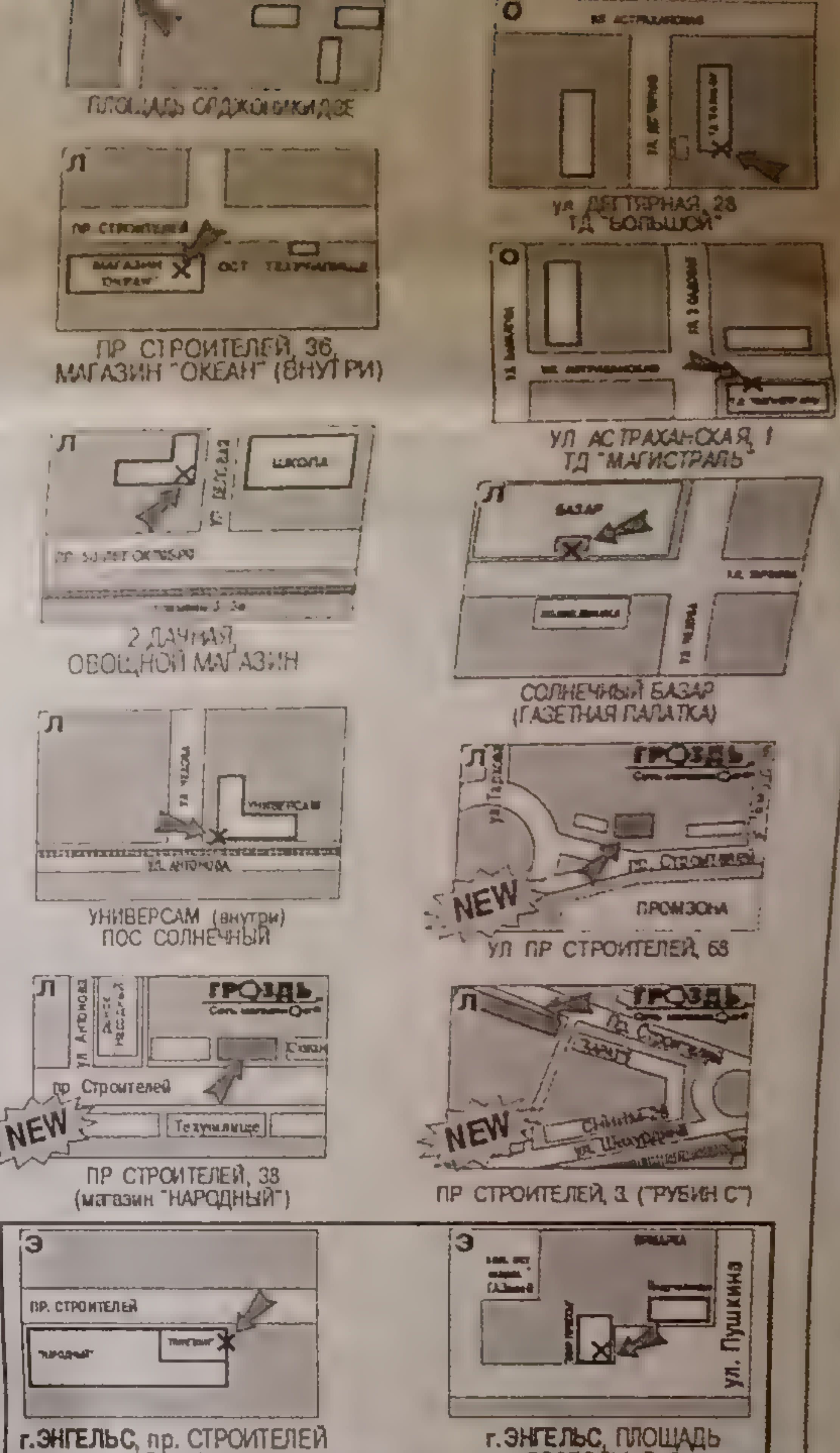
Зарубина ул./Чапаева, 1-комн.кв., 19/50/13 м, 7/14-эт. кирпичного дома, сдача - 2 квартал 2005 года, лоджия, за 550 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

Зарубина ул./Рахова. 1-комн. кв., 18/33/9 м, 9/9-эт. панельного дома, с/у раздельный, балкон застекленный, телефон, отличное состояние, после ремонта, чистая продажа, за 575 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

Капитальная ул. (район Автовокзала) 1-комн. кв., 21/33/7 м, 1/1-эт. деревянного дома, газ, газовое отопление, вода, слив, хорошее состояние, чистая продажа, 3 сотки земли, за 230 тыс. руб. продаю. Т.52-03-41, Т.95-08-88

Московская ул./Горького, 1-комн. кв., в старом жилом фонде, 13/35/12 м, 2/2-эт. кирпичного дома, окна во двор, бетонная лестница, все удобства, потолки 3,4 метра, балкон застекленный, центральное отопление, металлическая дверь, телефон, хорошее состояние, за 550 тыс. руб. продаю. Т.22-93-42, Т.28-57-47 Марина

Московская ул./Ст.Разина, 1-комн.кв., 19/44/14 м, 6/10-эт. кирпичного дома, сдача 2 квартал 2005 года, лоджия, холл, за 510 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62



ГДЕ ПРИОБРЕСТИ СВЕЖИЙ НОМЕР ГАЗЕТЫ

КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК

В редакции и на редакционных пунктах:

- УЛ. ЗАРУБИНА, 18, ОФИС 40
- УЛ. ЧАПАЕВА, 45 (угол ул. Т. Шевченко) в помещении "Центра обмена жилплощади"
- УЛ. СОБОРНАЯ, 18, "Дом офицеров"
- ПЛ. ОРДЖОНИКИДЗЕ, к/т "Темп"
- ДК "РОССИЯ"

Также по адресу:

- ЧАПАЕВА, 68 (во дворе), "Мир прессы"
- У частных распространителей

ЕЖЕНЕДЕЛЬНО

адрес редакции

ул. ЗАРУБИНА, 18, 3 этаж, офис 40

ПРОЕЗД трамв. №11, 12, 3^а до ост. "М.Горького"

ЗАО "ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ЖБК-3"

СТРОИТ И РЕАЛИЗУЕТ

КВАРТИРЫ И
НЕЖИЛЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ
В НОВЫХ ДОМАХ
ВО ВСЕХ РАЙОНАХ

РАБОТА ПО ПРОГРАММЕ:

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЖИЛЬЕМ МОЛОДЫХ СЕМЕЙ

САРАТОВА - Т. (8452) 28-38-13

ЭНГЕЛЬСА - Т. (23) 72-33-75



МОСКОВСКАЯ УЛ. Торгского. 1-комн. кв., 15/35/12 м, 2/2-эт. кирпичного дома, все удобства, потолки 3.4 метра, балкон, металлическая дверь, хорошее состояние, хороший ремонт в подъезде, можно под офис, за 650 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

НАВАШИНА УЛ. на СХИ. 1-комн. кв., 18/37/9 м, 1-этаж. кирпичного дома, в собственности, с/у совмещенный, лоджия застекленная, в хорошем состоянии, обмен легким, за 490 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.64-05-06

ОСИПОВА УЛ. р-н СХИ, 1-комн.кв., 19/30/5.5 м, хорошее состояние, без балкона. обмен, за 390 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

ОСИПОВА УЛ. р-н СХИ, 1-комн.кв., 12/27/6.5 м, 3/5-эт. кирпичного дома, нормальное состояние, кафель, металлическая дверь, за 360 тыс. руб. продаю. Т.90-85-55, Т.48-13-40 Илья

ПОСАДСКОГО УЛ. Вольская, 1-комн.кв., 20/43/11 м, 5/10-эт. кирпичного дома, новый дом, хорошее состояние, чистая продажа, за 700 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.40-34-08 Раиса Егоровна

ПОСАДСКОГО УЛ. р-н Сенного рынка. 1-комн. кв., 18/32/6 м, 2/9-эт. кирпичного дома, приватизирована, балкон, в хорошем состоянии, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Т.49-34-69 сот., Т.69-26-43

РЯБИНОВСКАЯ УЛ. р-н 1 Дачной, 1-комн.кв., 90 серия, 19/38/9 м, 8/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, чистая продажа, за 580 тыс. руб. продаю. Т.27-80-86, Т.40-99-14 Наташа

РЯБИНОВСКАЯ УЛ. (1 Дачная), 1-комн. кв., 18/38.5/9 м, 5/9-эт. пан., 90 серии, балкон застекленный, металлическая дверь, телефон, с/у совмещенный, хорошее состояние, чистая продажа, срочно, за 580 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-62-98, Т.8-903-383-44-88, Наталья Анатольевна

СТ. РАЗИНА УЛ. /Московская. 1-комн. кв., 12/31/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, балкон, с/у совмещенный, металлическая дверь, хорошее состояние, кафель, чистая продажа, за 5/2 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

СТ. РАЗИНА УЛ. р-н Сенного рынка, 18/31/7 м, 1-этаж. 5-эт. кирпичного

УНИВЕРСИТЕТСКАЯ УЛ. /Посадского. 1-комн. кв., 17/30/6 м, 4/6-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, с/у совмещенный, телефон, новая сантехника, кафель, отличное состояние, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Т.51-59-95

УНИВЕРСИТЕТСКАЯ УЛ. /Зарубина. 1-комн. кв., 20/33/6 м, 9/9-эт. кирпичного дома, + технический этаж, телефон, балкон застекленный, хорошее состояние, чистая продажа, за 540 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

ЧАПАЕВА УЛ. /Кутякова. 1-комн. кв., 20/34/7 м, 6/9-эт. кирпичного дома, пластиковые окна, телефон, требуется ремонт, за 670 тыс. руб. продаю. Т.23-50-72, Т.78-33-17

ЧАПАЕВА УЛ. /Кутякова, 1-комн. кв., 26/50/4 м, 1/2-эт. кирпичного дома, все удобства, АГВ, чистая продажа, за 480 тыс. руб. продаю. Т.27-57-66, Т.26-35-57

Ленинский район

1 ПР-Д СТРОИТЕЛЕЙ р-н Дворца Пионеров, 1-комн.кв., 13/31/9 м, 10/10-эт. кирпичного дома, лоджия застекленная, кладовая, телефон, хорошее состояние, за 400 тыс. руб. продаю. Т.70-19-38 Бала

1 ПРОЕЗД СТРОИТЕЛЕЙ 1-комн.кв., 15/36/8 м, 10/10-эт. панельного дома. сдача 4 квартал 2005 года, вторая очередь, лоджия, чистая продажа, за 332 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

4 ПРОКАТНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 20/40/10 м, 7/10-эт. панельного дома, хорошее состояние, балкон застеклен, металлическая дверь, телефон, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.90-71-77, Т.90-09-41, Татьяна Наташа.

50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ УЛ. 1-комн. кв., 3/6-эт. кирп., 41/18/9, новый дом, h - 3 м. балкон, своя котельная, за 500 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

АНТОНОВА УЛ. "Гроздь", 1-комн.кв., 20/32/6 м, 8/9-эт. кирпичного дома, приватизированная, балкон застекленный, санузел раздельный, телефон, металлическая дверь, окна во двор, чистая продажа, торг, за 420 тыс. руб. продаю. Т.74-06-41, Т.40-73-79 Татьяна

АНТОНОВА УЛ. 1-комн. кв., 18/40/12 м, 9/18-эт. монолитного дома, балкон, металлическая дверь, чистая продажа, за 430

БАРИНА УЛ. 10 1-комн. кв., 39.3 кв. метров общей площади, 8/10-эт. панельного дома, сдача дома в сентябре 2004 г., с отделкой, за 390 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

БАТАВИНА УЛ. пос. Солнечный, 1-комн.кв., 20/40/10 м, 5/9-эт. панельного дома, нормальное состояние, балкон. за 445 тыс. руб. продаю. Т.90-85-55, Т.48-13-40 Илья

БАТАВИНА УЛ. 1-комн. кв., 20/40/10 м, 1-этаж. 9-эт. пан., 90 серии, с/у совмещенный, телефон, балкон застекленный, решетки, за 440 тыс. руб. продаю. Т.22-62-98, Елена Ивановна

БУЛЬВАРНАЯ УЛ. (район ДК "Техстекло") 1-комн. кв., 20/40/10 м, 6/9-эт. панельного дома, 90 серия, приватизированная, балкон, телефон, металлическая дверь, нормальное состояние, за 500 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 12/20/5 м, 7/9-эт. кирпичного дома, без балкона, "гостинка", в хорошем состоянии, чистая продажа, за 330 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08

★ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. (6 Дачная), 1-комн. кв. "гостинка", 13/18,6/6 м, 5/5-эт., кирпичного дома, душ, с/у, от хозяина, за 280 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-11-97

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. (район 6 Дачной) 1-комн. кв., 18/35,5/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон застекленный, кафель, телефон, за 410 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

Гвардейская ул., (4 Дачная), 1-комн. кв., 38/8 м, 1-этаж. 10-эт. кирп., лоджия 6 м, хорошее состояние, за 450 тыс. руб., торг, продаю. Т.38-32-84, Т.8-905-380-90-05

Гвардейская ул., 1-комн. кв., 18/38/7.6 м, 4/9-эт. кирп., дому 8 лет, с/у раздельный, телефон, нормальное состояние, от хозяина, за 500 тыс. руб. продаю. Т.71-22-52, Т.51-60-34

ДЕЛОВАЯ УЛ. 1-комн. кв., 14/24/6 м, 8/9-эт. панельного дома, "гостинка", в собственности, балкон, ванна 1.5 метра, чистая продажа, за 360 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08 дом.

ДЕЛОВАЯ УЛ. (район 2 Дачной) 1-комн. кв., 17/30/6 м, 2/9-эт. панельного дома, балкон, металлическая дверь, гостинично-

ОДЕССКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 17/37/7 м, 1-этаж. 10-эт. панельного дома, нормальное состояние, пустая, лоджия 6 м застекленная, за 300 тыс. руб. продаю. Т.13-13-01

ОЛИМПИЙСКАЯ УЛ. 1-комн.кв., 9/14/4 м, гостиничного типа, 5/5-эт. кирпичного дома, все удобства, кроме ванной, чистая продажа, за 125 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Олег

ОЛИМПИЙСКАЯ УЛ. 5 Дачная, 1-комн. кв., 8/13/4 м, 2/5-эт. кирпичного дома, нормальное состояние, металлическая дверь, телефон, за 230 тыс. руб. продаю. Т.90-85-55, Т.48-13-40 Илья

ПЕРСПЕКТИВНАЯ УЛ. 1-комн. кв., гостиничного типа, 18/33/5 м, 1/9-эт. панельного дома, приватизированная квартира, без балкона, в хорошем состоянии, за 330 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

ПЕСОЧНАЯ УЛ. (пос. Северный) 1-комн. кв., 54 кв. метров общей площади, 6/10-эт. кирпичного дома, сдача дома во 2 квартале 2005 г., за 520 тыс. руб. продаю. Т.35-07-38, Т.35-46-35

САПЕРНАЯ УЛ. верх, 1-комн.кв., 15/35/7.5 м, 5/9-эт. кирпичного дома, приватизированная, лоджия застекленная, санузел раз-

САПЕРНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 18/42/5.6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, приватизирована, + тех.этаж, без балкона, с/у совмещенный, центральное водоснабжение, чистая продажа, за 390 тыс. руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

Строителей пр-т/Антонова ул. 1-комн. кв., 19/42/9 м, 6/9-эт. кирпичного дома, лоджия, ремонт, чистая продажа, от хозяина, без посредников, за 500 тыс. руб. продаю. Т.20-96-13 вечером

СТРОИТЕЛЕЙ ПР., 1-комн. кв., 15/36/8 м, 9/10-эт. пан., новый дом, без отделки, лоджия 4 м, за 440 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-90-87, Марина

ТАРХОВА УЛ. 1-комн.кв., 90 серия, 1-этаж. 9-эт. панельного дома, телефон, хорошее состояние, балкон застекленный, погреб, за 440 тыс. руб. продаю. Т.90-95-90, Т.36-38-27 Гая

Тархова ул., 20-113, 1-комн. кв., 39.2 кв. м, 2/9-эт. пан., хозяин, за 450 тыс. руб. продаю. Т.48-44-37

ТОПОЛЬЧАНСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 17/34/9 м, 6/9-эт. панельного дома, металлическая дверь, балкон застекленный, телефон, за 445 тыс. руб. продаю. Т.23-86-18, Т.71-77-24

ТОПОЛЬЧАНСКАЯ УЛ. 1-комн. кв., 3/9-эт. ПАН., 33/18/9, балкон застекленный, трубы и сантех., м/дв, каф., отл.сост., за 440 тыс.руб. продаю. Возможен торг. Т.26-08-92, Т.27-85-56 Светлана.

ТОПОЛЬЧАНСКАЯ УЛ., 1-комн. кв., 18/34/9 м, 8/9-эт. пан., балкон, с/у раздельный, чистая продажа, за 440 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

УФИМЦЕВА УЛ. 1-комн. кв., 20/41/10 м, 7/10-эт.пан., новый дом, сдача дома в 4 квартале 2005 г., за 360 тыс. руб. продаю. Т.29-38-79, Т.58-40-21

УФИМЦЕВА УЛ. 1-КОМН.КВ., 12/33/9 м, 5/9-эт. панельного дома, приватизированная, санузел совмещенный, лоджия застекленная, кладовая, хорошее состояние. за 400 тыс. руб. продаю. Т.43-11-59, Т.44-76-62 Татьяна Евгеньевна

УФИМЦЕВА УЛ. 1-комн.кв., 20/40/10 м, 1-этаж. 9-эт. панельного дома, отличное со-



ВЛАДЕЛЬЦАМ НЕДВИЖИМОСТИ

в рубрике 101-106 (ПРОДАЖА КВАРТИР, ДОМОВ, 150 ДОМОВ В САРАТОВИ)

объявления принимаются
БЕСПЛАТНО

НА КУПОНАХ
ПРИ НАЛИЧИИ ДОКУМЕНТОВ,
ПОДТВЕРЖДАЮЩИХ ВАШЕ
ПРАВО СОБСТВЕННОСТИ:

- для приватизированного жилья - договор с печатью БТИ, свидетельство Регистрационной Палаты
- для неприватизированного жилья - ордер или справка из домоуправления, что вы являетесь ответственным квартиросъемщиком
- объявления об операциях с объектами недвижимости, в которых хоть малое бы то ни было участие принимают в которых хоть малое бы то ни было участие принимают риэлторские фирмы или предприниматели, занимающиеся риэлторской деятельностью публикуются за плату в соответствии с ныне действующими расценками

ШКОЛЬНАЯ УЛ. 2 Дачная, 1-комн. кв., 18/40/общ., 4/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, 2 окна, отличное состояние, туалет, большая ванна, приватизированная, срочно, за 340 тыс. руб. продаю. Т.70-20-18 Светлана

ШКОЛЬНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 12/26/4 м, 5/5-эт., кирпичного дома, с/у совмещен, чистая продажа, за 260 тыс. руб. продаю. Т.90-71-77, Т.90-09-41, Татьяна Наташа.

ШКОЛЬНАЯ УЛ., (2 Дачная), 1-комн. кв., 14/25/6 м, 3/5-эт. кирп., с/у совмещенный, без балкона, гостиничного типа, после ремонта, новая сантехника, чистая продажа, за 370 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10, Т.8-905-323-48-10

ШКОЛЬНАЯ УЛ., на 2 Дачной 1-комн. кв., 19/33/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, балкон, в хорошем состоянии, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.23-04-34 Лариса

Октябрьский район

2 ДЕТСКИЙ ПРОЕЗД/Политехническая ул. 1-комн. кв., 18/30/6 м, 1/9-эт. кирпичного дома, гостиничного типа, металлическая дверь, требуется ремонт, пустая квартира, чистая продажа, за 300 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

2 САДОВАЯ УЛ. /Чернышевского, 1-комн. кв., 18/33/6,5 м, 1/5-эт., кирпичного дома, с/у совмещен, кафель, хорошее состояние, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.90-26-15, Т.43-59-99 Ирина Ивановна.

2 САДОВАЯ УЛ. р-н Горпарк, 1-комн.кв., 45/13 м, 3/9-эт. кирпичного дома, лоджия 9 м, чистая продажа, сдача - 2 квартал 2005 года, по 14.5 тыс. руб. за кв.м продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

2 САДОВАЯ УЛ. 1-комн. кв., 2/5-эт. панель, 31/17/6, отличное состояние, балкон, металлическая дверь, за 480 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

2 САДОВАЯ УЛ. /Горпарк, 1-комн.кв., 5/9-эт. кирп., 31,8/19/6, балкон, м/дв., хор.сост., очень срочно за 550 тыс.руб.продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92

2 ШЕЛКОВИЧНЫЙ ПР-Д ЖСК "Дельфин". 1-комн.кв., 17/38/8 м, 9/10-эт. кирпичного дома, лоджия 6 м, сдача - 2 квартал 2005 года, без отделки, торг, за 410 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

Беговая ул. (район магазина "Уют"), 1-комн. кв., 19/32,5/6 м, 2/2-эт., даче-

ДЕГТЯРНАЯ УЛ. (район Горпарк) 1-комн. кв., 17/30/6,4 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, телефон, кафель, хорошее состояние, срочно, за 505 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.23-50-72, Т.27-73-97

ДЕГТЯРНАЯ УЛ. (район стадиона "Спартак") 1-комн. кв., 45,8 кв. метров общей площади, 9/9-эт. кирпичного дома, новый дом, "Шелдом", сдача в 4 квартале 2004 г., технический этаж, лоджия, по 12,5 тыс. руб./кв.м продаю. Т.73-61-31, Т.59-33-86 Оксана

ДЕГТЯРНАЯ УЛ. 1-комн.кв., 22/45/13 м, 3/10-эт. кирпичного дома, лоджия 9 м, чистая продажа, сдача 2 квартал 2005 года, за 660 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

ДЕГТЯРНАЯ УЛ., (Горпарк), 1-комн. кв., 21/45/12 м, 3/9-эт. кирп., 9 м лоджия, улучшенная планировка, долевое участие, за 650 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.58-03-66, Валентина Ивановна

КЛИНИЧЕСКАЯ УЛ. Политех, 1-комн.кв., 18/34/9 м, 6/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, санузел раздельный, кафель, линолеум, кондиционер, хорошее состояние, чистая продажа, за 550 тыс. руб. продаю. Т.70-39-51, Т.44-76-62 Ольга Анатольевна

КЛИНИЧЕСКАЯ УЛ. 3 Сов. больницы, 1-комн. кв., 17/33/9 м, 6/9-эт., панельного дома, хорошее состояние, балкон застеклен, кафель, телефон, чистая продажа, за 550 тыс. руб. продаю. Торг. Т.37-05-41, Т.49-99-12, Вика.

МИЧУРИНА УЛ. 1-комн. кв., 17,8/33,5/6 м, 4/9-эт., кирпичного дома, балкон, с/у совмещен, среднее состояние, за 600 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.90-52-52 Наталия.

МИЧУРИНА УЛ. /Чалова, 1-комн. кв., 18/33,5/6,5 м, 4/9-эт. кирп., балкон, среднее состояние, чистая продажа, срочно за 600 тыс. руб. продаю. Т.76-03-91

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ. /Симбирцев, 1-комн. кв., 19/33,6 м, 3/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, телефон, металлическая дверь, нормальное состояние, за 580 тыс. руб. продаю. Т.52-44-96 рачий, Т.20-21-78 вечером, Наталья

ПЕРВОМАЙСКИЙ ПРОЕЗД (район с/пос. "Спартак") 1-комн. кв., 45 кв. метров общей площади, 3/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача во 2 квартале 2005 г., за 14,5 тыс. руб. за кв.м продаю. Т.40-02-60, Т.43-85, Т.77-01-01

1-комн. кв., 90 серии, 19/30/9 м, 6/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, чистая продажа, за 580 тыс. руб. продаю. Т.27-80-86, Т.40-99-14 Наташа

РЯБИНОВСКАЯ УЛ., (1 Дачная), 1-комн. кв., 18/38.5/9 м, 5/9-эт. пан., 90 серии, балкон застекленный, металлическая дверь, телефон, с/у совмещенный, хорошее состояние, чистая продажа, срочно, за 580 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-62-98, Т.8-903-383-44-88, Наталья Анатольевна

СТ. РАЗИНА УЛ../Московская, 1-комн. кв., 18/31/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, балкон, с/у совмещенный, металлическая дверь, хорошее состояние, кафель, чистая продажа, за 520 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

СТ. РАЗИНА УЛ. р-н Сенного рынка, 1-комн. кв., 18/31/7 м, 1-й этаж, кирпичного дома, санузел совмещенный, кафель, телефон, хорошее состояние, за 490 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.40-81-26 Валентина Васильевна

Степана Разина ул../Большая Горная, 1-комн. кв., 18/32/7 м, 2/5-эт., кирпичного дома, металлическая дверь, подвал, балкон, без посредников, продаю. Т.8-917-213-51-29

ТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ../Навашина (район СХИ, рядом с кондитерской фабрикой) 1-комн. кв., 18/36/8 м, 5/9-эт. кирпичного дома, лоджия 6 кв. метров, хорошее состояние, кафель, пустая квартира, чистая продажа, за 525 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.72-68-04

ТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. (район 1 Дачной) 1-комн. кв., 21/39/10 м, 2/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, телефон, металлическая дверь, 90 серия, после ремонта, чистая продажа, за 580 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ТУЛАЙКОВА УЛ., НИИ "Юго-Восток", 1-комн. кв., 18/32/6 м, 5/5-эт. кирп., собственность, с/у совмещенный, чистая продажа, балкон, среднее состояние, за 400 тыс. руб. продаю. Т.51-33-15, Т.60-14-41

7/10-эт. панельного дома, хорошее состояние, балкон застеклен, металлическая дверь, телефон, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.90-71-77, Т.90-09-41, Татьяна Наташа.

50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ УЛ. 1-комн. кв., 3/6-эт. кирп., 41/18/9, новый дом, h - 3 м., балкон, своя котельная, за 500 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

АНТОНОВА УЛ. "Гроздь", 1-комн. кв., 20/32/6 м, 8/9-эт. кирпичного дома, приватизированная, балкон застекленный, санузел раздельный, телефон, металлическая дверь, окна во двор, чистая продажа, торг, за 420 тыс. руб. продаю. Т.74-06-41, Т.40-73-79 Татьяна

АНТОНОВА УЛ. 1-комн. кв., 18/40/12 м, 9/18-эт. монолитного дома, балкон, металлическая дверь, чистая продажа, за 430 тыс. руб. продаю. Т.43-27-01

АНТОНОВА УЛ., 1-комн. кв., 18/30/6 м, 1/5-эт. пан., отличное состояние, металлическая дверь, телефон, ремонт, чистая продажа, за 400 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-64-10, Т.49-26-66, Виталий Николаевич

БАРДИНА УЛ. (пос. Солнечный), 1-комн. кв., 19/39/10 м, 8/9-эт. панельного дома, 90 серия, балкон, телефон, за 450 тыс. руб. продаю. Т.55-16-33, Т.69-26-43

БАРДИНА УЛ../Тархова. 1-комн. кв., 18/34/9 м, 6/10-эт. панельного дома, новый дом, сдача летом 2004 г., по 10,2 тыс. руб./кв.м продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

БАРДИНА УЛ. 1-комн. кв., 20/39/8 м, 8/10-эт. панельного дома, балкон, новый дом, сдаётся, с отделкой в сентябре 2004 года, за 390 тыс. руб. продаю. Т.36-77-06, Т.40-26-59

БАРДИНА УЛ. (пос. Солнечный) 1-комн. кв., 17/35/8 м, 6/10-эт. панельного дома, сдача дома в июле 2004 г., обои, сантехника, чистая продажа, за 370 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

фон, за 410 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

Гвардейская ул., (4 Дачная), 1-комн. кв., 38/8 м, 1(выс.)/10-эт. кирп., лоджия 6 м, хорошее состояние, за 450 тыс. руб., торг, продаю. Т.38-32-84, Т.8-905-380-90-05

Гвардейская ул., 1-комн. кв., 18/38/7.6 м, 4/9-эт. кирп., дому 8 лет, с/у раздельный, телефон, нормальное состояние, от хозяина, за 500 тыс. руб. продаю. Т.71-22-52, Т.51-60-34

ДЕЛОВАЯ УЛ. 1-комн. кв., 14/24/6 м, 8/9-эт. панельного дома, "гостинка", в собственности, балкон, ванна 1.5 метра, чистая продажа, за 360 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08 дом.

ДЕЛОВАЯ УЛ. (район 2 Дачной) 1-комн. кв., 17/30/6 м, 2/9-эт. панельного дома, балкон, металлическая дверь, гостиничного типа, чистая продажа, за 390 тыс. руб. продаю. Т.70-73-71

ДЕЛОВАЯ УЛ. (район 2 Дачной) 1-комн. кв., 13/30/7 м, 6/9-эт. кирпичного дома, гостиничного типа, новый дом, отличное состояние, балкон застекленный, вид на лес, за 430 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

ИЗМАЙЛОВА УЛ. (район Техстекло) 1-комн. кв., 19/47/14.5 м, 2/10-эт. кирпичного дома, лоджия 4 кв. метра, металлическая дверь, сдача дома в 4 квартале 2004 г., по 9.6 тыс. руб./кв.м продаю. Т.52-03-41, Т.52-58-79

ИППОДРОМНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 17/30/6 м, 4/5-эт. кирпичного дома, приватизирована, с/у совмещенный, балкон, телефон, в хорошем состоянии, за 430 тыс. руб. продаю. Т.49-34-69 сот., Т.69-26-43

ИППОДРОМНАЯ УЛ. р-н милиции, 1-комн. кв., 19/32/6 м, 1-й этаж, 5-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, не угловая, решетки, кафель, приватизированная, срочно, за 390 тыс. руб. продаю. Т.70-20-18 Светлана

КЕРАМИЧЕСКАЯ УЛ. магазин "Ява", 1-комн. кв., 19/31/6 м, 4/5-эт., кирпичного дома, балкон, нормальное состояние, срочно за 370 тыс. руб. продаю. Т.43-16-15, Т.37-05-41 Вика.

ЛУННАЯ УЛ. 3 Дачная, 1-комн. кв., 18/38/9.5 м, 2/10-эт. кирпичного дома, сдача - 4 квартал 2005 года, лоджия, за 450 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

Лунная ул., (3 Дачная), 1-комн. кв., 19/38.6/7.5 м, 3/10-эт. кирп., металлическая дверь, с/у совмещенный, телефон, за 490 тыс. руб. продаю. Т.79-84-13, Т.90-41-59

МИРА УЛ. (район 3 Дачной) 1-комн. кв., 18/35/7 м, 6/6-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, балкон, с/у совмещенный, металлическая дверь, готова к ремонту, пустая, чистая продажа, за 390 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.45-77-25, Т.43-98-73 Олег

МИРА УЛ. 1-комн. кв., 19/33/6.5 м, 6/6-эт. кирпичного дома, балкон, без ремонта, пустая, чистая продажа, за 380 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.27-44-41 Марина Евгеньевна

МИРА УЛ. 6/6-эт. кирп., 30/18/6, балкон, железная дверь, квартара подготовлена к ремонту, приватизирована, чистая продажа, за 390 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

трубы и сантех., м/дв, каф., отл. сост., за 440 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.26-08-92, Т.27-85-56 Светлана.

ТОПОЛЬЧАНСКАЯ УЛ., 1-комн. кв., 18/34/9 м, 8/9-эт. пан., балкон, с/у раздельный, чистая продажа, за 440 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

УФИМЦЕВА УЛ. 1-комн. кв., 20/41/10 м, 7/10-эт. пан., новый дом, сдача дома в 4 квартале 2005 г., за 360 тыс. руб. продаю. Т.29-38-79, Т.58-40-21

УФИМЦЕВА УЛ. 1-КОМН.КВ., 12/33/9 м, 5/9-эт. панельного дома, приватизированная, санузел совмещенный, лоджия застекленная, кладовая, хорошее состояние, за 400 тыс. руб. продаю. Т.43-11-59, Т.44-76-62 Татьяна Евгеньевна

УФИМЦЕВА УЛ. 1-комн. кв., 20/40/10 м, 1-й этаж, 9-эт. панельного дома, отличное состояние, балкон застекленный, напольная плитка, за 440 тыс. руб. продаю. Т.55-52-45, Т.40-27-70 Света

ЧЕХОВА УЛ. (пос. Солнечный, ЖСК "Восход-99") 1-комн. кв., новостройка, 19/41/10 м, 7/10-эт. кирпичного дома, долевое участие, 2 очереди, сдача дома в 1 квартале 2005 г., за 355 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

ЧЕХОВА УЛ../Днепропетровская, Солнечный пос., 1-комн. кв., 19/39/9 м, 2/10-эт. панельного дома, сдача - 4 квартал 2005 года, лоджия, за 361 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ШЕХУРДИНА УЛ. Трофимовский мост, 1-комн. кв., "хрущевка", 17.6/30/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, санузел совмещенный, без балкона, телефон, отличное состояние, решетки, чистая продажа, за 385 тыс. руб. продаю. Т.43-61-12, Т.55-19-29 Светлана

ШКОЛЬНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 17/30/5 м, 5/5-эт. кирпичного дома, балкон застекленный, в хорошем состоянии, за 410 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08 дом.

45/13 м, 3/9-эт. кирпичного дома, лоджия 9 м, чистая продажа, сдача - 2 квартал 2005 года, по 14.5 тыс. руб. за кв.м продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

2 САДОВАЯ УЛ. 1-комн. кв., 2/5-эт. панель, 31/17/6, отличное состояние, балкон, металлическая дверь, за 480 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

2 САДОВАЯ УЛ../Горпарк, 1-комн. кв., 5/9-эт. кирп., 31.8/19/6, балкон, м/дв., хор. сост., очень срочно за 550 тыс. руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92

2 ШЕЛКОВИЧНЫЙ ПР-Д ЖСК "Дельфин", 1-комн. кв., 17/38/8 м, 9/10-эт. кирпичного дома, лоджия 6 м, сдача - 2 квартал 2005 года, без отделки, торг, за 410 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

Беговая ул. (район магазина "Уют"), 1-комн. кв., 19/325.7/6 м, 2/2-эт., деревянного дома, газ, газовое печное отопление, вода, свет, слива нет, за 210 тыс. руб. продаю. Т.70-87-15

БЕГОВАЯ УЛ., (район Технического университета), 1-комн. кв., 17/31/6 м, 1/5-эт. кирп., телефон, металлическая дверь, окна во двор решетки, хорошее состояние, за 450 тыс. руб., срочно, продаю. Т.45-82-10, Т.90-72-76

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 1-комн. кв., 18/33/6.7 м, 3/5-эт. кирпичного дома, нормальное состояние, новые трубы, без балкона, чистая продажа, за 495 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.28-80-00 Светлана Юрьевна

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ., (район магазина "Уют"), 1-комн. кв., 18/37/6 м, 2/16-эт. монолит., телефон, металлическая дверь, лоджия 6 м застекленная, с/у раздельный, отличное состояние, после ремонта, за 540 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10, Т.27-76-46

ГОРЬКОГО УЛ../Советская, 1-комн. кв., 17/31/7.5 м, 5/5-эт., кирпичного дома, балкон, хорошее состояние, дому 12 лет, за 585 тыс. руб. продаю. Т.52-03-41, Т.95-08-88

4/9-эт. кирпичного дома, балкон, в хорошем состоянии, за 600 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.90-52-52 Наташа.

МИЧУРИНА УЛ../Чапаева, 1-комн. кв., 18/33.5/6.5 м, 4/9-эт. кирп., балкон, среднее состояние, чистая продажа, срочно за 600 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ../Симбирцева 1-комн. кв., 19/33/6 м, 3/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, телефон, металлическая дверь, нормальное состояние за 580 тыс. руб. продаю. Т.52-44-96 рабочий, Т.20-21-78 вечером, Наталья

ПЕРВОМАЙСКИЙ ПРОЕЗД (район стадиона "Спартак") 1-комн. кв., 45 кв. метров общей площади, 3/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача во 2 квартале 2005 г., по 14.5 тыс. руб./кв.м продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ../2 Детский пр-д 1-комн. кв., 19/33/6 м, 1-й этаж, кирпичного дома, нормальное состояние, за 410 тыс. руб. продаю. Т.45-82-63, Игорь

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. "Уют" 1-комн. кв., 17/32/6 м, 1/9-эт. кирпичного дома, нормальное состояние, во двор, за 480 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.26-57-27 Елена Николаевна

РАБОЧАЯ УЛ../Чапаева, Бахметьевская, 1-комн. кв., улучшенной планировки, 47,75 м, 11/14-эт., долевое участие, по 15 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.28-33-13, Т.74-08-34

Рахова ул../Новоузенская, 1-комн. кв., 18/34/9 м, 4/9-эт., панельного дома, балкон, ремонт, от хозяина, за 670 тыс. руб. продаю. Т.20-55-20, Т.68-68-68

РАХОВА УЛ../Новоузенская, 1-комн. кв., 18/33/9 м, 4/9-эт. панельного дома, балкон, санузел раздельный, кафель, ремонт, металлическая дверь, торг, за 670 тыс. руб. продаю. Т.28-34-92, Т.68-59-60 сот. Марина

ПРОДАЖА ДОМОВ В КОТТЕДЖНОМ ПОСЕЛКЕ НОВОГУСЕЛЬСКИЙ

СОЮЗ

Покупаем землю в ТИЗ "Мечта"

Ул. Песчано-Уметская, 10
www.souzsaratov.ru
souyz@overta.ru

ТЕЛ./ФАКС: 45-86-86, 38-21-21

СТОИМОСТЬ ГОТОВОГО ДОМА ОТ 7 ДО 8 ТЫС. РУБ. ЗА КВ. М. БЕЗ ФИНИШНОЙ ОТДЕЛКИ

ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ ОТ 200 ДО 400 КВ. М.

ЗЕМЕЛЬНЫЙ УЧАСТОК (12 соток) ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ ДОМА

Лиц. 5438421 Обл.инв.и довер. Лиц. Т.203075, Лиц. Т.1731 Строит. докт.

СТРОИТЕЛЬНАЯ КОМПАНИЯ

ЗАО "ВОЛГОЖИЛСТРОЙ"

ПРИГЛАШАЕТ ЮРИДИЧЕСКИХ И ФИЗИЧЕСКИХ
ЛИЦ К ДОЛГОВОМУ УЧАСТИЮ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ
КВАРТИР УЛУЧШЕННОЙ ПЛАНИРОВКИ
В СТРОЯЩИХСЯ ДОМАХ

- * ул. Ульяновская (угол Рахова)
- * пр. Кирова, 6/8 (за маг. "Ткани")
- * ул. Рабочая (угол ул. Рахова)
- * ул. Зенитная (СХИ)
- * ул. М. Расковой (Завод. р-н)

Возможна оплата стройматериалами
Принимаем квартиры под отселение

Саратов, ул. Ульяновская 27/35
434-931, 503-987, 434-930

434-921, 434-922, 434-940

САККО И ВАНЦЕТТИ УЛ. /Горького, 1-комн.кв., 19/33/6 м, 2/9-эт. кирпичного дома, балкон, металлическая дверь, нормальное состояние, обмен, за 680 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

СЕРОВА УЛ. 1-комн.кв., "хрущевка", 18.5/32/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, косметический ремонт, без балкона, чистая продажа, за 490 тыс. руб. продаю. Т.27-80-86, Т.40-99-14 Наташа

СЕРОВА УЛ. /2 Садовая. 1-комн. кв., 19.5/33/6.5 м, 5/5-эт. кирпичного дома, без балкона, в зале 2 окна, металлическая дверь, после косметического ремонта, кафель, светлая квартира, располагающая, чистая продажа, за 490 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

СЕМБИРЦЕВА УЛ. /Шелковичная, 1-комн.кв., 18/33/9 м, 1/9-эт. панельного дома, приватизированная, лоджия, санузел совмещенный, хорошее состояние, за 600 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.68-59-60 сот. Марина

СЕМБИРЦЕВА УЛ. /Новоузенская, 1-комн.кв., 18/33/7 м, 3/10-эт. кирпичного дома, приватизированная, санузел совмещенный, балкон застекленный, металлическая дверь, за 610 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.68-59-60 Марина

СЛОНОВА УЛ., р-н Драмтеатра. 1-комн. кв., 19/34/7 м, 3/9-эт. кирпичного дома, балкон застекленный, с/у раздельный, в хорошем состоянии, за 650 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08 дом.

ЧАПАЕВА УЛ. /Мичурина. 1-комн. кв., 19/31/6.5 м, 4/9-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, за 590 тыс. руб. продаю. Т.23-86-18, Т.71-77-24

ЧАПАЕВА УЛ. /Бахметьевская. 1-комн. кв., 22/44/8 м, 10/10-эт. кирпичного дома, лоджия 7 метров, с/у раздельный, дому 13 лет, за 750 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-53-50 Светлана

ЧАПАЕВА УЛ. /Рахова, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 2/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, решетки, металлическая дверь, хорошее состояние, за 700 тыс. руб., за 700 тыс. руб. продаю. Т.22-62-52, Т.58-03-66 Ва-

БАВИЛОВА УЛ. /Пугачевская. 1-комн. кв., 18/32/6.5 м, 4/6-эт. кирпичного дома, балкон застекленный, с/у раздельный, окна на 2 стороны, светлая, отличное состояние, чистая продажа, за 670 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БАВИЛОВА УЛ. 1-комн. кв., 19/30/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, простое состояние, чистая продажа, за 540 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

ПУГАЧЕВСКАЯ УЛ. /Большая Казачья, 1-комн.кв., 52.7 кв.м, 6/10-эт. кирпичного дома, сдача 0 4 квартал 2005 года, по 13 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

РАДИЩЕВА УЛ. 1-комн. кв., 2/5-эт. кирп., тихий дом во дворе, хорошее состояние, металлическая дверь, балкон, чистая продажа, за 550 тыс. руб. продаю. торг. Срочно!!! Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

СОВЕТСКАЯ УЛ. /Рахова. 1-комн. кв., 18/31/6 м, 7/9-эт. кирпичного дома, в собственности с/у совмещенный, балкон застекленный, в хорошем состоянии, обмен легкий, за 570 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.64-05-06

СОВЕТСКАЯ УЛ. /Горького. 1-комн. кв., 19/33/6 м, 9/9-эт. кирпичного дома, технический этаж, с/у совмещенный, телефон, металлическая дверь, балкон, нормальное состояние, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54. Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ. /Белоглинская, 1-комн.кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, евро, телефон, балкон, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.26-35-57, Т.27-39-43

102

КВАРТИРЫ. ПРОДАЖА

Двухкомнатные

Волжский район

Бабушкин взвоз/Набережная, 2-комн. кв., 22/44/8 м, 10/10-эт. кирпичного дома, лоджия 7 метров, с/у раздельный, дому 13 лет, за 750 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-53-50 Светлана

ВЕСЕННЯЯ УЛ. Соколова гора, 2-комн. кв., 28/45/7.5 м, 8/9-эт., панельного дома, изолированные, с/у раздельный, лоджия застеклена, хорошее состояние, чистая продажа, за 600 тыс. руб. продаю. Срочно. Т.23-03-50, Т.90-74-62

ВЕСЕННЯЯ УЛ., 2-комн. кв., 28/48/7.5 м, 9/9-эт. пан., металлическая дверь, телефон, пластиковые окна, изолированные комнаты, за 670 тыс. руб., торг. продаю. Т.22-62-97., Т.22-62-98, Ольга Геннадьевна

ВОЛЬСКАЯ УЛ. /Мичурина. 2-комн. кв., 32/42/6 м, 1/2-эт. кирпичного дома, все удобства, можно под офис, за 750 тыс. руб. продаю. Т.90-81-62, Т.96-17-37

ГЛЕБУЧЕВ ОВРАГ, 2-комн. кв., 33 кв. м, 1/2-эт. дерев., за 160 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10., Т.8-905-323-48-10

ДЕРЖАВИНСКАЯ УЛ. (пос. Юбилейный) 2-комн. кв., 33/59/9 м, 9/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, с/у совмещенный, лоджия 6 кв.метров застекленная, нормальное состояние, за 700 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

КУТЯКОВА УЛ. /Радищева. 2-комн. кв., 32 кв.метров общей площади, 1(выс.)/2-комн. кв., старый жилой фонд, все удобства, смежные комнаты, чистая продажа, за 350 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЛЕРМОНТОВА УЛ. 2-комн.кв., 32/50/8 м, 2/5-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, кафель, металлическая дверь, лоджия застекленная, телефон, чистая продажа, за 880 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.64-01-59 Галина

ЛЕРМОНТОВА УЛ. /Князевский Ввоз, 2-комн.кв., 30/44/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, балкон, металлическая дверь, смежные комнаты, отличное состояние, чистая продажа, за 850 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.27-44-41 Ольга Николаевна

ЛЕРМОНТОВА УЛ. /Набережная, 2-комн. кв., 30/52/7 м, 4/9-эт. кирп., собственность, изолированные комнаты, лоджия 7 м застекленная, телефон, металлическая дверь, с/у раздельный, нормальное состояние, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.70-87-09., Т.40-54-33

МАЛАЯ ГОРНАЯ УЛ. Пентагон-2, пристройка, 2-комн.кв., 42/83/12 м, 9/10-эт. кирпичного дома, без отделки, дом жилой, чистая продажа, за 1050 тыс. руб. продаю. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Людмила Васильевна

МИЧУРИНА УЛ. /Валовая, 2-комн.кв., 28/44/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, смежные комнаты, среднее состояние, балкон, за 600 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.58-59-18

МИЧУРИНА УЛ. /Радищева. 2-комн. кв., 33.5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

МИЧУРИНА УЛ. /Соляная, 2-комн. кв., 54 кв.м, 1/1-эт., кирпичного дома, все удобства, отличное состояние, погреб, гараж, телефон, металлическая дверь, чистая продажа, срочно за 600 тыс. руб. продаю. Т.90-09-41, Т.90-71-77

Московская ул./Соборная, во дворе, 2-комн.кв., 30 кв.м, 1/2-эт.кирпичного дома, без ванны, чистая продажа, за 370 тыс. руб. срочно продаю. Т.23-03-50

МЯСНИЦКАЯ УЛ. Парк Победы, 2-комн.кв., 29/43/6 м, 1/9-эт. кирпичного дома, приватизированная, изолированные комнаты, с/у совмещенный, лоджия 6 кв.метров, за 700 тыс. руб. продаю. Т.23-03-50, Т.23-03-50



Агентство недвижимости

"ДомСтрой СК"

Б. Садовая, 239, оф. 303



**СРОЧНО КУПИМ
КВАРТИРЫ**

ПОД ОТСЕЛЕНИЕ ОТ СОБСТВЕННИКОВ

488-0000

Лиц. ЦБРФ №3141

ПРЕДОСТАВИМ ЖИЛЬЕ В КРЕДИТ

СОКОЛОВОГОРСКАЯ УЛ. (Соколова гора) 2-комн. кв., 25/36/8 м, 1/2-эт. кирпичного дома, отличное состояние, новые трубы, новая сантехника, деревянные двери, за 480 тыс. руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

СОКОЛОВОГОРСКАЯ УЛ. (Соколова гора) 2-комн. кв., 27/48/6.5 м, 4/5-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, балкон, металлическая дверь, чистая продажа, за 545 тыс. руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

УСТЬ-КУРДЮМСКАЯ УЛ. (пос. Юбилейный) 2-комн. кв., 77.35 кв.метров общей площади, 9/10-эт. кирпичного дома, сдача в конце 2004 г., по 9.6 тыс. руб/кв.м (за 743 тыс. руб.) продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

ЧЕЛЮСКИНЦЕВ УЛ. (ЖСК "Рубин-99") 2-комн. кв., 42/70/10 м, 2/6-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, автономное отопление, пластиковые окна, сдача в 3 квартале 2004 г., тихий центр, за 1 млн 190 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.59-30-86 Оксана

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. 2-комн. кв., 26/43/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, изолированные, с/у раздельный, балкон застеклен, хорошее состояние, кафель, за 840 тыс. руб. продаю. Т.37-05-41, Т.79-54-77, Людмила

ВЕСТА-РИЭЛТ

Ваш надежный партнер

- Покупаем, продаем.

- Профессиональный обмен

- Оформление документов на приватизацию

жилья, земли

- Аренда квартир, офисов

Чернышевского, 88 (напротив торг. дома "Самсунг")

22-63-01, 22-63-02, 22-64-10

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. /Революционная, 2-комн. кв., 7/7-эт. кирп., 54/30/9, дому 5 лет. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

Чернышевского ул./Революционная, 2-комн. кв., 30/54/9 м, 7/7-эт. кирп., текстаж, изолированные комнаты, вид на Волгу, за 780 тыс. руб. продаю. Т.45-84-57

7 НАГОРНАЯ УЛ. (район Ярмарки) 2-комн. кв., 31/44/6 м, 5/5-эт. панельного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, балкон, нормальное состояние, чистая продажа, документы готовы, за 400 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

7 НАГОРНАЯ УЛ. 2-комн. кв., 2/9-эт. панель, Прессовый, 55/34/8, дому 4 года, пустая, комнаты изолированы, балкон, с/у раздельный, чистая продажа, за 550 тыс. руб. продаю. Возможен кредит до 70%. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

АЗИНА УЛ. (район клуба "Строитель") 2-комн. кв., 28/52/8 м, 9/9-эт. панельного дома, приватизированная квартира, люксовая планировка, изолированные комнаты, кладовая, с/у раздельный, за 460 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

БАРНАУЛЬСКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 40/64/12 м, 2/9-эт., кирпичного дома, с/у совмещен, отличное состояние, встроенный шкаф, перепланирована в 2-комн. кв., за 800 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

ЗАРЕЧНАЯ УЛ. (район 16 квартала) 2-комн. кв., 28/43/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, хорошее состояние, чистая продажа, за 370 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17, Т.54-52-26

М. РАСКОВОЙ УЛ. 2-комн. кв., 64.5 кв. м, 5/10-эт., кирпичного дома, отделка, 4 квартал 2004 г., по 10 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

МИЛЛЕРОВСКАЯ УЛ. 3 жил.участок, 2-комн.кв., старый жилой фонд, 30/43/7 м, 1/2-эт. кирпичного дома, приватизированная, смежные комнаты, газовая колонка, сарай, погреб, после ремонта, за 360 тыс. руб. продаю. Т.27-86-24, Т.40-65-97 Алена

МИЛЛЕРОВСКАЯ УЛ. 2-комн. кв., гостиничного типа, 28/37/6 м, 9/9-эт. кирпичного дома, без балкона, хорошее состояние, горячая вода, за 330 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.43-27-07, Т.95-86-22

МИЛЛЕРОВСКАЯ УЛ. (район 3 жилучастка) 2-комн. кв., брежневка, 30/45/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, изолированные комнаты, балкон, с/у раздельный, газовая колонка, среднее состояние, пустая квартира, чистая продажа, за 415 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.43-98-73 Олег

Нефтяной пр-д, на Увек. 2-комн. кв., 29.5/48/7.5 м, 1/3-эт. кирпичного дома, решетки, в нормальном состоянии, за 280 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.70-78-81 сот., Т.64-19-18

НОВО-АСТРАХАНСКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 32/45/6 м, 4/5-эт., кирпичного дома, балкон застеклен, хорошее состояние, газовая колонка, смежные, с/у совмещен, телефон, за 450 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

НОВОАСТРАХАНСКОЕ ШОССЕ, 2-комн. кв., 33.7/58.7/8 м, 2/4-эт. кирп., изолированные комнаты, хорошее состояние, газовая колонка, "сталинка", за 500 тыс. руб. продаю. Т.22-64-10., Т.8-903-385-57-57, Алексей

ОГОРОДНАЯ УЛ. /Карьерная. 2-комн. кв., 34/49/6 м, 4/5-эт. кирпичного дома, балкон, окна на 2 стороны, хорошее состояние, за 470 тыс. руб. продаю. Т.54-06-21, Т.44-76-24 Надя

ОГОРОДНАЯ УЛ. 2 Пролетарка, 2-комн. кв., 28/40/7 м, 9/9-эт., панельного дома, изолированные, хорошее состояние, чистая продажа, балкон застеклен, за 380 тыс. руб. продаю. Т.37-05-41, Т.43-98-12 Елена

ЧАПАЕВА УЛ./Мичурина. 1-комн. кв., 19/31/6,5 м, 4/9-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, за 590 тыс. руб. продаю. Т.23-86-18, Т.71-77-24

ЧАПАЕВА УЛ./Бахметьевская. 1-комн. кв., 20/40/8 м, 10/10-эт. кирпичного дома, лоджия 7 кв.метров, с/у раздельный, дому 13 лет, за 750 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ЧАПАЕВА УЛ./Рахова, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 2/9-эт. пан., приватизированный, балкон застекленный, решетки, металлическая дверь, хорошее состояние, за 700 тыс. руб., торг, продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66 Валентина Ивановна.

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ./2 Садовая. 1-комн. кв., 20/32/6,5 м, 9/9-эт. кирпичного дома, отличное состояние, балкон во двор, чистая продажа, за 580 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (район Ильинской пл.) 1-комн. кв., хрущевка, 18/33/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, без балкона, хорошее состояние, за 550 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (район 1 Горбольницы) 1-комн. кв., 18/38/9,5 м, 1/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, с/у совмещенный, решетки, за 560 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 18/28/5,5 м, 1(выс.)/9-эт. кирпичного дома, гостиничного типа, среднее состояние, чистая продажа, за 360 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. 1-комн. кв., 18/28/5,5 м, 1(выс.)/9-эт. кирпичного дома, гостиничного типа, среднее состояние, чистая продажа, за 360 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Пугачевская. 1-комн. кв., хрущевка, 19/34/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, кооператив, с/у совмещенный, хорошее состояние, балкон застекленный, за 510 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Пугачевская. 1-комн. кв., хрущевка, 19/34/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, кооператив, с/у совмещенный, хорошее состояние, балкон застекленный, за 510 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Пугачевская. 1-комн. кв., хрущевка, 19/34/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, кооператив, с/у совмещенный, хорошее состояние, балкон застекленный, за 510 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Пугачевская. 1-комн. кв., хрущевка, 19/34/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, кооператив, с/у совмещенный, хорошее состояние, балкон застекленный, за 510 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Пугачевская. 1-комн. кв., хрущевка, 19/34/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, кооператив, с/у совмещенный, хорошее состояние, балкон застекленный, за 510 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Пугачевская. 1-комн. кв., хрущевка, 19/34/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, кооператив, с/у совмещенный, хорошее состояние, балкон застекленный, за 510 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Пугачевская. 1-комн. кв., хрущевка, 19/34/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, кооператив, с/у совмещенный, хорошее состояние, балкон застекленный, за 510 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 1-комн. кв., 19/38/9 м, 1/9-эт. панельного дома, с/у совмещенный, за 550 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

Мичурина ул./Радищева. 2-комн. кв., 33,5/47/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, требуется ремонт, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

ВЕСТА-РИЭЛТ
Ваш надежный партнер
- Покупаем, продаем.
- Профессиональный обмен
- Оформление документов на приватизацию
жилья, земли
- Аренда квартир, офисов
Чернышевского, 88 (напротив кинотеатра "Юность")
22-63-01, 22-63-02, 22-64-10

Чернышевского ул./Ревлюционная. 2-комн. кв., 7/7-эт. кирп. 54/20/9, дому 5 лет. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

Чернышевского ул./Ревлюционная. 2-комн. кв., 30/54/9 м, 7/7-эт. кирп. 54/20/9, дому 5 лет. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

Шевыревская ул. 2-комн.кв., 9/10-эт. кирп., 66/33/13,5, комнаты изолированы, 2 лоджии, сдача - 2004 год, за 790 тыс руб продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

Заводской район
1 ПИОНЕРСКАЯ УЛ. Пролетарка, 2-комн.кв., 24/38/6 м, 4/5-эт. панельного дома, неприватизированная, балкон, санузел совмещенный, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю Т.94-60-85 Света

1 ПИОНЕРСКАЯ УЛ., (1 Пролетарка), 2-комн. кв., 24/37,5/6 м, 4/5-эт. пан., с/у совмещенный, балкон, смежные комнаты, за 400 тыс. руб. продаю. Т.22-62-98, Т.8-903-383-44-88, Наталья Анатольевна

3 Кавказский туп. 2-комн. кв., 33/58/8 м, 5/10-эт., нового кирпичного дома, лоджия застеклена, две металлические двери, кладовка, кафель, хорошее состояние, телефон, за 750 тыс руб продаю. Т.45-84-57

3 КАВКАЗСКИЙ ТУПИК (район 4 жилучастка, рядом с маг. "Магнит") 2-комн. кв., хрущевка, 30/45/6,5 м, 1(выс.)/5-эт. кирпичного дома, окна во двор, металлическая дверь, кладовая, смежные комнаты, пустая квартира, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

3 КАВКАЗСКИЙ ТУПИК (район 4 жилучастка) 2-комн. кв., хрущевка, 31/44/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, без балкона, нормальное состояние. чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.76-13-11 Владимир Николаевич

3 КАВКАЗСКИЙ ТУПИК (район 4 жилучастка) 3-комн. кв., хрущевка, 32/45/7 м, 3/5-эт. кирпичного дома, кооператив, металлическая дверь, балкон, с/у совмещенный, смежные комнаты, газовая колонка, телефон, чистая продажа, за 450 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.48-30-08 Наталья

3 КРЕКИНГСКИЙ ПР-Д 2-комн.кв., 54 кв.м, 5/10-эт. кирпичного дома, долевое строительство, 2 квартал, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

7 Солдатский проезд 9 Линии, 2-комн. кв., 45 кв.м, 4/5-эт., смежные, балкон застеклен, металлическая дверь, нормальное состояние, продаю. Т.72-04-09

7 ДИНАМОВСКИЙ ПРОЕЗД 2-комн. кв., 30/52/8 м, 2/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, с/у раздельный, лоджия 6 кв.метров застекленная, металлическая дверь, нормальное состояние, за 550 тыс. руб. продаю. Т.43-27-07. Т.95-86-92

Кавказская ул. 2-комн кв., 41/71/12 м, 8/10-эт., кирпичного нового дома, заселен, 2 лоджии 6 + 3 м, хорошая планировка, металлическая дверь, частичный ремонт, за 780 тыс. руб. продаю. Т.45-84-57

КАВКАЗСКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 30/54/9 м, 7/7-эт. кирп., 54/20/9, дому 5 лет. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

КАВКАЗСКАЯ УЛ. (район 4 жилучастка) 2-комн. кв., 28/44/6 м, 1(выс.)/5-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, газовая колонка, кладовая, нормальное состояние, чистая продажа, за 420 тыс. руб. продаю Т.50-14-17, Т.95-13-30

КАВКАЗСКАЯ УЛ. (район ЗАГСа) 2-комн. кв., 30/54/7,5 м, 7/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия застекленная, с/у раздельный, чистая продажа, за 700 тыс. руб. продаю Т.45-77-25, Т.92-49-12 Вера Петровна

КАВКАЗСКАЯ УЛ., (4 Жилучасток), 2-комн. кв., 44/8 м, 3/9-эт. кирп., изолированные комнаты, с/у раздельный, балкон, лоджия, за 580 тыс. руб. продаю. Т.22-64-10, Т.8-903-385-57-57, Алексей.

КАВКАЗСКАЯ УЛ., 2-комн. кв., 44/8 м, 3/9-эт. кирп., изолированные комнаты, балкон, лоджия, с/у раздельный, хорошее состояние, за 580 тыс. руб. продаю. Т.22-64-10, Т.8-903-385-57-57, Алексей.

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 20/33/6,5 м, 8/9-эт. кирпичного дома, гостиничного типа, чистая продажа, за 360 тыс. руб. продаю. Т.27-80-86, Т.40-99-14 Наташа

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/42/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, пластиковые окна, за 450 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ООО "Инфо-Ком"
9 лет на рынке недвижимости
3607103
Покупаем квартиры у населения
Лич. Т.281014 №177 Ком. по упр. имущ. Сар. обл.
у населения
под отселение.
533-181, 58-40-21
ул. Яблочкова, 7, к. 8

ЗАО "НЕДВИЖИМОСТЬ"
Ленинский р-н 35-07-38
Заводской р-н 96-17-37
Центральные р-ны 23-50-72
ОБМЕН С ДОПЛАТОЙ
БЕСПЛАТНАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ
Телефон дирекции
74-09-86, 90-80-75



ООО **НИКА-РИЭЛТИ**

Лиц. 09.Облкомимунд

предлагаем

для солидных клиентов

ПРОДАЖА

-Нежилые помещения до 5000 кв. м. в центре

-Земельные участки с рабочими проектами

-Производственные базы

Б.Казачья, 24

т. 27-46-45; 27-86-24; 27-96-23

ПОНОМАРЕВА УЛ. 2-комн. кв., 32/45/6 м, 1/5-эт., кирпичного дома, телефон, металлическая дверь, решетки, перепланирована в 3-комн. кв., за 450 тыс. руб. продаю. Торг. Т.23-87-27. Т.23-87-85

ПОНОМАРЕВА УЛ. 2-комн. кв., 44/8/6 м, 1/5-эт., кирпичного дома, СЖФ, решетки, металлическая дверь, нормальное состояние, без балкона, за 435 тыс. руб. продаю. Т.28-38-13, Т.74-08-34

ПОНОМАРЕВА УЛ. 2-комн. кв., 28/43/6.5 м, 5/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, балкон, смежные комнаты, чистая продажа, за 440 тыс. руб. продаю. Т.23-82-66, Т.23-82-89 Аня

РОСТОВСКАЯ УЛ. (кольцо трамвая N 9) 2-комн. кв., 36/48/6.5 м, 4/5-эт. кирпичного дома, балкон застекленный, металлическая дверь, изолированные комнаты, чистая продажа, за 450 тыс. руб. продаю. Т.22-11-02

ТЕПЛИЧНЫЙ ПОС. 2-комн. кв., 4/4-эт. кирп., 56/30/8.5, новый дом, жилой, лоджия 6 м., комнаты изолированы, отделка, металлическая дверь, чистая продажа, за 370 тыс. руб. Срочно!!! Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ТОМСКАЯ УЛ. Пензенская, 2-комн.кв., 30/54/7 м, 2/10-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, металлическая дверь, лоджия 6 м застекленная, изолированные комнаты, кафель, за 700 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ТОМСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 33/54/6.5 м, 2/5-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, санузел раздельный, металлическая дверь, балкон застекленный, хорошее состояние, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ТУЛЬСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/45/7.5 м, 3/5-эт. панельного дома, лоджия застекленная, погреб, нормальное состояние. металлическая дверь, телефон, за 470 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 2-комн. кв., 30/44/6 м, 3/9-эт., кирпичного дома, изолированные комнаты, на разные стороны, лоджия застекленная, требуется ремонт, за 650 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 2-комн. кв., 30/44/6 м, 3/9-эт., кирпичного дома, изолированные комнаты, на разные стороны, лоджия застекленная, требуется ремонт, за 650 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

АСТРАХАНСКАЯ УЛ. /Посадского, 2-комн.кв., "люкс", 35/77/15 м, 2/4-эт. кирпичного дома, сдача - 2 квартал 2005 года, элитный дом, автономное отопление, стеклопакеты, без отделки, за 600 тыс. руб. продаю. Т.76-02-32, Т.72-00-64

Аткарская ул., (район 3 роддома), 2-комн. кв., 65 кв. м, 5/10-эт., сдача - 2004 г., по 11 тыс. руб./кв.м. продаю. Т.8-905-320-94-33, Татьяна

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. /Зарубина, 2-комн.кв., 30/55/8 м, 5/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, санузел раздельный, лоджия 6 м застекленная, отличное состояние, новый дом, срочно. за 700 тыс. руб. продаю. Т.70-20-18 Светлана

ВЕСЕННЯЯ УЛ. Соколова гора, 2-комн.кв., 28/46/7 м, 1/9-эт. панельного дома, приватизированная, телефон, кафель, ремонт. балкон застекленный, 2 металлические двери, чистая продажа, за 620 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.78-76-48 Татьяна

ВОЛЬСКАЯ УЛ. /Гоголя. 2-комн. кв., 27 кв.метров общей площади, 2/2-эт. кирпичного дома, сарай, погреб, за 300 тыс. руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

ВЫСОКАЯ УЛ. (район СХИ) 2-комн. кв., хрущевка, 28/41/6 м, 1(сред.)5-эт. кирпичного дома, решетки, металлическая дверь, с/у совмещенный, чистая продажа, смежные комнаты, торцевая квартира, за 520 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.29-47-97 Аня

ВЫСОКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 30/44/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, балкон застекленный, металлическая дверь, колонка, за 550 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.64-01-59 Галина

ВЫСОКАЯ УЛ. ДК "Рубин", 2-комн.кв., 29/44/6 м, 4/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, балкон, газовая колонка, перепланировка из 2 в 3-комн.кв., за 560 тыс. руб. продаю. Т.70-56-21, Т.26-35-57

ВЫСОКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/44/6 м, 2/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, отличное состояние, мебель, техника, чистая продажа, за 640 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.40-34-08 Раиса Егоровна

Луговая ул. (район Стрелки, ЖК "Парус") 2-комн. кв., 28/57/8 м, 5/9-эт. кирпичного дома, лоджия 6 кв.метров застекленная, изолированные комнаты, металлическая дверь, домофон, телефон, в хорошем состоянии, за 800 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.44-82-17, Т.8-927-222-95-55

ЛУГОВАЯ УЛ. 1 Дачная, 2-комн.кв., 30/52/8 м, 5/9-эт. панельного дома, приватизированная, металлическая дверь, лоджия застекленная, балкон, кладовая, кафель, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.78-76-48 Татьяна

ЛУГОВАЯ УЛ. 2-комн. кв., 32/48/7.5 м, 8/9-эт., панельного дома, балкон, хорошее состояние, изолированные комнаты, чистая продажа, за 720 тыс. руб. продаю. Т.54-43-84

МОСКОВСКАЯ УЛ. /Рахова. 2-комн. кв., 27/43/6 м, 10/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, с/у раздельный, хорошее состояние, хорошая сантехника, встроенная мебель, за 800 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

МОСКОВСКАЯ УЛ. автовокзал, 2-комн. кв., 25/44/8 м, 7/9-эт., кирпичного дома, смежные, балкон застеклен, металлическая дверь, хорошее состояние, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.52-03-41, Т.95-08-88

МОСКОВСКАЯ УЛ. /Рахова. 2-комн. кв., 29/49/6 м, 8/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, телефон, балкон, холл 6 кв.метров, нормальное состояние, чистая продажа, срочно, за 745 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

МОСКОВСКАЯ УЛ., р-н автовокзала, 2-комн.кв., 28/44/8 м, 7/9-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, балкон застекленный, за 650 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.51-91-39 Вера

Навашина ул., 2-комн. кв., 35/61/11 м, 7/10-эт. кирп., пластиковые окна, евро, автономная котельная, от хозяина, за 900 тыс. руб. продаю. Т.42-49-64

НАУМОВСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/47/8.2 м, 8/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, нормальное состояние, телефон, чистая продажа, за 730 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.28-22-83

Осипова ул. 2-комн. кв., 26,8/45,7/5,4 м, 1/6-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, с/у раздельный, телефон, металлическая дверь, среднее состояние, погреб, за 550 тыс. руб. продаю. Т.72-65-68

ПОСАДСКОГО УЛ. /Астраханская, 2-комн. кв., 30/42/6 м, 1/5-эт., кирпичного дома, угловая, без балкона, металлическая дверь, телефон, можно под офис, за 900 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ПОСАДСКОГО УЛ. /Университетская, 2-комн.кв., "хрущевка", 28/42/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, в стадии приватизации, балкон, газовая колонка, санузел совмещенный, паркет, среднее состояние, чистая продажа, за 590 тыс. руб. продаю. Т.70-39-51, Т.44-76-62 Ольга Анатольевна

ПУГАЧЕВСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 34/52/6.7 м, 1(выс.)9-эт. кирпичного дома, лоджия 3 застекленная, после ремонта, отличное состояние, торг, за 860 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.71-04-95 Светлана

ЧАПАЕВА УЛ. /Кутякова. 2-комн. кв., 30/51,7/7,5 м, 1/9-эт. кирпичного дома, лоджия, изолированные комнаты, с/у раздельный, телефон, чистая продажа, за 1 млн руб. продаю. Т.70-63-33

Ленинский район

4 ПРОКАТНАЯ УЛ., 2-комн. кв., 30/54/8 м, 8/10-эт. кирп., приватизированную, отличное состояние, пластиковые окна, улучшенная планировка, за 750 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66, Валентина Иванова

50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ ПР-Т 2-комн. кв., 32/50/8 м, 2/5-эт. кирпичного дома, стенка, без балкона, изолированные комнаты, угловая квартира, с/у раздельный, кафель, за 610 тыс. руб. продаю. Т.23-50-72, Т.78-33-17

50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ УЛ. 2-комн. кв., 2/6-эт. кирп., 60/-/12, новый дом, h - 3 м., балкон, лоджия, своя котельная, за 700 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

БАКИНСКАЯ УЛ 3-комн. кв., 2/5-эт. кирп., 53/36/6,6, встроенная мебель, стиральная машина, новый холодильник, отличное состояние, за 750 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

БЛАГОДАРОВА УЛ. 2-комн. кв., 28/45/6 м, 4/5-эт., панельного дома, изолированные, с/у раздельный, лоджия застеклена, кафель, за 455 тыс. руб. продаю. Т.43-89-99, Т.76-12-12 Наталия Ивановна

БЛАГОДАРОВА УЛ. 2-комн.кв., 30/52/7 м, 2/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия застекленная, металлические двери, кафель, хорошее состояние, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.36-77-06, Т.40-26-59

БЛАГОДАРОВА УЛ. 2-комн.кв., 1/9-эт. панель, 47/31/7, без балкона, с/у раздельный, за 450 тыс. руб. продаю. торг. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

БУЛЬВАРНАЯ УЛ. 48/30/7,2, комнаты изолированы, санузел раздельный, кладовая, балкон застеклен, кафель, хороший ремонт, за 510 тыс. руб. продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

БУРОВАЯ УЛ. 2-комн.кв., 30/52/8 м, 3/10-эт. кирпичного дома, приватизированная, чешка, санузел раздельный, лоджия застекленная, металлическая дверь, изолированные комнаты, отличное состояние, телефон, документы готовы, чистая продажа, за 535 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.78-76-48 Татьяна

3625137

ООО ДИАЛОГ

КУПИМ

КВАРТИРЫ

КОМНАТЫ

ДОМА

Услуги по приватизации

75-28-90, 702-888, 54-30-80. ул. Бакинская, 1

БУРОВАЯ УЛ. 2-комн. кв., 33/54/6,5 м, 2/9-эт., панельного дома, изолированные, за павильоном "Спектр") 2-комн. кв., 42/84/12 м, 8/10-эт. кирпичного дома, 2 лоджии, изолированные комнаты, без отделки, сдача дома в 4 квартале 2004 г., по 10,5 тыс. руб/кв.м продаю. Т.8-917-212-68-49, Т.44-76-24 Гая

ООО **"НОВАЯ КВАРТИРА"**

Большой выбор в новостройках, рассрочки, (без процентов), фиксированная цена договора

44-76-62, 44-76-63, 707-655

ЛУННАЯ УЛ. ЖК "Меридиан", 2-комн.кв., 40/79/10 м, 7/10-эт. кирпичного дома, сдача 4 квартал 2005 года, торг, рассрочка, по 10 тыс. руб. за кв.м продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ЛУННАЯ УЛ. ЖК "Меридиан", 2-комн.кв., 40/79/10 м, 7/10-эт. кирпичного дома, сдача - 4 квартал 2005 года, торг, рассрочка, за 790 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ЛУННАЯ УЛ. (ЖСК "Меридиан-95") 2-комн. кв., 78,9 кв.метров общей площади, 7/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача во 2 квартале 2005 г., по 9 тыс. руб/кв.м продаю. Т.73-61-31, Т.59-30-86 Оксана

ЛУННАЯ УЛ. /Деловая, 2-комн. кв., 9/9-эт. кирп., 55/30/9, тех./этаж, отличное состояние, лоджия 6 м., чистая продажа, за 700 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ЛУННАЯ УЛ., 2-комн. кв., 23/40/7 м, 10/10-эт. кирп., смежные комнаты, с/у раздельный, лоджия 3,5 м застекленная, за 480 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01., Т.94-91-16, Татьяна Альбертовна

ЛУННАЯ УЛ., 2-комн. кв., 30/44/6 м, 2/5-эт. кирп., изолированные комнаты, с/у раздельный, без балкона, за 590 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

МАЙСКАЯ УЛ. пос. Жасминный, 2-комн.кв., 30/50/10 м, 1/5-эт. панельного дома, изолированные комнаты, лоджия, хорошее состояние, торг, за 355 тыс. руб. продаю. Т.26-35-57, Т.27-39-43

Наумовская ул. 1 Дачная "Кристаллик", 2-комн. кв., 29/55/9 м, 7/9-эт., кирпичного дома, изолированные, после ремонта, металлические двери, телефон, лоджия 6 м, сплит-система, гараж, от хозяина, за 830 тыс. руб. продаю. Т.55-32-48

ТАРХОВА УЛ. пос. Солнечный, рынок, 2-комн.кв., 90 серия, 34/56/9 м, 4/9-эт. панельного дома, приватизированная, изолированные комнаты, лоджия застекленная, металлическая дверь, кафель, новые трубы, чистая продажа, за 625 тыс. руб. продаю. Т.78-25-11

ТАРХОВА УЛ. 2-комн.кв., 28/46/7 м, 9/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, хорошее состояние, санузел раздельный, лоджия застекленная, металлическая дверь, за 520 тыс. руб. продаю. Т.28-04-52, Т.70-46-05

ТВЕРСКАЯ УЛ. р-н Торгового центра, 2-комн.кв., 40/60/12 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, лоджия, сдача - лето 2004 года, торг, за 700 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

УФИМЦЕВА УЛ. пос. Солнечный, 2-комн.кв., 56,4 кв.м, 9/10-эт. панельного дома, сдача - 2 квартал 2005 года, по 8,7 тыс. руб. за кв.м продаю. Т.26-00-23, Т.26-57-27 Елена Николаевна

ЧЕХОВА УЛ. /Днепропетровская, пос. Солнечный, 2-комн.кв., 38/70/11 м, 10/10-эт. кирпичного дома, рассрочка, за 665 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ЧЕХОВА УЛ. /Днепропетровская, пос. Солнечный, 2-комн.кв., 38/70/11 м, 10/10-эт. кирпичного дома, сдача - 4 квартал 2004 года, рассрочка, лоджия, за 660 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ШЕХУРДИНА УЛ. Трофимовский мост, 2-комн.кв., 30/45/6 м, 1(выс.)5-эт. кирпичного дома, телефон, подвал, изолированные комнаты, требует ремонта, срочно, за 400 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.8-904-701-77-66 Людмила Анатольевна

ШЕХУРДИНА УЛ., 2-комн. кв., 30/45/6 м, 1(выс.)5-эт. кирп., изолированные комнаты, с/у совмещенный, телефон, подвал, чистая продажа, за 420 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-62-97., Т.22-62-98, Ольга Геннадьевна

ШКОЛЬНАЯ УЛ. 2-комн. кв., 28/43/8 м, 1/5-эт. кирпичного дома, приватизирована, решетки, металлическая дверь, пустая. чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.55-16-33, Т.69-26-43

Октябрьский район

1 СТАЦИОННЫЙ ПРОЕЗД (ж/д больница), 2-комн. кв., 30/45/6,5 м, 2/5-эт., кирпичного дома, балкон застеклен, нормальное состояние, обмен, за 680 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.74-34-34, Наталия

2 ДЕТСКИЙ ПР-Д/2 Садовая, 2-комн. кв., 32/47/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, балкон застекленный, кафель, сантехника, торг, за 100 тыс. руб. продаю. Т.44-76-62, Т.44-76-63

Саринг

Московская, 86

Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 2-комн. кв., 34/54/6 м, 3/9-эт., кирпичного дома, изолированные, на разные стороны, лоджия 6 м и 3 м застекленная, требуется ремонт, за 780 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 2-комн. кв., 26/47/6.6 м, 8/9-эт., кирпичного дома, лоджия застеклена, балкон, с/у раздельный, кафель, за 660 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 2-комн. кв., 28/43/6 м, 7/9-эт. панельного дома, балкон, лоджия застекленная, металлическая дверь, отличное состояние, изолированные комнаты, за 800 тыс. руб. продаю. Т.70-19-38 Валя

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 2-комн. кв., 28/44/6 м, 7/9-эт. кирпичного дома, приватизированная, балкон, изолированные комнаты, металлическая дверь, среднее состояние, за 650 тыс. руб. продаю. Т.55-46-37, Т.59-36-63

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т 4 жилучасток, 2-комн. кв., 32/45/6 м, 3/5-эт., кирпичного дома, перепланирована в 3-комн. кв., металлическая дверь, нормальное состояние, за 540 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т ("Радуга"), 2-комн. кв., 32/54/8 м, 6/9-эт., панельного дома, хорошее состояние, с/у раздельный, кафель, лоджия 3 м, за 580 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т/Пензенская, 2-комн. кв., хрущевка, 31/44/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, без балкона, среднее состояние, чистая продажа, срочно, за 420 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.76-13-11 Владимир Николаевич

ЮЖНАЯ УЛ./6 Динамовский проезд, 2-комн. кв., 31/45/6 м, 3/5-эт., кирпичного дома, изолированные, с/у раздельный, кафель, балкон застеклен, телефон, металлическая дверь, чистая продажа, за 460 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.90-26-15, Ирина Ивановна

Кировский район

АЛЕКСЕЕВСКАЯ УЛ. (район 1 Дачной, низ) 2-комн. кв., 29/54/9 м, 5/9-эт. панельного дома, люксовая квартира, отличное состояние, за 760 тыс. руб. продаю. Т.69-31-08, Т.49-28-77

АРОНОВА УЛ. СХИ, 2-комн. кв., 28/44/6.5 м, 2/5-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, металлическая дверь, подвал, балкон застекленный, нормальное состояние, чистая продажа, срочно, за 560 тыс. руб. продаю. Т.90-96-16, Т.48-13-34 Лена

руб. продаю. Т.70-56-21, Т.26-35-57

ВЫСОКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 28/44/6 м, 2/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, отличное состояние, мебель, техника, чистая продажа, за 640 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.40-34-08 Раиса Егоровна

ПУГАЧЕВСКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 34/52/6.7 м, 1/выс./9-эт. кирпичного дома, лоджия 3 застекленная, после ремонта, отличное состояние, торг, за 860 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.71-04-95 Светлана

Саринг

Московская, 86

СРОЧНО КУПИМ РАССЕЛИМ НЕДВИЖИМОСТЬ НА ПЕРВЫХ ЭТАЖАХ!

ОБРАЩАЙТЕСЬ К ПРОФЕССИОНАЛАМ

458-210, 277-646

ГОГОЛЯ УЛ. /Вольская, 2-комн. кв., 2/2-эт. кир., 41/23/6, все уд., сарай, погреб, хор. сост., за 400 тыс. руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Валентина Викторовна

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ УЛ. 2-комн. кв., 17/23/6 м, 2/2-эт. кирпичного дома, газовое отопление, вода, слив, за 350 тыс. руб. продаю. Т.90-81-62, Т.96-17-37

ЗАРУБИНА УЛ., 2-комн. кв., 29/48/7 м, 2/9-эт. пан., изолированные комнаты, с/у раздельный, балкон, за 750 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

КИСЕЛЕВА УЛ./Горького, 2-комн. кв., 40/53/5 м, 2/3-эт. кирп., собственность, изолированные комнаты, хорошее состояние, сарай, все удобства, пустая, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.51-33-15, Т.60-14-41

КУТЯКОВА УЛ./Университетская, 2-комн. кв., 28/40/10 м, 1/2-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, все удобства, гараж, можно под офис или магазин, за 550 тыс. руб. продаю. Т.49-34-69 сот., Т.69-26-43

КУТЯКОВА УЛ./Чапаева, 2-комн. кв., 9/9-эт. кирп., 44/33/6, лоджия и балкон смежные, новая сантехника, новые двери, отличный ремонт, чистая продажа, за 900 тыс. руб. продаю. торг. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

Луговая ул. (район 1 Дачной) 2-комн. кв., 30/52/7.5 м, 5/9-эт. панельного дома, люксовая планировка, хорошее состояние, за 750 тыс. руб. продаю. Т.55-25-31, Т.78-26-39

РАХОВА УЛ. /Зарубина, 2-комн. кв., 9/9-эт. панель., 53/30/9, люкс, комнаты изолированы, лоджия и балкон застеклены, стеклопакеты, водонагреватель, отличное состояние, чистая продажа, документы готовы, за 890 тыс. руб. продаю. торг. Срочно!!! Возможен кредит. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

СОВЕТСКАЯ УЛ. ЖСК "Машиностроитель", 2-комн. кв., 35/56/8 м, 10/11-эт., кирпичного дома, вид на парк, холл 11 м, за 950 тыс. руб. продаю. Т.90-80-69, Т.29-07-37

Танкистов ул. (район СХИ), 2-комн. кв., 22/7/36/7.6.5 м, 2/5-эт. панельного дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, балкон, телефон, за 500 тыс. руб. продаю. Т.32-37-36, Т.69-25-20

ТАНКИСТОВ УЛ. 2-комн. кв., "хрущевка", 32/45/6.5 м, 2/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, смежные комнаты, перепланировка из 2 в 3-комн. кв., не торцевая, санузел совмещенный, чистая продажа, торг, за 520 тыс. руб. продаю. Т.74-06-41, Т.40-73-79 Татьяна

ТАНКИСТОВ УЛ. СХИ, 2-комн. кв., 31/46/6 м, 2/5-эт., панельного дома, смежные, балкон застеклен, чистая продажа, за 450 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.90-26-15, Ирина Ивановна

Танкистов ул., р-н СХИ, 2-комн. кв., 22/7/37.6/6.5 м, 2/5-эт. дома, смежные комнаты, с/у совмещенный, балкон застекленный, срочно за 500 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.64-11-89, Т.32-37-35

ТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. (район кондитерской фабрики) 2-комн. кв., 90 серии, 34/54/9.5 м, 6/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, балкон застекленный, кладовая, телефон, металлическая дверь, за 605 тыс. руб. продаю. Т.8-917-209-26-40, Т.73-63-29

ТРАКТОРНАЯ УЛ., 2-комн. кв., 34/54/8 м, 9/10-эт. пан., изолированные комнаты, евро, стеклопакеты, чистая продажа, за 850 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01, Т.20-99-26, Елена Александровна

ТРАКТОРНАЯ УЛ., 2-комн. кв., 32/54/8 м, 9/10-эт. кирп., изолированные комнаты, лоджия, отличное состояние, ламинат, импортный кафель, двери-массив, сантехника, кладовая, за 870 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

ДОМА
Услуги по приватизации
75-28-90, 702-888, 54-30-80. ул. Бакинская, 1

БУРОВАЯ УЛ. 2-комн. кв., 33/54/6.5 м, 2/9-эт., панельного дома, изолированные, балкон застеклен, кафель, телефон, металлическая дверь, за 465 тыс. руб. продаю. Торг. Т.43-89-99, Т.76-12-12 Наталия Ивановна

БУРОВАЯ УЛ. 2-комн. кв., 30/54/9 м, 3/10-эт. кирпичного дома, "чешка", лоджия застекленная, столарка, 2 металлические двери, кафель, линолеум, телефон, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.23-04-34 Лариса

ДЕЛОВАЯ УЛ. 2-комн. кв., 31/46/6.5 м, 3/5-эт. панельного дома, приватизирована, балкон, изолированные комнаты, с/у совмещенный, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.55-86-53

ДНЕПРОПЕТРОВСКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 55.5 кв. метров общей площади, 6/10-эт. панельного дома, сдача дома в 4 квартале 2005 г., за 510 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

ЗЕРКАЛЬНАЯ УЛ. 2-комн. кв., 30/42/6 м, 2/4-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, перепланирована в 3-комн. кв., балкон, с/у совмещенный, металлическая дверь, за 430 тыс. руб. продаю. Т.90-69-08, Т.69-50-88

ЗОИ КОСМОДЕМЬЯНСКОЙ УЛ. на 4 Дачной. 2-комн. кв., 28/43/7 м, 3/3-эт. кирпичного дома, приватизирована, "сталинка", балкон, смежные комнаты, в хорошем состоянии, с/у совмещенный, металлическая дверь, за 450 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.55-86-53

ИППОДРОМНАЯ УЛ. 2-комн. кв., 29/43/6.5 м, 4/5-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, балкон застекленный, хорошее состояние, за 580 тыс. руб. продаю. Т.27-46-45, Т.27-96-23

ИППОДРОМНАЯ УЛ. 3 Дачная, 2-комн. кв., 28/46/6.2 м, 3/5-эт., кирпичного дома, изолированные, на разные стороны, требуется ремонт, телефон, чистая продажа, за 560 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ИППОДРОМНАЯ УЛ. 2-комн. кв., чешка, 30/53/8 м, 1/9-эт. кирпичного дома, лоджия, решетки, хорошее состояние, изолированные комнаты, новый дом, чистая продажа, можно под офис, магазин, за 590 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

Ипподромная ул., 12, 2-комн. кв., 31/56/11 м, 4/10-эт. кирп., лоджия 3 м, новый дом, полная отделка, сантехника, сдан, от хозяина, за 700 тыс. руб. продаю. Т.54-26-50

КУПРИЯНОВА УЛ. 2-комн. кв., 36/52/9 м, 12/18-эт., монолит., 2 лоджии застекленные, дому 6 лет, евро, импортная сантехника, домофон, кафель, за 920 тыс. руб. продаю. Т.37-05-41, Т.79-54-77, Людмила

ЛЕБЕДЕВА-КУМАЧА УЛ. 2-комн. кв., 32/48/6 м, 4/5-эт. панельного дома, смежные комнаты, балкон застекленный, санузел совмещенный, хорошее состояние, телефон, металлическая дверь, за 470 тыс. руб. продаю. Т.70-61-06, Т.48-13-34 Наташа

ОДЕССКАЯ УЛ. (район Торгового Центра, за павильоном "Спектр") 2-комн. кв., 42/84/12 м, 8/10-эт. кирпичного дома, 2 лоджии, изолированные комнаты, без отделки, сдача дома в 4 квартале 2004 г., по 10,5 тыс. руб/кв.м продаю. Т.8-917-212-68-49. Т.44-76-24 Гая

ОДЕССКАЯ УЛ. низ, 2-комн. кв., 40/62/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, балкон, ремонт, телефон, металлическая дверь, за 620 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

ОСЕННЯЯ УЛ. 75 школа, 30/52/9 м, 5/5-эт., кирпичного дома, тех. этаж, изолированные, отличное состояние, лоджия застелена, телефон, металлическая дверь, срочно за 680 тыс. руб. продаю. Т.90-09-41, Т.90-71-77

ПЕРСПЕКТИВНАЯ УЛ. (верх). 2-комн. кв., 28/44/6 м, 3/9-эт. кирпичного дома, балкон, изолированные комнаты, в среднем состоянии, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Т.42-48-75 сот.

СТРОИТЕЛЕЙ ПР-Т р-н 75 школы, 2-комн. кв., 30/43/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, телефон, балкон, нормальное состояние, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Т.27-86-24, Т.40-65-97 Алена

СТРОИТЕЛЕЙ ПР-Т р-н 75 школы, 2-комн. кв., 31/46/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, среднее состояние, чистая продажа, за 480 тыс. руб. продаю. Т.90-85-55, Т.48-13-40 Илья

Студеная ул. 2-комн. кв., 32/44/6 м, 5/5-эт., кирпичного дома, металлическая дверь, телефон, балкон застеклен, встроенная мебель, сарай, хорошее состояние, за 530 тыс. руб. продаю. Т.33-21-95

ТАРХОВА УЛ. 2-комн. кв., 39/55/7 м, 4/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, санузел раздельный, лоджия 3 м застекленная, хорошее состояние, за 600 тыс. руб. продаю. Т.70-61-06, Т.48-13-34 Наташа

решетки, металлическая дверь, туалет, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.55-16-33, Т.69-26-43

Октябрьский район

1 СТАЦИОННЫЙ ПРОЕЗД (ж/д больницы), 2-комн. кв., 30/45/6.5 м, 2/5-эт., кирпичного дома, балкон застеклен, нормальное состояние, обмен, за 660 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.74-34-34, Наталия

2 ДЕТСКИЙ ПР-Д/2 Садовая, 2-комн. кв., 32/47/6 м, 5/5-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, балкон застекленный, новые трубы и сантехника, торг, за 600 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.28-80-00 Светлана Юрьевна

2 САДОВАЯ УЛ./Пугачевская, 2-комн. кв., 30/53/6 м, 2/9-эт. кирпичного дома, лоджия 6 кв.метров, балкон, перепланирована в 3-комн. кв., с/у раздельный, за 750 тыс. руб. продаю. Т.29-43-45, Наташа, Максим

2 САДОВАЯ УЛ. р-н 3 Сов. больницы, 2-комн. кв., 31/45/6.7 м, 1/5-эт. панельного дома, изолированные комнаты, на 2 стороны, решетки, металлическая дверь, за 570 тыс. руб. продаю. Т.70-56-21, Т.27-39-43

2 Садовая ул., р-н Гор.парка, 2-комн. кв., 28/25/7 м, 5/9-эт. кирпичного дома, металлическая дверь, балкон, ремонт, авторский дизайн + качество, все новое, чистая продажа, от хозяина, за 1.3 млн. руб. продаю. Т.49-13-25 сот., Т.34-58-43

2 САДОВАЯ УЛ. (район Телецентра), 2-комн. кв., 32/46/6.5 м, 4/5-эт. кирп., смежные комнаты, балкон, импортная газовая колонка, металлическая дверь, сделан косметический ремонт, чистая продажа, за 740 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

2 САДОВАЯ УЛ./Серова, 2-комн. кв., 28/45/6 м, 4/5-эт. кирп., смежные комнаты, металлическая дверь, газовая колонка, с/у совмещенный, балкон, подвал, чистая продажа, за 760 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-63-01, Т.20-02-73, Людмила Васильевна

Аткарская ул. район монтажного техникума, 2-комн. кв., 30/52/7.5 м, 8/9-эт., кирпичного дома, лоджия 6 м застекленная, металлическая дверь, телефон, с/у раздельный, кафель, от хозяина, за 770 тыс. руб. продаю. Т.51-87-49

Ваше Желание

Купля - продажа
Нежилые помещения
Квартиры в новостройках

Оперативность, индивидуальный подход.

Лиц. № 490П обл. ком. имущ.

27-48-36 20-40-26
59-79-89 76-08-91

ООО "ЭДЕМ-РИЭЛТИ"

ВСЕ ОПЕРАЦИИ С НЕДВИЖИМОСТЬЮ

Мы работаем для Вас

51-29-50, 26-00-23

Центр обмена жилплощади

ОБНАЛИЧИМ
ЖИЛИЩНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ
ДЛЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ
27-98-40, 98-77-99
ОБМЕН КВАРТИР
ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ
ЗА 1 МЕСЯЦ.

Чапаева, 45

Т. 27-98-40, 27-98-04

1) ПРОДАЕТСЯ НЕБОЛЬШОЕ
ПОМЕЩЕНИЕ ВОЛЬСКАЯ/
ЯБЛОЧКОВА, 1/5к, все уд.,
ЦЕНА 700 000 РУБ.
Т. 46-68-61, 27-98-40
2) ПРИВАТИЗАЦИЯ ЖИЛЬЯ
- 2 тыс. руб.

АТКАРСКАЯ УЛ./Слонова, 2-комн.кв.,
32/45/7 м, 6/9-эт. кирпичного дома, приватизированный, изолированные комнаты, санузел раздельный, лоджия, среднее состояние, чистая продажа, торг, за 750 тыс. руб. продаю. Т.27-46-45, Т.76-17-18 Елена Олегова

Б. САДОВАЯ УЛ. 2-комн. кв., Алтаир-2, 8/10-эт. кирп., 57/30/10,3, холл - 63 м., комнаты изолированы, чешка улучшенной планировки, лоджия - 6 м. из красного кирпича, отделка от строителей, сдача - 2004 г., за 785 тыс. руб. продаю. Возможен быстрый кредит до 70 %. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

Беговая ул. р-н Политехнического универ-
ситета, 2-комн.кв., 24 кв.м, кухня 6 м, комнаты смежные, санузел раздельный, лоджия застекленная, от хозяина, жилая, 5/9-эт. дома, продаю. Т.51-22-69, Т.8-927-621-86-05 Леонтьев Сергей Михайлович

БЕГОВАЯ УЛ./Большая Садовая, 2-комн.кв., 31/45/6,2 м, 4/5-эт. панельного дома, балкон, изолированные комнаты, хорошее состояние, металлическая дверь, за 650 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.28-80-00 Светлана Юрьевна

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Астраханская, 2-комн.кв., 27/43/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, требует ремонта, чистая продажа, за 600 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.40-34-08 Раиса Егоровна

Вольская ул. 2-комн.кв., малогабаритная, 34,5 кв.м, 2/9-эт. кирпичного дома, кооператив, санузел раздельный, балкон застекленный, телефон, за 650 тыс. руб. продаю. Т.22-18-68 Ирина Ивановна

ВОЛЬСКАЯ УЛ./Белоглинская. 2-комн. кв., 22/36/7 м, 9/9-эт. кирпичного дома, технический этаж, с/у совмещенный, балкон, чистая продажа, срочно, за 600 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ВОЛЬСКАЯ УЛ./Бахметьевская. 2-комн. кв., 35/57/9 м, 5/5-эт. кирпичного дома, сталинка, без балкона, изолированные комнаты, хорошее состояние, за 780 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.50-14-17, Т.26-45-67

ВОЛЬСКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 28/44/6,5 м, 1/5-эт. кирпичного дома, можно под офис, за 850 тыс. руб. продаю. Т.23-04-34 Лариса

ГОРЬКОГО УЛ. 2-комн. кв., 2/2-эт. кирп., 45/33/7, Старый жилой фонд, все удобства, газ, чистая продажа, за 545 тыс. руб. продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

ДЕГТЯРНАЯ УЛ./Станционный проезд, 2-комн. кв., 30/43/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, благоустроенная, за 550 тыс. руб. продаю. Т.20-51-81 вечернее время Борисович

Ильинская ул./Чернышевского, 2-комн. кв., 30/43/6 м, 1/5-эт. панельного дома, не застроен, телефонизированный, дверь "Топаз", санузел, кухня, теплая каап-

ПРОВИАНТСКАЯ УЛ., (дом Коммуны), 2-комн. кв., 25/40/12 м, 2/5-эт. кирп., изолированные комнаты, с/у совмещенный, телефон, металлическая дверь, хороший ремонт, за 600 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10, Т.90-72-76

РАБОЧАЯ УЛ./Горького, 2-комн.кв., 45 кв.м, 1/9-эт. кирпичного дома, без балкона, чистая продажа, за 950 тыс. руб. продаю. Т.26-35-57, Т.27-39-43

РАХОВА УЛ./Белоглинская. 2-комн. кв., 32/62/14 м, 2/9-эт. кирпичного дома, от строителей, дом сдан, срочно, за 1 млн руб. продаю. Т.52-77-90, Т.71-92-47

РАХОВА УЛ./Белоглинская, 2-комн. кв., 32/65/12 м, 3/9-эт., кирпичного дома, изолированные, балкон, металлическая дверь, окна деревянные, трехслойные, сдан, чистая продажа, срочно за 1040 тыс. руб. продаю. Т.52-03-41, Т.52-58-79

РАХОВА УЛ./Бахметьевская. 2-комн. кв., 30/52/8 м, 4/9-эт. кирпичного дома, чешка, хорошее состояние, чистая продажа, за 1 млн 200 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

РАХОВА УЛ./Белоглинская, 2-комн.кв., 65 кв.м, 3/10-эт. кирпичного дома, сдан, за 1040 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.26-57-27 Алина Валерьевна

РАХОВА УЛ./Бахметьевская, 2-комн. кв., 7/11-эт. кирп., 60/34/9, ЖСК "Теремок", железная дверь, чешка, новый дом - сдан, хорошее состояние, за 1400 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

СИМБИРЦЕВА УЛ./Шелковичная, 2-комн.кв., 30/50/7,2 м, 2/9-эт. панельного дома, приватизированный, люкс, изолированные комнаты, балкон застекленный, кладовая, за 760 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.68-59-60

СМИРНОВСКОЕ УЩЕЛЬЕ 2-комн.кв., 28/44/7,5 м, изолированные комнаты, отличное состояние, лоджия 6 м, торг, за 630 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.28-22-83

СТ. РАЗИНА УЛ./2 Садовая, 2-комн. кв., 27/46/6 м, 2/5-эт., кирпичного дома, изолированные, хорошее состояние, балкон застеклен, с/у совмещен, кафель, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.52-33-39, Т.37-05-41, Марина.

УЛЬЯНОВСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 32/57/9 м, 1/9-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, изолированные комнаты, на 2 стороны, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская. 2-комн. кв., 45/75/12 м, 3/4-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, холл 13 кв.метров с окном, хорошее состояние, высокие потолки, балкон, за 850 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (микрорайон
"Улешин") 2-комн. кв., Брежневка, 33/43/7 м, 5/5-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, смежные комнаты, нормальное состояние, балкон, металлическая дверь, окна на 2 стороны, за 550 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. 2-комн.кв., 30/45/7 м, 1/4-эт. панельного дома, требует ремонта, подвал, торг, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Татьяна Юрьевна

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. 2-комн.кв., 30/45/7 м, 3/4-эт. панельного дома, хорошее состояние, металлическая дверь, балкон, торг. чистая продажа, за 710 тыс. руб. продаю. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Татьяна Юрьевна

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улешин, 2-комн. кв., 4/9-эт., панельного дома, изолированные, "люкс", хорошее состояние, чистая продажа, срочно за 770 тыс. руб. продаю. Т.29-30-89

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (район Октябрьского
ущелья) 2-комн. кв., 64 кв.метров общей площади, 3/5-эт. кирпичного дома, евро, джакузи, перепланирована из 3-комн. кв., чистая продажа, за 1 млн руб. продаю. Т.43-27-01, Т.97-89-11

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./Чернышевского, 2-комн. кв., 45/66/6,5 м, 3/4-эт., панельного дома, 2+1, с/у совмещен, балкон, кафель, телефон, металлическая дверь, чистая продажа, за 800 тыс. руб. продаю. Т.43-89-99, Т.76-12-12, Наталия Ивановна.

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./Чапаева. 2-комн. кв., 35/56/9 м, 3/5-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, отличный ремонт, паркет, импортная сантехника, с/у совмещенный 6 кв.метров, все новое - рамы, двери; потолок 2,6 метров, авторский дизайн, за 1 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (ЖСК "Алтаир-2")
2-комн. кв., 30/57/10,3 м, 8/10-эт. кирпичного дома, сдача дома в 4 квартале 2004 г., под ключ, за 800 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. 2-комн. кв., 3/5-эт. кирп., 55/35/9, Ильинская площадь, комнаты изолированы, балкон, евроремонт, паркет, в зале два окна в тихий двор, чистая продажа, за 1100 тыс. руб. продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

Фрунзенский район

АСТРАХАНСКАЯ УЛ. Детский парк,
2-комн.кв., 30/57/10 м, 3/9-эт. кирпичного дома, отличное состояние, смежные комнаты, срочно, за 1 млн. 150 тыс. руб. продаю. Т.27-44-41, Т.26-12-37 Алла Александровна

Б.КАЗАЧЬЯ УЛ. 2-комн.кв., 1/2-эт. кирп., 40/32/13,5, все уд., газ.печь, во дворе, за 500 тыс.руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92

БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ. р-н Сенного рынка,
2-комн.кв., 29/40/6 м, 2/9-эт. панельного дома, без балкона, приватизированная, санузел совмещенный, изолированные комнаты, требует косметического ремонта, за 600 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

МИРНЫЙ ПЕР. кассы Аэрофлота.
2-комн.кв., 35/66/9 м, 3/8-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, без балкона, евро, чистая продажа, срочно, торг, встроенная мебель, встроенная мебель, за 1500 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

МИРНЫЙ ПЕРЕУЛОК/Вавилова ул.
2-комн. кв., 40/60/9 м, 8/8-эт. кирпичного дома, технический этаж, окна на 2 стороны, с/у совмещенный, ламинат, сплит-система, евроремонт, встроенная мебель, за 1 млн 300 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

МИРНЫЙ ПЕРЕУЛОК (кассы "Аэрофлота")
2-комн. кв., 28/41/7 м, 3/9-эт. кирпичного дома, балкон, металлическая дверь, кафель, требуется косметический ремонт, чистая продажа, за 870 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

МИРНЫЙ ПЕРЕУЛОК, Вавилова, 2-комн. кв., 28/43/6,5 м, 3/10-эт. кирп., среднее состояние, металлическая дверь, балкон, изолированные комнаты, за 870 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-90-87, Марина

Мирный переулок, 17. 2-комн. кв.,
34/48/7,2 м, 1/8-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, 2 кладовки, + сарай, можно под офис, за 950 тыс. руб. продаю. Т.73-60-36

ПУГАЧЕВСКАЯ УЛ./Вавилова, 2-комн. кв., 2/5-эт., кирпичного дома, балкон, изолированные, хорошее состояние, чистая продажа, за 800 тыс. руб. продаю. Т.29-30-89

РАБОЧАЯ УЛ./Университетская, 2-комн. кв., 28/50/6,5 м, 9/9-эт. кирп., технический этаж, с/у совмещенный, кафель, балкон, изолированные комнаты, холл 12 м, за 800 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01, Т.20-02-73, Людмила Васильевна

КВАРТИРЫ
в НОВОСТРОЙКАХ
пос. Юбилейный - от 355 т.р.
центр (ул. Чапаева) - от 488 т.р.
от строителей
27-48-89
26-13-12

РАДИЩЕВА УЛ./Сакко и Ванцетти, 2-комн.кв., 36/77/14,5 м, 1/4-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, санузел совмещенный, хорошее состояние, можно под офис, магазин, торг, за 1700 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

Шелковичная ул. Октябрьское ущелье,
2-комн. кв., 64 кв.м, 3/4-эт., "сталинка", плиты, два балкона с отделкой, замена труб, подогрев пола, сантехника - джакузи, евроремонт, домофон, от хозяина, недорого срочно продаю. Рассмотрю любые варианты. Т.50-86-28

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. "Алтаир 2", 2-комн.кв., 44/76/10 м, 9/10-эт. кирпичного дома, евроремонт, пластиковые окна, телефон, лоджия застекленная, мебель, срочно, за 1350 тыс. руб. продаю. Т.27-86-24, Т.40-65-97 Алена

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./2 Садовая. 2-комн. кв., 32/52/7 м, 9/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, отличное состояние, за 800 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09, Ольга

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (ЖСК "Алтаир-2")
2-комн. кв., 30/51/14 м, 1/11-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, чешка, лоджия 6 кв.метров застекленная, за 800 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.72-61-21 Елена

В НЕДВИЖИМОСТЬ В ОЛЖСКАЯ В

Купим квартиры, комнаты,
дома, коттеджи
от собственников

г. Саратов, ул. Московская, 107, оф. 5
Т.ф.: 27-50-84, 58-03-66, 27-32-53

БР.НИКИТИНЫХ УЛ. 3-комн.кв.,
7/9-эт.пан., 66/40/12, дому 6 лет, комнаты изол., лоджия 6 кв.м. заст., тел., стоянка, охр.сигнал., за 790 тыс.руб. продаю. Т.26-08-92, Т.27-85-56 Валентина Викторовна.

БРАТЬЕВ НИКИТИНЫХ УЛ. 3-комн. кв., 77 кв.метров общей площади, 6/10-эт. панельного дома, 2 балкона, сдача дома в 1 квартале 2005 г., за 670 тыс. руб. продаю. Т.74-09-86, Т.90-80-75

БРАТЬЕВ НИКИТИНЫХ УЛ. пос. Юбилей-
ный, 3-комн.кв., 50/77/12 м, 1выс./10-эт. панельного дома, изолированные комнаты, 2 лоджии, новый дом, сдача - 4 квартал 2004 года, чистая продажа, за 660 тыс. руб. продаю. Т.90-96-16, Т.48-13-34 Лена

ПЕРВОМАЙСКАЯ УЛ./Соборная. 3-комн. кв., 40/60/7,5 м, 6/9-эт. кирпичного дома, приватизирован, лоджия 6 м - застекленная, изолированные комнаты, с/у совмещенный, в нормальном состоянии, металлическая дверь, домофон, чистая продажа, за 1,3 млн. руб. продаю. Возможен торг. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

Радищева ул./Советская, 3-комн. кв.,
43/56/6 м, 2+1, 2/5-эт., кирпичного дома, с/у совмещен, подвал, хорошее состояние, от хозяина, есть гараж с погребом, за 980 тыс. руб. продаю. Т.23-69-44

РАДИЩЕВА УЛ./Большая Горная. 3-комн. кв.,
37/57/7 м, 7/9-эт. панельного дома, 2+1, лоджия 6 кв.метров застекленная, хорошее состояние, чистая продажа, вид на Волгу, за 900 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

РЕВОЛЮЦИОННАЯ УЛ./Чернышевского, 3-комн. кв., 132 кв. м, 3/9-эт. кирп., кухня-столовая 34 м, спальня 30 м, гостиная 30 м, 2 с/у, ванная, душ, новый евроремонт, пустая, чистая продажа, без детей, за 4000 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

САЛОВСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 97 кв.м. общей площади, 12,5 кв.м. кухня, 10/10-эт. кирпичного дома, лоджия 6 кв.м., ремонт, от строителей, чистая продажа, за 1 млн. руб. продаю. Т.28-63-19, Т.23-82-89 Тая

Саловская ул., (пос. Юбилейный),
3-комн. кв., 50/96/13 м, 10/10-эт. кирп., новый дом, продаю. Т.22-24-31

СОКОЛОВАЯ УЛ. Пентагон 2, 3-комн.кв.,
40/65/9 м, 8/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, телефон, металлическая дверь, чистая продажа, 2 лоджии, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.27-80-86, Геннадий

СОКОЛОВАЯ УЛ. (район "Пентагона-2")
3-комн. кв., 145 кв.метров общей площади, 4/10-эт. кирпичного дома, дому 1 год, без отделки, жилой, вид на Волгу, срочно, за 1 млн 850 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-52-19, Т.59-30-86 Оксана

СОКОЛОВАЯ УЛ. Пентагон, 3-комн.кв.,
40/64/10 м, 6/9-эт. панельного дома, лоджия, хорошее состояние, телефон, чистая продажа, за 1000 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

СОКОЛОВАЯ УЛ. Пентагон, 3-комн.кв.,
40/65/9 м, 1/9-эт. панельного дома, 90 серия, изолированные комнаты, нормальное состояние, за 1100 тыс. руб. продаю. Т.27-57-86, Т.26-35-57

УСТЬ-КУРДЮМСКАЯ УЛ. (пос. Юбилей-
ный, ЖСК "Землеустроитель") 3-комн. кв., 83 кв.метров общей площади, 9/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача в 3 кв. 2004 г., по 9,9 тыс. руб/кв.м. продаю. Т.73-61-31, Т.59-30-86 Оксана

"КУРС"
4605005

Все операции
с недвижимостью

СРОЧНО КУПИМ 1-КОМН. КВ.

ГОРЬКОГО УЛ. 2-комн. кв., 28/44/6,5 м, 1/5-эт. кирпичного дома, можно под офис, за 550 тыс. руб. продаю. Т.23-04-34 Лариса

ГОРЬКОГО УЛ. 2-комн. кв., 2/2-эт. кирп., 25/33/7, Старый жилой фонд, все удобства, газ, чистая продажа, за 545 тыс. руб. продаю. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

ДЕПТАРНАЯ УЛ./Станционный проезд, 2-комн. кв., 30/43/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, газовая колонка, за 550 тыс. руб. продаю. Т.52-44-96 рабочий, Т.20-51-81 вечером, Алексей Борисович

Ильинская пл./Чернышевского, 2-комн. кв., 30/45/7 м, 2/4-эт., панельного дома, но "сталинка", балкон, телефон, центральный горячее водоснабжение, дверь "Юркс", вид на р. Волгу, сухая, теплая квартира, продаю. Т.20-51-65

ИЛЬИНСКАЯ ПЛ. (ЖСК "Пищевик") 2-комн. кв., 30/53/9,5 м, 1/5-эт. кирпичного дома, чешка, 2 лоджии по 3 кв.метра, застекленные, решетки, хорошее состояние, за 1 млн руб. продаю. Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24 Ангела

ИЛЬИНСКАЯ ПЛ., 2-комн. кв., 32/44/6,5 м, 1/5-эт. пан., смежные комнаты, с/у совмещенный, без балкона, окна во двор, требует косметического ремонта, чистая продажа, срочно за 590 тыс. руб., торг, продаю. Т.45-82-10., Т.8-905-323-48-10

ИЛЬИНСКАЯ ПЛ., 2-комн. кв., 32/44/6,5 м, 3/5-эт. пан., смежные комнаты, с/у совмещенный, без балкона, окна во двор, хорошее состояние, за 700 тыс. руб., торг, продаю или меняю на 3-комн. кв., в том же районе + моя доплата. Т.45-82-10., Т.8-905-323-48-10

К.МАРКСА УЛ. 2-комн.кв., 1/5-кирп., 50/31/9, лоджия, треб.ремонт, за 600 тыс.руб. продаю. Возможен торг. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Валентина Викторовна.

КЛОЧКОВА УЛ. (район к/т "Родина") 2-комн. кв., 30/51/8 м, 1/3-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, за 500 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.52-77-90, Т.71-92-47

КЛОЧКОВА УЛ. ЖСК "Жемчужина", 2-комн. кв., 64 кв. м, 10/10-эт., кирпичного дома, тех. этаж, хорошее состояние, смежные, 2 лоджии застеклены, за 760 тыс. руб. продаю. Т.37-05-41, Т.49-99-12, Вика.

Мичурина ул./Чапаева, 2-комн. кв., 27/46,3/9 м, 1/2-эт. кирп., высота потолков 3,7 м, изолированные комнаты, все удобства, можно под офис, магазин, от хозяина, за 800 тыс. руб. продаю. Т.29-12-51, Т.40-15-72

УЛЬЯНОВСКАЯ УЛ. 2-комн.кв., 32/57/9 м, 1/9-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, изолированные комнаты, на 2 стороны, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 2-комн. кв., 45/75/12 м, 3/4-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, холл 13 кв.метров с окном, хорошее состояние, высокие потолки, балкон, за 850 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ. р-н Сенного рынка, 2-комн.кв., 29/40/6 м, 2/9-эт. панельного дома, без балкона, приватизированная, санузел совмещенный, изолированные комнаты, требуют косметического ремонта, за 600 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

Б.КАЗАЧЬЯ УЛ. 2-комн.кв., 1/2-эт.кирп., 40,3/20/13,5, все уд., газ.печь, во дворе, за 500 тыс.руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92

БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ. р-н Сенного рынка, 2-комн.кв., 29/40/6 м, 2/9-эт. панельного дома, без балкона, приватизированная, санузел совмещенный, изолированные комнаты, требуют косметического ремонта, за 600 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

"КУРС"

Все операции с недвижимостью

СРОЧНО КУПИМ 1-КОМН. КВ. ИЛИ КОМНАТУ В ЦЕНТРЕ СЖФ

50-14-92, 58-66-17, 49-84-27

ЧАПАЕВА УЛ./Рабочая, 2-комн. кв., 32/44/7 м, 2/6-эт. кирпичного дома, без балкона, смежные комнаты, с/у совмещенный, за 650 тыс. руб. продаю Т.22-11-02

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ./Шелковичная, 2-комн. кв., 32/45/7 м, 3/4-эт. кирпичного + панел., приватизированная, санузел совмещенный, балкон, телефон, металлическая дверь, подвал, кафель, хорошее состояние, за 730 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.68-59-60 Марина

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (район Полиграфкомбината) 2-комн. кв., 27/42/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, без балкона, с/у раздельный, металлическая дверь, телефон, нормальное состояние, за 600 тыс. руб. продаю. Т.52-44-96 рабочий, Т.20-51-81 вечером, Алексей Борисович

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (Полиграф), 2-комн. кв., 27/42/6 м, 2/5-эт., кирпичного дома, хорошее состояние, "брежневка", изолированные, за 620 тыс. руб. продаю. Т.37-05-41, Т.49-99-12, Вика.

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ./Береговая (ост. "4 Гор.больница"). 2-комн. кв., 30/53/11 м, 4/9-эт. кирпичного дома, приватизирована, дому 6 лет, изолированные комнаты, перепланирована, с/у совмещенный, лоджия застекленная, в хорошем состоянии, металлическая дверь, за 1 млн. руб. продаю. Возможен торг. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ. ЖСК "Тройка", 2-комн.кв., улучшенная планировка, 57/8 м, 12/13-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, от строителей, эл.плита, переступка доли, торг, за 1100 тыс. руб. продаю Т.27-96-23, Т.76-12-88 Ольга Петровна

БАВИЛОВА УЛ./Пугачевская, 2-комн. кв., 30/46/7 м, 2/5-эт., кирпичного дома, изолированные, балкон застеклен, с/у раздельный, телефон, металлическая дверь, хорошее состояние, чистая продажа, за 800 тыс. руб. продаю. Т.52-03-41, Т.52-58-79

БАВИЛОВА УЛ./Астраханская, 2-комн. кв., 30/44/6,5 м, 6/9-эт. кирп., приватизированные, лоджии, хорошее состояние, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66, Валентина Ивановна

БАВИЛОВА УЛ./Пугачевская, 2-комн. кв., 30/46/7 м, 2/5-эт. кирп., с/у раздельный, кафель, металлическая дверь, телефон, изолированные комнаты, балкон застекленный, за 800 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-90-87, Марина

ГОРЬКОГО УЛ./Рабочая, 2-комн. кв., 30/49/8 м, 3/5-эт. кирпичного дома, дому 7 лет, смежные комнаты, балкон застекленный, телефон, металлическая дверь, с/у совмещенный, срочно, за 810 тыс. руб. продаю. Т.35-07-38, Т.35-46-35

ДЗЕРЖИНСКОГО УЛ. 2-комн. кв., 30/42/10 м, 2/2-эт. кирпичного дома, все удобства, гараж, за 500 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ УЛ./Вавилова (район Кировского суда). 2-комн. кв., 29/44/6 м, 5/9-эт. кирпичного дома, смежные комнаты, балкон, лоджия, металлическая дверь, окна во двор, за 735 тыс. руб. продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

КИРОВА ПР-Т 2-комн. кв., 56 кв. м, 1 выс./10-эт., кирпичного дома, изолированные, 2 лоджии и балкон, ванная 5,5 м, индивидуальное отопление, пластиковые окна, решетки, по 14 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

Кирова пр., (касса "Аэрофлота"), 2-комн. кв., 28/41/6,5 м, 3/10-эт. кирп., с/у раздельный, изолированные комнаты, балкон, домофон, за 900 тыс. руб. продаю. Т.48-12-62

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. Октябрьское ущелье, 2-комн. кв., 64 кв. м, 3/4-эт., "сталинка", кухня, лоджия, балкон, санузел, ванна, душ, трубы, подогрев пола, сантехника - джакузи, евроремонт, домофон, от хозяина, недорого срочно продаю. Рассмотрю любые варианты. Т.50-86-28

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. "Альтаир 2", 2-комн. кв., 44/76/10 м, 9/10-эт. кирпичного дома, евроремонт, пластиковые окна, теплые полы, лоджия застекленная, мебель, срочно за 1350 тыс. руб. продаю. Т.27-86-24, Т.40-65-97 Елена

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./2 Садовая, 2-комн. кв., 32/52/7 м, 9/9-эт. панельного дома, балкон застекленный, отличное состояние, за 800 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09, Ольга

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (ЖСК "Альтаир-2") 2-комн. кв., 30/51/14 м, 1/11-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, чешка, лоджия 6 кв.метров застекленная, за 800 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. 2-комн.кв., 28/44/9 м, 9/9-эт. кирпичного дома, технический этаж, кафель, хорошее состояние, балкон, изолированные комнаты, за 620 тыс. руб. продаю. Т.90-85-55, Т.48-13-40 Илья

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (середина, район "Почты") 2-комн. кв., 28/45/6 м, 1(выс.)/5-эт. кирпичного дома, хрущевка, не угловая квартира, кафель, хорошее состояние, за 550 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

Яблочкова ул. 2-комн. кв., 57 кв. м, 2/5-эт., кирпичного дома, зал соединен с кухней, спальня + хоз. комната, гладильная, авторский дизайн, контроль отделки, мебель, все есть, подвал 7 кв. м, от хозяина, за 2,5 млн руб. продаю. Т.90-01-01

103

КВАРТИРЫ. ПРОДАЖА

Трехкомнатные

Волжский район

БАКИНСКАЯ УЛ. Соколова гора, 3-комн.кв., 2+1, 36/54/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, кафель везде, встроенная кухня, двойные двери, чистая продажа, балкон. за 720 тыс. руб. продаю. Т.27-80-86 Геннадий

БАКИНСКАЯ УЛ. Соколова гора, 3-комн.кв., 36/54/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, 2+1, санузел раздельный, телефон, встроенная плита, кухня, холл, кладовая, за 730 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.68-59-60 Марина

БАКИНСКАЯ УЛ. (Соколова гора), 3-комн. кв., 36/56/6 м, 5/5-эт. кирп., 2+1, с/у совмещенный, "брежневка", балкон застекленный, металлическая дверь, хорошее состояние, чистая продажа, за 630 тыс. руб. продаю. Т.22-62-97., Т.58-63-82, Галина Викторовна

БАХМЕТЬЕВСКАЯ УЛ./Чапаева, 3-комн.кв., 40/60/12 м, 8/9-эт. панельного дома, срочно, отличное состояние, стеклопакеты, за 1 млн. 250 тыс. руб. продаю. Т.8-927-224-00-27, Т.26-12-37 Алла Александровна

БОЛЬШАЯ ЗАТОНСКАЯ УЛ. (район Предмостовой пл.) 3-комн. кв., 90/35 кв.метров, 4/6-эт. кирпичного дома, евроотделка, балкон с видом на Волгу, чистая продажа, за 2 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОЕ УЩЕЛЬЕ, 2-комн. кв., 64 кв. м, 3/4-эт., "сталинка", кухня, лоджия, балкон, санузел, ванна, душ, трубы, подогрев пола, сантехника - джакузи, евроремонт, домофон, от хозяина, недорого срочно продаю. Рассмотрю любые варианты. Т.50-86-28

БРАТЬЕВ НИКИТИНЫХ УЛ., 3-комн. кв., 48/78/11 м, 1/10-эт. пан., дом сдан, чистая продажа, за 730 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

Восенняя ул. (Соколова гора) 3-комн. кв., 45/66/7 м, 4/9-эт. панельного дома, 2+1, лоджии, балкон, кафель, металл, отличный ремонт, за 900 тыс. руб. продаю. Т.43-41-37, Т.78-37-20

ВЕСЕННЯЯ УЛ. (Соколова гора) 3-комн.кв. 45/62/8 м, 4/9-эт. панельного дома, вид на Волгу, поджия, балкон, телефон, за 750 тыс. руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

ВЕСЕННЯЯ УЛ. (Соколова гора) 3-комн. кв., 40/60/7,5 м, 3/9-эт. панельного дома, 2+1, нормальное состояние, за 670 тыс. руб. продаю. Т.73-61-31 Галина

ЗАГОРНАЯ УЛ. (Соколова гора) 3-комн. кв., 38/53/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, встроенная екухня, стиральная машина, плита и холодильник новые, за 715 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

КУЗНЕЧНАЯ УЛ./Октябрьская, 3-комн. кв., 38/70/10 м, 3/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, балкон застекленный, лоджия, линолеум, кафель, с/у раздельный, за 1 млн 250 тыс. руб. продаю. Т.23-86-18, Т.71-77-24

МАЛАЯ ГОРНАЯ УЛ. Пентагон-2, 3-комн.кв., 62/120/16 м, 9/10-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, стеклопакеты, чистая продажа, за 1500 тыс. руб. продаю. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Людмила Васильевна

МИЧУРИНА УЛ./Валовая, 3-комн.кв., 41/69/9 м, 3/10-эт. кирпичного дома, сдача - 4 квартал 2005 года, лоджия, кладовая, пластиковые окна, металлопластиковые трубы, за 900 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

МИЧУРИНА УЛ./Соляная, 3-комн. кв., 30/52/16 м, 1 этаж кирпичного дома, все удобства, гараж, погреб, хорошее состояние, чистая продажа, за 540 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

МИЧУРИНА УЛ., 3-комн. кв., 118 кв. м, 3/9-эт. кирп., улучшенной планировки, долевое участие, изолированные комнаты, новый дом, сдача - 3 квартал 2004 г., за 1850 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66, Валентина Ивановна

МЯСНИЦКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 47/68/7,5 м, 2/3-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, без балкона, с/у раздельный, за 645 тыс. руб. продаю. Т.35-07-38, Т.48-26-30

МЯСНИЦКАЯ УЛ./Радищева, 3-комн. кв., 45/64/9 м, 1(выс.)/9-эт. кирпичного дома, лоджия 6 кв.метров, 2 погреб, кирпичный сарай, изолированные комнаты, металлическая дверь, телефон, за 850 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

НАБЕРЕЖНАЯ КОСМОНАВТОВ УЛ. 3-комн. кв., 90/15 м, 5/5-эт., кирпичного дома, "сталинка", с/у раздельный, все удобства, за 3 млн руб. продаю. Т.43-27-17, Т.20-70-66

НАБЕРЕЖНАЯ УЛ. 3-комн.кв., 5/5-эт. кирп., 92/52/10, "сталинка", "евроремонт", вст.мпп.кухня,пл.окна, вид на Волгу, чистая продажа, за 70 тыс.у.е. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Валентина Викторовна.

СОКОЛОВАЯ УЛ. (район "Пентагон-2") 3-комн. кв., 145 кв.метров общей площади, 4/10-эт. кирпичного дома, дому 1 год, без отделки, жилой, вид на Волгу, срочно, за 1 млн 850 тыс. руб. продаю. Возможен торг Т.73-52-19, Т.59-30-86 Оксана

СОКОЛОВАЯ УЛ. Пентагон, 3-комн.кв., 40/64/10 м, 6/9-эт. панельного дома, поджия, хорошие соседи, телефон, чистая продажа, за 1000 тыс. руб. продаю. Т.27-32-43, Т.26-35-57

СОКОЛОВАЯ УЛ. Пентагон, 3-комн.кв., 40/65/9 м, 1/9-эт. панельного дома, 2+1, лоджии, балкон, кафель, металл, отличный ремонт, изолированные комнаты, нормальное состояние, за 1100 тыс. руб. продаю. Т.27-57-86, Т.26-35-57

УСТЬ-КУРДЮМСКАЯ УЛ. (пос. Юбилейный, ЖСК "Землеустроитель") 3-комн. кв., 83 кв.метров общей площади, 9/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача в 3 квартале 2004 г., по 9,9 тыс. руб./кв.м продаю. Т.73-61-31 Т.59-30-86 Оксана

ФЕДОРОВСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 45/80/14 м, 5/10-эт. панельного дома, уютнейший планировки, приватизирован, 2 лоджии застекленные, холл 13 кв.м., чистая продажа, за 900 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08

ЧЕЛЮСКИНЦЕВ УЛ./Соборная, 3-комн. кв., 53/85/12 м, 2/10-эт. кирпичного дома, приватизирована, "евро", 2 балкона, лоджия, 2 с/узла, домофон, чистая продажа, за 2,5 млн. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.55-86-53

ЧЕЛЮСКИНЦЕВ УЛ./Чернышевского, 3-комн. кв., 40/60/8 м, 9/9-эт. пан., 2+1, лоджия застекленная, балкон, с/у совмещенный, деревянные двери, хорошее состояние, металлическая дверь, телефон, за 950 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26., Т.76-08-91

Чернышевского ул. 3-комн. кв., "сталинка", 3/4-эт. кирпичного дома, комнаты изолированные, с/у раздельный, балкон, рядом остановка, от хозяина, срочно за 950 тыс. руб. продаю. Т.70-37-19 Светлана

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. 2-комн. кв., 4/9-эт. кирп., 52/32/7, чешка, магазин Волжанка, металлическая дверь, домофон, с/у раздельный - кафель, за 950 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. 3-комн. кв., 4/10-эт. панель, 66/40/11, люкс, лоджия застеклена, сплит - система, ковролин, кафель, "армстронг", двери и окна - дубовый массив, рядом место на стоянке, чистая продажа, за 1250 тыс. руб. продаю. торг. Возможен кредит до 70%. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

ПРИЕМ

БЕСПЛАТНЫХ

ОБЪЯВЛЕНИЙ

МНОГОКАНАЛЬНЫЙ

783-0000

с 8.00 до 20.00

суббота:

с 9.00 до 18.00

00-85

для абонентов

компания "Мегафон"

будни с 8 до 20 ч.

"ТАНДЕМ"

ВСЕ ОПЕРАЦИИ

С НЕДВИЖИМОСТЬЮ

СРОЧНАЯ ПРИВАТИЗАЦИЯ КВАРТИР

907-177, 900-941, 37-05-41

**Агентство
по недвижимости**
"САЛЮТ"
Ульяновская, 3
Срочно купим
квартиры под отселение
от собственников

т.: 22-22-21, 70-75-65,
70-00-44, 70-87-09

**Приватизация
от 1500 руб.**
Коммерческий обмен.
**Оформление
земельных участков.**

Заводской район

1 ТУЛЬСКИЙ ПРОЕЗД (пос. Комсомольский) 3-комн. кв., 44/60/7,5 м, 4/5-эт. панельного дома, изолированные комнаты, балкон, металлическая дверь, хорошее состояние, за 540 тыс. руб. продаю. Т.29-43-45, Наташа, Максим

4 ЖУ 3-комн. кв., 5/5-эт. кирп., 56/-/6, новая крыша, балкон, металлическая дверь, хорошее состояние, за 600 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

5 НАГОРНЫЙ ПР-Д 2 Пролетарка, 3-комн.кв., 48/80/8,5 м, 8/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия, среднее состояние, размен, за 800 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

7 ДИНАМОВСКИЙ ПРОЕЗД (район 3 жилучастка) 3-комн. кв., 40/64/10 м, 1/10-эт. панельного дома, две застекленные лоджии, с/у раздельный, хорошее состояние, за 600 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

7 ДИНАМОВСКИЙ ПРОЕЗД 7,8/10-эт. кирп., 68/46/9, новый дом, за 650 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

АЗИНА УЛ. 20 квартал. 3-комн.кв., 40/54/6,5 м, 2/2-эт. кирпичного дома, балкон, среднее состояние, изолированные комнаты, газовая колонка, санузел совмещенный, за 370 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

АЗИНА УЛ. 20 квартал. 3-комн.кв., 47/62/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, санузел раздельный, среднее состояние, кафель, металлическая дверь, телефон, приватизированная, за 520 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

АЗИНА УЛ. (район 16 квартала) 3-комн. кв., старый жилой фонд, 39/55/5,5 м, 1(цок.)/3-эт. кирпичного дома, 2+1, все удобства, хорошее состояние, чистая продажа, за 330 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.92-43-12 Вера Петровна

АТКАРСКИЙ ПР-Д 3-комн.кв., 64/102/13 м, 4/5-эт. кирпичного дома, 2 лоджии, изолированные комнаты, телефон, за 1100 тыс. руб. продаю. Т.45-82-66 Игорь

БЕЛЫЙ ТУПИК 3-комн. кв., 40/57/7,5 м, 2/2-эт. кирпичного дома, лоджия 3 м, застекленная, балкон, за 150 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

БЕЛЫЙ ТУПИК 3-комн. кв., 40/57/7,5 м, 2/2-эт. кирпичного дома, лоджия 3 м, застекленная, балкон, за 150 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

КИЕВСКАЯ УЛ. 1 жил.участок, 3-комн.кв., 54/76/18 м, 2/3-эт. кирпичного дома, без балкона, чистая продажа, за 600 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

КРЫМСКАЯ УЛ. р-н "Радуги", 3-комн.кв., 60/70/9 м, 9/10-эт. кирпичного дома, лоджия, изолированные комнаты, санузел раздельный, за 650 тыс. руб. продаю. Т.94-60-85 Света

ЛЕНИНГРАДСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/62/7 м, 5/5-эт. кирп., 2+1, с/у раздельный, балкон, за 490 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

ЛЕСНАЯ УЛ. 3-комн.кв., 90 серия, 1/9-эт. панельного дома, лоджия застекленная, приватизированная, за 600 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЛЕСНАЯ УЛ. 7/10-эт. панель, 65/40/10, хорошее состояние, лоджия, телефон, за 650 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

М. РАСКОВОЙ УЛ. 3-комн. кв., 7/9-эт. панель, 61/39/7,5, 4 ЖУ, 2+1, нормальное состояние, лоджия, балкон, чистая продажа, за 700 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

НОВО-АСТРАХАНСКОЕ ШОССЕ (2 Пролетарки, район Ярмарки) 3-комн. кв., брежневка, 37/60/6,5 м, 1(выс.)/5-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, 2+1, с/у совмещенный, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.27-21-53, Т.78-02-94

ОГОРОДНАЯ УЛ. (район кольца трамвая N 9) 3-комн. кв., 57/85/9 м, 5/9-эт. панельного дома, 2+1+1, с/у раздельный, металлическая дверь, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.43-27-07, Т.95-86-92

ОГОРОДНАЯ УЛ. (район 2 Пролетарки) 3-комн. кв., 40/65/8 м, 2/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, 2 лоджии застекленные, с/у раздельный, кафель, косметический ремонт, за 670 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86. Т.73-61-31 Галина

ОГОРОДНАЯ УЛ. 2 Пролетарка, 3-комн. кв., 42/68/7,5 м, 2/9-эт. кирпичного дома, лоджия, балкон, изолированные, нормальное состояние, чистая продажа, за 660 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.74-34-34, Наталия

ОГОРОДНАЯ УЛ. 3-комн. кв., 39/66,5/10 м, 3/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия застекленная, окна на 2 стороны, металлическая дверь, с/у совмещенный, кафель, отличное состояние, срочно, за 740 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

ОГОРОДНАЯ УЛ. (район 2 Пролетарки) 3-комн. кв., 43/65/10 м, 2/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия застекленная, металлическая дверь, отличное состояние, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.43-98-73 Алексей

ОГОРОДНАЯ УЛ. 3-комн. кв., 2 Пролетарка, 3/9-эт. кирп., 66/39/10,3, комнаты изолированы, лоджия - 6 м. застеклена, металлическая дверь, не угловая, отличное состояние, в стоимость входит новая обстановка, просмотр в любое время, за 750 тыс. руб. продаю. Возможен кредит до 70%. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

ТУЛЬСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 38/56/7 м, 1/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, с/у раздельный, нормальное состояние, без балкона, за 470 тыс. руб. продаю. Т.43-27-01, Т.97-89-11

ТУЛЬСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 47/65/7 м, 4/9-эт. кирпичного дома, евро, изолированные комнаты, нормальное состояние, с/у раздельный, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.43-27-01

ХИМИЧЕСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/63/8 м, 4/9-эт. панельного дома, лоджия застекленная, балкон, 2+1, хорошее состояние, за 550 тыс. руб. продаю. Т.43-27-07, Т.95-86-92

ХИМИЧЕСКАЯ УЛ. 3-комн.кв., 45/64/7,5 м, 9/9-эт. панельного дома, люкс, лоджия застекленная, балкон, нормальное состояние, санузел раздельный, за 580 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (район "Робин-Бобин") 3-комн. кв., 85 серии, 39/62/9 м, 3/9-эт. кирпичного дома, приватизированная, изолированные комнаты, лоджия 6 кв.метров застекленная, с/у раздельный, металлическая дверь, телефон, за 900 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 3-комн.кв., 45/58/7,5 м, 9/9-эт. панельного дома, лоджия застекленная, 2+1, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, 3-комн.кв., 50/72/9 м, 1/12-эт. панельного дома, 3 лоджии застекленных, приватизированная, санузел раздельный, кафель, металлическая дверь, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т/Кавказская ул. 3-комн. кв., 40/64/9 м, 4/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, с/у раздельный, лоджия 6 кв.метров, среднее состояние, за 850 тыс. руб. продаю. Т.43-27-07, Т.95-86-92

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т (район 2 жилучастка) 3-комн. кв., 38/54/6,5 м, 3/5-эт. кирпичного дома, лоджия застекленная, газовая колонка, телефон, чистая продажа, пустая квартира, тихое место, за 650 тыс. руб. продаю. Т.29-43-45, Наташа, Максим

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т 1 жил.участок, 3-комн.кв., "сталинка", 60/75/7,5 м, 2/4-эт. кирпичного дома, приватизированная, изолированные комнаты, газовая колонка, телефон, хорошее состояние, за 650 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Олег

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т (район "Радуги") 3-комн. кв., сталинка, 52/85/9 м, 4/4-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, балкон, за 670 тыс. руб. продаю. Т.70-73-71

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т (район 1 жилучастка) 3-комн. кв., сталинка, 55/75/1, 2/3-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, металлическая дверь, телефон, отличное состояние, на кухне стеклопакет, чистая продажа, за 600 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т 3-комн.кв., 64 кв.м, 1/4-эт. кирпичного дома, среднее состояние, новые трубы, за 750 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

БОЛЬШАЯ ГОРНАЯ УЛ./Астраханская, 3-комн.кв., 40/60/7 м, 7/9-эт. панельного дома, хорошее состояние, лоджия застекленная, 2+1, санузел совмещенный, душ, новая сантехника, металлическая дверь, телефон, за 780 тыс. руб. продаю. Т.76-02-32, Т.72-00-64

Большая Садовая ул. автовокзал, 3-комн. кв., 45/57/6 м, 3/5-эт., кирпичного дома, смежные "хрущевка", хорошее состояние, балкон, за 700 тыс. руб. продаю. Торг. Т.41-87-70, Т.8-927-253-67-62

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ./Зарубина, 3-комн.кв., 40/60/8 м, 9/10-эт. кирпичного дома, лоджия застекленная 6 м, хорошее состояние, металлическая дверь, чистая продажа, за 940 тыс. руб. продаю. Т.70-19-38 Валя

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн.кв., 36/56/6 м, 4/9-эт. кирпичного дома, лоджия застекленная, 2+1, чистая продажа, р-н автовокзала, за 790 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.51-91-39 Вера

Вольская ул./Зарубина, 3-комн. кв., 44/74/12 м, 1 выс./10-эт., кирпичного дома, изолированные, с/у раздельный, новый дом, 3 лоджии, по 16 тыс. руб. за кв. м продаю. Торг. Срочно. Т.50-05-32

САРАТОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР НЕДВИЖИМОСТИ

**ПОКУПКА, ПРОДАЖА,
ОБМЕН, АРЕНДА
КВАРТИР,
ПОМЕЩЕНИЙ.**

**Быстрая приватизация,
оформление земли**

Новостройки в любом районе

45-82-60

**Квартиры
от строителей**

**в новом строящемся доме по
ул. Чапаева/Шелковичная/Серова**

Кутякова, 9

Дом на Ильинке

**НЕСТАНДАРТНЫЕ
ПЛАНИРОВКИ**

ВОЛЬСКАЯ УЛ./Советская, 3-комн. кв., 44/64/7 м, 10/10-эт., кирпичного дома, тех. этаж, изолированные, лоджия застеклена, балкон, с/у совмещен, за 980 тыс. руб. продаю. Торг. Т.37-05-41, Т.79-54-77, Людмила

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ УЛ. 3-комн. кв., 42/61/10 м, 2/9-эт. кирпичного дома, лоджия 6 метров, изолированные комнаты, в хорошем состоянии, за 1,3 млн. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08

ЗАРУБИНА УЛ./Университетская. 3-комн. кв., 115 кв.метров общей площади, 9/11-эт. кирпичного дома, 2 санузла, стеклопакеты, мидуря проводка, без чистовой отделки, высокие потолки, дом сдается, за 1 млн 150 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ЗАРУБИНА УЛ./Вольская. 3-комн. кв., 80/13 м, 9/10-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, с/у совмещенный, дом сдан, чистая продажа, за 1 млн 250 тыс. руб. продаю.

**ФИРМА
РОССИ-ЛТД**

Лиц. 50, выд. Ком. по упр. имущ. Сар. обл.

ПОКУПКА. ПРОДАЖА. АРЕНДА. РАССЕЛЕНИЕ. ОБМЕН

**Выкупаем квартиры за один день
Оформляем земельные участки любой сложности**

ПОСАДСКОГО, 272
69-26-43, 69-27-22

ОСИПОВА УЛ., СХИ, 3-комн. кв., 40/64/9 м, 6/9-эт. кирп., изолированные комнаты, 2 лоджии по 3 м, металлическая дверь, хорошее состояние, за 890 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-62-97, Т.58-63-82, Галина Викторовна

ПОСАДСКОГО УЛ./Рахова, 3-комн.кв., 96/11,5 м, 9/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, холл 20 кв.м. автономное отопление, санузел раздельный, сдача - 3 квартал 2004 года, чистая продажа, за 1300 тыс. руб. продаю. Т.55-52-45, Т.40-27-70 Света

ПОСАДСКОГО УЛ. Сенной, 3-комн. кв., 47/55/7 м, 3/9-эт., кирпичного дома, 2+1, хорошее состояние, балкон, телефон, металлическая дверь, кафель, чистая продажа, за 930 тыс. руб. продаю. Торг. Т.37-05-41, Т.49-99-12, Вика.

РАХОВА УЛ./Большая Горная. 3-комн. кв., 40/58/7,5 м, 6/9-эт. панельного дома, приватизированная квартира, лоджия застекленная, металлическая дверь, 2+1, за 800 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

РАХОВА УЛ./Кутякова, 3-комн. кв., 40/64/9 м, 9/9-эт. панельного дома, лоджия застекленная, отличное состояние, чистая продажа, за 850 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

РАХОВА УЛ./Большая Горная. 3-комн. кв., 42/63/7,5 м, 9/9-эт. панельного дома, 2+1, люксовая планировка, балкон + лоджия, новые трубы, новая сантехника, чистая продажа, за 870 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.26-45-67

РЯБИНОВСКАЯ УЛ., 3-комн. кв., 40/64/10 м, 9/9-эт. пан., 90 серии, изолированные комнаты, лоджия застекленная, рейка, пустая, чистая продажа, металлическая дверь, паркет, продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

СТ. РАЗИНА УЛ./Московская. 3-комн. кв., 106 кв.метров общей площади, 5/9-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача в 4 квартале 2004 г., по 10,5 тыс. руб/кв.м продаю. Т.23-50-72, Т.74-09-87

СТ. РАЗИНА УЛ./Московская, 3-комн. кв., 55/100/16 м, 2/14-эт., кирпичного дома, без отделки, 3 лоджии 6 + 5 + 2,8 м, сдача 2 квартал 2005 г., 2 с/у, по 10,5 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ТАНКИСТОВ УЛ СХИ, 3-комн.кв., 40/58/7,5 м, лоджия застекленная, металлическая дверь, балкон, санузел совмещенный, 2+1, за 720 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

ТАНКИСТОВ УЛ. ЖСК "Престиж", 3-комн. кв., 95 кв. м, 11/11-эт., кирпичного дома, тех. этаж, новый дом, сдача августа 2004 г., с отделкой, срочно за 902 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68, Т.53-03-53, Ольга.

**ООО "ГОРОДСКАЯ
НЕДВИЖИМОСТЬ"**

3 СТЕПНАЯ УЛ. (район Елшанки) 3-комн. кв., 90 серии, 41/67/11 м, 3/9-эт. панельного дома, новый дом, сдача и заселение в июле 2004 г., с полной отделкой "под ключ", за 500 тыс. руб. продаю. Т.64-86-82

50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ ПР-Т р-н Торгового центра, 3-комн.кв., новый дом, 60/95/15 м, 8/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, 2 лоджии, санузел раздельный, холл, без отделки, 3 квартал 2004 года, торг, за 950 тыс. руб. продаю. Т.27-46-45, Т.76-17-18 Елена Олеговна

БАРДИНА УЛ. пос. Солнечный. 3-комн.кв., 40/64/9 м, 3/9-эт. панельного дома, отличное состояние, кафель, металлическая дверь, лоджия застекленная, за 660 тыс. руб. продаю. Т.90-85-55, Т.48-13-40 Илья

БАРДИНА УЛ. 10 (пос. Солнечный) 3-комн. кв., 64 кв.метров общей площади, 10/10-эт. панельного дома, новый дом, сдача в 4 квартале 2004 г., по 8,8 тыс. руб/кв.м продаю. Т.29-38-79, Т.58-40-21

БАРДИНА УЛ. 10 3-комн. кв., 40/68/12 м, 8/10-эт. панельного дома, лоджия, 90 серия, сдача дома в 4 квартале 2004 г., чистая продажа, за 580 тыс. руб. продаю. Т.71-66-04

БУРОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 3/10-эт., панельного дома, 68 кв. м, с отделкой, заселение в августе, по 7 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

БУРОВАЯ УЛ. Елшанка, 3-комн.кв., 40/68/12 м, 8/10-эт. панельного дома, изолированные комнаты, лоджия, новый дом, хорошее состояние, срочно, чистая продажа, не угловая, за 550 тыс. руб. продаю. Т.90-96-16, Т.48-13-34 Лена

БУРОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/64/9 м, 3/9-эт., кирпичного дома, изолированные, отличное состояние, металлическая дверь, телефон, срочно за 550 тыс. руб. продаю. Т.90-71-77, Т.90-09-41

БУРОВАЯ УЛ. 3-комн.кв., 4/9-эт.пан., 64/40/8, лоджия заст., м/дв., отл.сост., домофон, за 580 тыс.руб.продаю. Т.26-08-92, Т.27-85-56 Вера Николаевна.

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. (район 7 Дачной) 3-комн. кв., 44/78/12 м, 9/10-эт. панельного дома, изолированные комнаты, лоджия 6 кв.метров застекленная, за 700 тыс. руб. продаю. Т.64-86-82

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. (район 7 Дачной) 65/136/13 м, 2/10-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, от строителей, новая сантехника, жилое состояние, есть свидетельство, за 1 млн 360 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. 4 Дачная, 3-комн. кв., 40/64/10 м, 6/9-эт., кирпичного дома, лоджия 6 м застекленная, изолированные комнаты, металлическая дверь, кафель, за 150 тыс. руб. продаю. Т.90-71-77, Т.90-09-41 Наташа.

ООО "Виктория-риэлт"
Покупаем, продаем,

АТКАРСКИЙ ПР-Д 3-комн.кв., 64/102/13 м, 2/9-эт. кирпичного дома, 2 лоджии, изолированные комнаты, телефон, за 1100 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

БАРНАУЛЬСКАЯ УЛ. 3-комн.кв., 40/57/7.5 м, 2/9-эт. панельного дома, лоджия 3 м застекленная, отличный ремонт, телефон, сигнализация, за 760 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.71-04-95 Светлана

БАРНАУЛЬСКИЙ ТУПИК 3-комн. кв., 2/9-эт. кирп., 62/33/22, 4 ЖУ, санузел совмещен, лоджия 6м. - застеклена, перепланировка, отличное состояние, телефон, чистая продажа, за 800 тыс. руб. продаю. торг. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

БРЯНСКАЯ УЛ. 3-комн.кв., "сталинка", 43/64/7 м, 1выс./3-эт. кирпичного дома. отличное состояние, санузел раздельный, подвал. за 490 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ВАСИЛЬКОВСКАЯ УЛ. р-н Подстанции, 3-комн.кв., 50/70/6.5 м, 2/3-эт. кирпичного дома, приватизированная, 2+1, лоджия, санузел совмещенный, газовая колонка, чистая продажа, хорошее состояние, за 530 тыс. руб. продаю. Т.94-60-85 Света

КАВКАЗСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 150 кв. м, 2/10-эт., кирпичного дома, пластиковые окна, готов, по 11 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

КАВКАЗСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 43,5/74,53/11,3 м, 4/10-эт., долевое участие, сдача в конце 2004 г., по 9.6 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.28-38-13, Т.74-08-34

КАВКАЗСКАЯ УЛ./Пономарева, 3-комн.кв., 76 кв.м, 4/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача - 3 квартал 2004 года, частичная отделка, за 720 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.27-44-41 Марина Евгеньевна

КАВКАЗСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 2,8/10-эт. кирп., 75/44/11,3, санузел раздельный, холл 13 метров, сдача - 4 квартал 2004 года, продаю. Т.48-00-00, Т.90-85-50 Елена

КАВКАЗСКАЯ УЛ./Пономарева, 34 школа, 3-комн. кв., 46/76/11 м, 4/10-эт. кирп., изолированные комнаты, пластиковые окна, металлическая дверь, газовая плита, чистая продажа, дольщик, за 720 тыс. руб. продаю. Т.22-62-97, Т.58-63-82, Галина Викторовна

КАВКАЗСКИЙ ПРОЕЗД 3-комн. кв., 3/5-эт. кирп., 84/56/9, 2+1, холл-18 м, балкон, сталинка, отличное состояние, телефон, железобетонное покрытие, охрана, за 990 тыс. руб. продаю. торг. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

лированная, лоджия - 6 м. застеклена, металлическая дверь, не угловая, отличное состояние, в стоимость входит новая обстановка, просмотр в любое время, за 750 тыс. руб. продаю. Возможен кредит до 70%. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

ООО "Виктория-риэлт"

Покупаем, продаем, приватизируем

КВАРТИРЫ ВО ВСЕХ РАЙОНАХ

43-27-08, 43-27-07
43-27-01, 43-27-17

ОРДЖОНИКИДЗЕ ПЛ. 3-комн. кв., сталинка, 54/76/8 м, 2/4-эт. кирпичного дома, балкон, прихожая 8 кв.метров, хорошее состояние, за 710 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

Орджоникидзе ул. 3-комн. кв., 54/76/9 м, 2/4-эт., кирп., вид на парк и фонтан, "евро", телефон, сигнал, новая метал. дверь, новая сантехника, балкон, прихожая 9 кв. м, изолир., с/у раздельный, кондиционер, документы готовы, новая газовая колонка, от хозяина, недорого продаю. Т.96-10-45

ОРДЖОНИКИДЗЕ УЛ. 3-комн. кв., 54/76/7.5 м, 2/4-эт., кирпичного дома, евро, чистая продажа, балкон, газовая колонка, кондиционер, за 710 тыс. руб. продаю. Т.43-27-08, Т.8-927-224-58-47

ПАРКОВАЯ УЛ. 3-комн.кв., 38/56/8 м, 3/9-эт. панельного дома, хорошее состояние, балкон, чистая продажа, за 540 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ПАРКОВАЯ УЛ. (пос. Комсомольский) 3-комн. кв., 40/60/9 м, 3/9-эт. панельного дома, приватизированная квартира, 2+1, балкон, телефон, отличное состояние, с/у раздельный, кладовая, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.48-30-08 Наталья

ПАРКОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 39/58/9 м, 3/9-эт. пан., хорошее состояние, с/у раздельный, балкон, сантехника новая, чистая продажа, за 530 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01, Т.94-91-16, Татьяна Альбертовна

ТОМСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/64/9 м, 3/9-эт., панельного дома, 90 серия, кладовка, лоджия застеклена, нормальное состояние, за 700 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т 3-комн.кв., 64 кв.м, 1/4-эт. кирпичного дома, среднее состояние, новые трубы, за 750 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЭНТУЗИАСТОВ ПР., ("Радуга"), 3-комн. кв., 43/63/7.5 м, 5/9-эт. пан., 2+1, люкс, лоджия, балкон, телефон, с/у раздельный, за 700 тыс. руб. продаю. Т.22-62-98, Елена Ивановна

ЭНТУЗИАСТОВ ПР., 3-комн. кв., 54/70/9 м, 2/3-эт. кирп., изолированные комнаты, без балкона, ванная, телефон, за 600 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

ЮЖНАЯ УЛ. 3 жил.участок, 3-комн.кв., 35/44/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, балкон застекленный, 2+1, среднее состояние, торг, срочно, за 480 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

ЮЖНО-ЗЕЛЕНАЯ УЛ. 16 квартал, 3-комн.кв., "хрущевка", 42/56/6 м, 4/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, балкон, смежные комнаты, кладовая, санузел совмещенный, требует ремонта, за 470 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Лена

Кировский район

50 лет Октября пр-т, 3-комн. кв., 42/65/10 м, 8/9-эт., кирпичного дома, изолированные, кафель, импортная сантехника, кухня "Мария" новая со встроенной техникой, лоджия застеклена, металлическая дверь, домофон, отличное состояние, телефон, по договорной цене продаю. Т.56-86-45.

50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ ПР., Стрелка, 3-комн. кв., 40/66/8 м, 3/10-эт. кирп., изолированные комнаты, лоджия 6 м застекленная, хорошее состояние, чистая продажа, за 950 тыс. руб. продаю. Т.22-64-10, Т.49-26-66, Виталий Николаевич

АЛЕКСЕЕВСКАЯ УЛ. (район 1 Дачной) 3-комн. кв., 45/80/9 м, 6/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, отличное состояние, кафель, металлическая дверь, за 1 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.69-31-08, Т.49-28-77

АЛЕКСЕЕВСКАЯ УЛ., (1 Дачная), 3-комн. кв., 47/65/11 м, 10/10-эт. пан., изолированные комнаты, с/у раздельный, телефон, лоджия застекленная, хорошее состояние, чистая продажа, за 900 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01, Т.28-12-72, Тамара Борисовна

Б.ГОРНАЯ УЛ. 3-комн.кв., ср/12-эт. кирп., 78/48/15, комнаты изол, 2 лоджии, м/дв, пл.окна, дер.двери, тел., отл.сост., за 1700 тыс.руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Валентина Викторовна.

дома, изолированные комнаты, лоджия 6 м, в хорошем состоянии, за 1.3 млн. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08

ЗАРУБИНА УЛ./Университетская. 3-комн. кв., 115 кв.метров общей площади, 9/11-эт. кирпичного дома, 2 санузла, стеклопакеты, медная проводка, без чистовой отделки, высокие потолки, дом сдается, за 1 млн 150 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ЗАРУБИНА УЛ./Вольская. 3-комн. кв., 80/13 м, 9/10-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, с/у совмещенный, дом сдан, чистая продажа, за 1 млн 250 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

КУТЯКОВА УЛ./Чапаева, 3-комн.кв., 38/56/6 м, 2/9-эт. кирпичного дома, 2+1, 5 м лоджия, санузел раздельный, требует ремонта, за 850 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.28-55-39

Луговая ул. (район Стрелки, ЖСК) 3-комн. кв., 37/65/9 м, 3/9-эт. кирпичного дома, лоджия, 6 кв.метров застекленная, изолированные комнаты, металлическая дверь, в нормальном состоянии, домофон, дому 10 лет, за 910 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.44-82-17, Т.8-927-222-95-55

ЛУГОВАЯ УЛ. (район 1 Дачной, ЖСК "Парус") 3-комн. кв., 55/78/15 м, 1(выс.)/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдан, евроотделка, 2 лоджии 6 и 3 кв.метров, за 1 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.8-917-212-68-49, Т.44-76-24 Гая

ЛУГОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., Стрелка, 2/10-эт. панель, 65/40/10, хорошее состояние, встроенная мебель, кухня, лоджия застеклена, телефон, за 900 тыс. руб. продаю. Срочно!!! Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ЛУГОВАЯ УЛ. 3-комн.кв., 2/10-эт.пан., 60/40/9, изол, лоджия, встр.мебель, срочно за 900 тыс.руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92

ЛУГОВАЯ УЛ., р-н "Стрелки". 3-комн. кв., 38/58/7.5 м, 7/9-эт. панельного дома, 2+1, с/у раздельный, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.55-86-53

ЛУГОВАЯ УЛ., на 1 Дачной, 3-комн. кв., 38/58/7.5 м, 7/9-эт. панельного дома, в собственности, лоджия 3 метра, с/у раздельный, в хорошем состоянии, за 750 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.55-86-53

Мельничная ул. 1 Дачная, 3-комн.кв., 2+1, хорошее состояние, санузел раздельный, кафель, домофон, встроенная мебель, за 930 тыс. руб. продаю. Т.69-51-39

НАВАШИНА УЛ./Танкистов, 3-комн.кв., 2+1, 41/62/9 м, 7/9-эт. панельного дома, балкон, санузел раздельный, среднее состояние, чистая продажа, за 710 тыс. руб. продаю. Т.27-80-86, Т.40-99-14 Наташа

НАВАШИНА УЛ./Тракторная, 3-комн. кв., 43/60/6 м, 9/9-эт., кирпичного дома, тех. этаж, лоджия 6 м застеклена, за 750 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

НАВАШИНА УЛ. 3-комн.кв., 40/64/9 м, 3/10-эт. кирпичного дома, новый дом, от строителей, металлическая дверь, лоджия 6 м, сдача - 2 квартал 2004 года, торг, за 870 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.38-05-04 Людмила

НАВАШИНА УЛ. 3-комн.кв., 5/5-эт.пан., 62/45/6,5, комнаты 2+1, 2 балкона, кафель, хор.сост., м/дв., тел., за 750 тыс.руб. продаю. Возможен торг. Т.27-85-56, Т.26-08-92 Валентина Викторовна.

ТАНКИСТОВ УЛ СХИ, 3-комн.кв., 40/58/7.5 м, лоджия застекленная, металлическая дверь, балкон, санузел совмещенный, 2+1, за 720 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

ТАНКИСТОВ УЛ. ЖСК "Престиж", 3-комн. кв., 95 кв. м, 11/11-эт., кирпичного дома, тех. этаж, новый дом, сдача август 2004 г., с отделкой, срочно за 902 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68, Т.53-03-53, Ольга.

ООО "ГОРОДСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ"

**ПОКУПКА
ОФОРМЛЕНИЕ
КВАРТИР
В БЫСТРЫЕ
СРОКИ**

Наш адрес:

ул. Лесная 1, 2 этаж

**44-15-00
44-15-94**

ТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. (район СХИ) 3-комн. кв., 40/64/10 м, 3/9-эт. кирпичного дома, новый дом, газ, вода, дом жилой, с частичной отделкой, лоджия, чистая продажа, за 850 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. 3-комн.кв., 40/65/10 м, 9/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия 8 м, за 870 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.51-91-39 Вера

ТРАКТОРНАЯ УЛ. "Стрелка", 3-комн. кв., 40/64/10 м, 7/10-эт., панельного дома, изолированные, лоджия, хорошее состояние, чистая продажа, за 880 тыс. руб. продаю. Торг. Т.22-61-74

ЧАПАЕВА УЛ./Посадского, 3-комн.кв., св-во, 55/92/11 м, 9/10-эт. кирпичного дома, новый дом, металлическая дверь, домофон, телефон, стеклопакеты, св-во, чистая продажа, кап.ремонт, за 1600 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.76-02-32

ШЕХУРДИНА УЛ. (район НИИ Юго-Востока) 3-комн. кв., 40/60/8.5 м, 1(выс.)/9-эт. кирпичного дома, лоджия 6 кв.метров, изолированные комнаты, хорошее состояние, за 745 тыс. руб. продаю. Т.69-31-08, Т.49-28-77

Южно-Зеленая ул. 3-комн. кв., 4/10-эт., кирпичного дома, общей площадью 66 кв. м, от хозяина, чистая продажа, по 8,5 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.95-65-62

Ленинский район

1 МОСКОВСКИЙ ПР-Д ВСО, 3-комн.кв., "брежневка", 40/58/6 м, 1/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, санузел раздельный, 2+1, на две стороны, решетки, металлическая дверь, хорошее состояние, чистая продажа, срочно за 495 тыс. руб. продаю. Т.43-61-12, Т.51-38-94 Мария

кв.метров застекленная, за 700 тыс. руб. продаю. Т.64-86-82

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. (район 7 Дачной) 65/135/13 м, 2/10-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, от строителей, новая сантехника, жилое состояние, есть свидетельство, за 1 млн 360 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. 4 Дачная, 3-комн. кв., 40/64/10 м, 6/9-эт., кирпичного дома, лоджия 6 м застекленная, изолированные, металлическая дверь, кафель, за 750 тыс. руб. продаю. Т.90-71-77, Т.90-09-41 Татьяна, Наташа.

ГВАРДЕЙСКАЯ УЛ. 4 Дачная, 40/64/9 м, 5/9-эт., панельного дома, изолированные, лоджия, кладовка, за 730 тыс. руб. продаю. Т.90-71-77, Т.90-09-41 Татьяна Наташа.

КУПРИЯНОВА УЛ. 3-комн.кв., 40/60/9 м, 6/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, лоджия застекленная, 90 серия, чистая продажа, за 750 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.64-01-59 Галина

КУПРИЯНОВА УЛ. 3-комн. кв., 40/64/9 м, 2/9-эт., панельного дома, изолированные, лоджия застеклена, хорошее состояние, чистая продажа, срочно за 800 тыс. руб. продаю. Т.90-09-41, Т.90-71-77

КУПРИЯНОВА УЛ. 3-комн.кв., 80/13 м, 14/18-эт. монолитного дома, хорошее состояние, телефон, металлическая дверь, видеофон, за 950 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.26-57-27 Елена Николаевна

КУПРИЯНОВА УЛ. 3-комн. кв., 14/18-эт., 80/50/13, новый дом, санузел раздельный, за 950 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

КУПРИЯНОВА УЛ., 3-комн. кв., 69/80/13 м, 14/18-эт. монолит., хорошее состояние, изолированные комнаты, 2 лоджии, за 950 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-90-87, Марина

ЛЕБЕДЕВА-КУМАЧА УЛ. 3-комн. кв., 3/9-эт. панель, 64/44/7, комнаты изолированы, лоджия и балкон, хорошее состояние, телефон, чистая продажа, за 640 тыс. руб. продаю. Срочно!!! Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

Лебедева-Кумача ул., 3-комн. кв., 44/64/7 м, 3/9-эт., 2+1, лоджия, балкон, чистая продажа, хозяин, за 670 тыс. руб. продаю. Т.43-88-57

ЛУННАЯ УЛ. ЖСК "Меридиан", 3-комн.кв., 57/106/12 м, 9/10-эт. кирпичного дома, сдача - 4 квартал 2005 года, торг, рассрочка, по 1060 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ЛУННАЯ УЛ. ЖСК "Меридиан", 3-комн.кв., 57/106/12 м, 9/10-эт. кирпичного дома, сдача 4 квартал 2005 года, торг, рассрочка, по 10 тыс. руб. за кв.м продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ЛУННАЯ УЛ. (район 3 Дачной, ЖСК "Меридиан") 3-комн. кв., 43/93/12 м, 9/10-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, 2 санузла, автономное отопление, шкаф-купе, есть свидетельство, за 920 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

МАЙСКАЯ УЛ. (пос. Жеманная) 3-комн. кв., 55/84/11 м, 4/5-эт. панельного дома, изолированные комнаты, с/у раздельный, лоджия застекленная, телефон, хорошее состояние, за 550 тыс. руб. продаю. Т.52-44-95 рабочий, Т.23-87-85

Лицензия №23 от 21.06.98, выд. Ком. по упр. имущ. Сар. обл. 070031

ОМЕРТА СНИМАЕМ КВАРТИРЫ -
СДАЕМ КВАРТИРЫ.
ПОКУПКА. ПРОДАЖА. ОБМЕН. РАССЕЛЕНИЕ.
ОКАЗЫВАЕМ ПОМОЩЬ ПРИ ОФОРМЛЕНИИ ДОКУМЕНТОВ
БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ В ОФИСЕ

27-39-43
26-35-57

Агентство недвижимости ПОКУПКА ПРОДАЖА ПРИВАТИЗАЦИЯ В ЗАВОДСКОМ РАЙОНЕ АРЕНДА 54-51-17

МИРА УЛ. (маг. "Элегант") 3-комн. кв., 40/52/7,5 м, 2/6-эт. кирпичного дома, 2+1, балкон застекленный, металлическая дверь, телефон, срочно, за 730 тыс. руб. продаю. Т.35-07-38, Т.55-40-50

МОТОРНАЯ УЛ. 3-комн. кв., 7/10-эт. панельного дома, 40/52/7,5 м, 2/6-эт. кирпичного дома, 2+1, балкон застекленный, металлическая дверь, телефон, срочно, за 730 тыс. руб. продаю. Т.35-07-38, Т.55-40-50

ОДЕССКАЯ УЛ. (район Торгового Центра, за павильоном "Спектр") 3-комн. кв., 163 кв.м. общей площади, новостройка, 5-6/6-эт. кирпичного дома, 2-уровневая квартира, кухня 35 кв.м., 2 лоджии, 2 санузла, сдача дома в 1 квартале 2005 г., по 8,8 тыс. руб./кв.м. продаю. Возможен торг. Т.8-917-212-68-49, Т.44-76-24 Галия

ОДЕССКАЯ УЛ. 2-комн. кв., 2/5-эт. кирп., 41/27/6, 3 Дачная, санузел раздельный, балкон, чистая продажа. за 570 тыс. руб. продаю. торг. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

ПЕРСПЕКТИВНАЯ УЛ., на 6 квартале. 3-комн. кв., 39/58/7,5 м, 8/9-эт. панельного дома, в собственности, с/у раздельный, лоджия, 2+1, обмен легкий, за 620 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.64-05-06

ПЕСОЧНАЯ УЛ. 75 школа, 3-комн. кв., 40/74/11 м, 9/10-эт. панельного дома, хорошее состояние, металлическая дверь, телефон, за 795 тыс. руб. продаю. Т.43-16-15, Т.37-05-41, Вика.

СТУДЕНАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/68/9 м, 4/5-эт. кирпичного дома, "сталинка", изолированные, требуется косметический ремонт, за 600 тыс. руб. продаю. Т.43-89-09, Т.74-34-34, Наталья.

ТАРХОВА УЛ./Чехова (пос. Солнечный) 3-комн. кв., 74 кв.м. общей площади, 9/10-эт. панельного дома, новостройка, сдача дома в 4 квартале 2004 г., по 8,6 тыс. руб./кв.м. (за 636 тыс. руб.) продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

ТАРХОВА УЛ. 3-комн.кв., 37/56/9 м, 7/9-эт. кирпичного дома, 2+1, балкон застекленный, металлическая дверь, хорошее состояние, за 630 тыс. руб. продаю. Т.55-46-37, Т.59-36-63

ТАРХОВА УЛ., 20, 3-комн. кв., 48/78/11 м, 1/10-эт. пан., 2 лоджии, чистая продажа, за 700 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

Тархова ул./Чехова, 3-комн. кв., 50/83/11 м, 6/10-эт. пан., лоджия, люкс, планировка, санузел раздельный, за 720 тыс. руб. продаю. Т.43-16-15, Т.37-05-41, Вика.

ТЕЛЕГРАФНАЯ УЛ. (район 2 Дачный) 3-комн. кв., 1/5-эт. кирпичного дома, санузел раздельный, за 650 тыс. руб. продаю. Т.43-16-15, Т.37-05-41, Вика.

2 САДОВАЯ УЛ./Рахова (ЖСК "Сельское небо") 3-комн. кв., 54/127/13 м, 2/10-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, сдача дома в 4 квартале 2004 г., по 13,8 тыс. руб./кв.м. (за 1 млн 750 тыс. руб.) продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

2 САДОВАЯ УЛ./Серова. 3-комн. кв., 44/78/12 м, 9/10-эт. панельного дома, изолированные комнаты, 2 лоджии, дом без отделки, сдан, заселен, за 1 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.31-57-89

2 САДОВАЯ УЛ./Рахова (ЖСК "Сельское небо") 3-комн. кв., 127 кв.м. общей площади, 8/13-эт. кирпичного дома, элитный дом, долевое участие, сдача секции В по 2 квартале 2005 г., панорамный вид на Волгу, за 1 млн 715 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-61-31, Т.59-30-86 Оксана

2 САДОВАЯ УЛ. ЖСК "Политехник" 3-комн.кв., 46/90/16,5 м, 6/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, 2 лоджии, чистая продажа, торг, за 1300 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

АСТРАХАНСКАЯ УЛ./Новоузенская. 3-комн. кв., 39/67/9 м, 2/10-эт. кирпичного дома, дому 6 лет, 2 застекленные лоджии, изолированные комнаты, нормальное состояние, металлическая дверь, телефон, чистая продажа, по договорной цене продаю. Т.73-61-31, Т.59-30-86 Оксана

АСТРАХАНСКАЯ УЛ. 3-комн.кв., 114 кв.м, 6/10-эт. кирпичного дома, индивидуальная планировка, евро, 3 лоджии, чистая продажа, за 2200 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.38-05-04 Людмила

БАХМЕТЬЕВСКАЯ УЛ./Чапаева, 3-комн.кв., 96/120/16 м, 8/9-эт. кирпичного дома, лоджия 9 м, стеклопакеты, евро, сауна, 6 лет дому, за 3500 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

БЕГОВАЯ УЛ. 3-комн.кв., 43/61/6 м, 3/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, балкон, нормальное состояние, за 680 тыс. руб. продаю. Т.55-46-37, Т.59-36-63

БЕГОВАЯ УЛ./Большая Садовая, 3-комн. кв., 36/56/7,5 м, 4/5-эт., кирпичного дома, изолированные, лоджия 7 м застекленная, отличное состояние, металлическая дверь, погреб, чистая продажа, за 900 тыс. руб. продаю. Торг. Т.52-33-39, Т.37-05-41, Марина.

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 44/58/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, 2+1, металлическая дверь, срочно, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 44/58/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, 2+1, металлическая дверь, срочно, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 44/58/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, 2+1, металлическая дверь, срочно, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 44/58/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, 2+1, металлическая дверь, срочно, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 44/58/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, 2+1, металлическая дверь, срочно, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 44/58/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, 2+1, металлическая дверь, срочно, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. 3-комн. кв., 44/58/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, с/у совмещенный, 2+1, металлическая дверь, срочно, чистая продажа, за 610 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ. ЖСК "Альтаир 2" вторая очередь, 3-комн.кв., 40/79/10 м, 8/10-эт. кирпичного дома, сдача 4 квартал 2005 года. рассрочка, по 12,5 тыс. руб. за кв.м. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ. ЖСК "Альтаир 2" 3-комн.кв., 48/79/12 м, 8/9-эт. кирпичного дома, сдача - 1 квартал 2005 года, с отдалкой от строителей, вторая очередь, за 987 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ./Астраханская. 3-комн. кв., 68 кв.м. общей площади, 4/9-эт. кирпичного дома, кухня-гостиная, застекленная лоджия, отличный ремонт, телефон, за 1 млн 500 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ./2 Детский проезд. 3-комн. кв., 45/64/7,5 м, 4/9-эт. панельного дома, 2+1, балкон застеклен, лоджия застеклена, кафель, хорошее состояние, за 770 тыс. руб. продаю. Т.56-41-13, Т.37-05-41, Ирина.

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ./Серова, 3-комн.кв., 132/14 м, 3/10-эт. кирпичного дома, 2 санузла, изолированные комнаты, 2 балкона + лоджия, по 13,5 тыс. руб. за кв.м. продаю. Т.46-03-57, Т.26-35-57

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ. (район 3 Горбольницы) 3-комн. кв., 35/64/7 м, 4/9-эт. кирпичного дома, 2+1, хорошее состояние, балкон, лоджия застекленная, телефон, за 775 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.69-31-08, Т.49-28-77

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ. (1 Горбольница), 3-комн. кв., 39/63/9 м, 1+1+1/9-эт. кирп., изолированные комнаты, 2 лоджии застекленные, с/у раздельный, кафель, металлическая дверь, чистая продажа, за 1050 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01, Т.20-02-73, Людмила Васильевна

ПЕРВОМАЙСКИЙ ПРОЕЗД (район Горпарка) 3-комн. кв., 113 кв.м. общей площади, 6/10-эт. кирпичного дома, дому 2 года, изолированные комнаты, евроотделка, встроенная мебель, вид на парк, чистая продажа, за 2 млн 200 тыс. руб. продаю. Т.73-61-31, Т.59-30-86 Оксана

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. 3-комн.кв., 40/60/9 м, 9/9-эт. панельного дома, санузел раздельный, изолированные комнаты, балкон, хорошее состояние, за 680 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.38-05-04 Людмила

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 1 выс./5-эт. кирп., 58/38/6, балкон, требует косметического ремонта, за 700 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. (район магазина "Ют") 3-комн. кв., 40/64/9 м, 10/10-эт. пан., собственность, нормальное состояние, с/у раздельный, лоджия, телефон, изолированные комнаты, за 850 тыс. руб. продаю. Т.70-87-09, Т.40-54-33

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/64/9 м, 3/9-эт. пан., изолированные комнаты, с/у раздельный, лоджия застекленная, за 830 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

РАБОЧАЯ УЛ./Рахова. 3-комн. кв., 81,5 кв.м. общей площади, 3/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача во 2 квартале 2005 г., изолированные комнаты, 2 лоджии, за 1 млн 60 тыс. руб. продаю. Т.73-61-31, Т.59-30-86 Оксана

РАХОВА УЛ. 3-комн. кв., 56/98/14 м, 2/11-эт. кирпичного дома, в собственности, изолированные комнаты, 2 лоджии, с/у, металлическая дверь, чистая продажа, за 1 млн 350 тыс. руб. продаю. Т.27-21-53, Т.78-02-94

РАХОВА УЛ./Рабочая (ЖСК "Руна"). 3-комн. кв., 97 кв.м. общей площади, 6/9-эт. кирпичного дома, есть свидетельство, отделка под евро, за 2 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

ЧАПАЕВА УЛ. 3-комн. кв., 93 кв.м. общей площади, кухня 10 кв.м., 4/9-эт. кирпичного дома, пластиковые окна, с/у совмещенный, зал + лоджия совмещены, холл 15 кв.м., за 1,7 млн. руб. продаю. Т.28-63-19, Т.23-82-89 Татьяна

ЧАПАЕВА УЛ./Челюскинцев, 3-комн. кв., 44/64/6 м, 10/10-эт. кирпичного дома, санузел раздельный, лоджия 6 м застекленная, 2+1, торг, за 1 млн. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЧАПАЕВА УЛ./Бахметьевская, 3-комн. кв., 6/14-эт. кирп., 116/70/18, сдача - 3 квартал 2004 год, за 1300 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ЧАПАЕВА УЛ./Бахметьевская, 3-комн. кв., 8/12-эт. кирп., 98/55/11, холл, возмужен Бартер, за 1100 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

ЧАПАЕВА УЛ./Ульяновская, 3-комн. кв., 106 кв.м, 6/9-эт. кирп., улучшенная планировка, изолированные комнаты, окна на ул. Ульяновская, сдан, долевое участие, за 1560 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.58-03-66 Валентина Ивановна

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (территория Горпарка, рядом с жд больницей) 3-комн. кв., 130 кв.м. общей площади, 3/10-эт. кирпичного дома, элитный дом, одноподъездный, на 24 квартиры, высота потолков 3 метра, индивидуальное отопление, по 14 тыс. руб./кв.м. продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (микрорайон "Улеш") 3-комн. кв., 43/60/6,5 м, 3/5-эт. кирпичного дома, балкон, 2+1, хорошее состояние, окна на 2 стороны, гараж под окнами, дом находится во дворе, за 650 тыс. руб. продаю. Т.29-38-79, Т.58-40-21

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ./2 Садовая. 3-комн. кв., 43/74/13 м, 2/10-эт. панельного дома, 2+1, люксовая квартира, 2 лоджии застекленные, холл 13 кв.м. общей площади, металлическая дверь, телефон, хорошее состояние, за 1 млн 80 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50, Ирина

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (Горпарк), 3-комн. кв., 124 кв.м, 3/6-эт. кирп., элитный дом, автономное отопление, лифт, гараж, евроремонт, рассрочка платежа, продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (Горпарк), 3-комн. кв., 110 кв.м, 4/6-эт. кирп., элитный дом, автономное отопление, лифт, гараж, евроремонт, рассрочка платежа, продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (Горпарк), 3-комн. кв., 116 кв.м, 3/6-эт. кирп., элитный дом, автономное отопление, лифт, евроремонт, рассрочка платежа, продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (верх) 3-комн. кв., 36/56/8 м, 7/9-эт. панельного дома, 2 лоджии 3 и 5 кв.м. общей площади, металлическая дверь, с/у раздельный, телефон, 2+1, за 690 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.35-07-38, Т.48-26-30

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (район Ильинской пл.) 3-комн. кв., брежневка, 40/60/7 м, 2/4-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, балкон застекленный, с/у совмещенный, изолированные комнаты, окна на две стороны, за 820 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-53-50, Т.29-47-97 Аня

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. "Альтаир-2" 3-комн. кв., 40/70/9 м, 10/10-эт. кирп., технический этаж, 2 металлические двери, телефон, лоджия 9 м застекленная, с/у раздельный, кафель, чистая продажа, за 1200 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-62-98, Т.8-903-383-44-88, Наталья Анатольевна

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./Астраханская, 3-комн. кв., 38/62/8 м, 7/9-эт. кирп., собственность, изолированные комнаты, 2 балкона, с/у раздельный, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

РАХОВА УЛ./Вавилова. 3-комн. кв., 48/62/6,5 м, 8/10-эт. кирпичного дома, 2+1, можно изолировать, с/у раздельный, балкон, погреб и кирпичный гараж во дворе, за 1,1 млн. руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

РАХОВА УЛ./Рабочая, 3-комн. кв., 6/11-эт. кирп., 98/50/16, евро, 2 лоджии, кафель, металлическая дверь, за 2250 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

РАХОВА УЛ./Рабочая, 3-комн. кв., 3/10-эт. кирп., 100/50/16, новый дом, от строителей, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

СВИНЦОВАЯ УЛ. ЖСК "Дельфин", 3-комн. кв., 45/66/9 м, 2/10-эт., кирпичного дома, 2 лоджии застеклены, ремонт, кафель, телефон, за 1 млн 200 тыс. руб. продаю. Т.52-33-39, Т.37-05-41 Марина.

СЕРОВА УЛ./Новоузенская, 3-комн.кв., новый дом, 90/131/15 м, 4/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, 3 лоджии + балкон, 2 санузла, без отделки, ЖСК "Янтарный", сдан, чистая продажа, за 1750 тыс. руб. продаю. Т.27-46-45, Т.76-17-18 Елена Олеговна

СЛОНОВА УЛ./Емлютина. 3-комн. кв., 48/63/6,5 м, 1+1+1/5-эт. кирпичного дома, окна на 2 стороны 2+1, металлическая дверь, с/у раздельный, пустая квартира, чистая продажа, хорошее состояние, подвал, за 680 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

СЛОНОВА УЛ. Детский парк, 3-комн.кв., 45/67/9 м, 5/9-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, изолированные комнаты, лоджия, за 1 млн. 500 тыс. руб. продаю. Т.27-44-41, Т.26-12-37 Алла Александровна

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./Большая Садовая. 3-комн. кв., 133 кв.м. общей площади, 6/14-эт. монолитного дома, новый дом, сдача в 4 квартале 2005 г., по 11 тыс. руб./кв.м. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

104

КВАРТИРЫ. ПРОДАЖА

Четырехкомнатные

Волжский район

ВАЛОВАЯ УЛ. 4-комн. кв., 140 кв.м., 9/10-эт. кирпичного дома, в отличном состоянии, чистая продажа, за 5 млн. руб. продаю. Т.23-80-00, Т.28-30-45 Лена

ПЕРВОМАЙСКАЯ УЛ./Соборная. 4-комн. кв., 100 кв.м. общей площади, 2/2-эт. кирпичного дома, все удобства, отличное состояние, телефон, металлическая дверь, можно под офис, за 1 млн 500 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

РЕВОЛЮЦИОННАЯ УЛ. (ЖСК "Эталон"), 4-комн. кв., улучшенной планировки, 66/64/116,91/10,65 м, 5/8-эт., кирпичного нового дома, долевое участие, по 17 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.28-38-13, Т.74-08-34

СОКОЛОВАЯ УЛ. (район "Пентагона-2") 4-комн. кв., 145 кв.м. общей площади, 8/10-эт. кирпичного дома, дому 1 год, жилой, изолированные комнаты, без отделки, вид на Волгу, за 1 млн 850 тыс. руб. срочно продаю. Возможен торг. Т.73-52-19, Т.59-30-86 Оксана

Заводской район

З КРЕКИНСКИЙ ПРОЕЗД (пос. Комсомольский) 4-комн. кв., 50/80/10 м, 9/10-эт. кирпичного дома, две лоджии, с/у раздельный, изолированные комнаты, телефон, за 640 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Оксана

Ленинский район

Буровая ул. Елшанка, 4-комн. кв., 56/86/10 м, 2+1+1, 2/9-эт., панельного дома, 3 лоджии, балкон, с/у раздельный, чистая продажа, недорого продаю. Т.8-917-207-78-77

БУРОВАЯ УЛ., в Елшанке 4-комн. кв., 52/78/11 м, 5/9-эт. кирпичного дома, 2 лоджии, телефон, с/у раздельный, в хорошем состоянии, за 700 тыс. руб. продаю. Т.60-26-43, Т.55-16-33

ВИШНЕВАЯ УЛ., 4-комн. кв., 53/80/9 м, 6/9-эт. кирп., изолированные комнаты, лоджия 6 м застекленная, с/у совмещенный, за 1000 тыс. руб. продаю. Т.22-63-01, Т.94-91-16, Татьяна Альбертовна

ПЕРСПЕКТИВНАЯ УЛ. 4-комн.кв., 56/80/9 м, 4/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, санузел раздельный, хорошее состояние, металлическая дверь, 3 лоджии, балкон, телефон, встроенный шкаф, торг, за 750 тыс. руб. продаю. Т.70-61-06, Т.90-96-16 Наташа. Лена

УФИМЦЕВА УЛ. 4-комн. кв., 49/96/12 м, 4/9-эт.пан., 2 лоджии, кладовая, окна во двор, изолированные комнаты, за 720 тыс. руб. продаю. Т.23-50-72, Т.78-33-17

Октябрьский район

АСТРАХАНСКАЯ УЛ./2 Садовая. 4-комн. кв., 54/79/8,5 м, 5/9-эт. кирпичного дома, лоджия застекленная, изолированные комнаты, новые трубы, за 1 млн 300 тыс. руб. продаю. Т.52-77-90, Т.71-92-47

БЕЛОГЛИНСКАЯ УЛ./Рахова (ЖСК "Парус"). 4-комн. кв., 118 кв.м. общей площади, 10/12-эт. кирпичного дома, дом сдан, коммуникации подключены, лифт работает, по 12 тыс. руб./кв.м. (за 1 млн 420 тыс. руб.) продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

ВЕСЕННИЙ ПР-Д 4-комн. кв., 118 кв. м, 5/10-эт., кирпичного дома, мебель, техника, сплит-система, шторы, светильник, видеонаблюдение, за 4000 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ./Серова, 4-комн.кв., 132 кв.м, 3/10-эт. кирпичного дома, дом сдан, за 1650 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. 4-комн.кв., 50/82/9 м, 6/9-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия 6 м застекленная, металлическая дверь, санузел раздельный, новый кафель, хорошее состояние, за 1130 тыс. руб. продаю. Т.55-46-37, Т.59-36-63

РАХОВА УЛ./Шелковичная. 4-комн. кв., 56/86/10 м, 6/9-эт. панельного дома, 2+1+1, балкон, хорошее состояние, за 1 млн 300 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

РАХОВА УЛ./Бахметьевская

домов в 4 квартале 2004 г., по 8,6 тыс. руб./кв.м (за 636 тыс. руб.) продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена

ТАРХОВА УЛ. 3-комн.кв., 37/56/9 м, 7/9-эт. кирпичного дома, 2+1, балкон застекленный, металлическая дверь, хорошее состояние, за 630 тыс. руб. продаю. Т.55-46-37, Т.59-36-63

ТАРХОВА УЛ. 20, 3-комн. кв., 48/78/11 м, 1/10-эт. пан., 2 лоджии, чистая продажа, за 700 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

Тархова ул./Чехова, 3-комн. кв., 50/83/11 м, 6/10-эт. пан., лоджия, люкс, планировка, новый дом, сдается, рядом спорткомплекс, рынок, от хозяйна, за 720 тыс. руб. продаю. Т.61-61-02, после 18 ч., Т.68-63-45

ТЕЛЕГРАФНАЯ УЛ. (район 2 Дачной) 3-комн. кв., 1/5-эт. кирпичного дома, погреб, евроотделка, за 650 тыс. руб. продаю. Т.29-47-97, Т.27-00-00

ТОПОЛЬЧАНСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 43/65/8 м, 3/9-эт., панельного дома, 2+1, лоджия застеклена, балкон, телефон, кафель, хорошее состояние, за 650 тыс. руб. продаю. Т.90-80-69, Т.20-34-48

Уфимцева ул. 3-комн. кв., 90 серия, 8/10-эт., панельного дома, продаю или меняю на Новосибирск или Бердянск. Т.48-32-45, Т.(838341)2-32-30

ЧАЙКОВСКОГО УЛ. 3-комн. кв., 40/68/12 м, 9/10-эт. панельного дома, изолированные комнаты, лоджия застекленная, металлическая дверь, отличное состояние, срочно, за 690 тыс. руб. продаю. Т.35-07-38, Т.48-26-30

ЧЕХОВА УЛ./Днепропетровская пос. Солнечный, 3-комн.кв., 40/87/12 м, 6/10-эт. кирпичного дома, сдача 4 квартал 2004 года, рассрочка, 3 лоджии, за 820 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ЧЕХОВА УЛ./Днепропетровская пос. Солнечный, 3-комн.кв., 40/87/12 м, 6/10-эт. кирпичного дома, сдача - 4 квартал 2004 года, рассрочка, 3 лоджии, за 820 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

ШЕХУРДИНА УЛ. (Северный поселок) 3-комн. кв., брежневка, 45/63/6,5 м, 5/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, 2+1, балкон, металлическая дверь, с/у раздельный, телефон, за 540 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.27-21-53, Т.78-02-94

Октябрьский район

1 ПИОНЕРСКАЯ УЛ. р-н 1 Пролетарки, 3-комн.кв., 43/57/6 м, 3/5-эт. панельного дома, балкон, приватизированная, за 490 тыс. руб. продаю. Т.27-33-43, Т.26-35-57

1 СТАЦИОННЫЙ ПРОЕЗД (район железнодорожной больницы) 3-комн. кв., 42/61/6,5 м, 3/5-эт. панельного дома, 2+1, балкон застекленный, с/у совмещенный, подвал, телефон, хорошее состояние, за 750 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-53-50 Ирина

2 ДЕТСКИЙ ПР-Д/2 Садовая, 3-комн.кв., 43/63/9 м, 9/3-эт. панельного дома, хорошее состояние, балкон, чистая продажа, срочно, торг, за 670 тыс. руб. продаю. Т.27-33-43, Т.26-35-57

2 ДЕТСКИЙ ПРОЕЗД (район 3 Горбольницы) 3-комн. кв., 45/64/7 м, 4/9-эт. панельного дома, 2+1, с/у раздельный, лоджия застекленная, балкон, отличное состояние, телефон, за 770 тыс. руб. продаю. Т.8-927-622-00-54, Т.73-61-31 Галина

Покупка Продажа Обмен Приватизация

Во всех районах

**Срочно продаем:
2-комн. кв-ры,
1 ж. уч, сдача 4.04**

**оф.: Энтузиастов, 11, 2 этаж;
р. т. 45-77-25, 92-93-10,
48-30-06, 54-24-44, 73-01-34**

БОЛЬШАЯ САДОВАЯ УЛ. (автовокзал), 3-комн. кв., 40/64/9 м, 9/10-эт. кирп., изолированные комнаты, с/у раздельный, лоджия, за 890 тыс. руб. продаю Т.27-32-53, Т.46-81-56

Вольская ул./Белоглинская, 3-комн. кв., 43/57/6 м, 9/9-эт. кирпичного дома, за 900 тыс. руб. продаю. Т.22-16-87

ВОЛЬСКАЯ УЛ./Пушкина 3-комн. кв., 74 кв.метров общей площади, 3/4-эт. кирпичного дома, стилинка, балкон, евроотделка, с мебелью, сауна, сигнализация, за 4 млн 300 тыс. руб. продаю. Т.70-63-33

ВОЛЬСКАЯ УЛ./Белоглинская, 3-комн.кв., 42/58,5/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, решетки, нормальное состояние, обмен, за 900 тыс. руб. продаю. Т.26-35-57, Т.27-39-43

ДЕГТЯРНАЯ УЛ./Станционный проезд, 3-комн. кв., 40/56/6 м, 3/9-эт. кирпичного дома, 2+1, металлическая дверь, лоджия 3 кв метра, телефон, за 750 тыс. руб. продаю. Т.52-44-96 рабочий, Т.20-51-81 вечером, Алексей Борисович

ДОМА 8 МАРТА, 3-комн. кв., 45/60/7 м, 1/4-эт. кирп., изолированные комнаты, телефон, металлическая дверь, хорошее состояние, 2-сторон., за 750 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

КЛИНИЧЕСКАЯ УЛ., 3-комн. кв., 44/61/7 м, 1/9-эт. пан., 2+1, с/у раздельный, металлическая дверь, решетки, лоджия застекленная, погреб, телефон, нормальное состояние, чистая продажа, за 730 тыс. руб. продаю. Т.22-62-97, Т.22-62-98, Ольга Геннадьевна

КЛОЧКОВА УЛ., 3-комн. кв., 48/63/6 м, 4/9-эт. кирп., 2+1, балкон, кафель, телефон, чистая продажа, за 750 тыс. руб., торг, продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

МИЧУРИНА УЛ. 38 3-комн. кв., 127,8 кв. м, 2/8-эт., кирпичного дома, без отделки, 4 квартал 2004 г., по 15 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ./Симбирцева, 3-комн.кв., 40/64/7 м, 7/9-эт. панельного дома, приватизированная, 2+1, хорошее состояние, чистая продажа, за 950 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.78-76-48 Татьяна

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ./Серова ул. 3-комн. кв., 85/131/12 м, 4/10-эт. кирпичного дома, 2 санузла, 3 лоджии, чистая продажа, новый дом, сдан, по 13,5 тыс. руб./кв.м продаю. Т.52-44-96 рабочий, Т.20-51-81 вечером, Алексей Борисович

НОВОУЗЕНСКАЯ УЛ. ЖСК "Альтаир 2", вторая очередь, 3-комн.кв., 40/79/10 м, 8/10-эт. кирпичного дома, сдача - 4 квартал 2004 года, рассрочка, за 987 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

изолированные комнаты, за 850 тыс. руб. продаю. Т.87-09, Т.40-54-33

ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/64/9 м, 3/9-эт. пан., изолированные комнаты, с/у раздельный, лоджия застекленная, за 830 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

РАБОЧАЯ УЛ./Рахова 3-комн. кв., 81,5 кв.метров общей площади, 3/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача во 2 квартале 2005 г., изолированные комнаты, 2 лоджии, за 1 млн 60 тыс. руб. продаю. Т.73-61-31, Т.59-30-46 Оксана

РАХОВА УЛ. 3-комн. кв., 56/98/14 м, 2/11-эт. кирпичного дома, в собственности, изолированные комнаты, 2 лоджии, 2 с/у, металлическая дверь, чистая продажа, за 1 млн 350 тыс. руб. продаю. Т.27-21-53, Т.78-02-94

РАХОВА УЛ./Рабочая (ЖСК "Руна"), 3-комн. кв., 97 кв.метров общей площади, 6/9-эт. кирпичного дома, есть свидетельство, отделка под евро, за 2 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.29-47-97 Аня

РАХОВА УЛ./Белоглинская, 3-комн. кв., 39/64/12 м, 2/10-эт., панельного дома, изолированные, металлическая дверь, телефон, лоджия застеклена, чистая продажа, за 1 млн 200 тыс. руб. продаю. Торг. Т.56-41-13, Т.37-05-41 Ирина.

РАХОВА УЛ. 3-комн.кв., 60/100/9 м, 5/14-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, 3 лоджии застекленных, хорошее состояние, чистая продажа, за 1800 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

СИБИРЦЕВА УЛ. ЖСК "Парк", 3-комн.кв., 40/65/9 м, 9/10-эт. кирпичного дома, евроремонт, 2 лоджии, вид на Волгу, чистая продажа, за 1700 тыс. руб. продаю. Т.27-44-41, Т.26-00-231 Людмила Васильевна

СОВЕТСКАЯ УЛ./Провиантская, 3-комн.кв., 68 кв.м, 1/10-эт. кирпичного дома, перепланировка, под офис, магазин, за 1350 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

СОВЕТСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/62/6,5 м, 1/9-эт. кирпичного дома, чистая продажа, можно под офис, за 2,5 млн. руб. продаю. Т.28-63-19, Т.23-82-89 Татьяна

СТ.РАЗИНА УЛ./Рабочая, 3-комн.кв., 39/67/16,5 м, 7/9-эт. кирпичного дома, перепланировка из 3 в 2-комн.кв., смежные комнаты, хорошее состояние, торг, балкон застекленный, срочно, за 1100 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

ЧАПАЕВА УЛ./Мичурина, 3-комн. кв., 45,2/65/8 м, 3/9-эт. кирпичного дома, 2 балкона, металлическая дверь, телефон, хорошее состояние, за 1 млн 400 тыс. руб. продаю. Т.29-43-45, Наташа, Максима

ЧАПАЕВА УЛ. (район Ильинской пл., ЖСК "Уютный") 3-комн. кв., 50/83/11 м, 9/10-эт. кирпичного дома, новый дом, сдача в августе 2004 г., изолированные комнаты, лоджия, металлопластиковые трубы, стеклопакеты, в ванной полы с подогревом, за 1 млн 500 тыс. руб. продаю. Т.31-57-89

ЧАПАЕВА УЛ./Рабочая, 3-комн. кв., 40/67/11 м, 1 выс./10-эт. панельного дома, 90 серия, изолированные, с/у раздельный, кафель, лоджия застеклена, за 950 тыс. руб. продаю. Торг. Т.43-89-09, Т.90-26-15, Ирина Ивановна

ЧАПАЕВА УЛ./Белоглинская, 3-комн. кв., 76 кв.метров общей площади, 5/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, балкон + 2 лоджии, окна на две стороны, новый дом, сдача в 4 квартале 2005 г., за 934 тыс. руб. продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (район 3) 3-комн. кв., 39/55/3 м, 1/9-эт. панельного дома, 2 лоджии, 3 в 2-комн.кв., с/у раздельный, за 690 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.35-07-39, Т.48-25-30

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. (район Ильинской пл.) 3-комн. кв., брежневка, 40/60/7 м, 2/4-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, балкон застекленный, с/у совмещенный, изолированные комнаты, окна из дерева, за 820 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-53-50, Т.29-47-97 Аня

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. "Альтаир-2", 3-комн. кв., 40/70/9 м, 10/10-эт. кирп., технический этаж, 2 металлические двери, телефон, лоджия 9 м застекленная, с/у раздельный, кафель, чистая продажа, за 1200 тыс. руб., торг, продаю. Т.22-62-98, Т.8-903-383-44-88, Наталья Анатольевна

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./Астраханская, 3-комн. кв., 38/62/8 м, 7/9-эт. кирп., собственность, изолированные комнаты, 2 балкона, с/у раздельный, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.73-47-92, Т.8-917-209-33-18

Фрунзенский район

АТКАРСКАЯ УЛ. (район 3 роддома) 3-комн. кв., 52/98/15 м, 2/9-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, изолированные комнаты, 3 лоджии, хорошее состояние, за 1 млн 400 тыс. руб. продаю. Т.92-85-56, Т.92-71-30 Галина Владимировна

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Рахова, 3-комн. кв., 44/68/7 м, 9/9-эт., кирпичного дома, тех. этаж, изолированные, 2 лоджии по 6 м, чистая продажа, срочно за 1 млн 30 тыс. руб. продаю. Т.52-03-41, Т.52-58-79

ВОЛЬСКАЯ УЛ. 3-комн. кв., 40/64/9 м, 9/9-эт., кирпичного дома, изолированные, балкон, 6 м, чистая продажа, за 970 тыс. руб. продаю. Срочно. Т.90-71-77, Т.90-09-41

ВОЛЬСКАЯ УЛ. /Пушкина, 3-комн.кв., 3/9-эт. кирп., общ.88 кв.м., комнаты изол., лоджия 8м, пл.окна, сдача-лето 2004г., чистая продажа, по 16 тыс.руб. за 1 кв.м. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Валентина Викторовна.

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ УЛ./Вавилова, 3-комн. кв., 90 кв.метров общей площади, 1(выс.)/6-эт. кирпичного дома, перепланирована, пластиковые окна, решетки, металлическая дверь, паркет дубовый, потолок 2,7 метров, итальянская сантехника, итальянская кухня, шкаф-купе, бытовая техника "Ардо", спальня, мягкая мебель, диван, автостоянка, за 2 млн 750 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ УЛ./Вавилова, 3-комн.кв., 35/54/6 м, 5/5-эт. дома, телефон, подвал, металлическая дверь, балкон застекленный, за 850 тыс. руб. продаю. Т.26-00-23, Т.26-57-27 Елена Николаевна

МИЧУРИНА УЛ. 3-комн. кв., 43/64/8 м, 2/2-эт. кирпичного дома, 2+1, холодная вода, туалет, газовое отопление, отдельный вход, можно под офис, за 650 тыс. руб. продаю. Т.23-80-00, Т.28-30-45 Ирина Петровна

РАХОВА УЛ. 3-комн.кв., 40/60/6 м, 2/5-эт. кирпичного дома, 2+1, санузел совмещенный, кафель, чистая продажа, за 900 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.40-81-26 Валентина Васильевна

РАХОВА УЛ./Белоглинская, 3-комн. кв., 60/100/8 м, 5/14-эт., монолит., изолированные, 2 с/у, 3 лоджии, хорошее состояние, чистая продажа, за 1 млн 800 тыс. руб. продаю. Т.37-05-41, Т.56-41-13

РЕВОЛЮЦИОННАЯ УЛ. (ЖСК "Эталон"), 4-комн. кв., улучшенной планировки, 66,64/116,91/10,65 м, 5/8-эт., кирпичного нового дома, долевое участие, по 17 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.28-38-13, Т.74-08-34

СОКОЛОВАЯ УЛ. (район "Пентагона-2") 4-комн. кв., 145 кв.метров общей площади, 8/10-эт. кирпичного дома, 1 гол. ж.м., изолированные комнаты, без отделки, вид на Волгу, за 1 млн 850 тыс. руб. срочно продаю. Возможен торг. Т.73-52-19, Т.59-30-86 Оксана

Заводской район

3 КРЕКИНСКИЙ ПРОЕЗД (пос. Комсомольский) 4-комн. кв., 50/80/10 м, 9/10-эт. кирпичного дома, две лоджии, с/у раздельный, изолированные комнаты, телефон, за 640 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Олег

ПРУДНАЯ УЛ. 7 4-комн. кв., 56/84/10 м, 5/9-эт. панельного дома, 3 лоджии, балкон, чистая продажа, за 550 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17, Т.54-52-26

Кировский район

50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ ПР-Т (район 1 Дачной) 4-комн. кв., 79/87/9 м, 4/9-эт. панельного дома, 3 лоджии застекленные, балкон, нормальное состояние, телефон, кафель, срочно, за 1 млн 200 тыс. руб. продаю. Т.69-31-08, Т.49-28-77

АЛЕКСЕЕВСКАЯ УЛ. 4-комн.кв., 57/86/9 м, 5/9-эт. панельного дома, изолированные комнаты, отличное состояние, 3 лоджии + 1 балкон, чистая продажа, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.28-22-83

БОЛЬШАЯ КАЗАЧЬЯ УЛ./Рахова, 4-комн. кв., 60/100/20 м, холл - 20 м, бассейн, сауна, чистая продажа, хорошее состояние, за 1800 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.38-05-04 Людмила

ЗАРУБИНА УЛ. /Автовокзал, 4-комн.кв., ср/9-эт. кирп., 80/56/9, комнаты изол., лоджия 6м заст./м/дв., за 1100 тыс.руб.продаю. Т.27-85-56, Т.26-08-92 Валентина Викторовна.

КУТЯКОВА УЛ. 4-комн.кв., новый дом, 150/200/20 м, изолированные комнаты, стеклопакеты, от строителей, возможен торг, за 3 млн. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.64-01-59 Галина

КУТЯКОВА УЛ. 4-комн. кв., 200 кв.м общей площади, 6/8-эт. кирпичного дома, стеклопакеты, автономное отопление, 3 лоджии, ремонт от строителей, чистая продажа, за 2 млн. 950 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.23-82-89, Т.28-63-19 Тая

Московская/Ст.Рязина ул. 4-комн. кв., 4-7 этажи, 100,59 кв.м. от хозяина, сдача в 4 квартале 2004 году, по 12 тыс.руб./кв.м. продаю. Т.73-81-60, Т.8-917-211-88-82

СИБИРСКАЯ УЛ. /Кутякова, 4-комн. кв., 5,6/6-эт. кирп., 254 кв. м., новый дом, гараж, без отделки, чистая продажа, за 3,5 млн. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ЧАПАЕВА УЛ./Зарубина, 4-комн. кв., 50/80/11 м, 2/10-эт. кирпичного дома, изолированные комнаты, лоджия 6 кв.метров застекленная, нормальное состояние, за 1 млн 600 тыс. руб. продаю. Т.8-927-620-43-86, Т.73-61-31 Галина

рошанная комната, лоджия 6 м застекленная, металлическая дверь, санузел раздельный, новый кафель, хорошее состояние, за 1130 тыс. руб. продаю. Т.55-46-37, Т.59-36-63

РАХОВА УЛ./Шелковичная, 4-комн. кв., 56/86/10 м, 6/9-эт. панельного дома, 2+1+1, балкон, хорошее состояние, за 1 млн 300 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

РАХОВА УЛ./Бахматьевская, 4-комн.кв., 70/150/50 м, 10/13-эт. кирпичного дома, 3 лоджии, 2 санузла, от строителей, + гараж, за 2100 тыс. руб. продаю. Т.27-39-43, Т.26-35-57

РАХОВА УЛ. /Мичурина, 4-комн. кв., ср/9-эт. кирп., 126/135/12, комнаты изол., "евро-ремонт", за 2500 тыс.руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Валентина Викторовна.

СЕРОВА УЛ. "Янтарь", 4-комн. кв., 73/132/16,5 м, 3/10-эт., кирпичного дома, 3 лоджии, без отделки, готов, по 13 тыс. руб. за кв. м продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

СОВЕТСКАЯ УЛ./Горького, 4-комн.кв., 60/90/12 м, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, стилинка, телефон, металлическая дверь, хорошее состояние, за 1650 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50, Т.28-80-00 Светлана Юрьевна

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (Горпарк), 4-комн. кв., 144 кв. м, 5/6-эт. кирп., элитный дом, автономное отопление, лифт, гараж, евроремонт, расщочка платежа, продаю. Т.20-40-26, Т.76-08-91

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. 4-комн. кв., 3/6-эт. кирп., 63/47/6,2, Октябрьское ущелье, 3 + 1, балкон застеклен, санузел раздельный, металлическая дверь, телефон, за 820 тыс. руб. продаю. торг. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

Фрунзенский район

Чапаева ул./Сахо и Ванцетти, 4-комн. кв., 72/102/9,5 м, 4/4-эт. кирпичного дома, 2 балкона, лоджия, металлическая дверь, телефон, нержавеющие трубы, от хозяина, по 16 тыс. руб./кв.м продаю. Возможен торг. Т.26-21-40

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ. 77 школа, 4-комн. кв., 47/63/6,5 м, 3/6-эт., кирпичного дома, 3+1, балкон застеклен, телефон, с/у раздельный, за 850 тыс. руб. продаю. Торг. Т.56-41-13, Т.37-05-41, Ирина.

ПРИЕМ БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ многоканальный

783-000

с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00

00-85

для абонентов
компаний "Мегафон"
будни с 8 до 20 ч

105

КВАРТИРЫ. ПРОДАЖА

Многокомнатные

Волжский район

Комсомольская ул. 5-комн.кв., 170 кв.м, 3 этаж, охраняемая парковка во дворе, лифт, дизайнерская мебель, камин, сауна, 2 санузла, полная отделка, оригинальная планировка, от хозяина, за 3 млн.руб. продаю. Торг. Т.90-01-01

Фрунзенский район

РАХОВА УЛ./Рабочая. 5-комн. кв., 162 кв.метров общей площади, 10-11/11-эт. кирпичного дома, 2-уровневая квартира, есть свидетельство, дом без отделки, чистая продажа, за 1 млн 700 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

106

КВАРТИРЫ. ПРОДАЖА

Комнаты

1 КАВКАЗСКИЙ ТУПИК, 4 Жилучасток, комнату, 18 кв. м, 2/5-эт. кирп., балкон, все удобства, душ, 2 соседа, за 180 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-90-87, Марина

АЗИНА УЛ. (район 25 квартала) Комнату 19 кв.метров, 2/5-эт. кирпичного дома, ремонт, с/у раздельный, за 180 тыс. руб. продаю. Т.43-27-01

АЗИНА УЛ. клуб "Строитель", комнату, 15 кв.м, 3/5-эт. панельного дома, балкон, санузел раздельный, ванна, 1 сосед, хорошее состояние, чистая продажа, торг. за 230 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.76-12-88 Ольга Петровна

АЗИНА УЛ. Подстанция, комнату, 18 кв.м, 3/5-эт. кирпичного дома, неприватизир., общ., все удобства, горячая вода, за 95 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Лена

АЗИНА УЛ. (район 25 квартала) Комнату 13,5 кв.метров, 2/5-эт. кирпичного дома, 4 соседа, все удобства, приватизированная, чистая продажа, за 120 тыс. руб. продаю. Т.64-86-82

АСТРАХАНСКАЯ УЛ. (район Сенного рынка) Комнату 12 кв.метров, 3/3-эт. кирпичного дома, 2 соседа, отличное состояние, все удобства, чистая продажа, за 250 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

БРЯНСКАЯ УЛ. 16 квартал, комнату, 9 кв.м, 3/4-эт. кирпичного дома, приватизированная, 4 соседа, душ, ремонт, за 115 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Олег

БУЛЬВАРНАЯ УЛ. (район ДК "Техстекло") Комнаты 13,5 и 18 кв.метров, 2/5-эт. кирпичного дома, в одной квартире, приватизированы, 3 соседей, все удобства, хорошее состояние, за 175 и 210 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

БУЛЬВАРНАЯ УЛ./Шехурдина. Две комнаты (10 + 12) кв.метров, 3/4-эт. кирпичного дома, стилистика, смежные, высокие потолки, все удобства, телефон, за 265 тыс. руб. продаю. Т.31-57-89

ВОЛЖСКАЯ УЛ./Киселева. Комнату 18 кв.м, 2/2-эт. кирпичного дома, 1 сосед, чистая продажа, за 300 тыс. руб. продаю. Т.42-27-17, Т.54-52-26

ГОРЬКОГО УЛ./Ильичева, комнату, 22 кв.м, 1/2-эт. кирпичного дома, 3 соседей, все удобства, за 290 тыс. руб. продаю. Т.42-27-17, Т.54-52-26



201

201

МЕБЕЛЬ, ИНТЕРЬЕР

КУПИЛ КВАРТИРУ - ПОЗАБОТЬСЯ ОБ УЮТЕ

ЛУННАЯ УЛ., комнату, 16 кв. м, 2 соседа, 2/2-эт. кирп., хорошее состояние, срочно, за 180 тыс. руб. продаю. Т.49-17-91, Т.45-82-10

МАРИНЫ РАСКОВОЙ УЛ. (район "Радуги") Комнату 21 кв.метров в 2-комн. кв., 1/9-эт. кирпичного дома, все удобства, один сосед, лоджия 7 кв.метров застекленная, решетки, хорошее состояние, чистая продажа, за 260 тыс. руб. продаю. Т.45-60-88, Т.49-14-65

МИЛЛЕРОВСКАЯ УЛ. (конечная ост. трамвая N 9) Комнату 15 кв.метров, 2/2-эт. кирпичного дома, 3 соседей, все удобства, в хорошем состоянии, за 150 тыс. руб. продаю. Т.31-57-89

МИРНЫЙ ПЕРЕУЛОК/Большая Казачья ул. Комнату 12,5 кв.метров, 3/3-эт. кирпичного дома, все удобства, 2 соседей, газовая колонка, хорошее состояние, с/у совмещенный, за 300 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.43-27-01, Т.97-89-11

Московская ул. (Горького-Вольская), 2 смежные комнаты, 14,7 + 6,1 кв.м, кухня 13,1 кв.м, 2/3-эт. кирпичного дома, все удобства, окна во двор, 1 сосед, погреб, сарай, от хозяина, за 300 тыс. руб. продаю. Т.22-35-89

МЯСНИЦКАЯ УЛ., (остановка "Кирпичный завод"), комнату, 30 кв. м, 1/5-эт. кирп., комната в 2-комн. кв., 1 сосед, все удобства, среднее состояние, срочно за 300 тыс. руб. продаю. Т.49-17-91, Т.45-82-10

НЕКРАСОВА УЛ./Челюскинцев. Комнату 16 кв.метров, 4/4-эт. кирпичного дома, 2 соседей, хорошее состояние, все удобства, за 300 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

НОВО-АСТРАХАНСКОЕ ШОССЕ Комнату 13 кв.метров, 5/5-эт. кирпичного дома, 3 соседей, металлическая дверь, телефон, без горячей воды, хорошее состояние, хорошие соседи, за 170 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.50-14-92, Т.49-84-27

НОВО-АСТРАХАНСКОЕ ШОССЕ Комнату 12,8 кв.метров, 4/5-эт. кирпичного дома, все удобства, 4 соседа, за 150 тыс. руб. продаю. Т.95-02-89

НОВО-АСТРАХАНСКОЕ ШОССЕ (район тоннеля), комнату, 15,5 кв. м, 3/4-эт., кирпичного дома, "сталинка", все удобства, 1 сосед, чистая продажа, за 180 тыс. руб. продаю. Т.8-903-385-80-55.

ОГОРОДНАЯ УЛ. к/т "Космос", две смежные комнаты, 27 кв.м, 2/2-эт. кирпичного дома, холодная вода, газ, туалет, 2 соседа, 2 плиты, торг. за 160 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.76-12-88 Ольга Петровна

ОКТАБРЕВСКАЯ УЛ./Революционная. Комнату 20 кв.м., 2/3-эт. кирпичного дома, приватизирована, высокие потолки, душ и с/узел на 2 семьи, центральное отопление, в хорошем состоянии, телефон, металлическая дверь, за 270 тыс. руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

ОРДЖОНИКИДЗЕ УЛ. (район 1 жилучастка) Комнату 12 кв.м, 1/2-эт. кирпичного дома, 3 соседей, все удобства, за 290 тыс. руб. продаю. Т.42-27-17, Т.54-52-26

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (район Полиграфкомбината) Комнату 13 кв.метров, 4/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, балкон, хорошее состояние, за 240 тыс. руб. продаю. Т.43-27-07, Т.95-86-92

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (микрорайон "Улеша") Комнату 9 кв.метров, 6/9-эт. кирпичного дома, все удобства, 1 сосед, хорошее состояние, чистая продажа, за 180 тыс. руб. продаю. Т.50-14-17, Т.95-13-30

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. Улеша, Заводской район, комнату, 14 кв. м, 3/5-эт. кирпичного дома, все удобства свои, хорошее состояние, чистая продажа, за 250 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

ЧЕРНЫШЕВСКОГО УЛ. (район 4 Горбольницы) Комнату 13 кв.метров, 4/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, в коммунальной квартире, 3 соседей, все удобства, балкон, электроплита, общая лоджия, пустая квартира, чистая продажа, за 240 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.43-98-73 Олег

Шелковичная ул. (район 77 школы) Комнату 15 кв.метров, 1/2-этажного дома, сделан ремонт, металлическая дверь, за 160 тыс. руб. продаю. Т.40-68-84

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./Большая Садовая, комнату, 16 кв. м, 3/3-эт. кирп., балкон, "сталинка", 4 соседа, все удобства, горячая вода, отличное состояние, места общего пользования в среднем состоянии, срочно за 180 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10, Т.49-17-91

ШЕЛКОВИЧНАЯ УЛ./Большая Садовая, комнату, 16 кв.м, 5/5-эт. кирп., 1 сосед, с/у раздельный, все удобства, телефон, за 250 тыс. руб. продаю. Т.49-17-91, Т.45-82-10

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т 1 жил.участок, комнату, 14 кв.м, 1 тыс.4-эт. дома, приватизированная, 2 соседа, ванна, чистая продажа, за 170 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Олег

ЭНТУЗИАСТОВ ПР-Т (район 1 жилучастка) Комнату 14 кв.метров, 1/4-эт. кирпичного дома, приватизированная квартира, 2 соседей, все удобства, решетки, хорошее состояние, чистая продажа, за 170 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.95-46-44 Любовь Михайловна

107

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ

В Саратовской области

Александровка. 2-комн. кв., 26/41/6 м, 1/2-эт. кирпичного дома, со всеми удобствами, с/у раздельный, изолированные комнаты, за 300 тыс. руб. продаю. Т.8-917-205-67-05 сот.

Аткарск. 3-комн. кв., 64 кв. м, 5/5-эт. кирп., с/у раздельный, лоджия постоянно, изолированные, по договорной цене продаю. Т.55-57-59.

Аткарск 1-комн. кв. 31/18/6 м 4/5-эт. кирп., с/у раздельный, лоджия постоянно, изолированные, по договорной цене продаю. Т.55-57-59.

Из рук в руки

108

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ПРОДАЖА

В других регионах

г.Самара. Комнату, 19,3 м, в 2-комн. кв., "стал.", все удобства, 1 сос., 1/4-эт., на ул. Нефтяников, 116 км, продаю. Т.(8462)34-81-89, в Самаре, с 21 до 22 ч.

Геленджик 2-комн. кв. гостиничного типа, площадь 48,7 кв. м; 28 кв. м, кухня 5,4 кв. м, застекленная лоджия 9 кв. м., за 25 тыс. у.е. (торг), срочно без посредников, продаю. Т.(86141)2-75-97 после 18-00 ч. Валентина Михайловна

Москва 2-комн. кв., 5/9-эт., кирп., 68/42/14 м, изол., с/у разд., балк., тел., продаю, цена договорная. Т.(095)149-00-40, &WWWa8787@yandex.ru

ООО "Октава" продает
квартиры
в КисловодскеОДНОКОМНАТНЫЕ
ДВУХКОМНАТНЫЕ
ТРЕХКОМНАТНЫЕ
От 12.000 рублей 1 кв.м

Телефоны

в Кисловодске: (879) 3976071
в Москве: (095) 9592362

9592406

Лич. №000136 в/в Мин. здравоохран. Ставропольского края

Купившему квартиру -

льготное лечение в санатории

"Виктория" (Кисловодск)

555316

Новгородская обл. 3-комн. кв-ру, Демянск, ул.план., переплан. в 4-комн. кв-ру, общ. 75 кв.м, 2/3-эт. кирп. дома, все удобства, балкон, лоджия заст., с/у разд., подвал, отл.сост., озеро, река, лес, 40 км оз.Селигер. Т.(8905)291-08-22, Т.(8162)17-71-77 Артем

с.Николаевка, Уфимский р-н, Башкортостан Двухкомнатная квартира в коттедже на 2-х хозяев, 40 кв.м., земельный участок 8 соток, гараж, баня, и другие постройки - продается. Башкортостан, 450532, Уфимский р-н, с.Николаевка, ул.Советская, 14-2

109

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ

Покупка

1-, 2-КОМН. КВ. в Центре, в новостройке, от собственника, куплю. Т.29-38-79, Т.58-40-21

1-, 2-КОМН. КВ. в центре, куплю. Т.74-08-34

1-, 2-комн. кв. в Ленинском или Кировском районе не дороже 700 тыс. руб. куплю. Т.56-84-12.

1-комн. кв. в Москва, Подмоскovie, куплю. Т.(095)506-88-69

1-КОМН. КВ. не дороже 500 тыс. руб., без посредников, срочно куплю. Т.42-08-09 Ольга

2-КОМН. КВ. в центре, можно в новостройке, куплю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

2-КОМН. КВ. средний этаж, на 4 Прокатной (Ленинский ЗАГС) или в районе 75 школы, Текучилища, Дворца пионеров, "котельной", срочно куплю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

2-комн.кв. в центре, желателен средний этаж 9-эт. кирпичного дома, не более 8 лет. во Фрунзенском. Кировском районах, куплю. Т.52-31-33.

3-комн. кв. в п. Солнечном, от хозяина, первый и последний этаж не предлагать, без посредников, куплю. Т.32-56-10

3-КОМН. КВ. от хозяина, кроме Ленинского района, куплю. Т.59-88-39, Т.76-08-91

Комнату в Ленинском или Заводском районе, не дороже 80 тыс. руб. куплю. Т.56-07-87., вечером.

Комнату в Ленинском районе, с 1-2 соседями, всеми удобствами, приватизированную, не дороже 200 тыс. руб. куплю. Т.33-65-74.

Комнату в Ленинском районе от хозяина куплю. Т.71-98-45

КОМНАТУ в Заводском районе, на среднем этаже, с 1-2 соседями, приватизированную, не дороже 200 тыс. руб. срочно куплю. Т.54-51-17 Лена

КОМНАТУ в коммунальной квартире, приватизированную, от хозяина, до 120 тыс. руб. срочно куплю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

КОМНАТУ в коммунальной квартире, от хозяина, в любом районе, до 150 тыс. руб. куплю. Рассмотрю все предложения. Т.75-28-90, Т.70-28-88

110

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ

в Энгельсе

Предложение

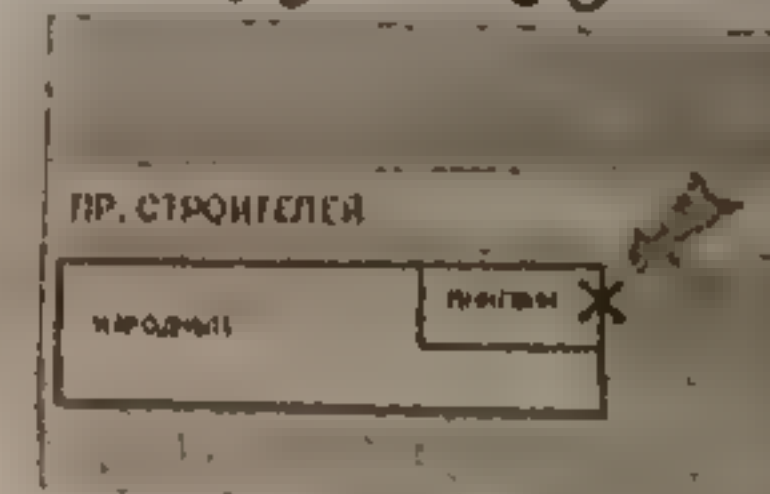
1-комн. кв. район 1 школы, ул. Полиграфическая, 18/33/6 м, 5/5-эт., панельного дома, балкон, документы готовы, чистая продажа, хорошее состояние, за 315 тыс. руб. продаю Т.(23)54-20-46, Т.(23)70-75-86 в г. Энгельсе.

1-КОМН. КВ. на ул. Московской, 48 кв. метров общей площади, 9/10-эт. кирпичного дома, сдача дома без отдопки в 3 квартале 2004 г., за 460 тыс. руб. продаю. Т.35-07-38, Т.35-46-35

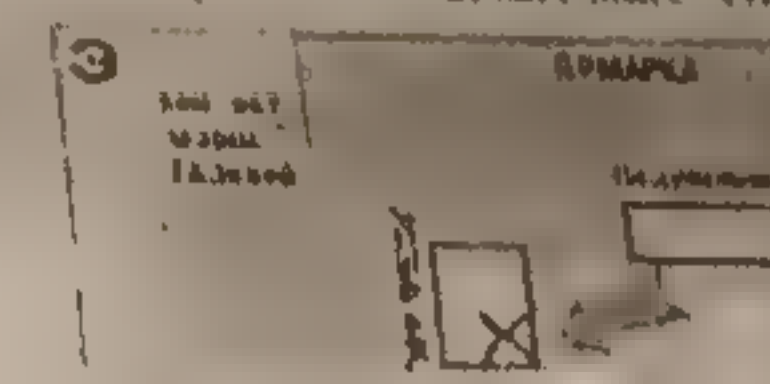
1-КОМН. КВ. на ул. 1 Пионерская, 13/28/8,5 м, 3/5-эт. панельного дома, балкон, металлическая дверь, с/у совмещенный, большой, чистая продажа, за 330 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Лена

ВНИМАНИЮ
ЖИТЕЛЕЙ Г.ЭНГЕЛЬСА!
АДРЕСА ФИРМЕННЫХ ЯЩИКОВ

Из рук в руки



г.ЭНГЕЛЬС, пр. СТРОИТЕЛЕЙ маг. "ПИНГВИН"



▼1,5-КОМН. КВ. проспект Кирова, 2/2-эт., хорошее состояние, окна стеклопакеты, мебель, холодильник, телефон, за 5500 руб. сдаю. Т.55-95-62, Т.40-07-62

1-,2-,3-,4-комн. кв.

от 3 тыс. руб., есть районы: Академич. права, Набережной, пещ. Юби. .ного, Октябрьского ущелья. Все квартиры с телефоном и мебелью. Т.75-29-01, Т.23-11-20

1-,2-,3-,4-комн. кв.

Скидки 70% Вам в различных районах города, на нужный Вам срок, сдаю. Бесплатное 2-е оформление. Т.70-28-28, Т.40-46-33 ежедневно для Вас

1-,2-комн. кв.

в районе Крытого рынка, мебель, цветной телевизор, телефон, с посуточной оплатой сдаю. Т.76-13-19, Т.8-905-388-06-05

1-,2-комн. кв.

в районе гостиницы "Словакия", горячая вода, автостоянка, телефон, телевизор, с посуточной оплатой, сдаю. Т.28-72-47, Т.8-903-383-05-14

1-,2-комн. кв.

в центре, по ул. Чапаева, с телефоном и мебелью, посуточно, с почасовой оплатой сдаю. Т.60-44-26, Т.59-29-63

1-,2-комн. кв.

район гостиницы "Олимпия" Ильинская площадь, сдаю. Мягкая мебель, телевизор, посуда, белье, автостоянка, чисто, уютно. Посуточная, почасовая оплата. Отличное состояние. Т.70-14-70, Т.95-54-64

1-КОМН. КВ., район "Антей", 2/5-эт. мебель, холодильник, телевизор, хорошее состояние, телефон, за 4 тыс. руб. сдаю. Т.48-80-00.

1-КОМН. КВ., Улеша, 7/9-эт., мебель, холодильник, телевизор, телефон, за 4 тыс. руб. сдаю. Т.48-80-00.

▼1-КОМН. КВ. в районе Крытого рынка, все удобства, мебель, телефон, телевизор, холодильник, отличное состояние, без посредников, сдаю. Т.29-02-21, Т.78-35-30

●1-КОМН. КВ. в районе парка "Липки", чистую, уютную, с мягкой мебелью, холодильником, телевизором, посуточно сдаю. Т.49-19-88

●1-КОМН. КВ. в районе Крытого рынка, в хорошем состоянии, посуточно сдаю. Т.51-05-72, Т.23-00-22

●1-КОМН. КВ. в районе Крытого рынка, чистую, уютную, телефон, телевизор, холодильник, посуточно сдаю. Т.52-93-42

▼1-КОМН. КВ. в районе Дачного, телефон, от хозяина, за 1.51-55-99 вечером

кон, металлическая дверь, с/у совмещенный, большой, чистая продажа, за 330 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Лена

БУЛЬВАРНАЯ УЛ. (район ДК "Техстекло") Комнаты 13,5 и 18 кв.метров, 2/5-эт. кирпичного дома, в одной квартире, приватизированы, 3 соседей, все удобства, хорошее состояние, за 175 и 210 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

БУЛЬВАРНАЯ УЛ./Шехурдина. Две комнаты (10 + 12) кв.метров, 3/4-эт. кирпичного дома, стилинка, смежные, высокие потолки, все удобства, телефон, за 265 тыс. руб. продаю. Т.31-57-89

ВОЛЬСКАЯ УЛ./Киселева. Комнату 18 кв.метров, 2/2-эт. кирпичного дома, 1 сосед, чистая продажа, за 300 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17, Т.54-52-26

ГОРЬКОГО УЛ./Яблочкова, комнату, 22 кв.м, 2/2-эт., кирпичного дома, 3 соседей, все удобства, отличное состояние, за 290 тыс. руб. продаю. Т.90-80-69, Т.20-34-48

КАВКАЗСКИЙ ПРОЕЗД (район 4 жилучастка) Комнату 16 кв.метров, 1/2-эт. кирпичного дома, приватизированную, нормальное состояние, чистая продажа, за 115 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

КАВКАЗСКИЙ ТУПИК Комнату 11,5 кв.метров, 4/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, хорошее состояние, телефон, металлическая дверь, за 145 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

КИЕВСКАЯ УЛ. комнату, 17 кв.м, 5/5-эт., кирпичного дома, нет горячей воды, 3 соседей, отличное состояние, за 160 тыс. руб. продаю. Торг. Т.90-80-69, Т.29-07-37

КИЕВСКАЯ УЛ. (район 1 жилучастка) Комнату 14 кв.м.метров, 2/4-эт. кирпичного дома, все удобства, душ, нормальное состояние, за 115 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

КИСЕЛЕВА УЛ. Кировский район, комнату, 19 кв.м, 2/2-эт. кирпичного дома, все удобства, нормальное состояние, свой душ, за 300 тыс. руб. продаю. Т.90-96-16, Т.48-13-34 Лена

КИСЕЛЕВА УЛ. комнату, 10 кв.м, 2/2-эт. кирпичного дома, 3 соседа, туалет, слив, вода, торг, за 170 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.8-904-701-77-66 Людмила Анатольевна

КОМНАТА 1 ЖУ, Киевская ул., 2/4-эт. кирп., 10 кв.м., частичные удобства, требует косметического ремонта, за 85 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

КОМНАТА 3/5-эт. кирп. Шехурдина/НИИ-28, 13 кв.м., все уд., 1 соседка, срочно за 185 тыс.руб. продаю. Т.73-62-59, Т.26-08-92 Светлана

КОМСОМОЛЬСКАЯ УЛ./Московская, комнату, 15 кв.м, 2/2-эт. кирп., все удобства, 2 соседа, отличное состояние комнаты, срочно за 190 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10, Т.8-905-323-48-10

КРЫМСКАЯ УЛ. (район "Радуга") Комнату 18 кв.метров, стилинка, 3/5-эт. кирпичного дома, приватизированная, 2 соседей, все удобства, хорошее состояние, телефон, чистая продажа, за 220 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.40-72-80 Алексей

КРЫМСКАЯ УЛ. комнату 14 кв.метров, 7/8-эт. кирпичного дома, 2 соседа, все удобства, чистая продажа, за 200 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

ЛЕРМОНТОВА УЛ. Комнату 16 кв.м., 2/2-эт. кирпичного дома, ремонт, 3 соседа, все удобства, чистая продажа, за 245 тыс. руб. продаю. Т.42-48-75 сот.

НОВО-АСТРАХАНСКОЕ ШОССЕ (район тоннеля), комнату, 15,5 кв.м, 3/4-эт., кирпичного дома, "сталинка", все удобства, 1 сосед, чистая продажа, за 180 тыс. руб. продаю. Т.8-903-385-80-55.

ОГОРОДНАЯ УЛ. к/т "Космос", две смежные комнаты, 27 кв.м, 2/2-эт. кирпичного дома, холодная вода, газ, туалет, 2 соседей, 2 плиты, торг, за 160 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.76-12-88 Ольга Петровна

ОКТАБРЬСКАЯ УЛ./Революционная. Комнату 20 кв.м., 2/3-эт. кирпичного дома, приватизирована, высокие потолки, душ и с/узел на 2 семьи, центральное отопление, в хорошем состоянии, телефон, металлическая дверь, за 270 тыс. руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

ОРДЖОНИКИДЗЕ УЛ. (район 1 жилучастка) Комнату 18 кв.метров, 2/4-эт. кирпичного дома, 3 соседей, без горячей воды, чистая продажа, за 185 тыс. руб. продаю. Т.90-81-62, Т.96-17-37

ПАНФИЛОВА УЛ. Комнату 15 кв.метров, 5/5-эт. кирпичного дома, балкон, отличное состояние, чистая продажа срочно, за 175 тыс. руб. продаю. Т.42-08-09 Ольга

ПЕРСПЕКТИВНАЯ УЛ., (ниж), комнату, 18 кв.м, 2/9-эт. кирп., все удобства, хорошее состояние, приватизированную, 3 соседа, срочно, чистая продажа, за 180 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10, Т.8-905-323-48-10

ПОНОМАРЕВА УЛ., на 6 Дачной. Комнату 18 кв.м., в "хрущевке", 5/5-эт. кирпичного дома, в собственности, в хорошем состоянии, 2 соседа, все удобства, чистая продажа, за 180 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.69-26-43, Т.64-05-06

ПОНОМАРЕВА УЛ./1 Кавказский тупик, комнату, 18 кв.м, 2/5-эт. кирп., собственность, балкон, 2 соседа, хорошее состояние, душ, срочно за 180 тыс. руб. продаю. Т.45-69-75, Т.70-76-65

ПРОВИАНТСКАЯ УЛ./Чернышевского, комнату. 18 кв.м, 1 этаж, приватизированная, все удобства. 1 сосед. за 240 тыс. руб. продаю. Т.28-34-96, Т.58-59-18

СОВЕТСКАЯ УЛ. комнату, 17 кв.м, 3/4-эт., кирпичного дома, газовая колонка, с/у раздельный, 2 соседей, телефон, отличное состояние, за 310 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17

СОВЕТСКАЯ УЛ./Вольская. Комнату 17 кв.метров, стилинка, 3/4-эт. кирпичного дома, все удобства, 3 соседа, своя газовая плита, телефон, окна, на Советскую, за 300 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

Степана Разина ул./Московская, комнату, 12,5 кв.м, 4/4-эт., кирпичного дома, все удобства, кроме горячей воды, 2 соседей, хорошее состояние, от хозяина, за 220 тыс. руб. продаю. Т.8-904-701-67-19

СТРОИТЕЛЕЙ ПР-Т Техучилище, комнату, 18,6 кв.м, 5/5-эт. кирпичного дома, отличное состояние, телефон, металлическая дверь, срочно, за 180 тыс. руб. продаю. Т.48-83-56, Т.40-47-50

Т. ШЕВЧЕНКО УЛ./Горького, комнату, 20 + 7 м, 2/2-эт., кирпичного дома, хорошее состояние, холодная вода, металлическая дверь, 3 соседей, за 275 тыс. руб. продаю. Торг. Т.52-03-41, Т.52-58-79

ЧЕЛЮСКИНЦЕВ УЛ./Чапаева, комнату, 15 кв.м, 1/2-эт. кирпичного дома, хорошее состояние, 2 соседей, все удобства, свой телефон, чистая продажа, срочно за 245 тыс. руб. продаю. Т.90-09-41, Т.90-71-77

кон, решетки, хророшее состояние, чистая продажа, за 170 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.95-46-44 Любовь Михайловна

107

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ

В Саратовской области

Александровка. 2-комн. кв., 26/41/6 м, 1/2-эт. кирпичного дома, со всеми удобствами, с/у раздельный, изолированные комнаты, за 300 тыс. руб. продаю. Т.8-917-205-67-05 сот.

Аткарск. 3-комн. кв., 64 кв.м, 5/5-эт. кирп., с/у раздельный, лоджия постоянно, изолированные, по договорной цене продаю. Т.55-57-59.

Аткарск. 1-комн. кв., 31/18/6 м, 4/5-эт. кирп., без балкона, район ж/д больницы, продаю или меняю. Т.28-02-97.

ДУБКИ ПОС. 3-комн. кв., 40/60/10 м, 1/5-эт. панельного дома, изолированные комнаты, лоджия, хорошее состояние, чистая продажа, за 385 тыс. руб. продаю. Т.31-57-89

ДУБКИ ПОС., 1-комн. кв., 16/30/6 м, 1/5-эт. пан., с/у совмещенный, металлическая дверь, лоджия 6 м застекленная, чистая продажа, срочно за 250 тыс. руб. продаю. Т.49-17-91, Т.45-82-10

Екатериновка. 2-комн. кв., 16/26/6 м, 2-эт. кирп., все удобства, с/у раздельный, изолированные комнаты, по договорной цене продаю или меняю на квартиру в Саратове. Т.23-65-77

Красноармейск. 1-комн. кв., 37,6 кв.м, 1/5-эт. пан., с/у совмещенный, продаю. Т.8-905-033-61-54

Красноармейск. 2-комн. кв., 45,3 кв.м, 1/5-эт. пан., хороший ремонт, с/у совмещенный, продаю. Т.8-905-033-61-54

Красный Октябрь. 1-комн. кв., 32 кв.м, холодная вода, слив, требует ремонта, за 65 тыс. руб. продаю. Т.34-08-90

КРАСНЫЙ ТЕКСТИЛЬЩИК комнату, 17 кв.м, 1/2-эт. кирпичного дома, приватизированная, 2 соседей, 2 смежные комнаты, слива нет, чистая продажа, торг, за 60 тыс. руб. продаю. Т.94-60-85 Света

МАРКС, ул. Колхозная. 3-комн. кв., 36/60/7,6 м, 1 выс./5-эт. кирпичного дома, с/у раздельный, изолированные комнаты, в хорошем состоянии, дому 4 года, чистая продажа, за 350 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.23-82-66, Т.23-82-89 Аня

Маркс. 2-комн. кв., 39 кв.м, 1/2-эт. кирп., изолированные комнаты, баня, огорода, за 130 тыс. руб., торг, продаю. От хозяина. Т.44-42-68.

Ново-Бурасский р-н. 1-комн. кв., 18/38/9 м, 2/3-эт. панельного дома, все удобства, балкон, в с. Тепловка, за 100 тыс. руб. продаю. Т.56-97-94.

С. ПРИВОЛЖСКОЕ Энгельсского района, две комнаты, 42 кв.м, 1/1-эт., кирпичного дома, + кухня, гараж, газ, 16 соток земли, туалет на улице, за 100 тыс. руб. продаю. Торг. Т.23-87-27, Т.23-87-85

Садовый пос., 2-комн. кв., 1/1-эт. кирп., 4 сотки, газ, вода холодная, колонка, по договорной цене продаю. Адрес: Татищевский район, станция "Кологривовка", пос. Садовый, УЛ. ФРУКТОВАЯ 5-2, Валентина Петровна, (за зданием школы)

109

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ

Покупка

1-, 2-КОМН. КВ. в Центре, в новостройке, от собственника, куплю. Т.29-38-79, Т.58-40-21

1-, 2-КОМН. КВ. в центре, куплю. Т.74-08-34

1-, 2-комн. кв. в Ленинском или Кировском районе не дороже 700 тыс. руб. куплю. Т.56-84-12.

1-комн. кв. в Москве, Подмосковье, куплю. Т.(095)506-88-69

1-КОМН. КВ. не дороже 500 тыс. руб., без посредников, срочно куплю. Т.42-08-09 Ольга

1-КОМН. КВ. в центре, от хозяина, куплю. Т.50-14-92, Т.49-84-27

1-КОМН. КВ. от хозяина, кроме Ленинского района, куплю. Т.59-88-39, Т.76-08-91

1-КОМН. КВ. в центре, можно в новостройке, срочно куплю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

1-КОМН. КВ. малагабаритную, можно "гостинку", в Ленинском районе, от хозяина, куплю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

1-КОМН. КВ., район автовокзала, недорого куплю. Без посредников, Т.50-92-80., после 18 ч.

1-КОМН. КВ., 1 и последний этажи не предлагать, в центре, до 600 тыс. руб. куплю. Т.71-22-52.

1-КОМН. КВ., в Кировском или Ленинском р-не, срочно, не дороже 500 тыс. руб. куплю. Т.69-51-39

1-КОМН. КВ., в центральных районах, в 9-эт. кирпичном доме, не старше 10 лет, средний этаж, с кухней от 10 кв.м, общей площадью не менее 40 кв.м, для себя, срочно куплю. Т.23-11-95, дом., Т.8-903-381-41-51

1-КОМН. КВ., в центре, от хозяина, куплю. Т.27-32-53, Ксения

1-КОМН. КВ., в центре, куплю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

1-КОМН.КВ. в центральных районах, недалеко от ул. Московская, в 5-ти эт. доме, куплю. Т.54-51-17 Лена

2-, 3-КОМН. КВ. в центре, куплю. Т.74-08-34

2-, 3-КОМН. КВ. в районе магазина "Магистраль", Горпарк, Ильинской пл., без посредников, куплю. Т.59-30-86 Оксана

2-, 3-комн. кв., в Заводском или Ленинском р-не, от хозяина, первый и последний этаж и торцевые не предлагать, срочно не дороже до 400 тыс.руб. куплю. Т.74-36-93. раб. с 9 до 16 ч. спросить Игоря

2-, 3-КОМН. КВ., в центре, на 1 этаже, куплю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

2-комн. кв. в районе Мелиорации, без посредников, для себя, куплю. Т.79-21-64. после 20 ч.

2-КОМН. КВ. от хозяина, кроме Ленинского района, куплю. Т.59-88-39, Т.76-08-91

кон, металлическая дверь, с/у совмещенный, большой, чистая продажа, за 330 тыс. руб. продаю. Т.54-51-17 Лена

ВНИМАНИЮ ЖИТЕЛЕЙ Г.ЭНГЕЛЬСА!
АДРЕСА ФИРМЕННЫХ ЯЩИКОВ
Из рук в руки

г.ЭНГЕЛЬС, пр. СТРОИТЕЛЕЙ маг "ПИНГВИН"

г.ЭНГЕЛЬС, ПЛОЩАДЬ СВОБОДЫ, Д. 3

3-КОМН.КВ. ул. Полтавская, 2+1, 42/63/7 м, 5/9-эт. панельного дома, приватизированная, балкон, лоджия застекленная, торг, за 580 тыс. руб. продаю. Т.70-76-55, Т.44-76-62

111

КВАРТИРЫ ВНАЕМ

Однокомнатные

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10- комн. кв., комнаты, дома, в любом районе города, от недорогих до элитных, сдаю. Скидки. Т.44-66-07, Т.38-01-90

1,2,3,4,5,6,7-комн.кв. комнаты, дома, помещения, дачи на Волге поможем сдать, снять, от недорогих вариантов до элитных. Индивидуальный подход. Сдающим услуги бесплатно. Т.20-41-21, Т.20-68-33 без выходных

1,2,3,4,5,6,7-комн.кв., дома, дачи, офисы, магазины, комнаты на длительный срок, посуточно. Приватизация квартир. Ленинский район. Т.45-43-48, Т.33-79-68 до 22 ч.

1,2,3,4,5-комн. кв., дома, комнаты с хозяйками, в любом районе, от недорогих до элитных, сдаю. Т.72-39-60 без выходных

1,2,3,4,5-комн. кв., сдаю. В любом районе. Большой выбор от недорогих до элитных. Т.28-09-32., Т.28-06-82

КОМН. КВ. в районе Крытого рынка, все удобства, мебель, телефон, телевизор, холодильник, отличное состояние, без посредников, сдаю. Т.29-02-21, Т.78-35-30

1-КОМН. КВ. в районе парка "Липки", чистую, уютную, с мягкой мебелью, холодильником, телевизором, посуточно сдаю. Т.49-19-88

1-КОМН. КВ. в районе Крытого рынка, в хорошем состоянии, посуточно сдаю. Т.51-05-72, Т.23-00-22

1-КОМН. КВ. в районе Крытого рынка, чистую, уютную, телефон, телевизор, холодильник, посуточно сдаю. Т.52-93-42

1-КОМН. КВ. в районе Драмтеатра, телефон, от хозяина, сдаю. Т.51-55-99 вечером

1-КОМН. КВ. 19 кв.м., район "Липок", мебель, холодильник, телевизор, 3/9-эт., без посредников, русским, сдаю. Посредникам просьба не звонить. Т.34-28-16 с 19 до 21 ч.

1-КОМН. КВ. в районе Набережной ("Пентагон"), чисто, уютно, телевизор, телефон, посуда, во дворе стоянка, от хозяина, для абитуриентов, командировочных, встреч, посуточно и по часам сдаю. Т.28-84-05, Т.45-91-66

1-КОМН. КВ. в районе Детского парка, с мебелью, холодильником, телефоном, телевизором, на длительный срок сдаю. Т.95-10-64, Т.40-84-37

1-КОМН. КВ. в районе "Липок", ул. Соборная, с телефоном, мебелью, в отличном состоянии, на длительный срок, по 9 тыс. руб. сдаю. Т.46-42-30, Т.26-17-03

1-КОМН. КВ. в районе Горпарк, в хорошем состоянии, современную, домашний уют, есть все: мебель, холодильник, телефон, телевизор, посуда, постельное белье, рядом автостоянка, для приезжих порядочных людей, посуточно, по 450 руб. в сутки сдаю. Т.70-21-55, Т.29-51-28

1-КОМН. КВ. в пос. Юбилейном, 1/10-эт. кирпичного дома, лоджия, частично мебель, на длительный срок сдаю. Т.48-79-98

1-КОМН. КВ. в р-не Ильинской площади, центр, все удобства, хорошее состояние, мебель, телевизор, холодильник, рядом автостоянка, посуточно или с почасовой оплатой, без посредников, сдаю. Т.76-15-60

1-КОМН. КВ. в районе "Липок", 3/9-эт, кирпичного дома, хорошее состояние, есть все, за 5 тыс. руб. сдаю. Т.55-95-62, Т.40-07-62

1-КОМН. КВ. в районе Набережной, чистую, ухоженную, с кондиционером, цветной телевизор, телефон, домашний уют, от хозяина, посуточно или с почасовой оплатой, сдаю. Т.23-40-01, Т.28-03-08

СДАЮ

квартиры, комнаты, дома
в любом районе
на выгодных условиях

70-05-47
42-48-75

СНИМУ

квартиру в любом районе
для русской семьи.
СРОЧНО!

▼1-КОМН. КВ. на ул. Чапаева/Рабочая, мебель, холодильник, телевизор, телефон, сдают. Т.56-61-28, Т.70-89-78

▼1-КОМН. КВ. в Ленинском районе (ост. "Молодежный проезд"), с мебелью, без посредников, на длительный срок сдают. Т.23-55-31 с 8 до 10 ч

●1-КОМН. КВ. в центре (около Драмтеатра) со всеми удобствами: телефон, цветной телевизор, холодильник, посуточно сдают. Т.55-18-54 после 6 сигнала автоматически переключается на сотовый.

●1-КОМН. КВ. в районе цирка, в отличном состоянии, телефон, посуточно сдают. Т.20-52-24

1-КОМН. КВ. на ул. Рабочая/Чапаева, 5/9-этажного дома, с мебелью, холодильником, по 4 тыс. руб. в месяц, в аренду сдают. Т.28-85-43, Т.58-82-95

1-КОМН. КВ. на ул. Шелковичной/Рахова, (маг. "Великан"), 4/9-эт. кирпичного дома, евроотделка, новая сантехника, есть все, для славян, с ежемесячной оплатой, по 6 тыс. руб. в месяц, в аренду сдают. Т.40-61-44, Т.64-00-61 домашний, Наталья

1-КОМН. КВ. на ул. Гоголя/Рахова, 22/50/13 м, 2/9-эт. кирпичного дома, в отличном состоянии, по 5 тыс. руб. в месяц, в аренду сдают. Т.42-08-09 Ольга

1-КОМН. КВ. ул. Пономарева (на 4 жил.участке), 4/5-эт. дома, с мебелью, холодильником, телефоном, газовая колонка, в аренду по 2,8 тыс. руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

▼1-КОМН. КВ. ул. Соборная/Чернышевского, 2/7-эт., кирпичного нового дома, кухня 12 м, мебель, холодильник, телефон, металлическая дверь, за 4 тыс. 200 руб. сдают. Т.73-58-22, Т.40-94-51

●1-КОМН. КВ. в районе "Олимпия" ул. Чернышевского, с мебелью, холодильником, телевизором, чисто, уютно, посуточно за 350 руб. сдают. Т.23-43-34, Т.40-51-07

★1-КОМН. КВ. на ул. Университетской, 1/3-эт. кирпичного дома, цветной телевизор, телефон, 2-спальная кровать, на короткий срок, с посуточной оплатой, для встреч,

▼1-КОМН. КВ. на ул. Мичурина/Чапаева, с мебелью, холодильником, телевизором, телефоном, в отличном состоянии, за 4,5 тыс. руб. срочно сдают. Т.22-23-17, Т.90-69-75

▼1-КОМН. КВ. в районе 75 школы, 2/5-этажного дома, с мебелью, холодильником, ремонт, за 3 тыс. руб. срочно сдают. Т.22-23-17, Т.90-69-75

★1-КОМН. КВ. р-н Техучилища, рядом стоянка, чистое белье, посуточно, по 250 руб. в сутки, сдают. Т.90-80-69

●1-КОМН. КВ. в районе "Липок", центр, все удобства, обстановка, идеальная чистота, домашний уют, от хозяина, посуточно и с почасовой оплатой, сдают. Возможны скидки. Т.23-44-57, Т.90-04-96

▼1-КОМН. КВ. на ул. Рахова/Шелковичная, 6/9-этажного дома, мебель, телефон, за 4 тыс. руб. в месяц, сдают. Т.22-39-00

▼1-КОМН. КВ., ул. Беговая, район Технического университета, 4/5-эт. кирп., хорошая мебель, холодильник, телевизор, с/у кафель, металлическая дверь, за 3500 руб. помещаю сдают. Т.64-98-30., Т.90-80-99

▼1-КОМН. КВ., ул. Чапаева/Рабочая, 4/9-эт., мебель, хорошее состояние, на длительный срок сдают. Т.22-83-07

▼1-КОМН. КВ., в центре, ул. Вольская/Рабочая, мебель, холодильник, телефон, телевизор, за 4 тыс. руб., торг, сдают. Т.55-22-00., Т.76-09-80, Ирина

1-КОМН. КВ., по Ново-Астраханскому шоссе, 5/9-эт. дома, с мебелью, холодильником, телевизором, телефоном, в аренду по 2,5 тыс.руб. сдают. Т.45-60-88, Т.49-14-65 сот.

1-КОМН. КВ., ул. Чернышевского, 2/9-эт. кирпичного дома, с мягкой мебелью, холодильником, балкон застекленный, металлическая дверь, в аренду по 4,3 тыс.руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

1-КОМН. КВ., ул. Вольская, 9/9-эт. дома, с мебелью, холодильником, телевизором, телефоном, в аренду по 4,5 тыс.руб. продаю. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

1-КОМН. КВ., ул. Большая Казачья/Астраханская, 3/9-эт. дома, с мебелью, холодильником, телевизором, телефоном, металлическая дверь, в аренду по 4,5 тыс.руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

1-КОМН. КВ., ул. Чернышевского (р-н "Уланы"), 3/5-эт. кирпичного дома, с мебелью, холодильником, газовой колонкой, телефон, в аренду по 3,5 тыс. руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76

1-КОМН. КВ., пр-т Энтузиастов (на 4 жил.участке), 5/9-эт. дома, с мебелью, холодильником, телефоном, в аренду по 3 тыс.руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

1-КОМН. КВ., ул. Азина (на 16 квартале), 2/5-эт. дома, с мебелью, холодильником, в

1-КОМН. КВ., ул. Московская/Рахова, 6/9-эт., мебель, холодильник, телевизор, телефон, отличное состояние, за 7,5 тыс. руб. сдают. Т.48-80-00.

1-КОМН. КВ., ул. Степана Разина/Большая Казачья, 5/5-эт., мебель, холодильник, телевизор, телефон, отличное состояние, за 5 тыс. руб. сдают. Т.48-80-00.

▼1-КОМН. КВ., пр-т Строителей, 3/9-эт. кирпичного дома, благоустроенная, мебель, холодильник, телефон, тихое место, остановка рядом, без предоплаты (семье или студентам) сдают. Т.38-26-54, Т.90-61-99 Ольга

▼1-КОМН. КВ., р-н Крытого рынка, вся мебель, телевизор "Панасоник", холодильник "Стинол", телефон, в отличном состоянии, в аренду сдают. Т.51-07-38, Т.90-03-56 сот.

▼1-КОМН. КВ., по ул. Лермонтова, с телефоном, новая мягкая мебель, горка, импортный телевизор, холодильник, в хорошем состоянии, в аренду сдают. Т.51-07-38, Т.90-03-56 сот.

▼1-КОМН. КВ., р-н Техуниверситета, вся мебель: 2 дивана, 2 шкафа 3-створчатых, телефон, телевизор цветной, с/у - кафель, металлическая дверь, посуда вся есть, срочно в аренду сдают. Т.45-20-10

▼1-КОМН. КВ., ул. Чапаева/Московская, мягкая мебель новая, телевизор импортный, телефон, кухонный гарнитур, с/у - кафель новый, металлическая дверь, вся посуда, лоджия застекленная, срочно в аренду сдают. Т.45-20-10

1-КОМН.КВ. ул. Чапаева/Белоглинская, 19/40/10 м, 6/9-эт. панельного дома, кухня, мебель, телефон, по 4200 руб. в месяц, сдают. Т.27-80-86, Т.40-99-14

1-КОМН.КВ. 9 Линия. "Магистраль", 18/38/8 м, 5/9-эт. кирпичного дома, пустая, по 3600 руб. в месяц, в аренду сдают. Т.27-80-86, Т.40-99-14

1-КОМН.КВ. ул. Рабочая ул./Радищева, 5/9-эт. комн., мебель, холодильник, телефон, лоджия, по 4500 руб. в месяц, в аренду сдают. Т.54-51-17 Олег

1-КОМН.КВ. ул. Рахова/Шелковичная, ср/9-эт. кирпичного дома, 18/37/7 м, лоджия 6 м, мебель, после ремонта, возможно с телефоном, по 4 тыс. руб. в месяц сдают. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Ольга Николаевна

1-КОМН.КВ. ул. Горького/Дзержинского, ср/9-эт. кирпичного дома, во двор, телевизор, холодильник, после ремонта, предоплата 3 месяца, с мебелью, по 5 тыс. руб. в месяц сдают. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Ольга Николаевна

1-КОМН.КВ. ул. Соколова/Мясницкая, с мебелью, холодильником, телевизором, телефоном, по 4 тыс. руб. в месяц, сдают. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Алина Валерьевна

★1.5-КОМН. КВ. в районе Детского парка, мебель, телефон, цветной телевизор, с/у - кафель, 4 отдельных спальных места, с посуточной оплатой, сдают. Т.48-56-07

★1.5-КОМН. КВ. (полуторку),

2-КОМН. КВ. в старом жилом фонде, ул. Шевченко/Чапаева, 1/2-эт. панельного дома, отдельный вход, металлическая дверь, все удобства, кроме горячей воды, для 3 девушек, по 3,3 тыс. руб. в месяц, в аренду сдают. Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24 Ангела

2-КОМН. КВ. на ул. Некрасова/Горная, 2/4-эт. кирпичного дома, сталинка, по 4,5 тыс. руб. в месяц, в аренду сдают. Т.42-08-09 Ольга

2-КОМН. КВ. ул. Кавказская, комнаты изолированные, с мебелью, холодильником, телевизором, телефоном, металлическая дверь, после ремонта, в аренду по 4,5 тыс.руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

2-КОМН. КВ. ул. Чернышевского, 4/9-эт. дома, изолированные комнаты, с мебелью, холодильником, телевизором, телефоном, в хорошем состоянии, в аренду по 10 тыс.руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

▼2-КОМН. КВ. Крытый рынок, проспект Кирова, 7/9-эт., кирпичного дома, отличное состояние, мебель, холодильник, телефон, домофон, за 9 тыс. руб. в месяц сдают. Т.50-93-36

▼2-КОМН. КВ. Заводской район, ул. Усиевича, 2/9-эт., панельного дома, балкон, лоджия, телефон, пустая, за 3500 руб. сдают. Т.45-14-06, Т.44-93-17

▼2-КОМН. КВ. в Агафоновке, ост. "9 Линия", вся мебель, холодильник, телефон, после косметического ремонта, в аренду сдают. Т.51-07-38, Т.90-03-56 сот.

▼2-КОМН. КВ. со смежными комнатами 12 и 15 кв.метров. 4/5-этажного дома, ул. Горького/пр. Кирова, чистая, скромная квартира, с мебелью, телефоном, по 4 тыс. руб. в месяц, в аренду сдают. Есть место для автомобиля. Т.70-28-28, Т.40-46-33

▼2-КОМН. КВ., ул. Соборная/Некрасова, 3/10-эт., мебель, телефон, хорошее состояние, сдают. Т.22-24-50.

▼2-КОМН. КВ., ул. Саперная, низ, 5/5-эт. кирп., металлическая дверь, частичная мебель, холодильник, телефон, за 4 тыс. руб., торг, сдают. Т.29-43-34, Т.40-51-07

2-КОМН. КВ., Ново-Астраханское шоссе, 6/9-эт. дома, с мебелью, холодильником, балконом, изолированные комнаты, в аренду по 3 тыс. руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

2-КОМН. КВ., ул. Кузнечная, с мебелью, телефоном, в аренду по 6,5 тыс. руб. сдают. Т.23-80-00, Т.28-30-45 Вера

2-КОМН. КВ., ул. Чапаева, 5/9-эт., мебель, холодильник, телефон, телевизор, хорошее состояние, за 6000 руб. сдают. Т.70-05-47.

2-КОМН. КВ., ул. Советская/Рахова, 4/9-эт., мебель, холодильник, телефон, телевизор, изолированные комнаты, металлическая дверь, за 5 тыс. руб. сдают. Т.70-05-47.

2-КОМН. КВ., ул. Чапаева/Большая Казачья, 5/9-эт., изолированные комнаты, мебель, холодильник, телефон, телевизор, хорошее состояние, за 6000 руб. сдают. Т.42-42-25

▼2-КОМН. КВ., ул. Советская/Рахова, вся мебель: мягкая мебель новая импортная, телевизор "Samsung", холодильник "Philips", стиральная машина-автомат, вся посуда, с/у - кафель новый, металлическая дверь, кухонный гарнитур, в аренду сдают. Т.45-20-10

2-КОМН.КВ. ул. Азина, р-н Подстанций, 1/2-эт. дома, решетки, изолированные комнаты, с мебелью, холодильником, по 3 тыс. руб. в месяц сдают. Т.94-60-85 Света

2-КОМН.КВ. Стрелка, 2/5-эт., хорошее состояние, мебель, телефон, по 4,5 тыс. руб. в месяц продаю. Т.27-44-41, Т.26-00-23 Татьяна Юрьевна

113

КВАРТИРЫ ВНАЕМ**Трехкомнатные и более**

▼3-КОМН. КВ. 5/5-эт., ул. 2 Садовая/Чернышевского район Горпарк, мебель, холодильник, телевизор, телефон, на длительный срок, за 7 тыс. руб. сдают. Торг. Т.70-68-00, Т.20-30-93

▼3-КОМН. КВ. в районе "Липок", от хозяина, сдают. Т.23-30-39, Т.8-905-368-26-10

▼3-КОМН. КВ. в районе Ильинской площади, 5/9-эт., кирпичного дома, хорошее состояние, есть все, за 11 тыс. руб. сдают. Т.55-95-62, Т.40-07-62

▼3-КОМН. КВ. 4/9-эт., ул. Некрасова/Революционная, изолированные, мебель, холодильник, телевизор, телефон, металлическая дверь, отличное состояние, за 10 тыс. руб. в месяц сдают. Т.73-58-22, Т.40-94-51

▼3-КОМН. КВ. СХИ ул. Высокая, 2/5-эт., смежные, мебель, холодильник, телефон, хорошее состояние, на длительный срок, за 4 тыс. руб. сдают. Т.64-98-30, Т.90-80-99

3-КОМН. КВ. ул. Новоузенская/Рахова, есть все, за 7 тыс. руб. сдают. Т.54-30-80, Т.90-79-50

▼3-КОМН. КВ., 4/6-эт. район 1 Горбольницы, без мебели, телефон, за 5 тыс. руб. + коммунальные услуги сдают. Т.20-10-30.

3-КОМН. КВ., ул. Вольская, 4/9-эт., мебель, холодильник, телефон, телевизор, хорошее состояние, за 7500 тыс. руб. сдают. Т.70-05-47.

3-КОМН. КВ., ул. Шелковичная/Большая Садовая, 3/5-эт., мебель, холодильник, телефон, металлическая дверь, за 5500 руб. сдают. Т.42-48-75.

3-КОМН. КВ., ул. Навашина, СХИ, 5/5-эт., мебель, холодильник, телефон, отличное состояние, за 6 тыс. руб. сдают. Т.48-80-00.

Комнату 11 кв.метров, в 3-комн. кв. с хозяйкой, все удобства, мебель, все необходимое, в районе Полиграфкомбината (ул. Чернышевского), на длительный срок, девушкам. без посредников, сдают. Т.72-02-20.

Комнату в районе Тех. университета, 12 кв. м, все удобства, проживаю с хозяйкой, на длительный срок, сдают. Т.56-69-31 Елена.

Комнату 17 кв. м, ул. Московская/Чернышевского, центр, своя кухня, холодная вода, холодильник, комната меблирована, уютная, чистая, двум парням, только русским, без посредников, от хозяина, за 3 тыс. руб. сдают. Т.28-24-62.

Комнату 10 кв.метров в частном доме со всеми удобствами, телефон, с необходимой мебелью, в районе Сенного рынка, студенту, на длительный срок, по 1,3 тыс. руб. в месяц, сдают. Т.27-83-63.

Комнату 9 кв.метров в 2-комн. кв. со всеми удобствами, с мебелью, в пос. Солнечном, на подселение, одному юноше, на длительный срок сдают. Т.36-12-17.

Комнату 28 кв.м. + коридор, в коммунальной квартире, в центре (в р-не Детского парка), частичные удобства, вся мебель, на длительный срок, лицам без вредных привычек, желательно студентам, в аренду недорого сдают. Без посредников. Т.23-29-24., Т.22-11-95.

Комнату в 3-комн. кв., проживание с хозяйкой, с мебелью, для девушки-студентки, в р-не 3 Дачной, на длительный срок в аренду по 1,5 тыс.руб. сдают. Т.32-67-10. вечером

Комнату в 2-комн. кв., 18 кв.м. с балконом, с необходимой мебелью, девушкам-студенткам 1 курса, в центре (р-н маг. "Электроника"), на длительный срок сдают. Т.26-43-57.

Комнату в 3-комн. кв., 18 кв. м, пос. Солнечный, мужчине, на длительный срок за 1500 руб. сдают. Т.31-17-26, после 16 ч.

Комнату в районе Сенного рынка, в 3-комн. кв., для 2 чистоплотных девушек, все удобства, горячая вода, на длительный срок сдают. Адрес: УЛ. Б.ГОРНАЯ 291/309-189

Комнату в коммунальной квартире, 12 кв. м, общая кухня, все удобства, район СХИ, на длительный срок сдают. Т.78-52-10. после 18 ч.

Комнату проживание с хозяйкой, в частном доме, частичные удобства, двум студентам, в районе Кожзавода, на длительный срок сдают. Т.74-52-46.

Комнату в коммунальной квартире, 12 кв.м., все удобства, с мебелью, в р-не 24 школы (на СХИ), желательное семье без детей, на длительный срок сдают. Т.64-36-25.

Комнату в 3-комн. кв. со всеми удобствами, с мебелью, в р-не 1 Дачной, студентам, абитуриентам, сдают. Т.55-95-89. Раиса Васильевна

Комнату 15 кв.метров, на 2 жилушестке (район Авиазавода), 5/9-эт. кирпичного дома, все удобства, с мебелью, холодильником, телефоном, рядом с остановками №2, 69, 90, 6, троллейбусом №4, на длительный срок, студентам сдают. Т.36-65-82

●КОМНАТУ 14 кв. м, р-н магистраль "Магистраль", Октябрьский район, ул. Астраханская, гостиничный тип от хозяина, без соседей, с мягкой мебелью, холодильником, телефоном, ТВ, посуточно и с почасовой оплатой сдают. Т.48-56-06, Т.22-00-20

КОМНАТУ в квартире с хозяйкой, в

будни с 8 до 20

Комнату, 12 кв. м, в 3-комн. кв., район дома культуры "Рубин", СХИ, все удобства, мебель, телевизор, холодильник, одной - двум девушкам на длительный срок сдают. Т.64-68-48.

Комнату, в доме, частичные удобства, ул. Героев Краснодона, двум студентам или семейно паре студентам, только славянской национальности, на длительный срок сдают. Адрес: ул. ГЕРОЕВ КРАСНОДОНА 57, район ул. Соколова и ул. Радищева, до 21 ч.

КОМНАТУ, пр-т Энтузиастов, 2/3-эт. дома, 2 соседа, с мебелью, холодильником, все удобства, в аренду по 2 тыс.руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

КОМНАТУ, ул. Азина (р-н Подстанции), 1/2-эт. дома, 1 сосед, с мебелью, в хорошем состоянии, без ванны, горячая вода, чистая, одной девушке в аренду по 1 тыс.руб. сдают. Т.22-11-02, Т.90-75-76 сот.

КОМНАТУ, ул. Чапаева/Бахметьевская, 15 кв. м, 3/10-эт. кирп., все удобства, хорошее состояние, телефон, за 2600 руб./месяц сдают. Т.27-32-53, Т.46-90-87, Марина

КОМНАТУ, ул. Рабочая/Вольская, 4/9-эт., мебель, холодильник, телефон, за 2 тыс. руб. с хозяйкой, за 1500 руб. сдают. Т.70-05-47.

КОМНАТУ, ул. Чапаева/Мичурина, проживание с хозяйкой, 1/9-эт., мебель, холодильник, телевизор, телефон, за 2 тыс. руб. сдают. Т.48-80-00.

Комнаты две смежные по 13 кв.метров, с мебелью, холодильником, в районе 1 жилучастка, от хозяина, сдают. Т.68-49-80

Комнаты 2 штуки, 14 + 7 м, в 3-комн. кв., все удобства, мебель, холодильник, проживание с хозяйкой, угол ул. Мичурина/Московская, на подселение двоим студентам по 1500 руб. сдают. Т.41-58-01,

▼КОМНАТЫ 2 шт., в коммунальной квартире, ул. Радищева/Кутякова, СЖФ, мебель, холодильник, телевизор, газ, газовое отопление, вода, слив, 3 соседа, за 2 тыс. руб. сдают. Помесячно. Т.64-98-30, Т.90-80-99

118

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ВНАЕМ

В других регионах

Санкт-Петербург. 1-комн. кв., на короткие сроки (3-20 дней) сдают туристам, командированным, 600 руб./день. Т.(812)532-75-10 Марина & WWinfo@kristall.com.ru

119

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ВНАЕМ

Спрос

2-комн. кв. в центре, без мебели, для длительного срока, не до 300 руб. без посредников, снимаю.



481170

170

СТРОИТЕЛЬНЫЕ, ОТДЕЛОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПОМЕНЯЛ КВАРТИРУ ПОЗАБОТЬСЯ О РЕМОНТЕ

▼1-КОМН. КВ., или комнату, от хозяина, на Ваших условиях снимаю. Т.48-69-48, Ольга

▼1-КОМН. КВ., в центре, русские на длительный срок за 2-2.5 тыс. руб. снимут. Оплату и порядок гарантируем. Т.55-22-00, Т.76-09-80, Ирина

1-КОМН.КВ. в Заводском районе, в хорошем состоянии, для русской семьи без детей, на длительный срок снимаю. Т.54-51-17

2-,3-КОМН. КВ., в Волжском, Фрунзенском районе, с мебелью, от хозяина, снимаю. Т.27-32-53. Ксения

2-комн. кв. или частный дом в Заводском районе, без посредников, снимаю. Т.48-79-32. Гая

2-комн. кв. в центре, без посредников, от хозяина, для русской семьи из двух человек, снимаю. Т.50-33-66. дом

2-комн. кв. кроме Заводского р-на, до 4 тыс. руб./мес., для себя, без посредников, снимаю. Т.69-24-96 спросить Максима Сергеевича

2-комн. кв., в любом районе, с мебелью или частичной мебелью, телефоном, до 5 тыс. руб. снимет русская семья без детей. Оплату и порядок гарантирую. Посредников просьба не беспокоить. Т.22-20-93., с 16 до 23 ч., Т.20-01-38, с 10 до 16 ч. Лариса, Эдик.

3-,4-КОМН. КВ., в центре, для русской семьи отличный ремонт, техника, не дороже 20 тыс. руб. снимаю. Т.48-80-00.

3-комн. кв.

в центральных районах от хозяина снимаю. Т.45-82-60, Т.8-904-701-98-38 Ирина Валерьевна.

Комнату в коммунальной квартире, дом, от хозяина, до 3 тыс. руб. снимаю. Т.95-91-43

Комнату с мебелью, в любом районе, можно в частном доме, не дороже 1 тыс. руб. без посредников снимет интеллигентный молодой человек. Без посредников. Т.90-73-42

▼КОМНАТУ в любом районе, до 2.5 тыс. руб./мес. снимаю. Т.59-72-66

120

2-комн. кв., угол ул. Рабочая/Емлютина, 3/5-эт. кирпичного дома, 19/42/6.5 м, балкон, металлическая дверь, после ремонта, меняю на 1-комн. кв. в р-не автовокзала или в близлежащих р-нах, кроме 1 этажа, без посредников. Т.78-33-49.

3-комн. кв. 46,5/61/6,5 м, 2/5-этажного панельного дома, с/у раздельный, без балкона, Техучилище меняю на 3-комн. кв. улучшенной планировки в районе 75 школы или п. Солнечный. Т.31-53-83. после 17 ч.

3-комн. кв. 75/12 м, 8/12-эт., панельного дома, 3 лоджии, вид на р. Волгу, район Улеша, меняю на 2-комн. кв., в кирпичном доме, желательно ул. Рахова/Рабочая, ближе к центру + доплата. Т.72-92-40. вечером.

3-комн. кв. 57 кв.м, 2/9 эт. по ходу трамвая номер 11, с телефоном, меняю на 2-комн. кв-ру, тел., от 3 Дачной к центру. Без посредников. Рассмотрю варианты Т.31-09-63

Комнату 10,5 кв. м, 1/2-эт., все удобства, газовая колонка, 1 сосед, возможность сноса, район пр. Энтузиастов, меняю на автомобиль, дачу. Т.22-22-64.

128

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ОБМЕН

Инообмен

●1 ХАНЕНЕВКА БАЗАРНО-КАРАБУЛАКСКОГО Р-НА НА САРАТОВ Полкоттеджа, дом, машину меняю на квартиру или дом. Т.(291)6-82-54

3-комн. кв. в г. Балаково, 50 кв. м, 2/5-эт., панельного дома, меняю на 1-, 2-комн. кв. в г. Саратове. Т.(23)33-49-66

Владикавказ с. Михайловское Пригородный р-н на Саратов, Энгельс. Дом, 5 соток земли, отдельно стоящая летняя кухня, баня, меняю на 2-комн. кв. или дом. Т.33-61-64 в Саратове, после 19 ч.

ДУБКИ ПОС. НА САРАТОВ. 1-комн. кв., 16/30/6 м, 1/5-эт. пан., с/у совмещенный, металлическая дверь, лоджия 6 м застекленная, чистая продажа, меняю на любое жилье, возможна доплата. Т.45-82-10., Т.49-17-91

Ессентуки на Саратов. Полдома, 2 комнаты, 3 сотки земли, все удобства, Заплатняковский район. cento меняю на 2-комн. кв.

Энгельс на Тамбов, Котовск. 1-комн. кв., 31 кв.метров общей площади, 18,7 кв.метров жилой, кухня - 7 кв.метров, все удобства, меняю на 1-комн. кв. или за 270 тыс. руб. продаю. Адрес: г. Энгельс, ул. Крупской 20-12.

130

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Здания и особняки

✓ЗДАНИЕ 611 кв. м, Октябрьское ущелье район НИИ, верх, отдельно стоящее, новое, кирпичное, 3-этажное, + цоколь, вся отделка, сантехника, линолеум, обои, пакет для документов, под клинику, управление, клуб закрытый, гостиницу, жилой дом, по 7,7 тыс. руб. за кв. м за 4 млн 700 тыс. руб. продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена.

✓ЗДАНИЕ, отдельно стоящее, на пр. Кирова, 900 кв.метров, 2-этажное, + 550 кв.метров земли, есть проект, за 2 млн 250 тыс.у.е. продаю. Т.43-27-17, Т.20-70-66



КУПЛЯ • ПРОДАЖА • АРЕНДА НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ
Офисные, торговые, складские помещения различной площади

Перевод в нежилой фонд
быстрая профессиональная подготовка
полного пакета документов

Московская, 38
www.folkuchka.net

МАГАЗИН 65 кв. метров, евро, отдельно стоящий центр, за 2 млн. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ПОМЕЩЕНИЕ 54 кв. м, ул. Бабушкин Взвоз/Чернышевского, отдельно стоящее одноэтажное здание, все удобства, 11,8 соток земли в аренде, место под парковку, за 2 млн 900 тыс. руб. продаю. Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24 Ангела.

131

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Офисы

●ОФИС 51,2 кв. м, центр, 2 комнаты, 2 телефона, туалет. ремонт, за 2,5 млн руб. продаю. Т.26-59-16

✓ОФИС. 125 кв. м. Горпарк. Весенний про-

ПРОДАЮ

Офисно-торговое

помещение

от 30 метров.

Район детского парка.

Сдача

1 квартал 2005 г.

Тел.: 40-96-64

✓МАГАЗИН на пр. Строителей (район ДК "Техстекло"), действующий, 295 кв.метров, зал - 115 кв.метров, 1/5-эт. кирпичного дома, вход и окна на пр. Строителей, за 2 млн 150 тыс. руб. срочно продаю. Т.73-52-19, Т.59-30-86 Оксана

✓МАГАЗИН 20 кв. м, ул. Мичурина/Первомайская, нежилое, 2 входа, сделан ремонт, 1/2-эт., кирпичного дома, действующий, под магазин, салон, офис, за 750 тыс. руб. продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена.

Магазин

"Хозтовары" действующий, общей площадью 136,6 кв. м, центр, продаю. Т.50-93-32 после 19 ч.

✓МАГАЗИН, 143 кв. м, район Северного рынка, 1/5-эт., отдельный вход, торговый зал - 80 кв. м, хорошее состояние, за 1700 тыс. руб., торг, продаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓МАГАЗИН, 20 кв. м, ул. Мичурина, телефон, отличное состояние, 2 входа, сигнализация, за 750 тыс. руб. продаю. Т.51-29-50., Т.64-01-59, Галина

АПН "Телиос - Трейд" лиц. №408 облкомимущ.

ПРОДАЮ:

Действующий магазин в центре, проезд., проходн. место, парковка, торг. зал 130 м, отопл. и неотапл. склады, общ. площадь 400 м. Тел. 28-04-52, 704-605.

✓МАГАЗИН, 330 кв. м, район Северного рынка, 1/5-эт., отдельный вход, торговый зал - 250 кв. м, все коммуникации, за 3500 тыс. руб., торг, продаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

Мини-магазин

и ларек по реализации аудио-, видеопроductии в Энгельсе, можно без места. Рентабелен, с оборудованием. Т.(23)70-51-58, Т.8-927-224-46-14

Помещение

365 кв. м, продается. Высокодоходный бизнес - кондитерский цех (печенье, пряники, зефир). Новое оборудование, квалифицированный коллектив. Налаженный сбыт. И помещение, и оборудование находятся в собственности. Т.40-06-85, Т.74-32-47

136

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Другого и свободного назн

✓АВТОСТОЯНКА 1350 кв. м, г. Энгельс ул. Степная/Комсомольская, домик охраны, забор, покрытие щебенка, за 2 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85 Вагончик жилой, 3х9 м, две комнаты, металл, утепленный, продаю. Т.96-60-54.

Вагончик жилой, р. 3х6 метров, можно под дачу, продаю. Т.54-92-08. вечером

Вагончик строительный, 2 комнаты, за 3 тыс. руб. продаю. Т.56-59-58.

Контейнер железнодорожный, на 3 тонны, б/у, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.72-42-18.

Погреб кооперативный ГСК "Надежда" ул. Лунная, продаю. Т.79-62-01.

Погреб с кирпичной надстройкой, 3х3 м, в районе 102 школы, продаю. Т.33-42-85.

Погреб по ул. Одесская, перед домом N 13, кооперативный, за 25 тыс. руб. продаю. Т.35-42-99. с 12 до 22 ч.

Погреб (хозблок) кооперативный, в центре (р-н "Липки"), металлическая дверь, стеллажи, сектор под картошку, свет, по договорной цене продаю. Т.63-51-97. с 9 до 12 ч.

Погреб кирпичный, кооперативный, на ул. Чемодурова, металлические стеллажи, свет, металлическая дверь, по договорной цене продаю. Т.33-08-37.

Погреб в пос. Юбилейный, новый, кооперативный, продаю. Т.78-59-37.

Погреб кооперативный, со стеллажом и яичкой под картошку, металлической дверью, на территории ГСК-43 (Заводской р-н, 20 квартал), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерский" (Энгельс), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом, после 19.30 ч.

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ВНАЕМ

Спрос

1-, 2-комн. кв. в центре, без мебели, для русской семьи, на длительный срок, не дороже 3,5 тыс. руб., без посредников, сниму. Т.22-43-48.

1-, 2-комн. кв., желателно с мебелью и телефоном, в районе от Ильинской пл. до Сенного рынка, для молодой русской семьи, не дороже 6 тыс. руб. в месяц, срочно сниму. Т.41-51-14.

1-, 2-комн. кв. или частный дом, в центре, для семьи сниму. Т.26-04-72

▼1-, 2-КОМН. КВ. в любом районе, до 5 тыс. руб./мес. сниму. Т.59-72-66

▼1-, 2-КОМН. КВ. желателно ближе к центру, от 4 тыс. руб. в месяц сниму. Т.95-10-64, Т.40-84-37
1-, 2-комн. кв., в центре, для русской семьи без детей, не дороже 4 тыс. руб. сниму. Т.70-78-81 сот. Ольга

1-, 2-комн. кв., от Стрелки до Техучилища, не дороже 4500 руб. сниму. Т.32-92-85., после 17 ч.

1-, 2-КОМН. КВ., в Октябрьском, Фрунзенском районе, с мебелью, от хозяина, сниму. Т.27-32-53., Ксения

▼1-, 2-КОМН. КВ., в любом районе, с мебелью или пустую, с телефоном и без телефона, до 8 тыс.руб. сниму. Т.51-07-38, Т.90-03-56 сот.

▼1-, 2-КОМН. КВ., с телефоном, в центральном р-не, не дороже 10 тыс.руб. срочно сниму. Т.45-20-10
1-комн. кв. с телефоном, телевизор, от хозяина, посредников не беспокоить, срочно за 3 тыс. руб. сниму. Т.90-52-32

1-комн. кв. с телефоном, цветным телевизором, мягкой мебелью, комфортабельную, в центре сниму. Т.28-16-79, Т.90-52-32

1-комн. кв. в Ленинском районе (от 3 Дачной до пос. Солнечный), или в районе СХИ, желателно с мебелью, не дороже 4 тыс. руб. в месяц, сниму. Т.8-905-324-04-39.

1-комн. кв. обязательно пустую, до 3 тыс. руб. сниму. Т.59-58-55 Владислав.

1-КОМН. КВ. в Ленинском районе, от хозяина с мебелью, до 3 тыс. руб. сниму. Т.75-28-90, Т.70-28-88

1-комн. кв., в пос. Солнечном, на 6 квартале в районе 75 школы или 3 Дачной, желателно с мебелью, не дороже 4 тыс. руб. в месяц, сниму. Т.8-902-717-19-06

1-комн. кв., с мебелью, телефоном и телевизором, с холодильником, в Ленинском районе для русской семьи, на длительный срок, не дороже 3,5 тыс. руб. в мес. сниму. Т.27-17-64, Т.90-52-32

Комнату с мебелью, в любом районе, можно в частном доме, не дороже 1 тыс. руб. без посредников снимет интеллигентный молодой человек. Без посредников. Т.90-73-42

▼КОМНАТУ в любом районе, до 2,5 тыс. руб./мес. сниму. Т.59-72-66

120

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ОБМЕН

Съезд

1-комн. кв. на ул. Тверской (рядом с Торговым центром), хрущевка, 2/5-эт. кирпичного дома, балкон, + комнату в районе СХИ ул. Безымянная, 16 кв.метров, лоджия, все удобства, меняю на 2-комн. кв. в районе СХИ, Сенного рынка. Без посредников. Адрес: УЛ. ТВЕРСКАЯ 40-46.

1-комн. кв., 19.5/32/11 м, 2/2-эт. кирп., с/у совмещенный, отличное состояние, ул. Лермонтова/Соляная, + дом, 64/108/21 м, облож. кирп., АГВ, вода в доме, гараж, погреб, баня, 8 соток, сад, берег Волги, Увек, меняю на 3-комн. кв., от Улешей к центру или 2-комн. кв. в центре. Т.90-53-42

121

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ОБМЕН

Разъезд

2-комн. кв. 30/40/6 м, 3/5-эт., панельного дома, с/у совмещен, в районе Северного рынка меняю на 2 однокомнатные квартиры. Т.44-63-40.

123

КВАРТИРЫ И КОМНАТЫ ОБМЕН

Прочие варианты

1-комн. кв., 38 кв. м, 1/10-эт. пан., угол ул. Чапаева/Большая горная, + доплата меняю на 2-комн. кв., в этом же районе. Т.72-40-31.

2-комн. кв. в районе "Радуги", 30/50,5/7,5 м, большая прихожая, большая ванная, с/у раздельный, кафель, изолированные комнаты, 2 балкона, в хорошем состоянии, металлическая дверь, телефон, меняю на 1-комн. кв. с доплатой. Без посредников. Т.92-95-69.

2-комн. кв. 8/10-эт., кирп. дом, общ. пл. 66 кв. м, современ. план., лоджия 7 кв.м, застеклена, юж. сторона, добротный ремонт, домофон, тамбур, метал. двери, ул. Посадского, меняю на 3-комн. кв. в центральных районах + моя доплата. Т.27-35-70, &WWWsaratov2003@rambler.ru

родный р-н на Саратов, Ангелсь. Дом, 5 соток земли, отдельно стоящая летняя кухня, баня, меняю на 2-комн. кв. или дом. Т.33-61-64 в Саратове, после 19 ч.

ДУБКИ ПОС. НА САРАТОВ. 1-комн. кв., 16/30/6 м, 1/5-эт. пан., с/у совмещенный, металлическая дверь, лоджия 6 м застекленная, чистая продажа, меняю на любое жилье, возможна доплата. Т.45-82-10., Т.49-17-91

Ессентуки на Саратов. Полдома, 2 комнаты, 3 сотки земли, все удобства, Заплатняновский район, центр меняю на 2-комн. кв., в центре. Т.38-39-04. Т.(8234)5-30-86.

Красный Текстильщик на Саратов. 3-комн. кв., 42/64,3/12 м, 6/6-эт. панельного дома, изолированные комнаты, с/у раздельный, хороший ремонт, телефон ГТС, лоджия, вид на Волгу, 12 км от Саратова (на маршрутке от стад. "Волга"), меняю на 2-комн. кв. Рассмотрю все предложения. Т.97-86-02.

Маркс на Саратов. 2-комн. кв., 5/5-эт. кирп., меняю на 1-комн. кв., Т.(267)2-36-82

Новоалександровск Ставропольского края на Саратов. 3-комн. кв., 53/70/9 м, 4/5-эт., кирпичного дома, изолированные, с/у раздельный, балкон, гараж, подвал, меняю на 2-, 3-комн. кв. Т.(86544)2-35-98.

Октябрьский Башкирия на Саратов. Дом, 80 кв. м, 3 комнаты, веранда, ванна, туалет, 7 соток, постройки, высота потолков 3 м, центр, парковая зона, гараж, сарай, 2 погреба, меняю на дом. Т.50-24-55.

Санаторий Отрадное Красноармейского района на Саратов, Ангелсь. 3-комн.кв., 57.7/85/35 м, 3/3-эт. панельного дома, телефон, газовая колонка, 3 сотки земли, погреб, сарай, все рядом, 4 км от Волги, приватиз., живописное место, меняю на жилье. Т.8-905-329-54-89

Саратов на Минск. 2-комн. кв., 27,3/54,5/10,6 м, 5/9-эт. кирпичного дома, дому 15 лет, лоджия, телефон, домофон, приватизирована, меняю на равноценную, меняю на квартиру. Т.36-19-17

Саратов на Москву 3-комнатную квартиру, 4/9-эт. дома, 81/44/8 м, лоджия, телефон, с доплатой меняю на квартиру. Т.(095)955-78-26

Саратов на Москву, Подмосковь. 2-комн. кв., 66 кв. м, 8/10-эт. нового кирп. дома, современ. план., лоджия 7 кв. м, застеклена, юж. сторона, центр, добротный ремонт, домофон, тамбур, метал. двери, меняю на квартиру или продам. Т.27-35-70, &WWWsaratov2003@rambler.ru

Саратов на Москву. 2-комн. кв., 54/32/8 м, 4/5 дома, балкон, телефон, меняю на квартиру в Москве, Подмосковь. или Санкт-Петербурге. Варианты. Т.(095)506-88-69

Сторожовка Татищевского района на Саратов. Коттедж, 3 уровня, 267 кв. м, 20 соток земли, вода, газ, свет, центральная канализация, без внутренней отделки, меняю на 2-, 3-комн. квартиру, автомобиль. Т.(258)5-55-30, Т.8-927-224-48-66

Энгельс на Екатеринбург. 1-комн. кв., 18,7/31/7 м, со всеми удобствами, меняю на жилье или за 270 тыс. руб. продаю. Адрес: г. Энгельс, ул. Крупской 20-12.

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Офисы

●ОФИС 51,2 кв. м, центр, 2 комнаты, 2 телефона, туалет. ремонт, за 2,5 млн руб. продаю. Т.26-59-16

▼ОФИС, 125 кв. м, Горпарк, Весенний проезд, 5 комнат, 3 телефона, с/у, по 18 тыс. руб./кв.м. продаю. Т.27-32-53., Т.46-90-87, Марина

▼ОФИС, 35 кв. м, ул. Московская, хороший ремонт, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

▼ОФИС, 140 кв. м, ул. Ульяновская. ремонт, действующий, за 5500 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66

Помещение

нежилое, 295 кв.м, под офис, представительство, банк, угол Рахова/Шелковичная, все коммуникации, продаю. Т.71-36-61, факс/Т.45-24-55

▼ПОМЕЩЕНИЕ 110 кв. м, ул. Саперная/Тверская, 1/5-эт., кирпичного дома, нежилое, пустое, документы, подготовлены, под офис, клинику, нешумное производство, за 760 тыс. руб. продаю. Т.26-41-34, Т.53-31-81 Елена.

▼ПОМЕЩЕНИЕ ул. Хользунова, нежилое, 115 кв. м, 1-этажное кирпичное, офис + хозблок, 1,5 сотки, район 1 Горбольницы, за 1 млн. руб. продаю. Т.27-76-46., Т.45-82-10

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 270 кв. м, Сенной рынок, Пугачевский пос., офис - склад, за 2100 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-90-87, Марина

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 35 кв. м, ул. Первомайская, 1/9-эт., под офис, салон связи, за 750 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-90-87, Марина

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 150 кв. м, ул. Большая Казачья, евро, офис, за 2700 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-90-87, Марина

▼ПОМЕЩЕНИЕ, ул. Советская/Рахова, 68 кв. м, под офис, магазин, не переведено, срочно за 2500 тыс. руб. продаю. Т.27-76-46., Т.45-82-10

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 150 кв. м, ул. Комсомольская, можно под офис, магазин, за 1900 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

132

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Торговля и сервис

▼АЗС и СТО, 96 кв. м, ул. Шехурдина, действующий, за 3000 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66

Магазин

126 кв. м, в Ленинском районе, продается. Т.46-39-31, Т.48-11-40

▼МАГАЗИН, 330 кв. м, район Северного рынка, 1/5-эт., отдельный вход, торговый зал - 250 кв. м, все коммуникации, за 3500 тыс. руб., торг, продаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

Мини-магазин

и ларек по реализации аудио-, видеопродукции в Энгельсе, можно без места. Рентабелен, с оборудованием. Т.(23)70-51-58, Т.8-927-224-46-14

▼ПАРИКМАХЕРСКИЙ САЛОН действующий, 45 кв. м, ул. Радищева/Мичурина, отличный ремонт, сплит-система, оборудование, возможно под офис, за 1 млн 300 тыс. руб. продаю. Т.8-927-224-80-04. Т.44-76-24

▼ПОМЕЩЕНИЕ нежилое, 130 кв. м, ул. Большая Казачья/Горького, 1/9-эт. отдельный вход, все коммуникации, салон, офис, за 3000 тыс. руб., продаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 40 кв. м, ул. Рахова/Большая Казачья, под магазин, офис, за 1000 тыс. руб. продаю. Т.53-30-42., Т.70-87-09

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 130 кв. м, ул. Большая Казачья/Вольская, под магазин, за 3000 тыс. руб. продаю. Т.53-30-42., Т.70-87-09

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 42 кв. м, ул. Радищева, "Эконом", под магазин, офис, "сталинка", за 1300 тыс. руб. продаю. Т.56-33-97.

▼ПОМЕЩЕНИЕ, ул. Мичурина/Горького, 170 кв. м, 1/2-эт. кирп., высокие потолки, СЖФ, 5 окон на ул. Мичурина, телефон, все удобства, не переведено, под офис, магазин, салон, за 4 млн. руб. продаю. Т.27-76-46., Т.45-82-10

▼ПОМЕЩЕНИЕ, 400 кв. м, ул. Рахова, банк, магазин, представительство, евро, по 25 тыс. руб./кв.м. продаю. Т.27-32-53., Т.46-90-87, Марина

Точку

торговую 18 кв. м, Вольский тракт, срочно продаю. Т.8-927-224-81-27 Александр.

134

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Производство и склады

▼БАЗУ промышленную, пр. Строителей, 4000 кв. м, кран-балка 10 т, ж/д ветка, 0,6 га, за 6 млн. руб. продаю. Т.45-82-10., Т.27-76-46

Базу,

2-этажное здание, 2000 кв. м, территория 6500 кв. м, с контейнерной площадкой, подъездными путями и козловым краном на Сокурском тракте, продаю. Т.46-63-01

Погреб кирпичный, кооперативный, на ул. Чемодурова, металлические стеллажи. свет, металлическая дверь, по договорной цене продаю. Т.33-08-37.

Погреб в пос. Юбилейный, новый, кооперативный, продаю. Т.78-59-37.

Погреб кооперативный, со стеллажом и ячейкой под картофель, металлической дверью, на территории ГСК-45 (Заводской р-н, 20 квартал), за 6 тыс.руб., торг, продаю. Т.54-56-04 дом., после 19.30 ч.

Погреб в р-н "Кондитерской фабрики", по договорной цене продаю. Т.31-59-31.

Погреб (хозблок) кооперативный, р. 2,2х1,8 метра, в р-не Коммерческого университета (р-н 3 Дачной), за 9 тыс. руб. продаю. Т.35-09-88.

Погреб кооперативный, по ул. Бахметьевская, 12/16, продаю. Т.27-87-94.

Погреб в хорошем состоянии, стеллажи, кооперативный, р-н 1 Гор.больницы, за 25 тыс. руб. продаю. Торг. Т.51-80-63

Погреб в районе 75 школы, сухой, оборудованный стеллажами, по договорной цене продаю. Т.90-81-92

Погреб кооперативный, на 2 Дачной, адрес: ул. Лунная, 2/6, по договорной цене продаю. Т.69-31-79 вечером

▼ПОМЕЩЕНИЕ нежилое, 440 кв. м, ул. Мичурина/Чапаева, 1/8-эт., кирпичного нового дома, своя парковка, частичная отделка, за 15 млн руб. продаю. Т.27-46-45, Т.27-96-23

▼ПОМЕЩЕНИЕ нежилое, 80 кв. м, ул. Первомайская/Соборная, полуподвал, 2 входа, телефон, 40 кв. м, евроремонт, за 50 тыс. евро продаю. Т.27-96-23, Т.40-81-26, Валентина Васильевна.

▼ПОМЕЩЕНИЕ 110 кв. м, Волжский район, ул. Соляная/Чернышевского, п/5-эт., кирпичного дома, отделка, телефон, за 1 млн 200 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

▼ПОМЕЩЕНИЕ 179,1 кв. м, Ленинский район 2 Прокатная, п/5-эт., кирпичного дома, ремонт, телефон, за 2 млн 300 тыс. руб. продаю. Торг. Т.23-87-27, Т.23-87-85

▼ПОМЕЩЕНИЕ на ул. Московской, 150 кв.метров, 2/2-эт. кирпичного дома, отдельный вход, по договорной цене продаю. Т.23-86-18, Т.71-77-24

▼ПОМЕЩЕНИЕ 80 кв. м, площадь Кирова, район цирка, 1/10-эт., кирпичного дома, "евро", сигнализация, гидроизоляция, отдельный вход, за 3 млн 300 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24

▼ПОМЕЩЕНИЕ на ул. Чапаева/Ульяновская, 95 кв.метров общей площади, 1/1-эт. кирпичного дома, вход и окна на ул. Ульяновскую, под салон, парикмахерскую, за 1 млн 600 тыс. руб. продаю. Т.73-52-19, Т.59-30-86 Оксана

▼ПОМЕЩЕНИЕ нежилое, ул. Мичурина/Московская, 80 кв.метров, 1/1-эт. кирпичного дома, под склад, офис, за 1 млн 200 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.20-34-48, Т.90-80-69

▼ПОМЕЩЕНИЕ (3-комн. кв.) на ул. Большая Казачья/Рахова, 65 кв.метров, 1/9-эт. кирпичного дома, окна на две стороны, под офис, магазин, за 2 млн руб. продаю. Т.50-14-52, Т.49-84-27

▼ПОМЕЩЕНИЕ на ул. Чапаева/Белогородской, 60 кв.метров, окна на ул. Чапаева, с/у, согласие соседей на перевод, за 1 млн 400 тыс. руб. продаю. Т.27-45-38, Т.59-30-86

| ПРОДАЖА | | www.rbest.ru |
|--|--------------|----------------|
| о б ъ е к т | а д р е с | ц е н а |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО-СКЛАДСКОЕ ПОМЕЩЕНИЕ S=1724,8 кв.м., H=10,8 м, отапливаемое, телефоны, до ж/д ветки 100 м, удобные подъездные пути. | г. Самара | 517 тыс.у.е. |
| ЗЕМЕЛЬНЫЙ УЧАСТОК S=639 кв.м., под строительство производственно-складского здания. | г. Самара | 150 у.е./кв.м. |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЕ ЗДАНИЕ кирпичное, S=7150 кв.м., H=7,6м, в т.ч. гаражи 1073 кв.м., H=5,9м, офисные помещения 1452 кв.м., телефоны, все коммуникации, кран-балки 6 шт, подъездные а/м и ж/д пути, электроподстанция, земля в собственности. Земельный участок 3500 кв.м. | г. Самара | 1,5 млн. у.е. |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО-СКЛАДСКОЕ ЗДАНИЕ S=277 кв.м., H=5,8м, кирпичное, отопление, э/энергия, вода. | г. Самара | 83 тыс.у.е. |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНО-СКЛАДСКОЕ ЗДАНИЕ S=1420 кв.м., H=6,3м, отапливаемое, штабелеры, подъездные пути, телефоны, участок земли 640 кв.м., в собственности. | г. Самара | 300 у.е./кв.м. |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС S=120 000 кв.м., с административным зданием 24 000 кв.м. Возможна продажа частями. | г. Ульяновск | 80 у.е./кв.м. |

г. Самара, ул. Лесная, 23 • Тел. (8462) 696-072, 77-91-58, 8-9276-543-199

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** на ул. Горького/Большой Казачьей, 130 кв.метров, высота потолков 6 метров, по документам нежилое, за 3 млн руб. продаю. Возможна рассрочка платежа. Т.27-48-36, Т.59-79-89

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** в районе Крытого Рынка, 80 кв.метров, отдельный вход, перепланировано, отличное состояние, за 3 млн 200 тыс. руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** нежилое по документам, на ул. Лермонтова/Первомайской, 45 кв.метров, полная евроотделка, телефон, под магазин, офис, парикмахерскую, чистая продажа, за 1 млн 500 тыс. руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** (расселение) СЖФ, 1/2-эт. кирп., 60 кв. м, коммуникации, большие окна на ул. Рахова угол ул. Большая Казачья, за 2,2 млн. руб. продаю. Т.27-76-46, Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** ул. Чернышевского, район рынка "Пешка", проходное место, 70 + 70 кв. м, не СЖФ, 1/5-эт. кирп., за 4200 тыс. руб. продаю. Т.49-17-91, Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** ул. Лермонтова/Первомайская, 75 кв. м, фасад на ул. Лермонтова, 1/5-эт. кирп., не СЖФ, не переведено, за 1800 тыс. руб. продаю. Т.49-17-91, Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** нежилое, на Соколовой горе, 465 кв.метров, 1/2-эт. кирпичного дома, + подвал, все удобства, за 3 млн руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** нежилое, на Соколовой горе, 620 кв.метров, 2-этажное кирпичное здание + подвал, все удобства, за 4 млн руб. продаю. Возможен торг. Т.75-28-90, Т.70-28-88

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, 80 кв. м, ул. Вольская/Челюскинцев, 1/2-эт. кирп., СЖФ, фасад на ул. Челюскинцев, не переведено, чистая продажа, за 1400 тыс. руб. продаю. Т.27-76-46, Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, ул. Кутякова, 56 кв. м, 1/5-эт. кирп., 3 комн. кв., 4 окна на ул. Кутякова, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.27-76-46, Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, 45 кв. м, ул. Первомайская, евроремонт, за 1500 тыс. руб. продаю. Т.27-76-46, Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, 120 кв. м, пр. Энтузиастов, евроотделка, все удобства, за 1,5 млн руб. продаю. Т.27-76-46, Т.45-82-10

Магазин
запчастей действующий к авто и сельхозтехнике в г. Аткарске продаю. Т.8-902-323-58-06

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** нежилое 315 кв. м, г. Энгельс ул. Набережная, 1/10-эт., кирпичного дома, новый дом, без отделки + подвал, 167 кв. м, вид на р. Волгу, за 6 млн руб. продаю. Торг. Т.74-06-41, Т.40-73-79, Татьяна

Участок
под строительство магазина, площадью 124 кв. м, по ул. Белинского в районе центрального рынка N 1 в г. Кузнецке, за 1 млн 500 тыс. руб. продаю. Т.8-927-648-03-00, Т.8-902-353-64-03

139
КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Спрос

Вагон под дачу не дороже 2,5 тыс. руб. куплю. Т.44-34-92.

✓ **МАГАЗИН**, салон, от 50 кв. м, в Фрунзенском, Октябрьском районе, куплю или сниму. Т.48-65-50, Т.40-64-00, Вера Александровна

140
КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА

Здания и особняки

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** 54 кв. м, ул. Бабушкин Вяз/Чернышевского, отдельно стоящее, за 1,5 млн руб. продаю. Т.27-76-46, Т.45-82-10

✓ **ОФИС** 40 кв. м, ул. Советская, 1/5-эт., отдельный вход, 2 кабинета, решетки, металлическая дверь, телефон, кондиционер, по договорной цене сдаю. Т.28-85-43, Т.58-82-95

✓ **ОФИС** 37 кв.м., ул. Большая Казачья, 2/2-эт. дома, 2 комнаты, телефон, в аренду по 10 тыс. руб. сдаю. Т.23-80-00, Т.23-82-89

✓ **ОФИС** 155 кв.м., ул. Лермонтова, 7 комнат, большой холл, хороший ремонт, в аренду по 500 руб./кв.м сдаю. Т.23-82-66, Т.28-63-19

✓ **ОФИС** 66 кв.м., ул. Челюскинцев, цоколь/2-эт. дома, 2 комнаты, телефон, евроремонт, в аренду по 20 тыс. руб. сдаю. Т.28-63-19, Т.23-82-89

АРЕНДА
СНИМАЕМ ВСЕ
Т.488-000
многоканальный
СДАЕМ ВСЕ

✓ **ОФИС** 5 кв.м., ул. Кутякова, цоколь/9-эт. дома, мебель, телефон, парковка, в аренду по 3 тыс.руб. сдаю. Т.23-82-89, Т.28-30-45

✓ **ОФИС** 53,7 кв.м., Мирный переулок, 4/4-эт. дома, хороший ремонт, телефон, с офисной мебелью, в аренду по 350 руб./кв.м сдаю. Т.28-30-45, Т.23-80-00

✓ **ОФИС** 10 кв.м., пр-т Кирова, 2/2-эт. дома, в среднем состоянии, телефон, в аренду по 400 руб./кв.м. сдаю. Т.23-80-00, Т.23-82-66

✓ **ОФИС** 10 кв.м., ул. Луговая, 1/5-эт. дома, отдельный вход, телефон, парковка, в аренду по 200 руб./кв.м. сдаю. Т.23-82-66, Т.28-63-19

✓ **ОФИС** 150 кв.м. ул. Крайняя, 2 телефона, в аренду по 100 руб./кв.м. сдаю. Т.23-82-66, Т.28-63-19

Офис,
120, 30 и 12 кв. м, в офисном центре, ул. Комсомольская/Московская, евроотделка, свое отопление, парковка, охрана, доброжелательное отношение, от хозяина, по 280-320 руб./кв. м в аренду сдаю или продаю. Т.90-01-01, Т.23-21-21

✓ **ОФИС**. 105 кв. м, ул. Бахметьевская, 1/5-эт., отдельный вход, 4 кабинета, телефон, с/у, парковка, за 350 руб./кв.м. сдаю. Т.48-65-50, Т.40-64-00, Вера Александровна

Офисные,
складские и производственные площади, Кировский район, центр, в аренду сдаются. Т.72-38-82

✓ **ОФИСЫ**, 34 и 44 кв. м, центр, охрана, парковка, ремонт, телефон, можно по отдельности, за 280 руб./кв. м сдаю. Т.51-29-50, Т.28-22-83

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** под офис или магазин, 240 кв.м., в Энгельсе, 1 этаж, решетки, телефон, в аренду сдаю. Т.(23)79-75-92, Т.(22)46-24-82

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** под офис, в центре, 40 кв. м, удобный подъезд, отдельный вход, 1 этаж, отличное состояние, сдаю. Т.20-36-62, Т.54-63-56 Арина.

142
КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА
Торговля и сервис

✓ **МАГАЗИН**, салон, 80 кв. м, ул. Советская, 1/4-эт., евро, все коммуникации, за 60 тыс. руб./мес. сдаю. Т.48-65-50, Т.40-64-00, Вера Александровна

Аренда
под торговые площади 1100 кв. м, недорого, в Ленинском районе, все коммуникации. Т.70-75-77, Т.32-70-98

✓ **МАГАЗИН** 105 кв.м., ул. Жуковского, телефон, в среднем состоянии, парковка, в аренду по 21 тыс.руб. сдаю. Т.23-82-66, Т.28-63-19

✓ **МАГАЗИН** 87 кв.м., ул. Университетская, 2 торговых зала, подсобка, решетки, сигнализация, парковка, в аренду по 45 тыс.руб. сдаю. Т.23-80-00, Т.23-82-66

✓ **МАГАЗИН** Мирный переулок, 81 кв. м, 1-этажный, ремонт, телефон, по 1 тыс. руб. за кв.м сдаю. Т.48-80-00

✓ **МАГАЗИН**, 140 кв. м, ул. Московская, евроремонт, за 75 тыс. руб./мес. сдаю. Т.27-32-53, Т.58-03-66

✓ **МАГАЗИН**, 92 кв. м, ул. Степана Разина, район Технического университета, 2 торговых зала, пустой, рядом асфальтированная площадка, можно частями, срочно за 35 тыс. руб./мес. сдаю. Т.8-905-323-48-10, Т.45-82-10

✓ **МАГАЗИН**, салон, 60 кв.м, ул. Чапаева, 1/9-эт., отдельный вход, торговый зал 53 кв. м, евро, за 45 тыс. руб./мес. сдаю. Т.48-65-50, Т.40-64-00, Вера Александровна

Профессионально
подберем нежилое помещение для Вашего бизнеса. Магазины, салоны, офисы, склады в аренду сдаем. Т.45-82-60, Т.8-904-701-10-11

✓ **СТО** ул. Шелковичная, 200 кв. м, 50х4, оборудование, отопливается, по 120 руб./кв. м сдаю. Т.48-80-00

144
КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА
Производство

Корпус
производственный списанный, под разборку (демонтаж), пл. 3600 кв.м, сдаю. Оплата по договоренности. Т.36-47-54, Т.77-89-15 сот.

Помещение
производственное складское, отапливаемое, 480 кв. м, сдаю в аренду. Т.47-99-92, Т.36-47-54

Помещение
производственное, 2000 кв. м, можно под склад, имеется ж/д подъезд, в аренду сдаю или продаю. Т.34-51-97

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** производственное, ул. Московская/Радищева, хорошее состояние, 1/1-эт., кирпичного дома, 107 кв. м, за 30 тыс. руб. сдаю. Т.23-03-50, Т.90-74-62

Цех
под пищевое производство, 414 кв. м, в г. Энгельсе, готов к эксплуатации, в аренду сдаю. Т.58-22-23

145
КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА

Склады и складские услуги

Помещения
нежилые, под склады с макаронным оборудованием от 100 до 300 кв. м, в районе 6 квартала сдаю. Т.32-02-03, Т.59-19-46

Склад
1000 кв.м, район СХИ, недорого в аренду сдаю. Т.40-74-28 моб. Т.36-50-78 дом
✓ **СКЛАД** ул. Лермонтова, 650 кв. м, пандус, ж/д ветка, по 140 руб. за кв. м сдаю. Т.48-80-00

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** СХИ, "Русин", 160 кв. м, ц/5-эт., 2 зала + 3 комнаты, за 14 тыс. руб. сдаю. Т.48-80-00

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** ул. Чапаева/Сажко и Ван-цетги, 24 кв. м, 1-эт., за 5 тыс. руб. сдаю. Т.48-80-00

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** ул. Яблочкова 1-эт., 120 кв. м, + подвал 120 кв. м, все удобства, телефон, по 700 руб. за кв. м сдаю. Т.48-80-00

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** Крытый рынок, 81 кв. м, 1-эт., ремонт, телефон, под офис, магазин, по 1 тыс. руб. за кв. м сдаю. Т.48-80-00

148
КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА
Вне Саратова

✓ **МАГАЗИН** центр, г. Энгельс, 470 кв. м, новый дом, ремонт, по договорной цене сдаю. Т.48-80-00

149
КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА
Спрос

Окажем
квалифицированные услуги по сдаче Вашего помещения в аренду, подберем для Вас арендатора. Т.45-82-60, Т.8-904-701-10-11

✓ **ОФИС** в центре сниму. Т.27-32-53, Т.46-81-56

150
ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ В СОБСТВЕННОСТЬ
Дома, дачи в Саратове

Волжский район

Дачу в р-не Соколовой горы, маленькую деревянную, рядом недостроенная пеноблочная дача, полив по графику, 6 соток земли, плодоносящий сад, 15 минут до Волги, за 15 тыс. руб. продаю. Т.55-84-76.

Дачу в Затоне, 2-эт. кирпичную, р. бх5 метров, балкон, металлическая дверь и решетки, кухня отдельная кирп., сауна, душ, бассейн р. 2х4 метра, 12 соток земли, вода водопроводная, свет круглосуточно, от Волги 10 минут, за 170 тыс. руб. продаю. Т.97-01-10.

ДОМ ул. Чернышевского, 63 кв. м, 2-этажный, кирпичный, все удобства, за 850 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53, Т.46-81-56

ДОМ ул. Октябрьская/Соколова, 40 кв.м, 1-эт. кирпичный, все удобства, без земли, в общем дворе, за 300 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.8-904-701-77-66 Людмила

ДОМ, в пос. Новосоколовский, 200 кв. м, отдельно стоящий, панеля + брусом, за 1,5 млн руб. продаю. Т.27-76-46, Т.45-82-10

... 620 кв.метров, 2-этажное кирпичное здание + подвал, все удобства, за 4 млн руб. Возможен торг. Т.75-28-90, Т.70-28-88

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, 80 кв. м, ул. Вольская/Челюскинцев, 1/2-эт. кирп., СЖФ. фасад на ул. Челюскинцев, но переведено, чистая продажа, за 1400 тыс. руб. продаю. Т.27-76-46., Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, ул. Кутякова, 56 кв. м, 1/9-эт. кирп., 3 комн. кв., 4 окна на ул. Кутякова, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.27-76-46., Т.45-82-10

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, 45 кв. м, ул. Первомайская, евроремонт, за 1500 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, 120 кв. м, пр. Энтузиастов, 1/4-эт., все коммуникации, под магазин, офис, салон, за 3600 тыс. руб. продаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, 64 кв. м, ул. Вавилова, 1/9-эт., все коммуникации, под магазин, салон, за 2700 тыс. руб. продаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ**, нежилое, 240 и 300 кв. м, ул. Мичурина, 42, отдельный вход, частичная отделка, дом жилой, можно по отдельности, за 30 тыс. руб./кв.м. продаю. Т.27-44-41., Т.26-00-23, Людмила Васильевна

Сарай с погребом, в районе Сенного рынка, за 20 тыс. руб. продаю. Т.50-22-75. после 19 ч.

Сарай 2х3 м, кирпичный, с погребом, район Элеватора, продаю. Т.44-52-81

Сарай с погребом, ул. Аткарская, во дворе дома, за 7 тыс. руб. продаю. Т.75-57-27.

Сарай в р-не Домов 8 Марта, недорого продаю. Т.20-73-41.

Сарай большой, с погребом, в центре, ул. Вольская/Челюскинцев, недорого срочно продаю. Т.55-28-65.

138

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ ПРОДАЖА

Вне Саратова

Базу
отдыха, на 350 мест, действующую, на черном море Херсонской обл., Украина, 1 Линия, пляж 185 м, территория 3.5 га, капитальные строения, автономное холодное и горячее водоснабжение, собственная арт. скважина, продается. +38 Т. (067) 443-04-40, Т. (067) 408-18-24

Кафе
действующее, в центре г. Маркса, 600 кв. м. Торговое здание с подвалом - 1000 кв. м, продаются. Т.8-905-321-70-67 круглосуточно

Вагон под дачу на дорожке 2.5 тыс. руб. куплю. Т.44-34-92.

✓ **МАГАЗИН**, салон, от 50 кв. м, в Фрунзенском, Октябрьском районах, куплю или сниму. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

140

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА

Здания и особняки

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** 54 кв. м, ул. Бабушкин Взвоз/Чернышевского, отдельно стоящее, одноэтажное здание, все удобства, место под парковку, 11,8 соток земли, в аренду за 20 тыс. руб. в месяц сдаю. Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24 Анжела

141

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА

Офисы

✓ **ОФИС** в Кировском районе, ул. Большая Казачья/Горького, 40 кв.метров, 2 кабинета, телефон, по 12 тыс. руб./кв.м в аренду сдаю. Возможен торг. Т.27-86-24, Т.76-17-18

✓ **ОФИС** 40 кв. м, ул. Чапаева/Московская, 1/9-эт., кирпичного дома, все удобства, 3 телефона, офисная мебель, металлическая дверь, решетки, домофон, "Каскад" за 15 тыс. руб. в месяц сдаю + телефонные услуги "Каскад". Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24 Анжела

АРЕНДА

Офисных помещений, складов, магазинов, торговых площадей, кафе.

От собственника.

28-00-82
23-82-66
23-82-89
28-63-19

СДАЕМ ВСЕ

✓ **ОФИС** 5 кв.м., ул. Кутякова, цоколь/9-эт дома, мебель, телефон, парковка, в аренду по 3 тыс.руб. сдаю. Т.23-82-89, Т.28-30-45

✓ **ОФИС** 53.7 кв.м., Мирный переулок, 4/4-эт. дома, хороший ремонт, телефон, с офисной мебелью, в аренду по 350 руб./кв.м сдаю. Т.28-30-45, Т.23-80-00

✓ **ОФИС** 10 кв.м., пр-т Кирова, 2/2-эт. дома, в среднем состоянии, телефон, в аренду по 400 руб./кв.м. сдаю. Т.23-80-00, Т.23-82-66

✓ **ОФИС** 10 кв.м., ул. Луговая, 1/5-эт. дома, отдельный вход, телефон, парковка, в аренду по 200 руб./кв.м. сдаю. Т.23-82-66, Т.28-63-19

✓ **ОФИС** 150 кв.м., ул. Крайняя, 2 телефона, хороший ремонт, в аренду по 150 руб./кв.м. сдаю. Т.28-63-19, Т.23-80-00

✓ **ОФИС** 50 кв.м., ул. Театральная, отдельный вход, телефон, парковка, в аренду по 400 руб./кв.м. сдаю. Т.23-80-00, Т.23-82-66

✓ **ОФИС** 50 кв.м., ул. Пушкина, 3 комнаты, телефон, хороший ремонт, парковка, в аренду по 25 тыс. руб. сдаю. Т.23-82-66, Т.28-63-19

✓ **ОФИС** 70 кв.м., ул. Театральная, парковка, хороший ремонт, телефон, в аренду по 18 тыс.руб. сдаю. Т.28-63-19, Т.23-82-89

✓ **ОФИС** 80 кв.м., ул. Дзержинского, в среднем состоянии, телефон, парковка, в аренду по 10 тыс. руб. сдаю. Т.23-82-89, Т.28-30-45

✓ **ОФИС** 40 кв.м., ул. Московская, решетки, металлическая дверь, 3 телефона, с офисной мебелью, в аренду по 15 тыс.руб. сдаю. Т.23-80-00, Т.23-82-66

✓ **ОФИС** ул. Большая Садовая/Шелковичная, 1/5-эт., 20 кв. м, хороший ремонт, телефон, отдельный вход, за 5 тыс. руб. сдаю Т.48-80-00

✓ **ОФИС**, 30 кв. м, ул. Большая Казачья, хорошее состояние, телефон, 2 комнаты, за 12 тыс. руб./мес. сдаю. Т.27-32-53., Т.46-90-87, Марина

✓ **ОФИС**, 20 кв. м, центр, ул. Московская, хорошее состояние, телефон, за 8 тыс. руб./мес. сдаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

✓ **ОФИС**, 9 кв. м, центр, ул. Московская, хорошее состояние, телефон, за 4 тыс. руб./мес. сдаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

✓ **ОФИС**, 140 кв. м, ул. Московская, евроремонт, за 75 тыс. руб./мес. сдаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66

✓ **ОФИС**, 50 кв. м, район Липок, все удобства, телефон, центр, 1 этаж, срочно за 15 тыс. руб./мес. сдаю. Т.8-927-278-69-49., Т.45-82-10

✓ **ОФИС**, 60 кв. м, ул. Рабочая, 1/9-эт., отдельный вход, 3 кабинета, телефон, с/у, за 20 тыс. руб./мес. сдаю или продаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓ **ОФИС**, 54 кв. м, район Сенного рынка, евро, 2 кабинета, охрана, за 300 руб./кв.м. сдаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓ **ОФИС**, 155 кв. м, ул. Лермонтова, АТС, в кабинете офисная мебель, ремонт, за 500 руб./кв.м. сдаю. Т.51-29-50., Т.38-05-04, Людмила

✓ **МАГАЗИН** 87 кв.м., ул. Университетская, 2 торговых зала, подсобка, решетки, сигнализация, парковка, в аренду по 45 тыс.руб. сдаю. Т.23-80-00, Т.23-82-66

✓ **МАГАЗИН** Мирный переулок, 81 кв. м, 1-этажный, ремонт, телефон, по 1 тыс. руб. за кв. м сдаю. Т.48-80-00

✓ **МАГАЗИН**, 140 кв. м, ул. Московская, евроремонт, за 75 тыс. руб./мес. сдаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66

✓ **МАГАЗИН**, 92 кв. м, ул. Степана Разина, район Технического университета, 2 торговых зала, пустой, рядом асфальтированная площадка, можно частями, срочно за 35 тыс. руб./мес. сдаю. Т.8-905-323-48-10., Т.45-82-10

✓ **МАГАЗИН**, салон, 60 кв.м., ул. Чапаева, 1/9-эт., отдельный вход, торговый зал 53 кв. м, евро, за 45 тыс. руб./мес. сдаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓ **МАГАЗИН**, салон, 80 кв. м, пр. Энтузиастов, 1/10-эт., ремонт в счет аренды, за 50 тыс. руб./мес. сдаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓ **МАГАЗИН**, салон, 240 кв. м, ул. Московская, 1 этаж, отдельный вход, евро, под клиента, парковка, за 500 руб./кв.м. сдаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

✓ **МАГАЗИН**, салон, 120 кв. м, ул. Московская, 1/3-эт. отдельный вход, евро под клиента, парковка, за 600 руб./кв.м. сдаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

Площади

торговые в аренду сдаю. Т.52-44-80, Т.52-38-17

✓ **Площадь** торговую, 10 кв. м, центр, 2/2 кирп., за 10 тыс. руб. сдаю. Т.51-29-50., Т.28-80-00, Светлана Юрьевна

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** под СТО, Заводской район, со всеми коммуникациями, общей площадью 180 кв. м, в аренду сдаю или продаю. Т.59-06-48

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** нежилое, по адресу: г. Саратов, ул. Московская угол Вольской, евроремонт, 3 телефона, парковка, 120 кв.м, сдаю в аренду или продаю. Т.53-83-17

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** 45 кв. м, ул. Радищева/Мичурина, действующий парикмахерский салон, отличный ремонт, оборудование, сплит-система, можно под офис, за 15 тыс. руб. в месяц сдаю. Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24 Анжела

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** нежилое, 190 кв. м, ул. Чапаева, подвал, отдельный вход, ремонт в счет аренды, под магазин, салон, кафе, за 55 тыс. руб./мес. сдаю. Т.48-65-50., Т.40-64-00, Вера Александровна

ОРГАНИЗАЦИЯ СДАЕТ В АРЕНДУ

МАГАЗИН

общей площадью более 300 кв. м. Район "Стрелки"
Тел. 26-07-23, 69-27-31

АРЕНДА

Склады и складские услуги

Помещения

нежилые, под склады с макаронным оборудованием от 100 до 300 кв. м, в районе 6 квартала сдаю. Т.32-02-03, Т.59-19-46

Склад

1000 кв.м, район СХИ, недорого в аренду сдаю. Т.40-74-28 моб., Т.36-50-78 дом

✓ **СКЛАД** ул. Лермонтова, 650 кв. м, пандус, ж/д ветка, по 140 руб. за кв. м сдаю. Т.48-80-00

✓ **СКЛАД** ул. Большая Казачья/Ст. Разина, полуподвал, 45 кв. м + холодильное оборудование, по 6,5 тыс. руб. сдаю. Т.48-80-00

✓ **СКЛАД** Крытый рынок, 24 кв. м, 1-этажный, все удобства, за 5 тыс. руб. сдаю. Т.48-80-00

✓ **Склады**, 850 кв. м, Сокурский тракт, можно 350 кв. м, за 70 руб./кв.м. сдаю. Т.51-29-79., Т.51-91-39, Вера

146

КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ АРЕНДА

Другого и свободного назна

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** 70 кв.метров, на ул. Сакко и Ванцетти, можно частями от 20 кв.метров, евроремонт, телефон, решетки, металлическая дверь, отдельный вход, от 500 руб/кв.м в аренду сдаю. Т.27-21-53, Т.78-02-94

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** на ул. Большая Казачья, 2/2-эт. кирпичного дома, 37 кв.метров, отдельный вход, телефон, все удобства, по 10 тыс. руб. в месяц, в аренду сдаю. Т.42-08-09 Ольга

Помещение

нежилое, 256,7 кв. м общей площади, расположенное по адресу: г. Саратов, ул. Большая Садовая 141, в аренду сдаю. Т.46-10-91

✓ **ПОМЕЩЕНИЕ** нежилое, 100 кв. м, ул. Рахова/Московская, под склад, офис, можно частями, от 15 кв.м, по 200 руб./кв.м. сдаю. Т.27-44-41., Т.26-00-23, Татьяна Юрьевна

Дачу в Затоне, 2-эт. кирпичную, р. 6х5 метров, балкон, металлическая дверь и решетки, кухня отделанная кирпичом, сауна, душ, бассейн р. 2х4 метра, 12 соток земли, вода водопроводная, свет круглосуточно, от Волги 10 минут, за 170 тыс. руб. продаю. Т.97-01-10.

✓ **ДОМ** ул. Чернышевского, 63 кв. м, 2-этажный, кирпичный, все удобства, за 850 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

✓ **ДОМ** ул. Октябрьская/Скоковская, 40 кв.м, 1-эт. кирпичный, все удобства, без земли, в общем дворе, за 300 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.8-904-701-77-66 Людмила

✓ **ДОМ**, в пос. Новосаколовгорский, 220 кв. м, отдельно стоящий, панель + блоки, цоколь + 1 этаж + мансарда, все удобства, срочно продаю. Т.45-82-10., Т.27-76-46

✓ **Коттедж** в пос. Зональный, 2-этажный, кирпичный, 267 кв.метров общей площади, без окончатальной отделки, все удобства, гараж, 10 соток земли, за 1 млн 700 тыс. руб. продаю. Т.20-34-29

✓ **Коттедж** в пос. Зональный, 300 кв.метров общей площади, построено 2,5 этажа, 1 этаж из фундаментных блоков, приватизировано, удобный подъезд, за 1 млн 100 тыс. руб. продаю. Т.51-86-37 вечером, Т.97-54-08 днем

✓ **Коттедж** в пос. Юбилейный, 2-этажный, кирпичный, 160/310/18 м, 20 соток земли, чистая продажа, за 6 млн руб. продаю. Т.78-00-49

✓ **Коттедж** ул. Кооперативная, продолжение ул. Горького, 230 кв. м, 3,5 сотки, рядом центр, транспорт, школа, за 2400 тыс. руб. продаю или меняю на квартиру, автомобиль + Ваша доплата. Т.75-20-45

✓ **КОТТЕДЖ** в пос. Зональный, 2-этажный, 200 кв.метров общей площади + веранда, подвал, зимний сад, сауна, бассейн, городской телефон, запасное водо- и электро-снабжение, 11 соток земли, за 103 тыс.у.е. продаю. Т.31-57-89

✓ **КОТТЕДЖ** в пос. Юбилейный, 400 кв.м, 2 этажа, все удобства, жилой, 20 соток, за 6000 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

✓ **КОТТЕДЖ** в пос. Зональный, ЦДК, 250 кв.м, 2 этажа, все удобства, жилой, за 4700 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

✓ **КОТТЕДЖ** 2-эт., 217 кв.м., сад, АГВ, за 1.5 млн. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.90-85-50 Елена

✓ **Полдома** в п. Зональном, 70 кв. м, 2 гаража, баня, теплица, 9 соток земли, за 1,3 млн руб. продаю. Т.79-75-87

✓ **Полдома**, деревянный, ул. Вознесенская/Большая Горная, 48 кв. м, 2 комнаты, газ, вода, без слива, отдельный вход с улицы, земля, хорошее состояние, крепкий дом, потолки 2.8 м, за 300 тыс. руб., торг, продаю. Т.45-82-10., Т.27-76-46

✓ **ПОЛОДОМА** на ул. Рогожина (район "Пентагона-2"), деревянного, 35 кв.метров общей площади, центральный слив, туалет в доме, погреб, 1,5 сотки земли, за 200 тыс. руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-21-10

✓ **ЧАСТЬ ДОМА** (1/4) на ул. Тагильской (пос.Новосаколовгорский) 36/47/7 м, погреб, 1 сотка, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50. Т.54-30-80

Заводской район

Дом деревянный, 72,4 кв. м, газ, АГВ, слив, колодец, 2 погреба, 6 соток земли, плодородный сад, 1 Пролетарка, за 450 тыс. руб. продаю или меняю на 1-комн. кв. Адрес: 4 ОГОРОДНЫЙ ПР-Д 14

Дом деревянный, 2 комнаты, печное отопление, 4 сотки, рядом газ, вода, пос. Юриш, от хозяина по договорной цене продаю. Т.8-905-033-58-73

ДОМ 5 Динамовский пр-д, 80 кв.м, отд. дерев.-шпальный, 4 комнаты, газ, АОВ, слив, вода в колодце, нормальное состояние, надворные постройки, новый подъезд, 7,3 сотки земли в аренду, чистая продажа, за 420 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.76-12-88 Ольга Петровна

ДОМ на ул. Лесопильной, одноэтажный, дерев./кирпич., 40 кв.метров общей площади, 2 комнаты, газ, вода, слив, чистая продажа, за 250 тыс. руб. продаю. Т.73-62-27, Т.26-45-67

ДОМ, 130 кв. м, 2-этажный, деревянный, брус, все удобства, 6 соток, ул. Нагорная, за 1000 тыс. руб. продаю. Т.22-64-10, Т.8-903-385-57-57, Алексей

ПОЛДОМА на ул. Южная (район 3 жилучастка) деревянного, 52 кв.метров общей площади, 3 комнаты, вода, слив, баня, гараж, 6,5 соток земли, чистая продажа, за 400 тыс. руб. продаю. Т.73-63-29, Т.97-22-79

ПОЛДОМА на ул. Лесопильной, 1-эт. дерев., 50 кв.метров общей площади, газ, вода, газовое отопление, 4 сотки земли, за 300 тыс. руб. продаю. Т.58-89-11

ПОЛДОМА на Новой 9 Линии (район речного порта), одноэтажного, деревянного, 55 кв.метров общей площади, без удобств, городской слив, 5 соток земли, за 200 тыс. руб. продаю. Т.45-77-25, Т.76-13-11 Владимир Николаевич

Часть дома, 40 кв. м, Пролетарка, 3 уровня, коммуникации рядом, 6,5 соток, отдельный вход, меняю на жилье. Т.90-07-73

Кировский район

Дачу в пос. Мирном (район Молочки), одноэтажную, кирпичную, 7 соток земли, емкость, вода, свет, плодородный сад, по договорной цене продаю. Т.51-44-78.

Дачу на Молочке, деревянную, плодородный сад, 9 соток, по договорной цене продаю. Т.48-47-02.

Дом 44 кв. м, деревянный, отдельно стоящий, газ, АГВ, сарай, погреб, летний душ, между автовокзалом и "Стрелкой", верх, за 350 тыс. руб. продаю. Адрес: 3 ЦЕМЕНТНЫЙ ПР-Д 107 с 19 ч. до 21 ч.

Дом 2-этажный, кирпичный, ул. Вольская/Крайняя, 72/133/18 м, все удобства, телефон, баня, сруб, участок 11 соток, молодой плодородный сад, огород, от хозяина, за 1750 тыс. руб., торг, продаю. Т.69-28-07

Дом в районе Молочки, кирпичный, 20 кв.метров + пристройка кирпичная 50 кв.метров (недостроенная), вода, свет, слив, кирпичный погреб 15 кв.метров, 6 соток земли, за 360 тыс. руб. срочно продаю. Т.91-54

Дом в районе Молочки, конечная остановка автобуса 1: 13, 2-этажный, кирпичный, 40 кв. м, вода, слив, АГВ, приусадебный участок 6 соток с плодородным садом, баня, погреб, без коммуникаций. Т.46-08-49

Дом в районе Молочки, 50 кв.м, отделка, 3 комнаты, газ, АОВ.

КОТТЕДЖ в Молочке, Елочки, 300 кв.м, 2 этажа, все удобства, евро, за 500 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

Полдома после пожара, в Кировском районе, документы оформлены, за 150 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.54-90-88 вечером

Полдома деревянный, пристройка с 1 комнатой 25 кв. м и 6 м - место под кухню, газовое отопление, участок 2 сотки, 1 Ямской проезд, 31, Стрелка, верх, за 175 тыс. руб. продаю. Т.48-37-56, Надежда Юрьевна

ПОЛДОМА ул. Танкистов Сеной, 1/1-эт., кирпичного дома, 24/30/6 м, нет слива, вода, газовое отопление, за 310 тыс. руб. продаю. Торг. Т.90-80-69, Т.29-07-37

ПОЛДОМА на ул. Крайней (район СХИ), кирпичного, 28/50/18 м, все удобства, 2 погреба, высокие потолки, 6 соток земли, за 800 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

Полдома, деревянный, 50 кв. м, газ, вода, котел АГВ, кирпичный погреб, 2 сотки в собственности, 1 Дачная, меняю на 1,2-комн. кв., желательно в районе СХИ, Т.55-76-80.

Полдома, газ, вода, 35 кв. м, 1,3 сотки, сарай, погреб, ул. Большая Горная/Чапаева, за 250 тыс. руб. продаю. Т.44-03-49

УЧАСТОК центр, без отселения, коммуникации, 11 соток, за 4300 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ЧАСТЬ ДОМА пос. Мирный, ул. Песочная, дерево + кирпич, 34 кв.м, 2 смежные комнаты, АГВ, вода, слив, кирпичный сарай, отличное состояние, 1 сотка, за 250 тыс. руб. продаю. Т.74-06-41, Т.40-73-79 Татьяна

ЧАСТЬ ДОМА (1/3) 1-эт. деревянного, ул. Зеленая, 32 кв.м общей площади, все удобства, чистая продажа, за 160 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08

Ленинский район

В ДАЧНАЯ УЛ. Коттедж 2-ур. кирп., 370 кв.м., без внут.отделки, 12 соток, гараж, баня, рядом лес, пруд, за 1600 т.р. продаю. Т.73-62-59, Т.53-49-09 Сергей.

БАЗА Сокурский тракт, 300 + 260 кв. м., свет, вода, ЖБК, под производство, за 1550 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

Дачу кирпично-деревянную, емкость, туалет, вода по графику, большой плодородный сад, выход к реке, земельный участок 5,8 соток + 15 соток рядом, в Елшанке, остановка "Третьи сады", срочно недорого продаю. Т.54-26-47

Дачу в районе 6 квартала, вода, 8 соток, сад, за 8 тыс. руб. продаю. Т.36-83-29, Т.36-42-28

Дачу низ п. Солнечного, 6 соток, домик, плодородный сад, вода круглосуточно, недорого продаю. Т.44-44-80.

Дачу в пос. Сокол, кирпичную, р. 3х5 метров + фундамент 6х6 метров (с погребом), 8 соток земли, приватизирована, плодородный сад (сорта из питомника), вода, свет, рядом, емкость на 5 куб.м., по договорной цене продаю. Т.52-55-00. дом.

Дачу в р-не Жасминки, ост. "837 км", дом недостроенный, 4,5 сотки земли, саду 14 лет, забор - сетка рабица, емкость на 6 куб.м., продаю. Т.8-905-325-27-59 сот.

Дачу в р-не Поливановки, плодородный сад, по договорной цене продаю. Т.92-78-49

Дом кирпичный, 80 кв. м, все удобства, те-

УЧАСТОК Сеной, Посадского, 2 сотки, коммуникации, подъезд, документы готовы, возможно разрешение на строительство, за 300 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

УЧАСТОК 5 Дачная, 12 соток, удобный подъезд, за 380 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

ЧАСТЬ ДОМА на ул. Ипподромной, одноэтажного, кирпичного, 33/45/9 м, 2 комнаты, газ, газовое отопление (АГВ), 4 сотки земли, за 360 тыс. руб. продаю. Т.64-86-82

Октябрьский район

Дачу на Кумысной Поляне, по маршруту автобуса N 27, ост. "Крольчатник", 10 соток земли, вода, свет, летний домик, сад, недорого продаю. Т.21-35-14. после 20 ч

Дом 2-этажный, деревянный, 100 кв. м, под снос, 6 соток земли, ул. Беговая район магазина "Уют", по договорной цене продаю. Т.70-87-15

Дом в районе Горпарка, на берегу р. Волги, 46 кв. м, газ, АГВ, вода, участок 5,5 соток, продаю. Т.78-10-78

ДОМ в Агафоновке, 63 кв.м, деревянный, газ, АГВ, вода, слив, туалет на улице, 6 соток земли, чистая продажа, за 600 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.40-81-26 Валентина Васильевна

ДОМ в 1,5-этажа, обложен кирпичом, ул. Беговая (р-н Тех.университета, магазин "Уют"), 80 кв.м общей площади, приватизирован, 4,5 сотки земли, все удобства, гараж кирпичный 5х6 м, чистая продажа, за 950 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.64-05-06

ДОМ купеческий, на ул. Советская/Радищева, 3/3-эт. кирпич., 99/135/9 м, 5 комнат, высокие потолки, все удобства, 2 балкона, 2 входа, тихий центр, можно под офис, за 2 млн 700 тыс. руб. продаю. Возможен выкуп 1 и 2 этажей. Т.8-927-224-80-04, Т.44-76-24 Ангела

Дом в Агафоновке (Уральский проезд), одноэтажный, деревянный, обложенный кирпичом, частичные удобства, участок 4,7 соток, документы готовы, за 480 тыс. руб. продаю. Т.73-61-31, Т.29-47-97 Аня

ДОМ на ул. Симбирцева (район Ильинской пл.) одноэтажный, кирпичный, 60 кв.метров общей площади, отдельно стоящий, 2 смежные комнаты, все удобства, хорошее состояние, без участка земли, за 600 тыс. руб. продаю. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ДОМ на ул. 2 Садовая (район магазина "Магистраль"), 1-этажный, деревянный, 45 кв.метров общей площади, 1,5 сотки земли, за 350 тыс. руб. продаю. Т.27-98-40, Т.98-77-99

ДОМ 4 Линия Агафоновка, 60 кв. м, деревянный, 4,5 сотки земли, 4 комнаты, веранда, газ, хорошее состояние, чистая продажа, за 590 тыс. руб. продаю. Т.37-05-41, Т.79-54-77 Людмила.

ДОМ деревянный, ул. Клочкова (низ, р-н к/т "Родина"), 1-этажный, 60 кв.м. общей площади, 3 комнаты, кухня-столовая, газ, слив, вода, АГВ, погреб, асфальт, 4,5 сотки земли (в собственности), за 690 тыс.руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

ПОЛДОМА в Агафоновке, 18/35/11 м, деревянного, газ, АГВ, слив, вода, в колонке, туалет на улице, 1,5 сотки земли, за 270 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.40-81-26 Валентина Васильевна

ПОЛДОМА ул. Брестская, 50 кв. м, 1-этажный, деревянный, 2 комнаты, все удобства, туалет в доме, за 500 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ПОЛДОМА на ул. Подтепихинской (район

ТАК МОЖЕТ ВЫГЛЯДЕТЬ ВАШЕ

ЧАСТНОЕ ФОТО ОБЪЯВЛЕНИЕ

В ГАЗЕТЕ Из рук в руки

Справки по тел.: 78-30-07



Коттедж, 20 км от города, 320 кв. м, бассейн, камин, бассейн, гараж, 13 соток земли, в отличном состоянии, поселке, продаю Т. XX-XX-XX

Дачу с. Боковка, 2-этажную, речка, емкость, 10 соток земли, полив, свет, сад, срочно продаю. Т.45-03-58

Дачу по Усть-Курдюмскому направлению, ост. "Сосенки", 500 м до пляжа, 2 этажа, кирпичная, сауна, солярий, место под а/м, 4 сотки, за 230 тыс. руб. продаю. Т.50-92-90.

Дачу в р-н Расловка-1, 2 этажа, кирпичную, река рядом, подъезд хороший, гараж, емкость, свет, вода, 4 сотки, продаю. Т.23-09-50.

Дачу в Широком Буераке, 300 м от пристани, автобуса, 8 соток, + 6 соток огорода, свет, вода, продаю. Т.38-31-54.

Дачу кирпичную, 2 этажа, сад неухоженный, 12 соток, не доезжая Трещихи, за 20 тыс. руб. продаю. Т.95-30-01.

Дачу в р-н Энгельские Сосны, берег притока Саратовки. 1 ряд, 2 этажа, кирпичную, 6х6 м, сад 8 соток, вода постоянно, за 250 тыс. руб. продаю. Т.23-42-39.

Дачу в р-не Усовки, 2 этажа, кирпичную, 6 соток, 6х6 м, свет постоянно, вода постоянно, емкость на 7 куб. м, за 220 тыс. руб. продаю. Т.45-15-35. после 16 час.

Дачу кирпичную, 2-этажную, 52 кв. м, на берегу Волги, 500 м вверх по реке от с. Бельенки, 20 соток, за оградой лес, 1 сосед, свет, вода, душ, печка в даче, родник, туалет, дорого продаю. Т.51-18-97

Дачу 6х6 м, 2-этажную, кирпичную, Усть-Курдюмское направление, остановка "Тропинка" налево, 8 соток, сауна, вода, душ, вода, свет, охрана, без посредников, продаю. Т.8-905-030-05-59.

Дачу по Сокурскому тракту, 6х5 м, веранда, кирпичную, 13 соток земли, фундамент можно под баню, плодородный сад, за 25 тыс. руб. продаю. Торг. Т.32-96-29. Таисия Сергеевна

Дачу недостроенную, 5 соток земли, район Нового моста, турбаза Водоканала, за 80 тыс. руб. продаю. Т.51-45-77.

Дачу в Расловке-1, недостроенную, 5 соток земли, стройматериалы, плодородный сад, емкость, забор, хозблок, по договорной цене продаю. Т.22-83-43.

Дачу в районе турбазы "Пчелка", новую 2-этажную, кирпичную, хорошая отделка, веранда, свет и вода постоянно, асфальт до дачи, подъезд круглый год, большой пляж, за 320 тыс. руб. продаю. Т.64-69-36.

Дачу в районе Пудовкино, 2-этажную, без внутренней отделки, недорого продаю. Т.92-57-61., до 17 ч., Галина

Дачу на Волге, в Трещихе, 2-этажную, 6 соток, сад плодородный, емкость, сарай, туалет, душ, по договорной цене продаю. Т.95-01-95., после 18 ч., Галина Петровна

Дачу 2-этажную, 100 кв. м, гараж 6х4,5 м, баня 6х4 м, вырыта яма под бассейн 4х4 м, частичная отделка, 7 соток, вода, свет, рядом

Дачу кирпичную, 6 соток земли, в районе 2 Гуселки, свет, вода, недорого продаю. Т.27-37-12, Т.(258)5-95-42

Дачу п. Жасминный, дом деревянный, емкость, сарай, плодородный сад, продаю. Т.38-42-98, Т.36-86-08

Дачу кирпичную, в пос. Красный Текстильщик, 15 км от Саратова, 7 соток земли, плодородный сад, рядом пруд, продаю. Т.97-83-95. Константин Васильевич

Дачу 2-этажную, приватизированную, в пос. Усть-Курдюм, балкон, солярий, гараж, баня, душ, погреб, плодородный сад, вода, свет круглый год, от хозяина, по договорной цене срочно продаю. Т.48-26-39., с 18 до 22 ч.

Дачу в селе Широкий Буерак, 8 соток, плодородный сад, рядом Волга, 2-этажную, кирпичную, 5х6 м, оцинкованная крыша, баня, питьевая вода на участке, за 160 тыс. руб. продаю. Т.32-24-69., Т.28-83-57

Дачу 6х6 м, кирпичную, с мансардой, 10 соток, свет, вода, емкость, на берегу Волги, рядом лес, район Пудовкино, за 80 тыс. руб. продаю. Т.92-66-30.

Дачу в Усовке, бревенчатый сруб 5х6 метров, веранда 3х6 метров, мансарда, 4,5 сотки земли, продаю. Т.34-13-63.

Дачу 2-эт. кирпичную, с гаражом, в 10 км от Саратова, авт. N 383, свет, вода по графику, емкость на 10 куб.м., душ, саду 12 лет, охрана, рядом большой пруд Латырь, по договорной цене продаю. Т.45-41-84.

Дачу в с. Широкий Буерак, р. 6х8 метров, 2-этажную, кирпичную, 10 соток земли, свет, емкость, душ, участок огорожен, охрана круглый год, за 150 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.43-20-67. после 19 ч.

Дачу Татищевском районе с. Губаревка, двухэтажную, 6х6 м, на берегу пруда, 16 соток, сад, по договорной цене продаю. Т.8-903-386-76-16, Т.(258)5-61-73

Дачу на ост. "263 км" (направление на Тарханы), 2-этажную, кирпичную, 100 кв.метров, 12 соток земли, плодородный сад, вода по графику, емкость 7 куб.метров, свет круглый год, 180 метров до Волги, 5 минут до электрички, по договорной цене продаю. Т.37-07-59.

Дачу 2-этажную, 4 комнаты, Узморье, на берегу р. Волги, с мебелью, подвал, газовый баллон, по договорной цене продаю. Т.26-17-09.

Дачу деревянную, полностью благоустроенную, с пристроенной кухней и душем (горячая вода), "837 км" Татищевское направление, правая сторона, по договорной цене продаю. Т.48-52-56 после 21 ч.

Дачу кооператив "Радуга" Дачи Урицкого, 8 соток, кирпичный дом, 4,6х5,6 м, емкость, вода, свет, до р. Волги 5 мин., по договорной цене продаю. Т.23-90-59. дом.

Дачу на Шумейке, одноэтажную, обложенную кирпичом, участок 5 соток, плодородный сад, вода по графику, емкость, свет

Дачу по Усть-Курдюмскому направлению, с. Пристанное, 2-эт. кирпичную, баня, газ, свет, вода, скважина, плодородный сад, удобный подъезд, за 350 тыс. руб. продаю. Т.79-89-16.

Дачу в районе Квасниковки, 4 сотки, кирпичную, мансарда, 10 минут до Волги, за 60 тыс. руб., торг, продаю. Т.55-47-13.

Дачу 1-этажную, кирпичную, 4 комнаты, 10 соток, плодородный сад, вода по графику, емкость, посажены овощи, Татищевское направление, остановка "Докторовка", за 13 тыс. руб., торг, продаю. Т.69-30-35.

Дачу 2-эт. кирпичную, в р-не с. Широкий Буерак, 8,5 соток земли, приватизирована, рядом с Волгой, гараж в даче, балкон, крыша - гофрилист из нержавеющей стали, плодородный сад, полив по графику, продаю. Т.72-02-37.

Дачу в пос. Латухино, 5 км от Саратова, по Сокурскому тракту, 6 соток, домик - пеноблок, 2 этажа, 52 кв. м, свет, охрана, река, остановка рядом, за 15 тыс. руб. продаю. Т.96-53-45, Наталья Евгеньевна

Дачу на ст. Тарханы, 2-этажную, кирпичную, свет, вода, огорожена, емкость, туалет, 11 соток земли, плодородный сад, металлическая дверь, решетки, за 70 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.20-76-97.

Дачу недостроенную, возле Усть-Курдюма, 4 сотки, сад, дорого продаю. Т.29-30-66, дом.

Дачу кирпичную, 6х7 м, 2-этажную, свет, вода, охрана, емкость, плодородный сад, 10 соток, село Бельенки, Волга, продаю. Т.8-927-227-61-71

Дачу 2-этажную, в районе Усовки, кирпичное дерево, 4 сотки, свет, вода, мебель, холодильник, 2 емкости для воды, туалет, на берегу металлический гараж, за 105 тыс. руб. продаю. Торг. Т.78-71-97, Игорь, Т.44-28-39, Нина Дмитриевна

Дачу новую, в районе СГУ, сад 8 соток земли, 2-этажную, кирпичную, по договорной цене продаю. Т.28-56-05 после 19 ч.

Дачу в районе санатория Волжские дали, 2-эт. кирп. дом 6х8, участок 13 соток, вода, свет, за 700 тыс. руб. продаю. Т.(095)507-11-95, Т.(095)455-40-43

Дачу т/б "Волга", 2-эт., кирп., баня, сад 5 соток, до Волги 5 мин, слив, за 370 тыс. руб. срочно продаю. торг. Т.41-58-51

Дачу в пос. Приволжском, домик, плодородный сад, 7 соток, остановка Мясокомбинат, за 15 тыс. руб. продаю, возможен торг. Т.31-13-89 после 18:00 WWW.zubehin@mail.ru

ДАЧУ в с. Хмелевка, 2-эт. кирпичную, 43 кв.м., с мансардой и верандой, кирпичная баня, кирпичный туалет, без отделки, металлическое ограждение, лес, в собственности, за 800 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.27-30-30

2-этажная кирпичная 50 кв. метров (недостроенная), вода, свет, газ, кирпичный погреб 15 кв. метров, 6 соток земли, за 360 тыс. руб. срочно продаю. Т.31-51-54

Дом жилой, район Молочки, конечная остановка автобуса N 13, 2-этажный, кирпичный, 85 кв. м, газ, вода, слив, АГВ, приусадебный участок 6 соток с плодоносящим садом, кирпичный гараж, баня, погреб, без посредников, продаю. Т.40-08-49

ДОМ ул. Чапаева/Зеленая, 59 кв.м, отделка дерев. шпательный, 3 комнаты, газ, АОВГ, вода, слив, небольшой гараж, баня, 3,5 сотки земли, чистая продажа, торг, за 530 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.76-12-88 Ольга Петровна

ДОМ 36/75/16 м, 2 уровня, обложен кирпичом, АГВ, вода, слив, 3 Цементный проезд, автоэкзал, за 760 тыс. руб. продаю. Т.43-27-17, Т.20-70-66

ДОМ деревянный, 1 Мурманский пр-д, р-н Сенного рынка, деревянный, 40 кв.м. общей площади, вода, слив, АОВГ, 2 сотки земли, чистая продажа, за 550 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.48-39-08

ДОМ 1-эт. кирпичный, на Молочке, ул. Меховская, 31/47/10 м, 7 соток земли, АГВ, колодец во дворе, за 280 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.55-86-53

ДОМ ул. Чапаева, 60/87/8 м, 1-эт. кирпичный, все условия, без земли, за 900 тыс. руб. продаю. Т.69-26-43, Т.55-86-53

ДОМ на ул. Тракторной (район Стрелки), 3-этажный, деревянный, 70 кв. метров общей площади, два отдельных входа, хорошее состояние, нет слива, участок земли 5 соток, за 500 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-53-50, Т.73-52-19 Светлана

ДОМ 1-эт. кирпичный, ул. Городская, 155 кв.м. общей площади, 2 гаража, 6 соток земли, все коммуникации, документы готовы, за 1 млн. руб. продаю. Т.23-80-00, Т.23-82-89 Лена

ДОМ Зеленая ул./Симбирская, 26 кв.м, 1/2 деревянного, АОВГ, слив, туалет в доме, общий двор, за 180 тыс. руб. продаю. Т.45-82-05, Т.8-904-701-77-66

ДОМ ул. 12 Линия, район завода "Лакокраска", отдельно стоящий, деревянный, частичные удобства, 3,5 сотки земли, чистая продажа, 40 кв. м, за 300 тыс. руб. продаю. Т.23-03-50, Т.90-74-62

ДОМ, Обводная ул., "Саксагай", 60 кв. м, деревянно-кирпичный, газ, вода, слив, сарай, погреб, 6 соток, отличное состояние, за 580 тыс. руб. продаю. Т.22-64-10., Т.8-963-385-57-57, Алексей.

ДОМ, ул. Танкистов, район Сенного рынка, 1 кв. м, деревянный, собственность, все коммуникации, за 1100 тыс. руб., торг, за 1000 тыс. руб. продаю. Т.70-87-09., Т.8-994-701-07-20

ДОМ 2-этажный проезд, СХИ, 90 кв. м, кирпичный, газ, вода, слив, за 950 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.58-03-66

ДОМ на Молочке ул. Городская, 330 кв. м, 2-этажный, кирпичный, все удобства, гараж на 4 машины, под "свар", за 10 тыс. руб. продаю. Т.44-14-81, Т.58-91-45

8 соток земли, приватизирована, плодоносящий сад (сорта из питомника), вода, свет рядом, емкость на 5 куб.м., по договорной цене продаю. Т.52-55-00, дом.

Дачу в р-не Жасминки, ост. "837 км", дом недостроенный, 4,5 сотки земли, саду 14 лет, забор - сетка рабица, емкость на 6 куб.м., продаю. Т.8-905-325-27-59 сот.

Дачу в р-не Поливановки, плодоносящий сад, по договорной цене продаю. Т.92-78-49

Дом кирпичный, 80 кв. м, все удобства, телефон, гараж, погреб, асфальт, все новое, туалет, ванна, п. Поливановка, продаю. Т.44-56-95

Дом в Поливановке, 2-уровневый, 68 кв. метров общей площади, большой гараж 60 кв. метров, с помещением под мастерскую, 220-380 В, 9 соток земли, баня, газ, слив, газовое отопление (АГВ), колодец, за 650 тыс. руб. продаю. Т.22-16-02

ДОМ Дачный проспект 9 Дачная, 55 кв. м, деревянно-кирпичный, 4 комнаты, АГВ, 6 соток земли, хороший подъезд, погреб, за 390 тыс. руб. продаю Т.43-16-15, Т.37-05-41 Вика.

ДОМ Московское шоссе, 93 кв. м, деревянно-кирпичный, 11 соток земли, АГВ, газ, свет, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Торг. Т.43-16-15, Т.37-05-41 Вика.

ДОМ 54 кв. м, 1/1-эт., деревянный, АГВ, вода, газ, 6 соток, веранда, погреб, ул. Вишневая ул., верх, за 480 тыс. руб. продаю. Т.52-33-39, Т.37-05-41 Марина.

Дом, в пос. Жасминный, кирпичный, 3 комнаты, кухня 15 м, газовый котел, вода, слив, 50 кв. м, сарай, 14 соток, за 420 тыс. руб. продаю. Адрес: пос. Жасминный, УЛ ВСТРЕЧНАЯ 18

ДОМ, ул. Мало-Поливановская, 70 кв. м, 1-этажный кирпичный, 5 соток, гараж, газ, вода, слив, чистая продажа, за 520 тыс. руб. продаю. Т.27-32-53., Т.46-81-56

ДОМ, новый, 150 кв. м, 2-этажный, мансарда, ул. Вишневая, 2,6 сотки, телефон, с/у совмещенный, гараж кирпичный, сарай кирпичный, погреб, за 2500 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10., Т.27-76-46

Коттедж 340 кв. м, новый, 100 % готовности, все удобства, 6 соток земли, гараж, сауна, евроремонт, паркет на 2 этажах, от хозяина, Большая Поливановка Ленинский район, продаю. Т.48-25-82 после 16 ч

КОТТЕДЖ ул. Зеленогородская, 7 Дачная, 350 кв.м, 2 этаж, жилой, все удобства, гараж, за 2500 тыс. руб. продаю. Т.45-82-68 Игорь

Коттедж, 2-этажный, кирпичный, 220 кв. м, 2 с/у, сарай, гараж, 6 соток, 8 Дачная, за 1800 тыс. руб. продаю. Т.71-37-39

ПОЛДОМА в районе 5 Дачной (ул. Левая сторона), 43 кв. метров общей площади, газ, газовое отопление (АГВ), летний домик, 11 соток земли, за 420 тыс. руб. продаю. Т.70-73-71

ПОЛДОМА на ул. Гусельской (район 75 школы), срубового, 42 кв. метра общей площади, 3 комнаты + кухня, газ, вода, 4 сотки земли, за 450 тыс. руб. продаю. Т.90-79-50, Т.54-30-80

ПОЛДОМА в Агафоновке, 18/35/11 м, деревянного, газ, АГВ, слив, вода, в колонке, туалет на улице, 1,5 сотки земли, за 270 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.40-81-26 Валентина Васильевна

ПОЛДОМА ул. Брестская, 50 кв. м, 1-этажный, деревянный, 2 комнаты, все удобства, туалет в доме, за 500 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

ПОЛДОМА на ул. Политехнической (район Силикатного завода), деревянного, 60 кв. метров общей площади, все удобства, 3 сотки земли, за 450 тыс. руб. продаю. Т.64-86-82

Полдома, деревянный, в районе Ильинской пл., 28/38 м, 3 комнаты, веранда, газовое отопление, 1,5 сотки, отдельный двор, за 300 тыс. руб. продаю. Т.71-39-66., после 20 ч.

УЧАСТОК Горпарк, 4,5 сотки, под строительство элитного дома, подъезд, коммуникации, за 1700 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

Часть дома дерев./кирп., 65 кв.м., 4 комнаты, газовое отопление, погреб, вода во дворе, надворные постройки, 4,5 сотки земли, место под гараж, документы готовы, в Октябрьском районе, от хозяина. за 580 тыс. руб. продаю. Т.58-96-59 сот.

Фрунзенский район

МАГАЗИН 49 кв.м., центр, без коммуникаций, отличное место, за 2000 тыс. руб. продаю. Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эдуард

УЧАСТОК Чапаева/Сакко и Ванцетти, 2/4 ГА, за 15,5 млн. руб. продаю. Т.46-19-62

Прочие районы

Коттедж кирпичный, недостроенный, 13х11 м, 10 соток земли, центральная канализация, вода и газ рядом, школа, магазин, детская поликлиника, все рядом, по договорной цене продаю. Т.8-905-031-89-80

151

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ В СОБСТВЕННОСТЬ

Дома, дачи в Сар.области

ДАЧА Пристанное Кооператив 2, 2-эт. кирпич., сад, 6 + 9 соток, место под машину, баня, душ, до Волги 800 метров, за 450 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

Дачу Энгельсский район с. М. Тополевка, 2-этажную, кирпичную, 5х6 м, свет, вода, р. Волга рядом, по договорной цене продаю. Т.45-34-59

Дачу в Трещихе, кирпичную, с мансардой, погреб, вода, емкость, 12 соток земли, отдельно гараж, по договорной цене продаю. Т.20-60-26 после 19 ч.

Дачу "Волжские Дали", 6х7 м, 7 соток земли, 1 этаж кухня, гараж, погреб, 2 этаж - 4 комнаты, баня, бассейн, подъезд круглый год, продаю. Т.20-52-54, Т.45-34-59

2-этажная, кирпичная, с мебелью, подвал, газовый баллон, по договорной цене продаю. Т.26-17-09.

Дачу в районе Пудовкино, 2-этажную, без внутренней отделки, недорого продаю. Т.92-57-61., до 17 ч., Галина

Дачу на Волге, в Трещихе, 2-этажную, 6 соток, сад плодоносящий, емкость, сарай, туалет, душ, по договорной цене продаю. Т.95-01-95., после 18 ч., Галина Петровна

Дачу 2-этажную, 100 кв. м, гараж 6х4,5 м, баня 6х4 м, вырыта яма под бассейн 4х4 м, частичная отделка, 7 соток, вода, свет, рядом лес, до Волги 15 минут, остановка "Заря" Усть-Курдюмское направление, за 230 тыс. руб., срочно, продаю. Т.38-79-49., Т.79-77-53

Дачу 2-этажную, 5х6 м, большая веранда, 11 соток, плодоносящий сад, свет, вода, 2 емкости, охрана, в районе Широкий Буерак, рядом пляж, баня кирпичную, гараж, продаю. Т.45-67-78., после 17 ч.

Дачу "259 км", направление на Тарханы, молодой плодоносящий сад, кирпичную, 5,5х3 м, мансарда, погреб, сарай, емкость, продаю. Т.51-12-27., Т.44-89-36

Дачу в р-не с. Красный Текстильщик, 1-этажную, кирпичную, 6 соток земли, свет, вода, емкость, 5 минут до Волги, за 75 тыс. руб. продаю. Т.31-27-16., Т.29-41-77.

Дачу кирпичную, 22 кв. м, 6 соток, плодоносящий сад, свет, вода, "841 км", направление на Жасминный, продаю. Т.75-57-27.

Дачу кирпичную, в с. Пристанное, на берегу Волги, с мансардой, 4,5 сотки земли, свет, вода, сад, продаю. Т.41-85-90.

Дачу 2-этажную, в р-не Расловки-2, 16 соток земли, полив круглосуточно, свет, охрана, ост. "259 км", 5 минут до электрички, 15 минут до Волги, душ, за 210 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.33-78-80., Т.69-30-26.

Дачу в районе с. Боковка (5 км от Чардыма), деревянный домик 3х4 метра, 6 соток, плодоносящий сад, полив круглосуточный, свет, рядом залив Волги, по договорной цене продаю. Т.79-45-48.

Дачу в районе с. Хмелевка, кооператив "Медик", 1-этажную, кирпичную, 5х6 м, требуется ремонт, 4 сотки земли, 5 мин. до р. Волги, за 85 тыс. руб. продаю. Т.78-24-57.

Дачу в районе Красного Текстильщика, 2-этажную, кирпичную, 6х8 м, свет, вода, асфальт, рядом газ, питьевая вода, саду 14 лет, до р. Волги 5 мин., продаю. Т.20-24-26.

Дачу в Затоне, деревянную, 1-этажную, 4 сотки, коммуникации рядом, подъезд круглый год, асфальт, за 100 тыс. руб. продаю. Торг. Т.27-71-93.

Дачу 2-этажную, 9 соток земли, за Квасниковкой, за 130 тыс. руб. продаю. Т.54-51-42.

Дачу 6х5 м, Тарханы, 2-этажную, баня, емкость, вода, свет, охрана, продаю. Т.23-07-66. дом. после 16 ч.

Дачу в с. Усовка, 6 соток земли, плодоносящий сад, вода, свет, вагончик металлический 11х3 метров, гараж металлический, емкость 3 куб. метра, по договорной цене продаю. Т.32-05-26

2-этажная, кирпичная, с мебелью, подвал, газовый баллон, по договорной цене продаю. Т.26-17-09.

Дачу деревянную, полностью благоустроенную, с пристроенной кухней и душем (горячая вода), "837 км" Татищевское направление, правая сторона, по договорной цене продаю. Т.48-52-56 после 21 ч.

Дачу кооператив "Радуга" Дачи Урицкого, 8 соток, кирпичный дом, 4,6х5,6 м, емкость, вода, свет, до р. Волги 5 мин., по договорной цене продаю. Т.23-90-59. дом.

Дачу на Шумейке, одноэтажную, обложенную кирпичом, участок 5 соток, плодоносящий сад, вода по графику, емкость, свет, душ, сарай, рядом пруд, за 120 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.8-927-223-44-16. Дмитрий, Т.92-38-90. домашний, Людмила Георгиевна

Дачу за п. Водник, 2-этажную, кирпичную, баня, 8 соток земли, плодоносящий сад, гараж, за 200 тыс. руб. продаю. Т.92-93-14. после 17 ч.

Дачу деревянную, требует ремонта, 35 кв. м, изолированные 3 комнаты, кухня, цоколь с погребом, беседка, свет, полив постоянно, в 50 м пляж, магазин, кафе, телефон, кирпичный гараж, асфальт, охрана, Гусельский мост, за 130 тыс. руб. продаю. Т.71-39-66, после 20 ч.

Дачу в Пудовкино, 2-эт. кирпичную, баня свет, вода постоянно, охрана, 3 минуты до пристани, свой берег, за 200 тыс. руб. продаю или меняю на автомобиль. Т.49-38-75 сот.

Дачу в с. Пристанное, 2-эт., 8 соток земли, продаю или меняю на 1-комн. кв. в Ленинском районе. Т.50-07-56

Дачу на Волге, за с. Узморье, 2-этажную, кухня 12 кв.м., погреб, баня, емкость, сад, 4 сотки земли, до Волги 5 минут, продаю или меняю на машину. Т.(23)73-43-55 в Энгельсе

Дачу в районе Усовки (2 км), одноэтажную, деревянную, 18 кв. метров, 300 метров до Волги, 5 соток земли, плодоносящий сад, вода по графику, емкость, свет, газовая 2-конфорочная плита, дровяная плита на 2 конфорки, за 25 тыс. руб. продаю. Т.52-72-76.

Дачу в Энгельсском районе, с. Ленинское, 2 уровня, 4 сотки, кирпичную, с деревянной мансардой, балкон, сад, хозблок, кирпичный сарай, дер. туалет, продаю. Т.54-46-51.

Дачу кирпичную, 1-эт. с мансардой, в р-не Расловка-1, 6х6 м, вода, свет, гараж, 9 соток, за 5 тыс. руб. продаю. Торг. Т.23-88-39.

Дачу 1-этажную, деревянную (2 комнаты + кухня-веранда), свет, сад, 7 соток земли, емкость, станция Жасминная, за 10 тыс. руб. продаю. Торг. Т.73-60-36.

Дачу у поворота на т/б "Волга" (направление на Усть-Курдюм), 2-эт. кирпичную, 7,2 сотки земли, плодоносящий сад, баня, душ, гараж на 2 автомобиля, хороший подъезд, вода и свет постоянно, по договорной цене продаю. Т.20-71-13.

Дачу в с. Рыбушка, Саратовского района, участок 12 соток, огорожен, вода самотек из пруда, за 15 тыс. руб. продаю. Т.59-36-08

Дачу кирпичную, свет, вода, душ, емкость, 8 соток земли, асфальт, с. Козлоковка, 15 км от Саратова, рядом р. Латырь, за 15 тыс. руб. продаю. Т.58-63-77

Дачу т/б "Волга", 2-эт., кирп., баня, сад, 5 соток, до Волги 5 мин, пляж, за 370 тыс. руб. срочно продаю, торг. Т.41-53-51

Дачу в пос. Приволжском, домик, плодоносящий сад, 7 соток, остановка Мясокомбинат, за 15 тыс. руб. продаю, возможен торг. Т.31-13-89 после 18:00 & WWzubehin@mail.ru

ДАЧУ в с. Хмелевка, 2-эт. кирпичную, за кв.м., с мансардой и верандой, кирпичная баня, кирпичный туалет, беседка, сарай, металлическое ограждение, лес, Волга рядом, в собственности, за 800 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

Дачу-дом 1-этажную, 57 кв. м, туалет, ванна, вода в доме, п. Воскресенское, 17 соток, приватизированный, на берегу р. Волги, продаю. Т.78-92-17.

Дом в Петровском районе, деревянный, 6х6 м, газовое отопление, погреб, 18 соток земли, в отличном состоянии, за 40 тыс. руб. продаю. Торг. Т.92-85-10. после 18 ч.

Дом 22 кв. м, 8 соток земли, газ, вода во дворе, погреб, надворные постройки, продаю. Т.28-14-45 Адрес: г. Саратовская обл. Энгельсский район г. Красный Яр ул. Садовая 12.

Дом в Новобурасском районе (30 км от г. Саратова), кирпичный, новый, 60 кв. м общей площади, газ, вода, слив, хоз. постройки, баня, гараж, 23 сотки земли, плодоносящий сад, за 450 тыс. руб. продаю. Торг. Т.43-69-55 после 18 ч.

Дом центр г. Красноармейска, кирпичный, 2-этажный, газ, баня, под домом погреб, гараж на 2 автомобиля, 210 кв. м, туалеты, ванна, 3 спальни, водопровод в доме и на участке, участок 2,5 сотки земли, 63 км от г. Саратова, за 900 тыс. руб. продаю. Т.(250)2-13-64 в г. Красноармейске.

Дом в г. Аткарске. 32 кв.м, деревянный, газ, газовое отопление, надворные постройки, 15 соток, рядом лес, река, за 60 тыс. руб. продаю. Торг. Т.(252)5-21-38. дом.

Дом в селе Языковка Аткарского района, обложенный кирпичом, 45 кв. м, участок более 30 соток, рядом речка, лес, коммуникации в доме, за 30 тыс. руб. продаю. Т.92-49-30., после 18 ч.

Дом в Ягодной Поляне, Татищевского р-на, кирпичный, 56 кв.м, баня, надворные постройки, летняя кухня, телефон, колодец рядом, 15 соток, за 130 тыс. руб. продаю. Торг. Т.(258)5-93-98., Т.79-08-24

Дом на берегу р. Волги, в районе с. Синенькие, веранда, баня, плодоносящий сад 10 соток, по договорной цене продаю. Т.23-53-93. Т.72-13-45.

Дом кирпичный, новый, 300 кв. м, все удобства, 15 соток земли, документы, с. Рыбушка, 50 км от г. Саратова, рядом речка, за 400 тыс. руб. продаю. Т.97-97-99

Дом надворные постройки, начало строительства дачи (есть весь материал, сад, вода, 18 соток земли, из берега р. Волга, Кошело, продаю. Т.51-86-23

Дом в районе с. Хмелевка, на берегу р. Волга, 10 мин. участок 8 соток, кирпичная веранда, 2-этажный, мансарда, 4 комнаты, сад, подъезд, асфальт, продаю. Т.58-63-77

Дом при въезде в Усть-Курдюм, 60 кв. м, газ, сад, баня, большой двор, 30 соток, за 500 тыс. руб. продаю. Т.54-75-70., 1.21-51-03

Дом в дер. Тарханы, деревянный, 1-этажный, низ обложен кирпичом, 45 кв. метров общей площади, газ, газовое печное отопление, 20 соток земли, плодоносящий сад, хозпостройки, огорожен сеткой-рабицей, 150 метров до речки, за 80 тыс. руб. продаю. Т.52-24-79.

Дом в г. Балашихе 1-этажный, деревянный, сруб, частичные удобства, газ, вода, слив, печное отопление, погреб, сарай, летний душ, туалет во дворе, 2 сотки земли, за 95 тыс. руб. продаю или меняю на меньшую площадь в г. Саратове. Т.78-83-65.

Дом в Татищеве, кирпичный, 3 комнаты, все удобства, сарай, баня, 12 соток земли, в центре, за 700 тыс. руб. продаю. Т.(258)4-28-07

Дом деревянный, обложенный кирпичом, 96 кв. м, все удобства, кроме горячей воды, газ, АГВ, баня, гараж, сарай, сад, участок 10 соток, рядом школы, детский сад, Лысье горы, за 300 тыс. руб. продаю. Торг. Т.(251)2-25-50

Дом в центре с. Усть-Курдюм, 80 кв. метров, приватизированный, 17 соток земли в собственности, продаю. Т.54-78-82 после 18 ч

Дом кирпичный, 100 кв. м, летняя кухня, гараж, сарай, баня, готовность 90 %, участок с садом 12 соток, вода, газ, свет на участке, с. Усть-Курдюм, продаю. Т.23-65-59

Дом на Шумейке, 76 кв. метров общей площади, газ, вода, баня, хозпостройки, удобный подъезд, 25 соток земли, плодоносящий сад, по договорной цене продаю, Т.43-41-37, Т.78-37-20

Дом 80 кв. м, с. Багаевка, 12 км от г. Саратова, с удобствами, гараж, баня, летняя кухня, подвал, 15 соток земли, чистая продажа, за 500 тыс. руб. продаю. Торг. Т.76-12-28

Дом щитовой, разборный, 90,6 кв. м общей площади, 18,5 соток земли, все надворные постройки, газ, вода, в Ершовском районе, п/х Рефлектор с. Михайловка, продаю или меняю Т.(264)2-63-43 Жанна, Т.8-905-384-07-42

Дом в селе Пристанное, 13 соток, вода, газ, сад, прекрасный вид на Волгу, продаю. Т.22-33-39.

Дом кирпичный, 2 комнаты, 60 кв.м, баня, гараж, хозпостройки, 12 соток, пос. Красный Октябрь, за 400 тыс. руб., торг, продаю. Т.45-29-70.

Дом в пос. Соцземледелия Балаховского р-на, 3 комнаты, кухня, большой коридор, шиферная крыша, обит деревом, газ подведен, 60 соток земли, сад, асфальт, за 50 тыс. руб. продаю. Т.38-95-94. в любое время

Дом 95 кв. м, кирпичный, двухэтажный, гараж, летняя кухня, земельный участок, вода, слив, газ, в центре села, Татищевский район с. Вязовка, пристройка 62 кв. м, продаю. Т.8-903-386-76-16, Т.(258)5-61-73 дом.

Дом 34 кв. м, газ, водяное отопление АГВ, погреб, баня, 4 сарая, молодой плодоносящий сад, 15 соток, 20 км от Саратова, Татищевский район, село Большая Каменка, ул. Центральная 33, документы готовы, срочно продаю. Т.43-91-44., вечером

Дом в с. Расловка-1, 2-эт. кирпичный, 8 комнат, балки, АГВ, слив, баня, гараж, погреб, хозпостройки, 25 соток земли, + инвентарь, меняю на квартиру в г. Саратове, или за 450 тыс. руб. продаю. Т.65-03-11

Дом в Марксе, 63 кв.м. общей площади,

Дом с выходом на реку (Марковский р-он, дер. Красная поляна), продаю. Т.(84567)2-46-39, &WWdenis_mi@mail.ru

Дом в с. Плеханы Балаковский р-н, Саратовской области. Газовое отопление, баня, участок с посадками и деревьями, на берегу реки. Адрес: с.Плеханы, ул.Молодежная, 53. Т.(8453)30-33-43

Дом кирпичный в г. Калининске, 2-этажный, все удобства, кирпичный гараж, продаю. Т.22-03-99

Дом кирпичный, в с. Б. Каменка, Татищевский р-н, 84 кв. м., 25 км от Саратова, участок 15 соток, сарай 45 кв. м., гараж 24 кв. м., теплица 30 кв. м., баня 24 кв. м., газ, вода, отопление, слив, по договорной цене продаю. Т.66-20-63 вечером &WWWad@buls.sar.ru

Дом г. Энгельс, ул. Столбовая (Тинь-Зинь), 60 кв. м, 1-эт., деревянно-кирпичный, гараж, погреб, баня, 5 соток земли, за 700 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85

Дом частный, в пос. Красный Октябрь, отдельно стоящий, деревянный, высокий кирпичный фундамент, 45 кв. м, 2 комнаты + кухня, сени, АГВ, вода в доме, слив, среднее состояние, 10 соток в собственности, ухоженный сад, срочно за 230 тыс. руб. продаю. Т.49-17-91., Т.45-82-10

Дом частный, в пос. Красный Октябрь, отдельно стоящий, деревянный, высокий кирпичный фундамент, 45 кв. м, большая комната + кухня, сени, АГВ, вода в доме, среднее состояние, 10 соток земли в собственности, ухоженный сад, меняю на любой жилье в Саратове, возможна доплата. Т.45-82-10., Т.49-17-91

Дом в Красном Текстильщике, обложенный кирпичом, 71 кв.метр общей площади, с цоколем, все удобства, телефон, гараж, 5 минут до пляжа, 6 соток земли, плодоносящий сад, все уложено, за 390 тыс. руб. продаю. Т.50-14-92, Т.58-66-17

Дом в Усть-Курдюме, деревянный, 80 кв.метров общей площади, газ, вода, баня, погреб, 10 соток земли, за 650 тыс. руб. продаю. Т.75-28-90, Т.70-28-88

Дом, 36 кв. м, в з/с "Анисовский", АГВ, газ, вода в доме, 8 соток, плодоносящий сад, за 155 тыс. руб. продаю. Адрес: с/з "Анисовский", ул. Московская, 12, Т.97-30-29

Дом, 92 кв. м, 2-этажный, деревянный, собственность, 6,5 соток, рядом Волга, 60 км от Саратова, вода, слив, газовое отопление, пос. Синенькие, ул. Вишневая, за 140 тыс. руб. продаю. Т.56-33-97.

Дом, в центре Энгельса, ул. Калинина, 75 кв. м, 3 комнаты изолированные + 16 кв. м, кухня, все удобства, 5 соток + кирпичный гараж, хорошее состояние, срочно за 750 тыс. руб. продаю. Т.45-82-10., Т.27-76-46

Коттедж в с. Земкино Хвалынского района по договорной цене продаю. Подробности по: Т.8-927-622-86-62, Т.33-69-31 дом.

Коттедж 200/120 кв. м, из красного французского кирпича, евродизайн, подземный гараж 70 кв. м, 3 уровня, 21 сотка земли, молодой сад, 50 м река, крайний к лесу, рядом пионерлагеря, дачи, заповедник, в с. Ленинское, за 65 тыс. у. е. продаю. Т.8-927-695-91-99

Коттедж 1-этажный, кирпичный, новый, 140 кв. м, все удобства, телефон, металлическая дверь, решетки, 4 комнаты изолированные, кухня 18 кв. м, гараж на 2 автомобиля, 16 соток земли, сарай, молодой сад, от хозяина, за 950 тыс. руб. продаю. Т.99-92-70

Коттедж в Ровенском районе, 2-этажный, кирпичный, 4 комнаты, все удобства, жилой, погреб, хозпостройки, 9 соток земли, плодоносящий сад, отдельный асфальтиро-

Полдома в с. Росташа Архадского района, одноэтажного, 4 комнаты, с мебелью, газ, газовое отопление (котел), вода, слив, сарай, погреб, 4 сотки земли, плодоносящий сад, отдельный двор, по договорной цене, недорого продаю. Т.38-55-93.

Полдома панель., в с. Шевыревка, 39,4/79,9/11 м, 3 комнаты, все удобства, АГВ, 7 соток земли, гараж, погреб, сарай, за 500 тыс.руб, торг, продаю или меняю на 1-комн. кв. в Саратове. Т.48-65-46. по буд.

Полкоттеджа 25 серия, Татищевский район, 55 км от г. Саратова, все удобства, газовое отопление, огород 10 соток, по договорной цене продаю. Т.69-26-01

Полкоттеджа 66 кв. м, кирпичный, газ, вода, слив, баня, ванна, два погреба, 10 соток огород, 14 га угодья, 50 км от г. Саратова, Рыбушанский округ, лес, река рядом, за 150 тыс. руб. продаю. Торг. Т.49-66-97

Полкоттеджа в с.Большая Осиновка Аткарского района, 1-этажного, панельного, 68 кв.м общей площади, все удобства, гараж, погреб, хозпостройки. колодец, 16 соток земли, все в собственности, отдельный двор, асфальт до дома, 50 км от Саратова, за 180 тыс. руб. продаю. Т.(252)4-13-14. в Осиновке

Полкоттеджа в с. Букатова Воскресенского района, 51 кв.метров общей площади, газ, газовое отопление, все удобства, 10 соток земли, рядом лес, Волга, за 170 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-29-78

Полкоттеджа 100 кв. м, в Усть-Караман, Энгельсского района, 4 изолированные комнаты, газ, АГВ, 27 соток, вода во дворе, сарай, баня, сад, за 240 тыс. руб. продаю. Т.8-905-329-50-48

Полкоттеджа 81,5 кв. м, все удобства, 3 комнаты, 13 соток земли, полив, от хозяина, Сабуровка, берег р. Волги, по договорной цене продаю. Т.32-86-61, Т.94-80-91

Полкоттеджа с. Сосновка, 3 комнаты, все удобства, земля 3,5 сотки, за 230 тыс. руб. продаю. Т.48-45-93. после 18 ч.

Полкоттеджа в 50 км от Саратова (Рыбушанский округ), 66,2 кв.метров общей площади, газ, вода, слив, газовое отопление, баня, 2 погреба, надворные постройки, 10 соток земли под огород, 14 га угодья, рядом река, лес, за 150 тыс. руб. продаю. Т.49-66-97 после 20 ч

Полкоттеджа в с. Ивановка Базарно-Карабулакского района, со всеми удобствами, газ, огород, продаю. Т.(291)3-27-15 в Ивановке

Полкоттеджа в Татищевском районе (50 км от Саратова), 67 кв.метров общей площади, 3 комнаты, все удобства, гараж, погреб, 10 соток земли, плодоносящий сад, телефон, за 170 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.(258)5-73-38

ПОЛКОТТЕДЖ пос. Дубки, 117 кв.м, кирпичный, новый, все удобства, 6,5 соток, собственность, пустой, чистая продажа, за 650 тыс. руб. продаю. Т.27-96-23, Т.40-81-26 Валентина Васильевна

Полкоттеджа, 78 кв. м, 3 комнаты, с/у раздельный, документы готовы, 7,5 соток, хозпостройки, Аткарский район, 50 км от Саратова, за 135 тыс. руб., торг, продаю. Т.28-66-54., с 12 до 15 ч.

ПОМЕЩЕНИЕ 3 Ровенский проезд, Поливановка, земля = 9,5 соток, гараж = 60 кв.м., баня кирпичная, жилое помещение два этажа, столовая + две комнаты, за 650 тыс. руб. продаю. торг. Т.40-53-75, Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

УЧАСТОК "Комбайн", 10 соток в собственности, все коммуникации, под коттедж, за 280 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92, Т.48-80-00 Илья

Участок садовый, 6 соток, вода, емкость, ограждение, от стадиона "Волга" автобус 383, остановка "Юрьевка", в сторону Юрьевки, недорого продаю. Т.96-03-25.

Участок садовый 6 соток, ост. "259 км" (направление на Тарханы), рядом остановка электрички, залил, плодоносящий сад, постоянный волжский полив, чернозем, небольшая оплата, по договорной цене продаю. Т.75-14-49.

Участок садовый 10 соток, на Соколовой горе, рядом парк Победы и общественный транспорт, плодоносящий сад, волжский полив, по договорной цене продаю. Т.75-14-49.

Участок под строительство коттеджа в с. Александровка, 16 соток, готов полуподвал, хоз. постройки, проведен свет, по договорной цене продаю. Т.95-12-40.

Участок земельный, 8 соток, недалеко от Нового моста, утепленный вагончик, 9х3 кв. м, туалет, душ, огорожен сеткой-рабицей, подъезд круглый год, охрана, по договорной цене продаю. Т.52-13-30.

Участок садовый, 15 соток, ост. электрички "Поливановка", плодоносящий сад, вода, свет, гараж, место под строительство, по договорной цене продаю. Т.50-21-24.

Участок садовый, 6 соток, приватизированный, в районе Гусельского моста, правая сторона, недалеко от воды, дача 1-этажная, кирпичная, 6х5 м, плодоносящий сад, продаю. Т.28-01-81. с 12 ч. до 21 ч.

Участок земельный 6,6 соток под строительство коттеджа, в пос. Новосколовского, все коммуникации рядом, асфальт до участка, за 100 тыс. руб. продаю. Т.93-56-72.

Участок в Усть-Курдюме, 15 соток в собственности, фундамент 12х15 м, коммуникации рядом, асфальт, вид на р. Волгу, продаю. Т.49-80-40

Участок дачный, 6 соток, направление на Татищеве "824 км", сад, вода, свет, времянка, недорого продаю. Т.55-12-34.

Участок земельный, 9 соток, под строительство коттеджа, между пос. Юбилейный и остановкой "Сосенки", не огорожен, в собственности, документы готовы, за 160 тыс. руб. продаю. Т.26-16-37.

Участок садовый, 14 соток земли, саду 9 лет, в Затоне, продаю. Т.74-52-88. по будням с 20 до 22 ч.

Участок земельный, под строительство, 7 соток, фундамент 8х9 м, 8 Дачная, верх, коммуникации рядом, продаю. Т.79-40-37., днем, Т.47-96-55, вечером.

Участок под строительство коттеджа, с фундаментом, 10 соток, в районе п. Зональный, за 150 тыс. руб. продаю. Т.54-51-42.

Участок земельный 4 сотки, под строительство, подъезд асфальт, Заводской район, за 150 тыс. руб. продаю. Т.56-52-47.

Участок в сторону Волжские дали, 9 соток, продаю. Адрес: с. Пристанное, ул. Советская 32 Т.22-33-39

Участок 5 соток, вода, свет, емкость, район Пудовкино, за 5 тыс. руб. продаю. Т.92-66-30.

Участок садовый, по Усть-Курдюмскому направлению, пансионат "Сокол", 4,5 сотки земли, с деревянным домиком, плодоносящий сад, вода по графику, свет, 10 минут ходьбы до Волги, продаю. Т.71-26-95. сот.

Участок дачный, в Расловке, до Волге 150 м, 2 вагончика, стройматериалы, блоки, продаю. Т.38-97-71, Оксана

Участок дачный, на Волге, между Пудовкино и Синенькие, 4 сотки, ухоженный, баня, душ, сарай, вода, свет, с/ка рабица, металлические ворота, междод. плодоносящий сад, охрана круглый год, по договорной цене продаю. Т.23-86-36.

Участок садовый, в с. Готовицкое, 10 км от Саратова, 4 сотки земли, плодоносящий сад, емкость, бытовые постройки, недорого продаю. Т.44-58-14.

Участок земельный, 10 соток, под строительство коттеджа, Усть-Курдюмское направление, с/х "Комбайн", собственность, коммуникации 30 м, за 300 тыс. руб. продаю. Т.43-30-73

Участок 8 соток, п. Синенькие, охрана, вода, хозблок, жилой домик, подъезд, круглый год, живописная панорама Волги, продаю. Т.56-87-17

УЧАСТОК земельный 22 кв.метра, под строительство мини-магазина, на ул. Чернышевского (район 4 Горбольницы), за 85 тыс. руб. продаю. Т.53-32-54

УЧАСТОК в пос. Зональный (направление на Усть-Курдюм), 10 соток, за 80 тыс. руб. продаю. Т.90-80-75, Т.74-09-87

УЧАСТОК Смирновское ущелье, 24 сотки земли, проект, в собственности, за 1 млн 500 тыс. руб. продаю. Т.23-87-27, Т.23-87-85.

УЧАСТОК Усть-Курдюмское направление "Мельница", 20 соток земли, в собственности, за 300 тыс. руб. продаю. Торг. Т.23-87-27, Т.23-87-85

УЧАСТОК под строительство коттеджа, ул.Соколова/М.Горького, 4 сотки земли, все коммуникации на участке, двор общий, подъезд отличный, чистая продажа, за 250 тыс. руб. продаю Т.69-26-43, Т.55-80-26

УЧАСТОК земельный, 2 штуки по 20 соток земли, на берегу Волги, газ и вода, на Шумейке, р-н с. Генеральское, чистая продажа, за 500 тыс.руб. продаю. Т.27-48-36, Т.59-79-89 сот.

УЧАСТОК земельный, 148 кв.м, Брянская, 16 квартал, документы готовы, за 150 тыс. руб. продаю. Т.44-15-00, Т.44-15-94

УЧАСТОК земельный, 9 соток, под строительство коттеджа, между пос. Юбилейный и остановкой "Сосенки", не огорожен, в собственности, документы готовы, за 160 тыс. руб. продаю. Т.26-16-37.

Участок садовый, 14 соток земли, саду 9 лет, в Затоне, продаю. Т.74-52-88. по будням с 20 до 22 ч.

Участок земельный, под строительство, 7 соток, фундамент 8х9 м, 8 Дачная, верх, коммуникации рядом, продаю. Т.79-40-37., днем, Т.47-96-55, вечером.

Участок под строительство коттеджа, с фундаментом, 10 соток, в районе п. Зональный, за 150 тыс. руб. продаю. Т.54-51-42.

Участок земельный 4 сотки, под строительство, подъезд асфальт, Заводской район, за 150 тыс. руб. продаю. Т.56-52-47.

Воронежская область Дом, г. Лиски, 90 кв. м., два изолированных входа, 10 сот., 2 тел., газ, коммуникации, автономное теплоснабжение, горячая вода, капитальные хоз. постройки, гараж, теплица, продаю, 500 тыс. руб. Т.(07391)7-59-28 Александр Алексеевич

Участок дачный, в Расловке, до Волге 150 м, 2 вагончика, стройматериалы, блоки, продаю. Т.38-97-71, Оксана

Краснодарский край. Дом кирпичный новый, г. Тетарок, 2 этажа, 219,147/22 м, газовое отопление, все удобства, участок 12,5 соток, гараж, хозпостройки, сад, море 8 км, за 950 тыс. рублей, продаю. Т.(85148)4-18-22, &WWWike@kt.ru

Крым. Дом кирпичный в с. Соколиное (около горы Ай-Петри) в 50 км от Ялты и Севастополя, экология, скот, туризм; 60 кв. м, капитальные гараж, баня, летняя кухня, сад, продаю за 11 тыс. долларов или меняю на 1-комн. квартиру в Самаре Т.(9462)69-10-21, &WWWlita99@mail.ru

Нижегородская обл. Дом, 20 км ст.г. Павлово, д.Щепочка, дерев., 2-эт., 240 кв.м, 7 комнат, отопление-антфриз, печное, веранда, гараж, баня, 25 соток земли Т.(8312)56-76-78

Нижегородская обл. Дсм, в п. Боротынец, кирп., недостроенный, 10х15м, гараж, коммуникации, 12 соток земли, асфальт, до р.Волги 10 км, цена договорная. Срочно. Т.(8312)67-96-39

Новосибирская обл. Мошковский р-н, п.Широкий Яр. Дом кирп., 8х9 м, 3 комнаты, веранда, печное отопление, тел., 40 соток земли, баня, кухня, металл. гараж, рядом лес. Т.(38348)5-33-07 &WWWmerles@mail.ru

Ростовская обл. с.Маргаритово, 2-этажный кирпичный дом 10х12, 2-этажная пристройка к дому 7х4, отдельно-кирпичный жилой флигель, гараж, все хоз. постройки, сад, огород, участок земли - 53 сотки. Живописное место на берегу Азовского моря. Т.(86342)9-02-35

Сочи, Старая Мацеста 2-этажный дом, 80/27 кв. м, южный склон, сад 9 соток, все удобства, хороший подъезд, прекрасный вид на горы, остановка рядом, за 44 тыс. у.е. продаю. Т.(8622)61-25-99, &WWWilop@mail.ru

Сочи. Коттедж, Вардане, новый, 10х10 м, 3-уровн., удобства, сауна, бассейн, гараж, участок 7 соток, 35 мин. до центра Сочи, рядом море, 149 тыс.\$, вышло фото. Т.(812)155-92-18, вечером, Т.(8921)744-50-03

Сочи. Коттедж 2-эт., 10 х 12 м, 15 мин. от центра и от моря, участок 8 соток, все коммуникации, без косметической отделки, документы готовы, прописка, срочно продаю. Т.(8622)52-11-01 с 19 до 23 ч. &WWWstar-dom@mail.ru

Татарстан. Полдома, Чистополь, 2-этажн., эл-во, водопровод, газ центр., участок 700 кв.м, сад на участке. Т.(8162)17-77-08

Тверская обл. Дом кирп., в 49 км от Твери, для пмж, 12х13 м, гор. и хол. вода, канализация, водян. отоплен., гаражи, хоз. постр., баня, тел., уч-к 30 сот., продаю. Т. (0 8 2 4 4) 2 - 3 1 - 8 8 . Т.(0822)8-903-154-95-78.

159
ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ
В СОБСТВЕННОСТЬ

Дачу в р-не 8-9 Дачной, Гусельского моста куплю. Т.43-80-40

Дом частный, в Ленинском районе, до 800 тыс. руб. куплю. Т.33-42-85.

Дом частный, в центре, не дорожно 100 тыс. руб. куплю. Т.23-34-21.

Дом кирпичный, желательно все удобства, гараж, можно без участка, в Октябрьском районе, куплю. Т.96-44-00

Спрос

Дом в с. Везовка, пристройка 62 кв. м, про-
ект Т.8-903-386-76-16, Т.(258)5-61-73

Дом 34 кв. м, газ, водяное отопление АГВ,
греб, баня, 4 сарая, молодой плодонося-
щий сад, 15 соток, 20 км от Саратова, Тати-
щевский район, село Большая Каменка, ул.
Центральная 33, документы готовы, срочно
продаю. Т.43-91-44., вечером

Дом в с. Расловка-1, 2-эт. кирпичный, 8
комнат, балкон, АГВ, слив, баня, гараж. по-
греб, хоз.постройки, 25 соток земли, +
сельхоз. инвентарь, меняю на квартиру в г.
Саратове, или за 450 тыс. руб. продаю.
Т.55-03-11.

Дом в г. Марксе, 63 кв.м. общей площади,
7.5 соток земли, обложен кирпичом, с удоб-
ствами, слив, вода, газ, ул. Энгельса, 135,
продаю. Т.32-69-95.

Дом в Базарном Карабулаке, все удобства,
гараж, продаю. Т.(291)2-19-21, Т.28-65-94

Дом 3-уровневый, 2-этажный, новый, 250
кв. м, из белого облицовочного кирпича,
крыша металлочерепица, все коммуника-
ции, в доме без внутренней отделки, 4 со-
тки земли на ул. Московской в г. Энгельсе,
продаю. Т.8-903-384-69-12, Т.(23)72-57-18

Дом в с. Курдюм Татищевского района, од-
ноэтажный, кирпичный, 60 кв.м общей пло-
щади, газ, газовое отопление (АГВ), туалет
в доме, слив, баня, 4 сарая, участок 17 со-
ток, плодоносящий сад, металлический га-
раж, по договорной цене продаю.
Т.44-48-74.

Дом в селе Колотов Буерак, 450 кв.метров
общей площади, баня, бассейн, отопление,
есть все, 25 соток, продаю. Т.97-39-62,
Т.8-905-388-11-85

Дом деревянный, частный, село Квасни-
ковка, 60 кв.м, газ, газовое отопление, 16.5
соток, за 350 тыс. руб. продаю. Адрес: село
Квасниковка, ул. Октябрьская 53,
Т.(23)73-31-90, в Энгельсе

Дом в Лысогорском районе (70 км от Сара-
това), под дачу, рядом лес, пруд, за 12 тыс.
руб. продаю. Т.48-48-34

Дом в Новых Бурасах, 75 кв.метров общей
площади, газ, вода, слив, баня, гараж, са-
рай, 12 соток земли, по договорной цене
продаю. Т.(257)2-24-87 в Новых Бурасах,
после 20 ч

Дом в с. Кипцы Екатериновского района,
с/отбой, обложенный кирпичом, 72 кв.мет-
ров общей площади, газ, вода, слив, на-
дворные постройки, 20 соток земли, по до-
говорной цене продаю. Т.49-95-90 вечером

Дом 50 кв. м, деревянный, без удобств, 25
м от Саратова, по договорной цене про-
даю. Т.27-99-71, с 15 до 17 ч.

Дом 2-эт. кирпичный, в центре г. Энгельса,
175/250 кв.м., со всеми удобствами, встро-
енный гараж, продаю. Т.(23)54-02-00. в Эн-
гельсе

Дом деревянный, в селе Ягодная Поляна,
газовое отопление, 50 кв. м, погреб, п ост-
ройки, хозяина, за 115 тыс. руб. продаю.
Т.34-23-93

Дом в селе Елшанка Воскресенского райо-
на, 1-эт., 41, 5 кв.м., 8 соток, дере-
вянный газ, газовое отопление, баня, хоз-
постройки, за 100 тыс. руб. продаю.
Т.34-23-93

Коттедж 200/120 кв. м, из красного фран-
цузского кирпича, евродизайн, подземный
гараж 70 кв. м, 3 уровня, 21 сотка земли,
молодой сад, 50 м река, крайний к лесу, в с.
Ленинское, за 65 тыс. у. е. продаю.
Т.8-927-695-91-99

Коттедж 1-этажный, кирпичный, новый,
140 кв. м, все удобства, телефон, металли-
ческая дверь, решетки, 4 комнаты изолиро-
ванные, кухня 18 кв. м, гараж на 2 автомо-
биля, 16 соток земли, сарай, молодой сад,
от хозяина, за 950 тыс. руб. продаю.
Т.99-92-70

Коттедж в Ровенском районе, 2-этажный,
кирпичный, 4 комнаты, все удобства, жи-
лой, погреб, хозпостройки, 9 соток земли,
плодоносящий сад, отличный асфальтиро-
ванный подъезд, 80 км от Саратова, рядом
Волга, продаю или меняю на 2-3-комн кв
в Саратове. Т.95-44-94 с 19 до 22 ч

Коттедж в п. Сторожовка, 3 уровня, цент-
ральная канализация, вода, газ, свет под-
ведены, 20 соток земли, котел, документы
готовы, по договорной цене продаю. Об-
мен. Т.(258)5-55-30 Адрес: с. Сторожовка
Свободный пер. 2-33

Коттедж в р-не Гусельского моста, 350
кв.м, участок 30 соток + взрослая дубрава,
домик садовника, баня, бассейн, интерес-
ный ландшафт, пруд, водоезд, горки, от хо-
зяина, за 15 млн.руб. продаю Т.56-79-50

КОТТЕДЖ 420 кв. м, 18 соток земли, бас-
сейн, гараж, красный кирпич, евро, спорт-
зал, с Долгой Буерак за 12 млн руб. про-
даю. Т.43-27-17, Т.23-70-66

КОТТЕДЖ на Шумейке (район Шалево),
2-этажный, панельный, 230 кв.метров об-
щей площади, отличное состояние, 17 со-
ток земли в собственности, за 1 млн 350
тыс. руб. продаю Т.42-08-09 Ольга

КОТТЕДЖ с Лысогорск, 40 км от г. Сара-
това, 50,80/15 м, гараж, фруктовый сад, 12
соток земли, все есть, продаю, за 260 тыс
руб. продаю Т.90-80-69, Т.20-34-48

КОТТЕДЖ с. Золотое, 120 кв.м, все удобств-
ва, гараж, 18 соток земли, отличное состоя-
ние, за 500 тыс руб. продаю. Т.27-44-41,
Т.26-00-23 Ольга Николаевна

КОТТЕДЖ в Энгельсе, пос. Новопушкин-
ское, 180 кв.м, 3 уровня, хорошее состоя-
ние, есть все, 15 соток, гараж, за 1200 тыс
руб. продаю Т.26-00-23, Т.27-44-41 Мари-
на Евгеньевна

КОТТЕДЖ в Энгельсе, 2 этажа, кирпичный,
150 кв.м. евро, земля - 5 соток, гараж, са-
рай, за 2000 тыс руб. продаю. Т.51-29-50,
Т.28-22-83

Коттедж, 239.11 м, 2-этажный, 1 этаж - жи-
лой с удобствами, 2 этаж - недостроенный,
12 соток, сад, гараж, погреб, газ, вода,
свет, пос. Дубки, Липовский проезд, 20, за
1200 тыс. руб. продаю. Т.21-95-04, после
230 ч.

Коттедж, 90 кв. м, 4 комнаты, надворные
постройки, баня, 2 погреба, гараж, теле-
фон, газовое отопление, огород 40 соток,
летняя кухня, Воскресенский район, село
Медяниково, 70 км от Саратова, река Те-
решка, за 200 тыс. руб. продаю. Т.54-70-24.

КОТТЕДЖ, Молочка, 425 кв. м, 3 уровня, 10
соток, за 150 тыс. у.е. продаю. Т.27-32-53.,
Т.58-03-66, Валентина Иванова

Полкоттеджа, 78 кв. м, 3 комнаты, с/у
раздельный, документы готовы, 7.5 соток,
хозпостройки, Аткарский район, 50 км от
Саратова, за 135 тыс. руб., торг, продаю.
Т.28-66-54., с 12 до 15 ч.

ПОМЕЩЕНИЕ 3 Ровенский проезд, Поли-
вановка, земля = 95 соток, гараж = 60
кв.м., баня кирпичная, жилое помещение
два этажа, столовая + две комнаты, за 650
тыс. руб. продаю. торг. Т.40-53-75,
Т.48-80-00 Анатолий Михайлович

УЧАСТОК "Комбайн", 10 соток в собствен-
ности, все коммуникации, под коттедж, за
280 тыс. руб. продаю. Т.90-43-92,
Т.48-80-00 Илья

УЧАСТОК 4 сотки, район ПолиграфоЮ под
строительство жилого дома, за 2200 тыс.
руб. продаю Т.48-80-00, Т.77-43-55 Эду-
ард

154

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ В СОБСТВЕННОСТЬ

Участки

Участки земельные, 2 штуки, по 6,5 соток
9 Дачная, коммуникации на участке, жилой
массив, продаю. Т.72-10-41.

Участок под строительство коттеджа в
районе Сосенки, 10 соток, по договорной
цене продаю Т.41-87-17

Участок под строительство коттеджа, на 9
Дачной, в собственности, 10 соток, ровный,
за 170 тыс. руб. продаю. Т.45-02-23,
Т.8-904-243-18-87

Участок 10 соток земли, Шумейка, плодо-
носящий сад, по договорной цене продаю.
Т.43-41-37, Т.78-37-20

Участок дачный, 20 соток, огорожен, по-
лив, сад, постройки, остановка электрички
"Докторовка", по договорной цене продаю
Т.64-84-42. с 8 ч. до 21 ч.

Участок под строительство, 6 соток земли,
2-этажный дом, хоз. постройки, ул. Беговая
район магазина "Уют", по договорной цене
продаю. Т.70-87-15

Участок дачный, 6 соток, рядом д/о "Удар-
ник", емкость, хоз. блок, сад, рядом р. Вол-
га, пруд, недалеко от Нового моста, про-
даю. Т.(23)54-17-30. в г. Энгельсе.

Участок земельный, под строительство
коттеджа, 12 соток, коммуникации рядом,
документы, в собственности, совхоз "Ком-
байн", за 300 тыс. руб., торг, продаю.
Т.52-05-04., Т.42-07-54

Участок садовый, 6 соток, на Соколовой
горе, небольшой домик, плодоносящий
сад, свет, вода, продаю. Т.52-11-04.

Участок дачный, 8 соток, вода по графику,
по направлению на Тарханы "262 км", по
договорной цене продаю. Т.26-32-48.

Участок земельный, в Агафоновке, на горе,
10 соток, с проектом дома и разрешением
на строительство, все коммуникации ря-
дом, продаю. Т.92-49-30., после 21 ч.

Участок земельный 4 сотки, под строите-
льство, подъезд асфальт, Заводской район,
за 150 тыс руб. продаю. Т.54-51-42

Участок в сторону Волжские дали, 9 соток,
продаю. Адрес с. Пристанное, ул. Совет-
ская 32 Т.22-33-39

Участок 5 соток, вода, свет, емкость, район
Пудовкино, за 5 тыс. руб. продаю.
Т.92-66-30.

Участок садовый, по Усть-Курдюмскому
направлению, пансионат "Сокол", 4,5 сотки
земли, с деревянным домиком, плодонося-
щий сад, вода по графику, свет, 10 минут
ходьбы до Волги, продаю. Т.71-26-95. сот.

Участок дачный, в Расловке, до Волге 150
м, 2 вагончика, стройматериалы, блоки,
продаю. Т.38-97-71, Оксана

Участок под строительство коттеджа или
гаража, 50 кв.м., в Волжском р-не, район
"Пентагона", продаю. Т.23-06-22

Участок земельный 10 соток в Заводском
районе (2 Динамовский проезд), в собст-
венности, за 45 тыс. руб. продаю.
Т.70-37-19

Участок дачный, 6,2 сотки земли, район
пансионата "Волжские Дали", по договор-
ной цене продаю. Т.52-02-06.

Участок земельный, 5,6 соток, в районе Гу-
сельского моста (налево), плодоносящий
сад, огород, будка, свет и вода постоянно,
по договорной цене продаю. Т.20-14-80.
после 19 ч, кроме воскресенья, Галина Ива-
новна

Участок под строительство дома, 1,3 со-
тки, фундамент, свет, газ, вода, в центре,
за 230 тыс. руб. продаю Т.60-87-04, Вален-
тина, Т.29-14-08, Анна

Участок земельный, в р-не "Волжские
Дали", 8 соток земли, вагончик, газ, вода
рядом, за 50 тыс. руб. продаю Т.33-32-77

Участок под строительство коттеджа, 10
соток земли, в Волжском р-не (пос. Зональ-
ный), не огорожен, за 65 тыс. руб. продаю.
Т.74-62-99. Михаил Павлович

Участок земельный, 8 соток, район Долго-
го Буерака, сад, вода постоянно, свет, за 5
тыс. руб. продаю. Т.28-74-02.

Участок садовый, 3 сотки, в районе Молоч-
ки, за 14 тыс. руб. продаю. Т.40-44-70

Участок земельный, приватизирован, 25
соток земли, в с. Липовка Саратовского
р-на, огорожен, свет, вода и газ рядом с
участком, есть проект дома, за 25 тыс. руб.
продаю. Т.96-18-97.

Участок земельный, в с. Смеловка Энгель-
ского р-на, 20 соток земли, приватизиро-
ван, огорожен, имеется временка, молодой
сад, под строительство дома, проект дома
имеется, свет подведен ко временке, газ и
вода рядом, за 30 тыс. руб. продаю.
Т.96-18-97.

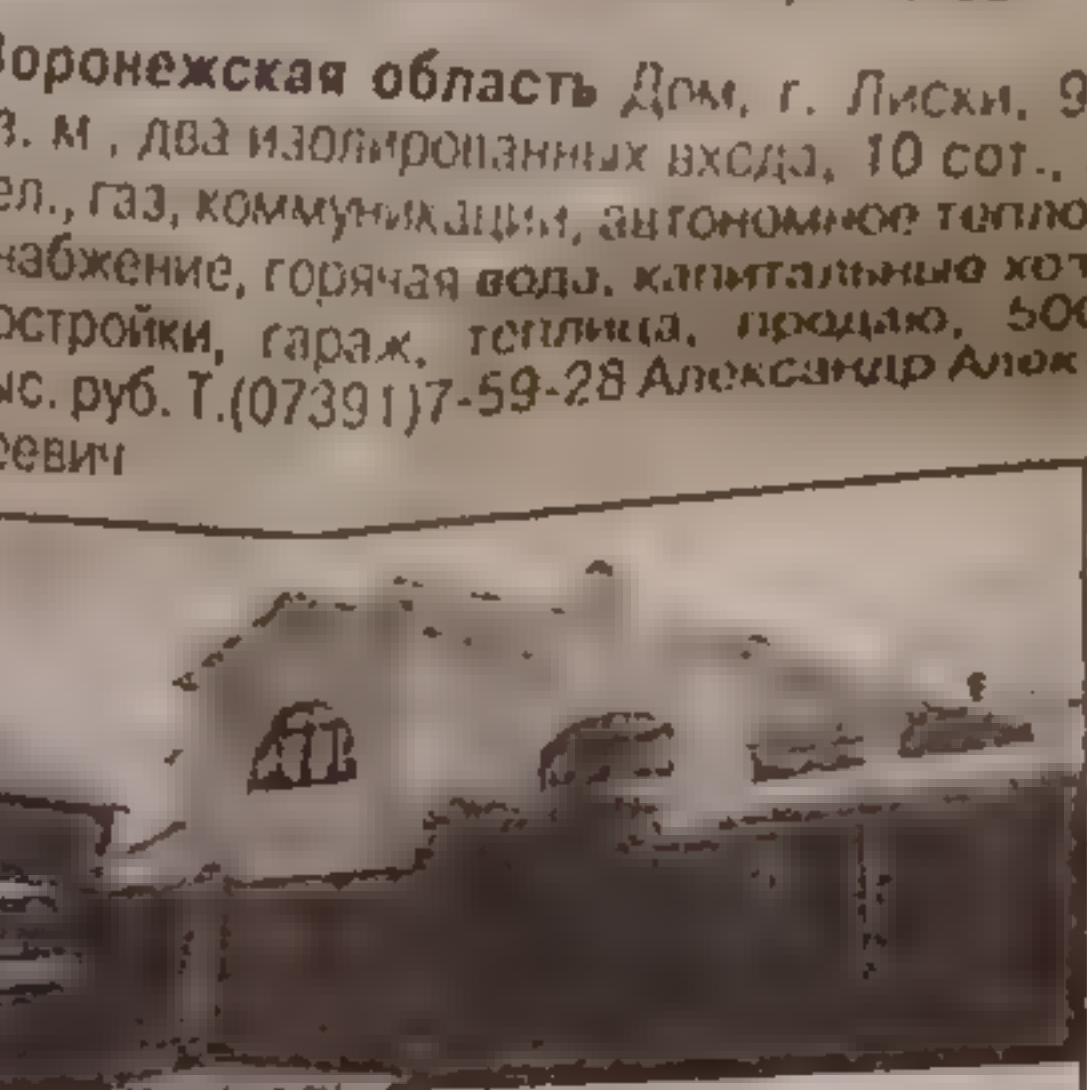
Участок садовый, 12 соток земли, в р-не
Гусельского моста, плодоносящий сад, за 6
тыс. руб. продаю. Т.38-77-07. после 17 ч.

Участок земельный, 5 соток, район 5 Дач-
ной, под строительство, коммуникации ря-
дом, продаю. Т.73-07-49.

Участок 1,5 сотки, район СХИ, Пугачевский
пос., коммуникации рядом, продаю.
Т.73-07-49.

Владимирская обл. Два дома, в Суздаль-
ский р-н, 100 км до Воронежа, 200 км до
Белгорода, продаю за 500 тыс. руб., без
торга. Т.(8482)77-48-33, в Тольятти

Дом, г. Лиски, 90
кв. м, два изолированных входа, 10 сот., 2
тел., газ, коммуникации, автономное тепло-
снабжение, горячая вода, капитальное хот-
постройки, гараж, теплица, продаю, 500
тыс. руб. Т.(07391)7-59-28 Александр Алек-
сеевич



Дом, общ. - 360 кв.м, 3 этажа,
кирпичный, газ, вода, подвал, гараж
на 2 а/м, телефон, сауна, тренаж.
зал, меблирован, бассейн, камин.
Жигулевск, в р-не Моркваша,
Самарская обл. Т. 89272683875,
89272683874 497514

Геленджик Дом 3-уровневый кирпичный,
готовность 80%, под чистую отделку, ком-
муникации газ, электричество, городская
канализация, вода, молодой сад, от Черно-
го моря 1 км, без посредников продаю
Т.(86141)2-75-97 Валентина Михайловна

Калининград. Дом 2-этажный, 200 кв.м,
готовность 100%, литовский проект, за
90000 долл. продаю срочно.
Т.8-902-230-33-03, Т.8-902-234-73-11

Калининград. Особняк в центре, 362/178
кв.м, участок 6 соток, гараж, за 230000
евро, продаю. Т.(0112)77-53-95, с 19 до 22

Калининградская обл. Земельные участ-
ки, 2 штуки, по 6,5 сотки, можно вместе, в
курортной зоне, 150 м от Балтийского моря,
элитный район, по 1000 долл. за 1 сотку,
продаю. Т.(0112)53-60-52

Калуга. Коттедж на 2 квартиры, 275 кв.м,
раздельный и совмещенный входы, 10 со-
ток земли, спальня район.
Т.(0922)44-04-30

Краснодарский кр. Дом кирпичный,
3-этажный, пл. 240 м, без чистовой отделки
и сантехники, участок 15 соток, с возможно-
стью расширения, хоз. постройки, в станице
Кабардинская Апшеронского р-на, за
500000 руб. продаю. Возможен обмен на
авто. Т.(0732)77-72-80

Краснодарский край. Горячий ключ, ку-
рортный район, до моря 60 км, участок 25
сот., сад, дом, все коммуникации продаю
срочно. Т.(08238)4-28-49 Елена.

Краснодарский край. Дом 4 ком. газ, 12
соток, гараж, хоз. постр., сад, за 27.000\$,
отдельно уч. 10 сот., за 7.300\$ продаю. До-
кументы готовы. Витязево (Анапа). Торг
Т.(095)164-01-60 Наталья Георг.

Краснодарский край. Дом 4-эт., 330 кв.
м, все ком., уч. 20 сот., гараж на 2 маш., са-
уна, бассейн, лет. кух., хоз. постр. сад, до
моря 4 км, подходит для мини-гостиницы,
за 180.000\$ продаю. Анапа (Витязево).
Срочно. Т.(86133)7-35-01 Владимир Дм.

159

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ В СОБСТВЕННОСТЬ

Спрос

Дачу в р-не 8-9 Дачной, Гусельского моста
куплю. Т.43-80-40

Дом частный, в Липовке ком. район, до р-на
100 м, куплю. Т.33-42-85.

Дом частный, в центре, не дороже 100 тыс.
руб. куплю. Т.23-34-21.

Дом кирпичный, желательно все удобства,
гараж, можно без участка, в Октябрьском
районе, куплю. Т.96-44-00

Земельный участок

или ветхое жилье под снос купит
и снимет в аренду торговые пло-
щади от 150 кв. м (недорого) ор-
ганизация. Риелторов прошу не
беспокоиться. Т.52-22-44

160

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ ВНАЕМ

Предложение

Дачу 2-этажную, второй этаж 3 комнаты, 36
кв. м, баня, бассейн, до пляжа 7 мин., в Ши-
роком Буераке, на летний период для отды-
ха, без посредников сдаю. Т.44-48-20

Дом частный, 4 комнаты, холодная вода,
слив, газ, газовое отопление, туалет на ули-
це, без приусадебного участка, без мебе-
ли, с телефоном, в Агафоновке, за 3 тыс.
руб. + свет, телефон, сдаю. Т.50-22-99.,
днем, Т.50-92-80, вечером.

Дом частный, Агафоновка, газ,
АГВ, вода, слив в доме, туалет во
дворе, 2+1, кухня, мебель, холоди-
льник, место под машину, участок,
баня, за 3 тыс. руб. сдаю. Торг.
Т.45-14-06, Т.44-93-17

ПРИЕМ БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ МНОГОКАНАЛЬНЫЙ

783-000

с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00

00-85

для абонентов
компания "Мегафон"
будни с 8 до 20

Часть дома 1-комн. кв., 22 кв.м., все удобства, с мебелью, вход отдельный, в Заводском р-не, ост. "Клуб "Строитель", без посредников, по 3 тыс.руб./мес. в аренду сдаю. Предоплата за 3 месяца. Т.44-48-20.

161

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ ВНАЕМ

В Саратовской области

Адлер Дом, частный сектор. 3 комн. (4 ч + 3 ч + 3 ч), все удобства, летн. кухня, беседка под виноградником, полн. свобода, недорого сдаю. Т.(8622)45-35-05

г. Херсон, Украина Дачу сдам на лето на берегу р. Днепр. Т.(38050)581-56-42, &WWWmotor59@mail.ru

Дачу 2-эт. кирпичную, с мебелью, холодильником, благоустроенную, Усть-Курдюм, баня, душ, газ, вода, свет, на июль-сентябрь, по 10 тыс. руб. в месяц сдаю. Т.41-79-54

Дачу направление на Тарханы остановка "267 км", 2-этажную, кирпичную, 4 комнаты, рядом Волга, гараж, душ, сдаю в аренду. Т.32-38-37.

Дачу 2-эт. (второй этаж), 3 комнаты = 36 кв.м. баня, бассейн, до пляжа 7 минут, в с. Широкий Буерак, на летний период для отдыха, без посредников, сдаю. Т.44-48-20.

Дом в Энгельсе, частный, в районе медучилища, проживанием без хозяина, в аренду студентам сдаю. Т.51-04-24 после 20 ч

Краснодарский край. Адлер. Элинг (мини-коттедж) на самом берегу Черного моря (20 метров до моря), три номера люкс, сдаю отдыхающим. Т.(8622)44-28-19

169

ДОМА, ДАЧИ, УЧАСТКИ ВНАЕМ

Спрос

Дом частный, в центре, сниму. Т.23-34-21.

Дом или часть дома в Заводском районе, на длительный срок в аренду недорого сниму. Т.90-45-24 Костя

Дом-дачу (коттедж), 2-этажный, кирпичный, со всеми удобствами, с участком от 6 до 9 соток, без гаража и погребов, с видом на р. Волгу, по Усть-Курдюмскому направлению, на летний период недорого сниму. Т.56-78-45.

170

СТРОЙМАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ Отделочные и строительные материалы

Балка деревянная, длина 2,4 м, ширина 20 см, недорого продаю. Т.64-25-72.

Балка оконная, с коробкой, 1 шт., 50х145 см, по договорной цене продаю. Т.30-11-86.

Блоки фундаментные, 20 штук, продаю. Т.71-51-58

Блоки балконные, 2.1 и 1.4, 2 шт., оконные, 2.1 и 1.4, 2 шт., двойные, застекленные, из новостройки, по договорной цене продаю. Т.32-44-03.

Блоки оконные, нов., 2-е остекл., разм. (шир х выс): 160х80-4 шт., 117х59-1 шт., 105х57-1 шт., недорого продаю. Т.72-10-68

Ворота металлические, гаражные, 2,2х3 м, толщина металла 0,3, продаю. Т.59-40-40.

Ворота металлические 1.8х4.2, по договорной цене продаю. Т.48-56-06. после 18 час.

Гараж сборный, ж/б, находится в г. Энгельсе продаю. Т.8-905-324-18-50

Гипсокартон 33 листа, по 165 руб. за лист продаю. Т.37-62-87. Т.37-61-35.

Гофролист алюминиевый, р. 205х105 см, толщина 1 мм, 3 штуки, по 450 руб./лист продаю. Т.56-97-94.

Двери межкомнатные, на зал, кухню, туалет, ванную, две спальни, по договорной цене продаю. Т.96-51-80.

Двери 3 шт., межкомнатную со стеклом, на туалет и ванную, б/у, в хорошем состоянии, по 200 руб. продаю. Т.50-22-75. после 19 ч.

Двери на лоджию и балкон, без коробки, остекленную, окрашенную, б/у, 6 штук, продаю. Т.50-13-71.

Двери межкомнатные, б/у, 2х0.9 м, 3 штуки, 2х0.6 м, 2 штуки, входную, дверь 2х0.9 м, 1 штуку, продаю. Т.72-40-31.

Двери межкомнатные, с коробками, новые, 4 штуки, по договорной цене продаю. Т.27-13-64.

Двери балконные, остекленные, 2 штуки, по 50 руб. продаю. Т.45-40-23.

Двери межкомнатные, деревянные, массив, остекленные и глухие, с коробкой, обивкой, фурнитуры, 8 штук, по 2500 руб. продаю. Т.20-80-97.

Двери межкомнатные, б/у, в хорошем состоянии, 2 шт., без косяков, по договорной цене продаю. Т.50-42-60.

Двери балконные, остекленные, б/у, 2 штуки, продаю. Т.31-40-75.

Двери межкомнатные, 3 шт., 200х60, б/у, в хорошем состоянии. недорого продаю. Т.26-23-08.

Двери межкомнатные, 2-створчатые, с коробкой, со стеклом, 207х128 см, 207х87 см, со стеклом, 207х87 см без стекла, продаю. Т.79-76-56.

Двери в с/у, филанчатые, окрашенные, 207х67 см, 2 штуки, продаю. Т.79-76-56

Двери межкомнатные, белого цвета, ширина 80 см - 1 штуку, ширина 60 см - 2 штуки, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.20-73-41.

Двери межкомнатные, 4 шт., б/у, в хорошем состоянии, по 200 руб. продаю. Т.95-92-55. Т.45-53-95.

Дверь балконную, с коробкой, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.96-51-80.

Дверь деревянную, раздвижную, со стеклом, р. 2х1 м, цвет коричневый, новую, за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.75-51-87. вечером, после 19 ч.

Дверь металлическую, от подъезда, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю.

Дверь входную, 2-створчатую, дерево, обита с 2 сторон кожзаменителем, 3 замка, глазок, размер створки 0.61х2.18, продаю. Т.26-04-72

Дом "шведский", сборно-щитовой, мансардный, полный комплект, 10х10 м, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.73-01-73.

Дом брусковый, 8х9 м, с полной комплектацией, продаю. Т.90-65-57

Дом щитовой, сборный, 6х9.1 м, полная комплектация с проектной документацией, по договорной цене продаю. Т.90-65-57

Дом дачный, деревянный, 5х6 м, с мансардой, на снос, продаю. Т.56-11-75

Дом финский, сборный, щитовой, зимний вариант, заводского изготовления с проектной документацией, 3-комнатный, 9х9 м, доставка, продаю. Т.(3412)42-63-23

Домик щитовой, 5х6 м, сборно-разборный, по договорной цене продаю. Самовывоз из Сосенки. Т.52-13-30.

Доски шпунтованные, 2 куб. м, по 2 тыс. руб. за куб. продаю. Т.95-50-22.

Доски обрезные, хвойных пород, 3 куб. м, 2500 руб./куб. продаю. Т.54-03-14., вечером.

Доски дубовые, сухие, 30 мм, 50 мм, 3 куб. м, продаю. Т.50-34-39

Доски необрезные, толщина 50 мм, 1 куб.метр, по договорной цене продаю. Т.97-21-54 после 20 ч

Доску бук, сухой, 52 мм, необрезная, длина 3 м, 3 куб. м. недорого продаю. Т.96-02-52.

Доску необрезную, толщиной 25 мм, длина 6 м, около 3 куб., по 1400 руб. продаю. Т.97-01-43., после 17 ч.

Финская производство

**МЕТАЛЛО-
ЧЕРЕПИЦА**

**Натуральная
черепица BRAAS**

В о д о с т о к

Металловагонка

Мансардные окна

Ф л ю г е р ы

Тел: (8462) г. Самара
34-66-61 ул.Скляренко
34-66-71 д.20, оф.230
товар сертифицирован 300145

Доску обрезную, сосна, 25 мм, 3.5 м, 3 куба, по 2200 руб./куб. м продаю. Т.49-16-65.

Доску обрезную, необрезную, брус, 3 куб. м продаю. Т.70-53-40

Доску 25 мм, обрезную, 20 мм обрезную, 8 кубов, по договорной цене продаю. Т.8-905-320-73-34

ДСП лист, 166х128 см, за 200 руб. продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Железо кровельное, толщиной 0,5 мм, ширина 90 см, длина от 1,6 до 3,8 метра, всего 14 листов, общей площадью 29 кв.метров, по договорной цене продаю. Т.75-50-38

Кирпич

керамический М-125 продаю.
Товар сертифицирован.
Т.70-51-73 сот.

●КИРПИЧ силикатный по 3 пачки - 5 тыс. руб.; облицовочный по 3 пачки; фундаментный - 5 тыс. штук; керамзитобетонные блоки - 4 тыс. штук; щебень 7 куб. м с доставкой продаю. Сертификаты. Т.40-34-84, Т.56-10-74

Кирпич,

щебень, песок, керамзит, продаю. Товар сертифицирован.
Т.60-62-26 сот.

Коньки на крышу, оцинкованные, с покрытием, 7 штук, по 3.5 м, по 180 руб./шт продаю. Т.55-11-72.

Краску белого цвета, ПФ-115, 600 л, по 25 руб. за кг продаю. Т.51-94-22. с 20 ч. до 22 ч.

Краску густотертую, цвет сиреневый, 1 барабан, по договорной цене продаю. Т.72-42-18.

Кровля:

металлочерепица, профнастил 145 руб./кв. м, сайдинг (металлический виниловый) лист оцинкованный, вентилируемые прогоны. Расчет, смета. Сертификат. Т.90-73-56

Лаги сосновые, 10 штук, по 3 м, по 20 руб./шт. продаю. Т.55-11-72.

Лист оцинкованный, 1х1250х2500, 20 листов, продаю. Т.8-905-383-49-10

Лист стальной, кровельный, не оцинкованный, р. 850х1500 мм, толщина 0.55 мм, 46 штук, недорого продаю. Т.64-58-59.

Лист стальной, 2х1,5 метров, по договорной цене продаю. Т.38-77-81.

Листы ДВП, 4 шт., 270х140 см, по 80 руб. за шт. продаю. Т.72-92-40.

Моток колючей проволоки, 350 м, за 1 тыс. руб. продаю. Т.31-03-71.

Обои Саратовской фабрики, 20 шт., по 35 руб. за шт. продаю. Т.72-92-40.

Обои 7 рулонов, по 10 м, пр-во Германии, продаю. Т.69-23-74., после 17 ч.

Окна б/у, 2- и 1-створчатые, 2 штуки, продаю. Т.31-35-36.

Отлив на окно, 1600х180 мм, 1 шт. продаю. Т.50-23-81.

Паркет б/у, в хорошем состоянии, 30 кв. м, дуб, не лакированный, за 3 тыс. руб. продаю. Т.48-24-85.

Паркет буковый, 100 кв.м, по 250 руб. за кв.м продаю. Т.46-06-51.

Пеноблоки 200х250х600 мм - 18 штук, по 50 руб./шт. продаю. Т.29-15-89 вечером, Валерий

Пластик под дерево 0.5х0.5 м, 70 листов, по 15 руб. за лист, 1х1,5 м, голубого цвета, 1 шт., за 100 руб. продаю. Т.45-08-00.

Плинтус напольный, деревянный, ясень, б/у, в хорошем состоянии, на 2-комн. кв., за 700 руб. продаю. Т.73-49-83.

Погонаж

хвойный - плинтус, обивочный; дверные блоки оптом с доставкой продают фирма. Гарантия обмена брака. Товар сертифицирован. Т.(8352)68-55-86, Т.(8352)48-04-85 в Чебоксарах

Покрытие стеновое, производства Югославии, 18 кв. м, высота 2 м, 40 кв. м, с сероватым оттенком, высота 2 м, новое, по договорной цене продаю. Т.51-08-35.

Полотна дверные, 2х0.8 м, 3 штуки, 2х0.6 м, 2 штук, с обивкой, по 200 руб./шт. продаю. Т.48-48-21., после 19 ч.

Полотна дверные, 2-0.8 м, 2 штуки; 2х0.6 м, 2 штуки, б/у, по договорной цене продаю. Т.29-48-48.

Полотно дверное, под стекло, с коробкой, 200х70 см, новое, продаю. Т.52-78-69.

Полотно дверное, из ДВП, 200х80 см, 3 штуки, от строителей, очень недорого продаю. Т.27-45-82., после 18 ч.

Полотно дверное + дверь под стекло, 60х200 см, б/у, в хорошем состоянии, 2 штуки, по договорной цене продаю. Т.73-62-40.

Проволоку в мотке, диаметром 1 мм, около 150 м, алюминиевую, за 350 руб. продаю. Т.33-10-10.

Пруток стальной диаметром 8 мм, длина 4,1 м, 15 шт., недорого продаю. Т.64-25-72.

Раму на лоджию, 2,96х1,5 м, 2 шт., со стеклом, по договорной цене продаю. Т.96-51-80.

Раму оконную, 145х135 м, новую, за 1 тыс. руб. продаю. Т.29-38-37. после 15 ч.

Раму оконную, двойное остекление, с форточкой, 140 см, высота 141 см, продаю. Т.64-66-36.

Раму деревянную, остекленную, одинарную, для лоджии, р. 115х120 см, новую, за 150 руб. продаю. Т.96-37-45. дом.

Раму и балконную дверь, застекленные, б/у, недорого продаю. Т.97-01-43.

Раму оконную, алюминиевую, р. 117х147 см, 3 штуки, новые, по 1.5 тыс.руб./шт. продаю. Т.56-97-94.

Рамы на лоджию с подоконником, металлические, производства "Торекс", длина 3,42 м, высота 1,53 м, 5 окон, ширина окна 66 см, высота 1,44 м, продаю. Т.29-52-52.

Рамы на окна, остекленные, 2 штуки, по 50 руб. продаю. Т.45-40-23.

Рамы деревянные, новые, 94х149 см, 153х149 см, коробка 149х136 см, по 1 штуке, продаю. Т.23-92-61.

Рамы оконные, одинарные, новые, без стекол, р. 130х110 см, 150х120 см, 2 штуки, продаю. Т.56-80-32.

Рамы оконные, с блоком, р. 146х148 см, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.43-04-20.

Рамы оконные, застекленные, двойные, из новостройки, р. 1.30х2.10 см, с балконной дверью - 1 штуку; р. 0.85х1.45 м - 2 штуки, продаю. Т.52-78-69.

Рамы деревянные, одинарные, оконные, без форточек, р. 140х0.5 метра, 3 штуки, б/у, недорого продаю. Т.43-51-59.

Рамы оконные, одинарные, 140х42 см, 2 штуки, 139х40 см 4 штуки, 135х37 см - 1 штука, 1 комплект, продаю. Т.30-11-86.

Стекло матовое, белого цвета, толщина 4 мм, 1х1 м, 9 листов, по 130 руб./лист продаю Т.35-05-31, Михаил

Стекло рифленое "Мателлид", цвет коричневый, 1 29х0.8 м, 5 штук, продаю. Т.32-46-43.

Стеклопакеты тройное остекление, пр-во "Кара-Плюс", 10 штук, по 80 у.е./кв.м. продаю. Т.20-80-97.

Стены гаражные, металлические, армированные уголком, 6 штук, с воротами, продаю. Т.28-81-94. после 20 ч.

Уголок 63х5, 6 м, по 80 руб./м., 20 мм, 11 м, по 20 руб./м, продаю. Т.55-11-72.

Форточки деревянные, для рамного оконного блока, 4 штуки, новые, продаю. Т.43-51-59.

Щебень 3 куб. м по договорной цене продаю. Т.64-17-58.

Щебень,

песок, асфальт, кирпич, керамзит продаю. Товар сертифицирован. Т.8-927-622-32-83 сот. Т.54-65-19 дом.

Электроды сварочные, диаметром 3,25 мм, пачку, за 150 руб. продаю. Т.79-96-87.

Электроды 4 мм, упаковка, продаю. Т.20-82-08

173

СТРОЙМАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Строительное оборудование

Аппарат сварочный, 380В, недорого Т.69-28-55

Бетономешалку новую, 2.5 куб. м, с приводом, ПШ2, за 85 тыс. руб. продаю. Т.8-905-324-18-50.

Бетономешалку на 0.25 куб.м., на 380 В, б/у, за 8 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.55-05-71. и Т.45-81-58. после 19 ч.

Бетономешалку на 100 литров, 380 В, б/у, за 9 тыс. руб. продаю. Т.33-44-72.

Воздуходувку с ручным и электрическим приводом, ПШ2, за 850 руб. продаю. Т.79-96-87.

Вышку телескопическую, высотой 16 метров, 3-осную, на резиновом ходу, для отделки фасадов, б/у, по договорной цене продаю Т.45-84-57. дом.

Дрель электрическую, 450 оборотов, 3-фазную, новую, недорого продаю. Т.54-43-65.

Европалеты 200 штук, новые, продаю. Т.48-11-38.

Лебедку электрическую по договорной цене продаю. Т.8-917-205-60-33

Ломы, 10 штук, кувалды 10 штук, гвоздоде-ры 10 штук, продаю. Т.48-55-50.

Лопаты новые, 3 штуки, штыковые, по 50 руб./шт. продаю. Т.79-83-43.

Нивелир Н-3, новый, по договорной цене продаю. Т.8-903-382-67-36.

ОБОРУДОВАНИЕ для производства бетона, 1 комплект, продаю. Т.30-11-86.

СТРОЙМАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ Отделочные и строительные материалы

Балку двутавровую, длина 2,4 м, ширина 26 см, недорого продаю. Т.64-25-72.

Блок оконный, с коробкой, 1 шт., 50х145 см, по договорной цене продаю. Т.96-51-80.

Блок оконный, 2 штуки, б/у, тройное остекление, со стеклом, за 250 руб. продаю. Т.23-38-00., до 18 ч.

Блок оконный, новый, застекленный, 0,57х1,47 м, за 850 руб. продаю. Т.41-39-89., после 18 ч.

Блок балконный, новый, остекленный, 0,72х2,19 м, за 1100 руб. продаю. Т.41-39-89., после 18 ч.

Блок оконный, двойной, застекленный, 145х147 см, в отличном состоянии, за 600 руб. продаю. Т.31-14-32.

Блок оконный, (выход на балкон), дверь высота 2,16, ширина 0,65 м; рама 1,44х1,41 м, остекленный, б/у. продаю. Т.48-44-11.

Блок оконный, деревянный, без форточки, р. 50х50 см, ширина бруска 90 мм, 1 штуку, новый, продаю. Т.43-51-59.

Блок оконный, новый, из новостройки, тройное остекление, со стеклом, ширина 150 см, по договорной цене продаю. Т.45-64-23.

Блок оконный, новый, 132х146 см, незастекленный, по договорной цене продаю. Т.45-23-08.

Блоки оконные, двойные, 2 штуки, по 500 руб. продаю. Т.48-06-94., после 16 ч.

Блоки керамзитобетонные, полнотелые, отличного качества, 200х200х400, 300 штук, по 20 руб. продаю. 8 Дачная. Т.79-40-37., днем, Т.47-96-55, вечером.

Блоки оконные, окрашенные, 3 штуки, 146х132 см, 146х117 см, 146х57 см, двери балконные, остекленные, окрашенные, 218х202 см, 2 штуки, продаю. Т.79-76-56.

ки, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.20-73-41.

Двери межкомнатные, 4 шт., б/у, в хорошем состоянии, по 200 руб. продаю. Т.95-92-55. Т.45-53-95.

Дверь балконную, с коробкой, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.96-51-80.

Дверь деревянную, раздвижную, со стеклом, р. 2х1 м, цвет коричневый, новую, за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.75-51-87. вечером, после 19 ч.

Дверь металлическую, от подъезда, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.44-50-68.

Дверь металлическую, входную, с коробкой, б/у, за 2 тыс. руб. продаю. Т.31-46-29.

Дверь для лоджии, застекленную, продаю. Т.23-92-61.

Дверь межкомнатную, 60х200 см, крашеную в белый цвет, без коробки, б/у, в хорошем состоянии, за 150 руб. продаю. Т.64-61-14.

Дверь межкомнатную, со стеклом "метелли-ца", без коробки, 80х200 см, б/у, в хорошем состоянии, за 150 руб. продаю. Т.64-61-14.

Дверь межкомнатную, 2-створчатую, 230х(2х50), б/у, в хорошем состоянии, за 150 руб. продаю. Т.64-61-14.

Дверь деревянную, входную, с коробкой, за 400 руб. продаю. Т.34-26-92.

Дверь металлическую, входную, с коробкой, 2 замка, "глазок", задвижка, б/у, по договорной цене продаю. Т.44-69-09. после 18 ч.

Дверь деревянную, для подсобного помещения, обита жестко с одной стороны, толщина бруска 40 мм, р. 180х85 см, 1 штуку, б/у, за 250 руб. продаю. Т.43-51-59.

Дверь металлическую, с коробкой и сейфовым замком, р. 2,04х0,86 м, по договорной цене продаю. Т.8-917-201-84-75 сот.

Дверь металлическую, 2,3х0,9, недорого продаю. Т.23-88-39.

Дверь балконную, б/у, деревянную, с двойным остеклением, без коробки, 70х220 см, петли справа, недорого продаю. Т.28-87-30.

куба, по 2200 руб./куб. м продаю. Т.49-16-65.

Доску обрезную, необрезную, брус, 3 куб. м продаю. Т.70-53-40.

Доску 25 мм, обрезную, 20 мм обрезную, 8 кубов, по договорной цене продаю. Т.8-905-320-73-34.

ДСП лист, 166х128 см, за 200 руб. продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38.

Железо кровельное, толщиной 0,5 мм, ширина 90 см, длина от 1,6 до 3,8 метра, всего 14 листов, общей площадью 29 кв.метров, по договорной цене продаю. Т.75-50-38.

Забор новый, из оцинкованной сетки-рабицы, 2х1,5 м, в раме из 50 уголка, размер ячейки 0,8 см. по договорной цене продаю. Т.28-44-06. с 18 до 21 час.

Замок гаражный, новый, за 150 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Замок врезной, сувальдный, 4 класса, повышенной секретности, для металлических дверей, новый, за 600 руб. продаю. Торг. Т.50-44-45. Т.95-92-89.

Кабель для сварки, медный, 10 м, по 50 руб./м продаю. Т.55-11-72.

Камень природный, от 2,5 тыс. руб. за тонну. Подлежит обязательной сертификации. Т.8-905-030-07-17.

Каолин (белая глина в порошке), 1 упаковка = 120 кг, продаю. Т.23-58-23.

Кирпич красный, новый, марки М150, 100 штук, продаю. Т.97-47-61.

Кирпич 3 пачки, белый, по договорной цене продаю. Т.64-17-58.

Кирпич красный, 5 пачек, продаю. Т.90-22-95.

Кирпич белый, 3 тыс. штук, по 1,50 руб. срочно продаю. Т.64-03-35.

Кирпич красный М-125, 150, 3 тыс. шт. по договорной цене продаю. Т.92-77-24.

ОКИРПИЧ 4-6 пачек; песок - 10 куб. м; керамзит - 10 куб. м. Сертификаты. Доставка. Т.73-08-83, Т.28-21-02.

ОКИРПИЧ силикатный по 3 пачки - 5 тыс. руб.; облицовочный по 3 пачки; фундаментный - 5 тыс. штук; керамзитобетонные блоки - 4 тыс. штук; щебень - 7 куб. м с доставкой; продаю. Сертификаты. Т.71-47-02, Т.56-10-74 домашний.

ОКИРПИЧ силикатный - 6 пачек; облицовочный - 6 пачек; щебень - 7 куб. м; песок 10 тонн; пеноблоки - 6 пачек; керамзитобетонные блоки - 600 штук. Доставка. Сертификат. Т.58-80-84, Т.56-54-36.

Кирпич всех видов; песок горный; песок речной; щебень; керамзит; ЖБИ. Доставка. Сертификировано. Т.27-38-17.

Паркет буквый, 100 кв.м, по 250 руб. за кв.м продаю. Т.46-06-51.

Пеноблоки 200х250х600 мм - 18 штук, по 50 руб/шт. продаю. Т.29-15-89 вечером, Валерий

Пластик под дерево 0,5х0,5 м, 70 листов, по 15 руб. за лист, 1х1,5 м, голубого цвета, 1 шт., за 100 руб. продаю. Т.45-08-00.

Плинтус напольный, деревянный, ясень, б/у, в хорошем состоянии, на 2-комн. кв., за 700 руб. продаю. Т.73-49-83.

Плитку напольную, 35х35 см, пр-во Италии, 2,4 м, за 500 руб. продаю. Т.34-15-60.

Плитку керамическую, 15х15 см, голубого и светло-зеленого цвета, б/у, 6 кв. м, продаю. Т.34-15-60.

Плитку кафельную, 15х15 см, 15х20 см, 35 кв. м, производства г. Воронежа, по 70 руб. за м продаю. Т.48-24-85.

Плитку стеклянную, 6 кв. м, 20х30 см, по 50 руб. за кв. м продаю. Т.45-08-00.

Плитку мраморную, б/у, разных размеров, всего 300 кв.м., недорого продаю. Т.43-15-44. раб. с 9 до 18 ч.

Плитку керамическую, 15х15 см, бежевую, 9 кв.метров, по договорной цене продаю. Т.50-19-07. после 18 ч

Плитку кафельную, 15х15 см, пр-во Ленинграда, 20 кв. м, по 120 руб./кв.м. продаю. Т.34-09-46.

Плитку кафельную, 15х15 см, под мрамор, 5,40 м, по 120 руб./кв.м. продаю. Т.34-09-46.

Плитку кафельную, 15х15 см, цвет белый, пр-во Чехословакии, 16 кв. м, по 200 руб./кв.м. продаю. Т.34-09-46.

Плитку облицовочную новую (330х250х8) г. Шахты продаю. Цвет синий (5, 0325м) и белый (1, 815м) и бордюр к ней 14 шт, а также плитку половую синюю 330х330 - 4 шт. Недорого. Т.72-61-82

Плиту мебельную, полированную, под орех, кромка обработана, 50х170 см, 6 штук, по 200 руб. продаю. Т.56-04-62.

Плиты ПК 63х12, 5 шт., по 1,5 тыс. руб. продаю. Самовывоз из Тархан. Т.73-94-61. после 19 ч.

Плиты железобетонные, р. 1,0х0,4 м - 34 штуки; р. 1,0х0,5 м - 8 штук, по договорной цене продаю. Т.8-917-201-84-75 сот.

Плиты пустотные, плиты дорожные, кольца, элементы колец, бортовые камни, прогоны и опорные подушки, перемишки, плиты забора и опорные стаканы, плитка пола, блоки стеновые, плиты ленточных фундаментов, сетка кладочная, бетон, раствор, арматурные каркасы, индивидуальные заказы, реализует ООО "ЖБК N7". Товар сертифицирован. Транспорт ЖБК N7, система скидок. Т.32-48-21, Т.36-94-86

Рамы оконные, с блоком, р. 146х148 см, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.43-04-20.

Рамы оконные, застекленные, двойные, из новостройки, р. 1,30х2,10 см, с балконной дверью - 1 штуку; р. 0,85х1,45 м - 2 штуки, продаю. Т.52-78-69.

Рамы деревянные, одинарные, оконные, без форточек, р. 140х0,5 метра, 3 штуки, б/у, недорого продаю. Т.43-51-59.

Рамы оконные, одинарные, 140х42 см, 2 штуки, 139х40 см 4 штуки, 135х37 см - 1 штуку, по 65 руб. продаю. Т.79-96-87.

Рамы деревянные, крашенные, застекленные, новые, из 3-комн. кв., 10 штук, недорого продаю. Т.79-34-83

Рамы двойные, застекленные, 133х143, 5 штук, в хорошем состоянии, продаю. Т.22-19-71

Рамы с фрамугами, б/у, в хорошем состоянии, двойные, застекленные, 1 шт., по договорной цене продаю. Т.73-62-40.

Рельсы Р/65, почти новые, 30 штук, продаю. Т.96-40-26

Решетку металлическую, 110х160 см, новую, за 600 руб. продаю. Т.45-40-23.

Решетку на окно, 1315х1340 см, 1 шт., б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Рубероид 2 рулона по 90 руб. продаю. Т.55-11-72.

Сетка рабица, 4 рулона, по 10 м, высота 1,6, ячейка 10х10, толщина 2,5 мм, продаю. Т.48-56-06. после 18 час.

Сетку оцинкованную, б/у, толщина 2,5 мм, 1х2 м, ячейка 1,5х2 см, 60 штук, по 50 руб./шт. 0,5х2 м, ячейка 2,5х5, 80 штук по 25 руб./шт. продаю. Т.35-05-31., Михаил

Скамейки деревянные, 2 штуки, новые, по договорной цене продаю. Т.23-58-23.

СОГА (ЖБИ), для погреба, слива, 1 шт. продаю. Самовывоз из Тархан. Т.73-94-61. после 19 ч.

Сруб дома, р. 8х87 метров, новый, 5-стенный, по договорной цене продаю. Помогу с доставкой. Т.64-98-86.

Срубы из оцилиндрованного бревна до 350 мм, рубленные, брусковые. Пакля-лента. Огнебиозащита. Комплектация полами, окнами, дверями. Доставка и сборка "под ключ". Проекты. Консультации. Гарантия. Товар сертифицирован. Т.(8422)64-98-05. в Ульяновске; адрес: г. Ульяновск, ул. Промышленная, 2А

Створки гаражные, 3,4х1,5 м, без обшивки, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.44-58-71.

Стекло толщиной 2 мм, 127х67 см, 1 штуку, продаю. Т.23-92-61.

Стекло тонированное, коричневого цвета, 200х160х4, 40 м, по договорной цене продаю. Т.96-20-94 с 9 ч. до 18 ч.

Лебедку электрическую по договорной цене продаю. Т.8-917-205-60-38

Ломы, 10 штук, кувалды 10 штук, гвоздодеры 10 штук, продаю. Т.48-55-50.

Лопаты новые, 3 штуки, штыковые, по 50 руб./шт. продаю. Т.79-83-43.

Нивелир Н-3, новый, по договорной цене продаю. Т.8-903-382-67-36.

ОБОРУДОВАНИЕ для производства рубероида, 1 комплект, продаю. Т.55-69-27, Т.56-05-26

Пилу двуручную б/у продаю. Т.64-16-40

Пистолет строительно-монтажный, в хорошем рабочем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.20-54-20. после 18 ч

Растворомешалку на 100 литров, 380 В, б/у, за 6 тыс. руб. продаю. Т.33-44-72.

Растворомешалку ручную (не электрическую), объем 60 литров, б/у мало, самодельную, продаю. Т.95-48-83.

Теодолит б/у, по договорной цене продаю. Т.23-58-23.

175

СТРОЙМАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ Сантехника, газ, отопление

Баллон газовый, на 5 литров, 1 штуку, пустой, новый, с ниппелем, за 200 руб. продаю. Т.23-47-20.

Батареи отопления, чугунные, 7-секционные, новые, ЧМ-2, МС-140, по 25 шт. продаю. Т.(8352)41-26-61. с 8 ч. до 18 ч. г. Чебоксары.

Батареи алюминиевые, 20 шт., новые, отечественного производства, по договорной цене продаю. Т.50-44-45. Т.95-92-89.

Батареи чугунные, 7-секционные, 10 штук, продаю. Т.45-23-08

Батарею чугунную, на 7 секций, б/у 2 года, 1 шт., по договорной цене продаю. Т.95-30-63.

Батарею чугунную, на 5 секций, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.97-47-61. после 18 час.

Батарею чугунную, 7-секционную, новую, по договорной цене продаю. Т.37-61-16.

Батарею отопления, из нержавеющей стали, 4 секции, новую, отечественного пр-ва, за 1,2 тыс. руб. продаю. Т.52-52-43.

Батарею чугунную, 7-секционную, б/у, в хорошем состоянии, за 600 руб. продаю. Т.31-14-32.

Бачок смывной б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.64-66-36.

Бачок для унитаза, голубого цвета, по договорной цене продаю. Т.32-17-80.

Ванну чугунную, новую, длина 1,5 м по договорной цене продаю. Т.64-86-33. с 13 ч до 20 ч.

ООО "ДАНТЕ" РЕАЛИЗУЕТ:
Крупным, мелким оптом и в розницу

ДСП ламинированную
различных размеров от 125 руб./м² и
ДВП декоративную
размером 2,44х1,83 по цене от 120 руб./м²

Кромочный материал с клей-расплавом.....от 0,92 руб./ пог. м
Рамочный профиль (МДФ).....от 35 руб./ пог. м
Столешницы.....от 242 руб./ пог. м
Софформенги.....от 250 руб./ м

Большой ассортимент мебели и фурнитуры
Меню: ул. Индустриальная, 44
тел./факс (8412) 36-32-72, 36-33-02

Ванну стальную, новую, длина 170 см, по договорной цене продаю. Т.37-61-16.

Ванну эмалированную, стальную, длина 1.5 м, б/у, за 400 руб. продаю. Т.27-28-88.

Ванну чугунную, 1500х720 мм, недорого продаю. Т.32-27-41

Ванну эмалированную, б/у, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.38-38-19.

Ванну металлическую, белого цвета, ширина 50 см, длина 150 см, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.48-44-11.

Ванну чугунную, б/у, длина 1.7 м, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.33-23-49., кроме субботы и воскресенья.

Ванну стальную, 150 см, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.32-17-80.

Ванну длиной 1.7 м, эмалированную, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.78-50-09.

Водонагреватель новый, проточный, продаю. Т.52-90-38.

Водонагреватель электрический для проточной воды в хорошем рабочем состоянии за 3 тыс. руб. продаю. Т.22-73-34.

Задвижку давление 16, диаметром 150 мм, за 7 тыс. руб. продаю. Т.49-16-65.

Камин металлический, на дровяном топливе, с тех. паспортом, по договорной цене продаю. Т.28-19-02. после 19 ч.

Камни для бани, минеральные, "голыши", 15 штук, продаю. Т.29-48-48.

Колонку газовую "Астра", новую, в упаковке, за 3 тыс. руб. продаю. Т.56-55-69

Колонку газовую б/у, за 950 руб. продаю. Т.48-06-94., после 16 ч.

Колонку газовую, б/у, автоматическую, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.55-21-43.

Колонку газовую типа ВПГ-23, новую, по договорной цене продаю. Т.51-21-21., Т.56-09-27.

Колонку газовую Almor CL-10, пр-ва Италии, производительность 10 л/мин, мин. давл. воды 0.17, новую, в упаковке, продаю. Т.45-23-08

Комплект (унитаз + бак), цвет белый, отечественного производства, новый, по договорной цене продаю. Т.37-61-16.

Котел отопительный АГВ-80, б/у, в отличном состоянии, за 1.5 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.(23)75-33-89. в Энгельсе

Котел на жидком топливе, за 7 тыс. руб. продаю. Т.28-19-02.

Котел для бани, самодельный, под дрова, продаю. Т.93-03-73 сот.

Котел водогрейный КВА-1.0 Гк, 2 штуки, производительность 1 МВт, с водоподготовительной установкой и грязевиком, продаю. Т.(267)2-22-45, в Марксе

Котел водогрейный КВА-1.0 Гк (2 шт.), с водоподготовительной установкой и грязевиком, в рабочем состоянии, продаю. Т.(267)2-22-45 в Марксе

Мойку эмалированную, со смесителем, для кухни, новую, за 500 руб. продаю. Т.48-48-21., после 19 ч.

Мойку эмалированную, б/у, в хорошем состоянии, за 50 руб. продаю. Т.56-69-31.

Мойку из чешского гарнитура, с 2 отделками, цвет под дуб, продаю. Т.29-48-48.

Плиту газовую 4-конфорочную, новую, отечественного пр-ва, за 2500 руб. продаю. Т.48-48-21., после 19 ч.

Плиту газовую "Терек", 4-конфорочную, светло-желтого цвета, б/у, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.36-91-73

Плиту газовую "Онга", 2-конфорочную, с духовкой, б/у, по договорной цене продаю. Т.44-69-09. после 18 ч.

Плиту газовую, 2-конфорочную, с духовкой, в хорошем рабочем состоянии, недорого продаю. Т.61-60-06

Плиту газовую, 3-конфорочную, белого цвета, с духовкой (не работает), б/у, в рабочем состоянии, за 300 руб. продаю Т.56-96-41.

Плиту газовую, отечественного пр-ва, 4-конфорочную, б/у, в отличном состоянии, белого цвета, продаю. Т.50-45-91., после 16 ч.

Плиту газовую, 2-конфорочную, с духовкой, б/у, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.20-80-25.

Плиту газовую, двухконфорочную, + 3 газовых баллона, 5 л, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-44-45 Т.95-92-89.

Плиту газовую, 2-конфорочную, б/у, с духовкой, хорошее состояние, за 500 руб. продаю. Т.79-96-87.

Плиту газовую "Вромет", пр-во Польши, 4-конфорочную, коричневого цвета, б/у, в нормальном состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-43-22.

Плиту газовую, 2-конфорочную, настольную, новую, можно на дачу, + газовый баллон на 50 литров, за все 1.5 тыс. руб. продаю. Т.37-07-59. по будням после 18 ч.

Плиту газовую 4-конфорочную, "Карпаты", срочно, отличное состояние, недорого продаю. Т.45-20-10

Плиту газовую 4-конфорочную, "Электра", за 300 руб. продаю. Т.90-14-20, Т.52-57-62

Плиту газовую 4-конфорочную, белого цвета, в отличном состоянии, б/у 2 года, недорого продаю Т.51-24-81

Плиту газовую 4 конфорки, хорошее состояние, за 800 руб. продаю. Т.55-98-31

Пьедестал с раковиной, белого цвета в ванную комнату, отечественного пр-ва, новый, за 700 руб. продаю. Т.20-19-06.

Радиатор чугунный, 5 секций, б/у, за 500 руб. продаю. Т.72-40-31.

Радиатор газовой колонки, новый, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.52-55-00. дом.

Раковину керамическую, б/у, недорого продаю. Т.64-66-36.

Раковину отечественного пр-ва, керамическую, цвет белый, в отличном состоянии, за 300 руб. продаю. Т.28-39-92.

Раковину для ванны, в отличном состоянии, продаю. Т.34-15-60

Раковину новую, для раковины, продаю. Т.23-92-61.

Раковину фаянсовую, для ванны, цвет бледно-голубой, новую, отечественного пр-ва, за 300 руб. продаю. Т.51-73-15.

Трубу нерж., диаметром 45 мм, 36 м, по 150 руб. за м продаю. Т.32-00-76. после 18 час.

Трубу из нержавеющей, диаметром 25 мм, новую, 26 м, продаю. Т.38-31-54.

Трубу диаметром 820х9, спиральную 120 м, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.56-45-37.

Трубу 32х3, "хлысты" по 3 метра, б/у, в хорошем состоянии, общая длина 1000 метров, по 5 тыс. руб за тонну, продаю. Т.8-917-211-76-93

Трубу ВГП, 1.5", длиной 30 п.м., по 35 руб./п.м. продаю. Т.95-31-35

Трубу d 25 мм, 52 м продаю. Т.45-23-08

Трубы оцинкованные, 3/4, 20 м, по 45 руб./м продаю. Т.55-11-72.

Трубы оцинкованный, на 1 дюйм, длина 4 м, 7 шт., по 60 руб. за шт. продаю. Т.64-59-16.

Трубы стальные, черные, диаметром 159 мм, общая длина 60 метров, по договорной цене продаю. Т.37-61-16.

Трубы стальные, водогазопроводные, новые, d 20 мм, 1 шт., 2.5 м, d 15 мм, 1 шт., 3 м, d 32 мм, 1 шт. 2.5 м, продаю. Т.20-68-64.

Тэны водяные, электрические, 4 штуки, по 4 кВт, по 100 руб./шт. продаю. Т.96-18-82. после 18 ч.

Унитаз новый, белого цвета, продаю. Т.64-32-34., с 19 до 22 ч.

Унитаз с баком, светло-салатного цвета, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.48-44-11.

Унитаз б/у, цвет белый, отечественного пр-ва, продаю. Т.64-66-36.

Унитаз со сливным баком, б/у, недорого продаю. Т.38-44-96 с 17 до 21 ч.

Установку ремонтно-паровую СПУ-02: котел паровой, бак для воды, бак для топлива, система трубопровода, новую, на шасси, продаю. Т.92-57-61., раб., до 17 ч., Галина

Фильтр для очистки воды "Нептун", новый, за 400 руб. продаю. Т.23-47-20.

Электронагреватель для сауны, р. 40х60х70 см, за 4 тыс. руб. продаю. Т.72-92-40.

Водомер диаметром 50-65 мм, недорого куплю. Т.44-18-11. после 19 ч.

Ворота гаражные под ГАЗель куплю. Т.(23)75-48-69., в Энгельсе

Ворота металлические 3х3, куплю. Т.55-69-27, Т.56-05-26

Европоддон 1 шт., б/у, в хорошем состоянии, куплю. Т.59-00-28

Железо листовое, толщина 1.5-2 мм, можно б/у, для забора, куплю. Т.50-22-99.

Линолеум б/у. для дачи. 30 кв. м. куплю

Бурение СКВАЖИН НА ВОДУ

Т.: 71-07-52

Строительство

коттеджей, магазинов, дач, домов "под ключ". Отделочные и кровельные работы, ремонт и отделка фасадов, сауны, бани "под ключ". Быстро, качественно. Лиц. ГС 4-64-000503 Т.70-45-88

183

НЕДВИЖИМОСТЬ. УСЛУГИ И РЕМОНТ

Ремонт и отделка

Весь комплекс

ремонтно-отделочных работ: кафель, гипсокартон, выравнивание потолков, стяжка и т.д. Кирпичная кладка, укладка тротуарной плитки. Замена стояков водоснабжения, любые сантехнические работы. Доставка стройматериалов. Лиц. ГС-4-64-001695, выд. Гос. ком. РФ по стр-ву и ЖКК. Т.59-66-58, Т.51-03-61

Весь комплекс

ремонтно-отделочных работ: кафель, гипсокартон, штукатурка, стяжка и т.д. Кирпичная кладка, укладка тротуарной плитки. Замена стояков водоснабжения, любые сантехнические работы. Доставка стройматериалов. Лиц. ГС-4-64-001695, выд. Гос.ком. РФ по стр-ву и ЖКК. Т.8-917-212-28-52 Т.42-34-09

Все виды

ремонтно-отделочных работ 3-го уровня ответственности. Гарантия на выполненные работы. Система скидок на услуги и стройматериалы. Т.32-81-57

Ремонт

квартир, офисов. 3-й уровень ответственности. Все виды работ. Низкие цены. Гарантия 12 месяцев. Доставка материалов, дизайн, скидки. Т.34-60-77

Ремонт и отделка:

выбор требуемых технологий под Ваш заказ; расчет требуемых работ и материалов; выполнение требуемых работ; сдача требуемых объемов работ. Работы 3-го уровня ответственности: отделочные, отопление, видеонаблюдение, домофоны. Т.29-10-10, Т.69-25-30

Ремонт,

отделка, строительство магазинов, офисов, квартир и любых помещений, внутренние и наружные работы (штукатурка, шпатлевка, обои, кровля и т. д.) гарантия и качество. Лиц. ГС-4-64-001755-2, выд. Гос. ком. РФ по строительству и ЖКК. Т.8-904-701-61-88

Специалисты

★БЕТОННЫЕ работы, малярные работы 3-го уровня ответственности. Уборка. Фундамент. Т.33-37-13

●ВЫПОЛНЮ ремонтно-отделочные работы: кафель, гипсокартон, малярка, обои, линолеум. Все виды потолка. 3-й уровень ответственности. Т.43-43-27

●ВЫПОЛНЮ ремонтно-отделочные, кровельные работы. Выравнивание стен, потолков. Гипсокартон, стяжка. Штукатурные и малярные работы. Плитка, покраска, обои, линолеум. 3-й уровень ответственности. Т.8-917-202-05-57 Ринат

●ВЫПОЛНЮ ремонтно-отделочные работы 3-го уровня ответственности: гипсокартон, армстронг, плотницкие работы, малярные работы, любые кровельные работы. Т.8-904-701-73-52

★ВЫПОЛНЮ ремонтно-отделочные работы 3-го уровня ответственности. Выравнивание потолков - от 100 руб./кв. м, побелка, обои, линолеум - от 30 руб./кв. м, настил линолеума, ДВП, стеновые панели. Высокое качество. Низкие цены. Гарантия. Т.31-51-54

●ВЫРАВНИВАНИЕ потолков, стен; стяжка, гипсокартон, кафель, обои, ламинат, линолеум, сайдинг, панели - ремонт и отделка квартир, офисов 3-го уровня ответственности. Т.45-81-23

Высококачественный

ремонт квартир, офисов, магазинов от эконом-класса до класса "люкс". Переоборудование ванных кабин под ключ. 3-й уровень ответственности. Т.58-10-70, Т.40-88-88

●ГИПСОКАРТОН, армстронг, плитка, обои, шпатлевка. 3-й уровень ответственности. Т.68-64-25 с 8 до 22 ч.

●КРОВЕЛЬНЫЕ работы: оцинковка (фальцевая), металлочерепица, профнастил. Возможно помочь в приобретении материала от производителя. Услуги 3-го уровня ответственности. Т.70-71-84 Александр. Т.44-26-74 Валерий

●КРОВЛЯ мягкая крыш. Ремонтно-отделочные работы. Шифер. Профлист. Недорого. Лиц. N 1333, выд. Мин. культуры РФ. Т. 8 - 9 1 7 - 2 0 6 - 5 2 - 6 0, Т.8-917-206-15-19

●МЯГКАЯ КРОВЛЯ крыш; штукатурные работы; ГКЛ. 3-й уровень ответственности. Т.96-66-70, Т.49-02-47

●НАКЛЕЮ обои любого типа качественно и недорого. Шпаклевка, выравнивание стен, потолков (3-й уровень ответственности). Т.70-21-83

●ОБЛИЦОВКА кафельной плиткой. Качественно. Услуги 3-го уровня ответственности. Т.63-51-77

●ОБЛИЦОВКА плиткой. 3-й уровень ответственности. Т.96-07-42.

●ОБЛИЦОВКА кафелем, выравнивание и отделка потолков, стен и полов из материала заказчика. 3-й уровень ответственности. Т.56-04-73

★ПАРКЕТНЫЕ работы. Мозаично-художественные, простые, ламинат, шлифовка, лакировка. 3-й уровень ответственности. Т.45-30-31, Т.8-903-385-08-92

★РЕМОНТ квартир. Строительные-монтажные работы. Отделочные работы. Устройство мягкой и жесткой кровли. Качественно. Лиц. ГС-4-64-002073, выд. Гос. ком. РФ по строительству и ЖКК. Т.54-06-33 вечером, Т.8-917-205-53-62

4620179

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Услуги: ремонтные, строительные, монтажные работы любой сложности под ключ

Исполнитель: ООО "СарСтройСервис"

Срок исполнения: по договоренности

Мойку из нержавеющей стали, за 7 тыс. руб. продаю. Т.28-19-02.

Котел для бани, самодельный, под дрова, продаю. Т.93-03-73 сот.

Котел водогрейный КВА-1.0 Гк, 2 штуки, производительность 1 МВт, с водоподготовительной установкой и грязевиком, продаю. Т.(267)2-22-45, в Марксе

Котел водогрейный КВА-1.0 Гк (2 шт.), с водоподготовительной установкой и грязевиком, в рабочем состоянии, продаю. Т.(267)2-22-45 в Марксе

Мойку эмалированную, со смесителем, для кухни, новую, за 600 руб. продаю. Т.48-48-21., после 19 ч.

Мойку эмалированную, б/у, в хорошем состоянии, за 50 руб. продаю. Т.56-69-31, Елена.

Мойку из чешского гарнитура, с 2 отделениями, цвет под дуб, продаю. Т.29-48-48.

Набор в ванную комнату, из 7 предметов, в коричневом пластике, за 400 руб. продаю. Т.50-44-45. Т.95-92-89.

Отводы стальные, диаметр 325х5 мм, сегментные, 5 штук; диаметр 377х9 мм, цельнотянутые, 5 штук, новые, недорого продаю. Т.8-902-710-62-79. сот. с 9 до 20 ч.

Печь для бани, самодельную, под дрова, продаю. Т.93-03-73 сот.

Печь для бани (котел + топка - толщина стенок 6 мм), под дрова, бак на 70 литров, б/у, за 4.5 тыс. руб., торг, продаю. Самовывоз из Волжского р-на. Т.8-904-243-26-74, сот.

Плиту газовую, 3-конфорочную, длина 90 см, ширина 45 см, со шкафом для посуды, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.72-34-59.

Плиту газовую, 2-конфорочную, компактную, отечественного пр-ва, б/у, продаю. Т.43-80-56.

Плиту газовую "Гефест", пр-ва Брест, белого цвета, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.51-78-39.

Плиту газовую, "Электра", новую, по договорной цене продаю. Т.56-84-12.

Плиту газовую, 4-конф., коричневого цвета, импортного пр-ва, б/у 6 месяцев, в хорошем состоянии, за 1000 руб. продаю. Т.38-37-46.

Плиту газовую "Лада", 4-конфорочную, белого цвета, новую, недорого продаю. Т.79-34-83

Плиту газовую, 4-конфорочную, б/у, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.56-30-79. с 8 ч. до 22 ч.

Плиту газовую "Брест", 4-конфорочную, коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Плиту печную, 400х700, за 600 руб. продаю. Т.45-08-00.

Плиту газовую, 4-конфорочную "Гефест", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-01-22.

Плиту газовую, 3-конфорочную, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.52-90-47.

Плиту газовую, 4-конф., б/у, дачная, за 400 руб. продаю. Т.28-84-05.

Радиатор газовой колонки, новый, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.52-55-00. дом.

Раковину керамическую, б/у, недорого продаю. Т.64-66-36.

Раковину отечественного пр-ва, керамическую, цвет белый, в отличном состоянии, за 300 руб. продаю. Т.28-39-92.

Раковину для ванны, в отличном состоянии, продаю. Т.34-15-60

Раковину новую, для раковины, продаю. Т.23-92-61.

Раковину фаянсовую, для ванны, цвет бледно-голубой, новую, отечественного пр-ва, за 300 руб. продаю. Т.51-73-15.

Раковину фаянсовую, бежево-розового цвета, новую, отечественного пр-ва, за 250 руб. продаю. Возможен торг. Т.52-52-43.

Раковину для ванной комнаты, белого цвета, пр-во Турции, новую, по договорной цене продаю. Т.36-43-61.

Раковину керамическую, новую, белого цвета, отечественного пр-ва, недорого продаю. Т.(23)75-33-89. в Энгельсе

Раковину фаянсовую, в комплекте, цвет белый, новую, пр-во Германии, по договорной цене продаю. Т.23-58-23.

Раковину фаянсовую, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.32-27-41

Раковину керамическую, для ванной комнаты, белого цвета, б/у, по договорной цене продаю. Т.32-37-76

Раковину эмалированную, нежно-салатового цвета, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.20-73-41

Раковину керамическую, голубого цвета, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.48-44-11

Раковину эмалированную, на кухню, со смесителем, б/у, за 150 руб. продаю. Т.41-88-73. вечером, Т.72-43-06. дом

Раковины 2 шт., для ванны, керамические, б/у, в хорошем состоянии, за 80 руб. и за 60 руб. продаю. Т.96-77-47.

Раковины для ванной комнаты, б/у, 2 штуки, белого и голубого цвета, по 150 руб. продаю. Т.33-23-49., кроме выходных

Сантехоборудование.

Металлопластиковые трубы для тепловодоснабжения, полипропиленовая канализация, алюминиевые радиаторы, полипропиленовые трубы, насосы, полотенцесушители, котлы отопления. Постоянным клиентам скидки. Товар сертифицирован. Адрес: ул. Пугачевская 159, цокольный этаж, Т.29-08-52.

Сифон бытовой, 2 л, продаю. Т.33-23-04.

Смеситель на кухню, б/у, за 50 руб. продаю. Т.41-88-73. вечером., Т.72-43-06. дом.

Смеситель в ванную комнату, отечественного пр-ва, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.79-89-16.

СТРОИМАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Спрос

Водомер диаметром 50-65 мм, недорого куплю. Т.44-18-11. после 19 ч.

Ворота гаражные под ГАЗель куплю. Т.(23)75-48-69., в Энгельсе

ВОРОТА металлические 3х3, куплю. Т.55-69-27, Т.56-05-26

Европоддон 1 шт., б/у, в хорошем состоянии, куплю. Т.59-00-28

Железо листовое, толщина 1.5-2 мм, можно б/у, для забора, куплю. Т.50-22-99.

Линолеум б/у, для дачи, 30 кв. м, куплю. Т.78-12-43 среда, четверг, пятница.

Оборудование газовое: ПСК, РДБК, ПКН, фильтр газовый, куплю. Т.72-40-31.

Плиту газовую, в рабочем состоянии, 4-конфорочную, в дар возьму. Т.26-40-08. Раиса Павловна.

Плиты перекрытия, ж/д, б/у, 5.5х1.5 м, 4 штук, 6х1.5 м, куплю. Т.72-40-31

Плиты перекрытия ПК-60, 54, 53, 42, по 8 шт., недорого куплю. Т.63-90-62

Плиты перекрытия ПКЖ 6х1.5, 3 шт., недорого куплю. Т.63-90-62.

Плиты на гараж, можно б/у, разм. 5.1х1.2, кол-во 3 шт., 5.1х1.5, кол-во 3 шт., куплю. Т.56-25-50 с 18 до 21 ч. Дмитрий

Стекло огнеупорное для газовой плиты "Гефест", не дороже 30 руб. куплю. Т.54-25-50.

Стеллажи для погреба, недорого куплю. Т.32-53-75. после 19 ч.

Столбы бетонные, длиной 11 метров, 10 штук, недорого куплю. Т.23-60-10.

Трубу диаметром 50-57, для отопления, 150 м, можно б/у, недорого куплю. Т.73-01-73.

Утеплитель URSA П-20-100, UPСА П-30-50, ISOVER, 200 кв. м, недорого куплю. Т.29-26-85

Шпалы 10 шт., куплю. Т.59-36-08

Электропилу б/у, недорого куплю. Т.33-08-70.

180

НЕДВИЖИМОСТЬ. УСЛУГИ И РЕМОНТ

Строительство

Строительство

котеджей под ключ. Все виды ремонтных работ. Лиц. Н ГС-4-64-002644 Т.70-76-25, Т.40-67-21

ремонтно-отделочных работ: кафель, гипсокартон, штукатурка, стяжка и т.д. Кирпичная кладка, укладка тротуарной плитки. Замена стояков водоснабжения, любые сантехнические работы. Доставка стройматериалов. Лиц. ГС-4-64-001695, выд. Гос.ком. РФ по стр-ву и ЖКК. Т.8-917-212-28-52 Т.42-34-09

Все виды

ремонтно-отделочных работ 3-го уровня ответственности. Гарантия на выполненные работы. Система скидок на услуги и стройматериалы. Т.32-81-57

Все виды

ремонтно-отделочных работ. От "косметического" до "евро", комплексный ремонт квартир. Лиц. ГС-4-64-01-002552-1, выд. Гос.ком. РФ по строительству и ЖКК. Т.90-74-69

Все виды

ремонтно-отделочных работ 3-го уровня ответственности. Система скидок на услуги и стройматериалы. Т.31-19-17

Все виды

ремонтно-отделочных работ 3-го уровня ответственности. Т.8-905-320-83-11

Все виды

ремонтно-отделочных работ: армстронг, кафель, ламинат, гипсокартон, выравнивание потолков, паркет, кирпичная кладка, откосы, малярные работы 3-го уровня ответственности. Качественно. Т.48-32-15

Все виды отделки:

гипсокартон любой сложности, ламинат, кафель, линолеум, толки, обои, панели МДФ, армстронг, сайдинг. 3-й уровень ответственности. Т.22-03-36

Мансардные этажи

(из легкого оцинкованного профиля). Все виды отделочных работ "под ключ". Изготовление козырьков, решеток, навесов. Лиц. ГС-4-64-01-001134. Т.45-24-68

Мягкая кровля

крыш. 3-й уровень ответственности. Т.70-73-99, Т.37-06-70

★выполню ремонтно-отделочные работы 3-го уровня ответственности. Выравнивание потолков - от 100 руб./кв. м, побелка, обои, линолеум - от 30 руб./кв. м, настил линолеума, ДВП, стеновые панели. Высокое качество. Низкие цены. Гарантия. Т.31-51-54

★РЕМОНТ квартир. Строительные, монтажные работы. Отделочные работы. Устройство мягкой и жесткой кровли. Качественно. Лиц. ГС-4-64-002073, выд. Гос.ком. РФ по строительству и ЖКК. Т.54-06-33 вечером, Т.8-917-205-53-62

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Услуги: ремонтные, строительные, монтажные работы любой сложности под ключ

Исполнитель: ООО "СарСтройСервис"

Срок исполнения: по договоренности

Дополнительная информация: монтаж стропильных систем, кровли всех типов, отделочные и общестроительные работы

Лицензия: ГС 4-64-002332 Гос.ком. РФ по стр. и ЖКК

☎ 26-31-57

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Услуги: все виды строительных и ремонтно-отделочных работ. Отопление и водоснабжение.

Исполнитель: ООО "Волгостройремонт"

Срок исполнения: по договору

Дополнительная информация: высокое качество работ.

Лицензии: ГС 4-64-002306 Гос.ком. РФ по стр. и ЖКК

☎ 58-14-15, 68-55-22

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Услуги: монтаж систем отопления и канализации. Сервисное обслуживание котлового оборудования. Отделочные работы.

Исполнитель: ООО "Норд"

Срок исполнения: по договоренности

Дополнительная информация: комплектация объектов. Доставка материала

Лицензия: ГС 4-64-001096-2 Гос.ком. по стр. и ЖКК

☎ 64-42-18, 64-70-16

●РЕМОНТ и отделка квартир и офисов. 3-й уровень ответственности. Малярные работы, покраска потолков, окон, обои под покраску, стеклообои, плитка на потолок, скидки для малоимущих. Т.8-905-322-24-16

★РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫЕ работы. Монтаж гипсокартона, армстронг, шпаклевка, обои, покраска, линолеум, пластиковые панели МДФ. 3-й уровень ответственности. Т.8-903-329-08-27

★РЕМОНТНО-СТРОИТЕЛЬНЫЕ, кровельные работы. Металлоконструкции, сайдинг. Гипсокартон, плитка, камин, кирпичная кладка, тротуарная плитка. Отделочные работы 3-го уровня ответственности. Т.42-46-95

184

НЕДВИЖИМОСТЬ. УСЛУГИ И РЕМОНТ

Двери, окна, балконы

Двери металлические, решетки. Изготовим на заказ. Т.20-87-95

Двери металлические, ворота, решетки, стеллажи и другие металлоконструкции. Качественно, скидки. Т.44-28-93, Т.32-12-37

Двери, металлические, ворота, лестницы, решетки, дачные ограждения изготовим на заказ. Сварочные работы. Вызов мастера и доставка изделий бесплатно. Т.90-17-05, Т.40-41-79

Металлоконструкции: двери квартирные, подъездные, тамбурные от 2 тыс. руб., решетки от 400 руб., ворота гаражные, дачные ограждения. Врезка замков. Качественно, недорого. Т.98-54-88, Т.90-74-64 сот.

Рамы металлические со стеклом на лоджии и балконы. Изготовим на заказ. Т.20-87-95

Решетки, двери и др. металлоконструкции изготовим на заказ. Т.76-12-03, Т.36-18-65

Специалисты

★ДВЕРИ металлические, ворота, решетки, рамы на балконах, лоджии изготовим качественно, недорого, в срок, по желанию заказчика

Замена

стояков, разводки на металлопластик; автономное отопление; замена лежачих отоплений, водоснабжения; установка батарей, сантехприборов в квартирах, домах, коттеджах. Гарантия. Лиц. ГС-4-64-002593, выд. Тер. ЛЭЦ строительной деятельности. Т.69-26-52, Т.60-13-57 сот. выд.

Специалисты

●ГАЗОЭЛЕКТРОСВАРКА. Специалисты экстра-класса. Монтаж систем отопления и водоснабжения, металлоконструкций. Работа с нержавеющей. Выезд в любое время. Гарантия. Качество. Любые объемы. Скидки. Индивидуальный подход. Лиц. ГСМ-4-64-001872, выд. Гос. ком. РФ по строительству и ЖКК. Т.60-27-11 сот

★ЗАМЕНА стояков, разводки на металлопластик, оцинковку, полипропилен, медь; автономное отопление; замена лежачих отоплений, водоснабжения, канализация. Установка сантехприборов. Гарантия 2 года. Лиц. ГС-4-64-000556-1, выд. ГК ПФ по строит. и ЖКК. Т.55-52-52., Т.70-27-67

★САНТЕХНИК профессионал по установке и замене труб водопровода, отопления, сантехники, батарей, сварочных работ рассмотрит любые предложения. Т.49-64-47.

●САНТЕХРАБОТЫ Замена труб отопления, водоснабжения, канализации на металлические, металлопластиковые, полипропиленовые. Установка батарей, сантехприборов. Автономные системы отопления. Газоэлектросварочные работы. Быстро, качественно. Гарантия. ГСМ-4-64-001872 выд. Гос. ком. РФ по строительству и ЖКК. Т.60-27-11, Т.42-32-11

187

НЕДВИЖИМОСТЬ. УСЛУГИ И РЕМОНТ

Электрика и антенны

Электромонтаж.

Высокопрофессионально, быстро, качественно и с гарантией. Электропроводка, кабельные линии, видеонаблюдение, домофоны, TV-коммуникации, спутниковое TV и Интернет. Лиц.

Гарнитур "Жилая комната", производство Чехии, полированный, цвет темно-коричневый (сервант + книжный шкаф + 2-створчатый шкаф + тумба для белья + стол раскладной), все в отличном состоянии, по договорной цене срочно продаю. Возможна продажа по отдельным предметам. Т.41-86-07.

Гарнитур кухонный, белого цвета, длиной 2 метра, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Гарнитур "Жилая комната", производство Румынии, (3 шкафа + тумба), цвет темно-коричневый, полированные, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-62-67.

Гарнитур детский (шкаф + стол письменный + кровать 1.5-спальную с матрасом), цвет светло-бежевый, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю Т.22-31-90. с 16 до 19 ч.

Гарнитур: сервант, подсервант, шифоньер, книжный шкаф, обеденный стол, кресла, диван, 1975 г. вып., полированный, пр-во ГДР, недорого продаю. Т.71-39-66.

Горку пр-ва ГДР, высота 1.95 м, по договорной цене продаю. Т.51-36-84. до 11 час., после 16 час.

Горку пр-во Румынии, цвет "вишня", длиной 3 метра, натуральное дерево, с овальным центром, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-55-63.

Детский уголок 2-ярусный, первый ярус: стол и шкаф, 2 ярус кровать, новый, по договорной цене продаю. Т.48-83-57

Детскую комнату: две кровати с ортопедическими матрасами + Стенка + стол письменный, б/у, в отличном состоянии, производства "Шатура", по договорной цене продаю. Т.52-76-51.

Диван малогабаритный, обивка флок, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.44-42-68.

Диван + кресло, в хорошем состоянии, цвет коричневый, за 1300 руб. продаю. Т.34-15-60

Диван послевоенного выпуска, с полкой, резной спинкой, зеркалом и двумя валиками на сиденье, обтянутом дерматином, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Диван детский, раскладывается в длину, новый, обивка - флок, в серо-фиолетовых тонах, абстракция, фабрика г. Саратова, за 2.5 тыс. руб. продаю. Т.38-98-16.

Диван детский, раздвигается вправо, пр-во Самары, б/у, за 700 руб. продаю. Т.55-07-09., после 18 ч.

Диван малогабаритный, раздвижной, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-84-69.

Диван б/у, можно для дачи. за 300 руб. продаю. Т.33-03-76.

Диван малогабаритный, складной, обивка в бежево-коричневых тонах, б/у, за 3 тыс. руб. продаю. Т.90-37-76. после 18 ч.

Диван выкатной, 2х2 м, бордово-черного цвета, за 2500 руб. продаю. Т.36-33-43

Диван-книжку на пружинах, б/у 1 год, в хорошем состоянии, цвет темный за 2 тыс. руб. продаю. Т.50-22-99., днем, Т.50-92-80, вечером

Диван-книжку для дачи, в хорошем состоянии, за 350 руб. продаю. Т.73-51-67. раб.

Диван-книжку в отличном состоянии, б/у меньше года, производство Нижнего Новгорода, за 5 тыс. руб. продаю. Т.44-22-56, после 17 ч

Зеркало 150х60 см, пр-во Чехии, рамка светлая, прямоугольная, недорого продаю. Т.20-98-57., с 12 до 19 ч.

Зеркало 60х150 см, с тумбой, на ножках, дубовую, за 1 тыс. руб. продаю. Т.28-39-92.

Зеркало 2 штуки, для ванной комнаты, овальные, продаю. Т.41-88-87.

Зеркало настенное, 80х45 см, на каркасе, за 300 руб. продаю. Т.56-04-62.

Зеркало овальное, в резной раме, 30х35 см, за 150 руб. продаю. Т.56-04-62.

Зеркало в упаковке, 80х45 см, за 350 руб. продаю. Т.78-31-99.

Зеркало в красном пластике, для ванной комнаты, за 50 руб. продаю. Т.55-68-04.

Калашницу новую, цвет "вишня". высота 1 м, ширина 80 см, глубина 35 см, за 2 тыс. руб. продаю. Т.50-44-45. Т.95-92-89

Карнизы длиной 3 и 2.5 метра, б/у, в отличном состоянии, оба за 100 руб. продаю. Т.51-06-16.

Карнизы из алюминиевых труб длина 1,3 м, 2,2 м, 1,1 м, продаю. Т.33-78-93.

Кассеты пружинные, стальные, для перетяжки мебели: 85х55,5х10 см - 3 штуки; 55,5х30х10 см - 3 штуки, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-99-13

Ковер "Русская красавица", 2х3 м, чистошерстяной, новый, по договорной цене продаю. Т.92-17-89.

Ковер чистошерстяной, 2х3 метра, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.27-83-63.

Ковер чистошерстяной, 1,9х0,85, за 400 руб. продаю. Т.28-54-02.

Ковер чистошерстяной, новый, 2,5х1,5 м, за 1 тыс. руб. продаю. Т.78-31-99.

Ковер новый, пр-во Молдовы, 2х3 м, за 1500 руб. продаю. Т.78-31-99.

Ковер р. 2х3 метра, на пол, пр-во Бельгии, в желто-коричневых тонах, б/у, за 650 руб. продаю. Т.32-12-28.

Ковер чистошерстяной, р. 2,5х1,5 метра, красивый орнамент, в голубых тонах, за 1 тыс. руб. продаю. Т.52-55-00. дом.

Ковер полушерстяной, р. 2х3 метра, в бордовых тонах, с белым и черным рисунком, за 1,9 тыс. руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Ковер р. 1х2 метра, в красно-бордовых тонах с белым, б/у, за 350 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Ковер р. 2х3 метра, в бежево-коричневых тонах, новый, пр-во г. Москвы, по договорной цене продаю. Т.22-92-25. в любое время

Ковер 2х1,5 метров, в бордово-черно-бежевых тонах, орнамент, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.

Ковер полушерстяной, р. 2,5х1,5 метра, новый, цвет голубой с желтым, отечественного пр-ва, за 1,2 тыс. руб. продаю. Т.45-84-57. дом.

Ковер р. 2х3 метра, в красно-желтых тонах, б/у, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом.

Ковер 2х3 м, в коричнево-бежевых тонах, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01. Т.28-40-49

Коврик детский, 1,2х1 м, настенный, б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю.

Кресла "Муза", в хорошем состоянии, 2 штуки, по 500 руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 19 до 22 ч.

Кресла 2 штуки, в хорошем состоянии, светлого тона, по договорной цене продаю. Т.29-45-14.

Кресла 2 штуки, велюровые, коричневые, б/у, за 3 тыс. руб. продаю. Торг. Т.54-86-23

Кресла 2 штуки, старого образца, обивка в красных тонах, б/у, по 250 руб./шт. продаю. Т.90-37-76. после 18 ч.

Кресла, 2 шт., б/у, в отличном состоянии, современного дизайна, недорого продаю. Т.50-13-71.

Кресло коричневого цвета, новое, по договорной цене продаю. Т.78-84-69.

Кресло старого образца, с деревянными подлокотниками, в хорошем состоянии, за 200 руб. продаю. Т.22-73-34.

Кресло-кровать современного образца, на металлическом каркасе, обивка в зеленых тонах, б/у, в нормальном состоянии, за 1,3 тыс. руб. продаю. Т.32-12-28.

Кресло-кровать 1,85 м, ширина 85 см, новое, за 2 тыс. руб. продаю. Т.33-23-04.

Кресло-кровать импортного пр-ва, б/у, в хорошем состоянии, большое, за 1500 руб. продаю. Торг. Т.23-88-39.

Кресло-кровать б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-46-32.

Кровати 1,5-спальные, 2 штуки, импортного пр-ва, полированные, без матрасов, б/у, по 700 руб./шт., торг, продаю. Т.55-13-62.. Т.35-11-50.

Кровати металлические, 2 штуки, 1,5-спальные, б/у, продаю. Т.51-00-46.

Кроватку детскую, в отличном состоянии + матрац ортопедический, за 1300 руб. продаю. Торг. Т.32-64-29.

Кроватку детскую, с матрасом, в хорошем состоянии, за 800 руб. продаю. Т.32-66-76.

Кроватку детскую, многофункциональную, из березы, отечественного производства, немного б/у, недорого продаю. Т.26-48-67

Кроватку детскую, с ортопедическим матрасом, отличное состояние, за 2 тыс. руб. продаю. Т.34-13-29.

Кроватку деревянную, почти новую, регулируемое днище, светлое дерево, за 1400 руб. продаю. Т.78-65-54.

Кроватку детскую, для ребенка от года до 7 лет, деревянную, из ливневницы, с матрасом, с балдахином, в отличном состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.51-04-19.

Кровать 2-ярусную, новую, пр-во Германии, за 2900 руб. продаю. Т.55-11-72.

Кровать 2-спальную, от спального гарнитура, пр-во Германии + 2 прикроватные тумбочки, немного б/у, за 5 тыс. руб. продаю. Т.31-40-76., после 17 ч.

Кровать 2-спальную, 2х2,5 м, + 2 прикроватные тумбочки, из гарнитура, пр-во Германии, б/у, продаю. Т.33-68-45.

Кровать 2-спальную, коричневого цвета, за 3500 руб. продаю. Т.72-13-33.

Кровать 1,5-спальную, с матрасом, ГДР, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.33-10-10.

Кровать 1,5-спальную, с панцирной сеткой, для дачи, недорого продаю. Т.23-34-21.

Кровать деревянную, полтораспальную, б/у, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.28-74-02.

Кровать 1,5-спальную, деревянную, полированную, цвет темно-коричневый, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.92-95-69.

Кровать деревянную, полтораспальную, темной полировки, по договорной цене продаю. Т.28-48-53.

Кровать 2-спальную, из натурального дерева, полированную, цвет темно-коричневый, с инкрустацией, с пружинным матрасом, б/у, в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-86-91. с 18 до 21 ч

Кровать 1-спальную, полированные спинки, панцирная сетка, в хорошем состоянии, продаю. Т.20-82-08.

Кровать 2-спальную, с полированными спинками темно-коричневого цвета, два пружинных матраса. б/у, в отличном состоянии, за 2,7 тыс. руб. продаю. Т.20-76-97.

Кровать полтораспальную, с пружинным матрасом и ящиком, новую, продаю. Т.97-63-02. вечером.

Кровать двухспальную, деревянную, цвет темно-коричневый, неполированную, отделана тканью, б/у, в отличном состоянии, за 4 тыс. руб. продаю. Т.52-08-61.

Кровать-диван "Муза", 2-спальную, в хорошем состоянии, за 1600 руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 19 до 22 ч.

Кровать-качалку детскую, с матрасом, деревянную, б/у, в отличном состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.38-22-16.

Кровать-стойку светло-коричневого цвета, полированную, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.50-14-78.

Кухонный гарнитур пр-ва Польши, новый, цвет светлое дерево, по договорной цене продаю. Т.51-36-84. до 11 час., после 16 час.

Кухонный гарнитур белого цвета, пр-во Прибалтики, 6 предметов, немного б/у, за 5 тыс. руб. продаю. Т.31-40-76.

Кухонный гарнитур немецкий, в хорошем состоянии, 6 предметов, за 250 руб. продаю. Т.34-15-60

Кухонный гарнитур, цвет серо-белый, под мрамор, в хорошем состоянии, из 8 предметов, за 4,8 тыс. руб. продаю. Т.79-82-14

Кухонный гарнитур, новый, из натурального дерева (сосна), мягкий уголок + стол + стенка, сделан на заказ, продаю. Т.79-67-94.

Кухонный гарнитур пр-во Энгельса "Юанс", 6 предметов, столешница - цвет светлый мрамор, новый, в упаковке, продаю. Т.33-08-37.

Кухонный гарнитур пр-во Москвы, 8 предметов, белого цвета в цветочек, в хорошем состоянии, продаю. Т.20-91-53.

Кухонный гарнитур пр-во Румынии, 2 тумбовых стола, 1 с выдвижным обеденным столом, 3 навесных шкафа, пенал, без мойки, за 5500 руб. продаю. Т.29-78-34

Кухонный гарнитур (стол + 4 табурета мягких), столешница светло-коричневого цвета, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом.

КУХОННЫЙ уголок, р. 1,1х1,5 м., за 3260 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

КУХОННЫЙ уголок, р. 1х1,1 м., за 2380 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

металлические со стеклом на лоджии и балконы. Изготовим на заказ. Т.20-87-95

Решетки,
двери и др. металлоконструкции изготовим на заказ. Т.76-12-03, Т.96-18-65

Специалисты

★**ДВЕРИ** металлические, ворота, лестницы, решетки, рамы на балконах, лоджии изготовим качественно, недорого, в срок, по желанию заказчика. Замер, доставка бесплатно. Т.72-42-18, Т.49-81-34 сот.

●**ИЗГОТОВИМ** рамы на лоджии и балконы из сухого леса. Т.28-11-56, Т.59-03-32

★**ИЗГОТОВЛЕНИЕ** рам на лоджии и балконы из сосны. Качество высокое. Т.70-07-98

★**ИЗГОТОВЛЮ:** окна, двери, лестницы, мебель. Доставка, установка. Т.28-12-30, Т.60-08-32

●**РАМЫ** на лоджии и балконы. Т.58-50-32

★**РАМЫ** на лоджию, балкон. Изготовление, установка, остекление. Отделка рейкой, сайдингом. Установка дверей, оконных блоков. Лиц. ГС-4-64-002073, выд. Гос. ком. РФ по строительству и ЖКК. Т.72-01-99, Т.96-17-60

●**РАМЫ** оконные, межкомнатные двери. Т.70-43-42, Т.23-43-10

●**УСТАНОВКА** замков в металлические двери любой сложности; отделка металлических дверей - пленка, винилискожа, ковроткань и др. Гарантия качества. Т.34-63-04

185

НЕДВИЖИМОСТЬ. УСЛУГИ И РЕМОНТ

Сантехника и газ

Все виды
сантехработ. Отопление, водоснабжение, канализация, замена на металлопластик. Пенсионерам скидка. Гарантия 1 год. Лиц. ГС-4-64-01-003418-1, выд. Госстроем России. Т.90-58-20

Замена

труб, установка сантехприборов. Гарантия. Лиц. ГС-4-64-01-001684-2, выд. Гос. ком. РФ по строит. и ЖКК. Т.76-12-03, Т.96-18-65

НЕДВИЖИМОСТЬ. УСЛУГИ И РЕМОНТ

Электрика и антенны

Электромонтаж.

Высокопрофессионально, быстро, качественно и с гарантией. Электропроводка, кабельные линии, видеонаблюдение, домофоны, TV-коммуникации, спутниковое TV и Интернет. Лиц. Д-413502, выд. Мин. энергетики РФ. Т.58-08-44, Т.97-28-45

Специалисты

●**СПЕЦИАЛИСТ** по установке телеантенн и антенн НТВ+. Быстро, качественно. Т.70-77-47 сот.

188

НЕДВИЖИМОСТЬ. УСЛУГИ И РЕМОНТ

Уборка, чистка, гигиена

Уборка квартир, офисов, домов. Качественно, недорого. Т.48-57-91.

Уборка квартир, коттеджей, офисов, дач, мытье окон. Т.28-35-88

Услуги по уборке помещения, дома, офиса, квартиры, дачи предлагаю. Мытье окон. Т.26-38-00 Елена

Уход за могилами. Покраска памятника, ограды. Т.96-06-65.

201

МЕБЕЛЬ, ИНТЕРЬЕР

Предложение

Антресоли полированные, коричневого цвета, б/у, высота 44 см, ширина 91 см, глубина 60 см, по договорной цене продаю. Т.20-68-64.

Антресоль от 3-створчатого шифоньера, коричневый пластик, новую, длина 130 см, за 600 руб. продаю. Т.55-21-43.

Багет алюминиевый, длиной 2 метра, б/у, за 200 руб. продаю. Т.55-21-43.

Багеты длиной 3 и 2,5 м, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01. Т.28-40-49.

Бра хрустальные, 2 шт., производства Чехии, новые, в упаковке, по договорной цене продаю. Т.96-32-01.

Буфет-горку старинный, деревянный, со стеклянной витриной и тумбой внизу, за 1450 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Диван малогабаритный, складной, обивка в бежево-коричневых тонах, б/у, за 3 тыс. руб. продаю. Т.90-37-76. после 18 ч.

Диван выкатной, 2х2 м, бордово-черного цвета, за 2500 руб. продаю. Т.36-33-43

Диван-книжку на пружинах, б/у 1 год, в хорошем состоянии, цвет темный за 2 тыс. руб. продаю. Т.50-22-99., днем, Т.50-92-80, вечером

Диван-книжку для дачи, в хорошем состоянии, за 350 руб. продаю. Т.73-51-67. раб.

Диван-книжку в отличном состоянии, б/у меньше года, производство Нижнего Новгорода, за 5 тыс. руб. продаю. Т.44-22-56, после 17 ч

Диван-софу, б/у, в отличном состоянии, обивка в коричневых тонах, по договорной цене продаю. Т.32-12-28.

Диван-уголок мягкий, "Кардинал", темно-розового цвета, с цветными подушками, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.51-32-22.

Диван-экспресс б/у 1 год, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.56-21-76.

Диван-экспресс б/у 2 года, фирма "Вилт" Москвы, канадский велюр, меняю на тахту. Т.28-63-54.

Диван-экспресс б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. 700 руб. продаю. Т.64-80-66.

Диван-экспресс, обивка в зеленых тонах, б/у, можно на дачу, за 1 тыс. руб. продаю. Т.45-41-56., Т.54-12-46.

Диван-экспресс, б/у, обивка в зеленых тонах, за 2 тыс. руб. продаю. Т.48-74-35. после 18 ч.

Диваны 2 штуки, "Сабрина", за 5500 руб. продаю. Т.72-38-32., вечером.

Диваны 2 штуки, раскладные, с ящиками, под кожу, можно для офиса, б/у, за 5 тыс. руб. продаю. Т.56-67-68

Дорожки ковровые, новые, 2 шт., по 5 м, ширина 90 см, новые, шерстяные, по договорной цене продаю. Т.92-17-89.

Дорожку ковровую длина 4,2 м, ширина 2,2 м, б/у, в хорошем состоянии, за 700 руб. продаю. Торг. Т.20-93-69. вечером.

Дорожку тканевую, бежевую, 100х120 см, в хорошем состоянии, за 110 руб. продаю. Т.20-92-54

Дорожку 5х1,5 м, б/у, за 800 руб. продаю. Т.78-28-28.

Жилую комнату: шкаф, темно-коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, производства Германии, по договорной цене продаю. Т.56-07-54.

Зеркала р. 116х25,5 см, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.92-21-24.

Зеркала овальной формы: в деревянной раме - 70х80 см, старинное; в резной гипсолитовой раме - 41х48 см, оба в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Зеркала 4 шт., 0,28х0,83 м, по 70 руб., 0,35х1,10 м, по 115 руб. продаю. Т.41-39-89., после 18 ч.,

Зеркала прямоугольные, 3 штуки, по 200 руб. продаю. Т.52-27-96., с 18 до 19 ч.

Зеркала, 2 шт., с полками для парикмахерской, по договорной цене продаю. Т.26-29-17.

Ковер 2х1,5 метра, в бордово-черно-бежевых тонах, орнамент, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.

Ковер полушерстяной, р. 2,5х1,5 метра, новый, цвет голубой с желтым, отечественного пр-ва, за 1,2 тыс. руб. продаю. Т.45-84-57. дом.

Ковер р. 2х3 метра, в красно-желтых тонах, б/у, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом.

Ковер 2х3 м, в коричнево-бежевых тонах, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01. Т.28-40-49

Коврик детский, 1,2х1 м, настенный, б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.79-84-03.

Ковры пр-ва СССР, 2,5х3, 2х3 м, новые, по договорной цене продаю. Т.51-36-84.

Ковры новые, 2х3 м, 3х4 м, по 1 штуке, продаю. Т.23-92-61.

Ковры пр-во России, 3 штуки, б/у, в хорошем состоянии, р. 2х3 метра, шерстяные, по 1 тыс. руб. за шт. продаю. Т.78-03-29.

Ковры 2х4 м, 2х3 м, шерсть 30 %, новые, по договорной цене продаю. Т.28-19-02.

Ковры р. 2х3 метра, 3 штуки, пр-во Германии, в бело-бордовых тонах, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.27-10-44. раб. с 9 до 17 ч.

Ковры 2 штуки, из конской шкуры, ворс густой, 50х50 см, б/у немного, пр-во Якутии, продаю. Т.50-45-91., после 16 ч.

Ковры 2 штуки, чистошерстяные, р. 2х3 метра, в бело-красно-черных тонах, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-43-22.

КОМНАТУ молодежную "Светланка", производство Воронеж, модульно, продаю. Т.50-93-96

Комод старинный, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-56-06.

Комплект: шкаф книжный, + секретер, + платяной шкаф 2-створчатый, + стол письменный, цвет "кожьяк", б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.27-10-44. раб. с 9 до 17 ч.

Кресла 2 штуки, б/у, в хорошем состоянии, по 2 тыс. руб. продаю. Т.72-13-33.

Кресла старого образца, в хорошем состоянии, 2 штуки, для дачи, оба за 500 руб. продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Кресла 2 штуки, в хорошем состоянии, для дачи, недорого продаю. Т.23-34-21.

Кресла мягкие, новые, пружинные, большие, обивка - флок в темно-зеленых тонах, 2 шт., новые, по договорной цене продаю. Т.64-61-14.

Кресла мягкие, 2 штуки, в хорошем состоянии, обивка шерстяная, красного цвета, пр-во Литвы, за 1200 руб. продаю. Т.78-31-99.

Кресла 2 штуки, высокие, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.92-82-29.

Кресла на ножках, с деревянными подлокотниками, мягкие спинки и сиденья, производство Германии, б/у, в хорошем состоянии, по 350 руб/шт. продаю. Т.92-95-69.

Кресла мягкие, 4 штуки, можно для дачи, б/у, по договорной цене продаю. Т.51-00-46. дом.

Кровать 2-спальную, от спального гарнитура, пр-во Германии + 2 прикроватные тумбочки, немного б/у, за 5 тыс. руб. продаю. Т.31-40-76., после 17 ч.

Кровать 2-спальную, 2х2,5 м, + 2 прикроватные тумбочки, из гарнитура, пр-во Германии, б/у, продаю. Т.33-68-45.

Кровать 2-спальную, коричневого цвета, за 3500 руб. продаю. Т.72-13-33.

Кровать 1,5-спальную, с матрасом, ГДР, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.33-10-10.

Кровать 1,5-спальную, с панцирной сеткой, для дачи, недорого продаю. Т.23-34-21.

Кровать 1,5-спальную, деревянную, коричневого цвета, с 3 матрасами, полированную, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.97-67-55., Т.95-74-22.

Кровать 1,5-спальную, ширина 90 см, деревянную, полированную, цвет темно-коричневый, с ортопедическим матрасом, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.36-14-86.

Кровать двухспальную, производства Шатура, без матраса, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-01-22.

Кровать 1,5-спальную, с металлической сеткой, б/у, недорого продаю. Т.26-23-08.

Кровать 1,5-спальную, с полированными спинками, матрасом - молния, пружинный, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.44-53-06 с 18 ч. до 21 ч.

Кровать 1,5-спальную, металлическую, с панцирной сеткой, спинки деревянные, полированные, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.44-53-06 с 18 ч. до 21 ч.

Кровать 1,5-спальную, деревянную, темного цвета, полированную, с матрасом, в хорошем состоянии, за 1500 руб. продаю. Т.48-48-21., после 19 ч.

Кровать детскую, деревянную, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.29-00-85. после 20 в.

Кровать детскую, 2 положения, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.32-12-28.

Кровать 1-спальную, деревянную, продаю. Т.26-16-73.

Кровать 2-спальную, деревянную, 140х200 см, с пружинным матрасом, цвет темно-коричневый, неполированную, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.79-56-16.

Кровать детскую, деревянную, с матрасом, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.28-19-02.

Кровать деревянную, р. 195х121 см, б/у, с пружинным матрасом, недорого продаю. Т.72-02-20.

Кровать детскую, деревянную, темную, б/у, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. + ортопедический матрас за 300 руб. продаю. Т.39-78-65. Вероника

Кровать 1,5-спальную, + шкаф, от спального гарнитура, цвет "орех", б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.27-10-44. раб. с 9 до 17 ч.

Кровать надувную, с турбонасосом, 2-спальную, новую, за 7 тыс. руб. продаю. Т.22-73-34.

Кухонный гарнитур пр-во Москвы, 8 предметов, белого цвета в цветочек, в хорошем состоянии, продаю. Т.20-91-53.

Кухонный гарнитур пр-во Румынии, 2 тумбовых стола, 1 с выдвижным обеденным столом, 3 навесных шкафа, пенал, без мойки, за 5500 руб. продаю. Т.29-78-34

Кухонный гарнитур (стол + 4 табурета металлических), столешница светло-коричневого цвета, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом.

КУХОННЫЙ уголок, р. 1,1х1,5 м., за 3250 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

КУХОННЫЙ уголок, р. 1х1,1 м., за 2350 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

✓ **КУХОННЫЙ** гарнитур ЛДСП, за 5200 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

Кухонный гарнитур 6 предметов, б/у 1 год, в хорошем состоянии, за 4 тыс. руб. продаю. Т.23-45-54.

Кухонный гарнитур производства г. Энгельса, стол для посуды ширина 80 см, шкафы 80 см, 60 см, 80 см, со стеклянными дверцами, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.51-08-35.

Кухонный гарнитур угловой, р. 2х1,7 метра, для маленькой кухни, фасад - белое стекло, столешницы - питон, (мойка из нержавеющей стали, + смеситель, + вытяжка импортного пр-ва), сделана на заказ, б/у, в отличном состоянии, за 19 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.29-49-57. после 18 ч.

Кухонный гарнитур Энгельсского производства, 10 предметов, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. 200 руб. продаю. Т.73-60-36.

Кухонный гарнитур 5 предметов, цвет "слоновая кость", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01, Т.28-40-49

КУШЕТКУ "Малыш", производства Санкт-Петербурга, длиной 1,5 метра, за 5447 руб. продаю. Т.50-93-96

Люстру под медь, 5-рожковую, за 300 руб. продаю. Т.96-51-80.

Люстру богемский хрусталь, производства Чехии, 9-рожковую, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.96-32-01.

Люстру 3-рожковую, пр-во ГДР, плафоны гофрированные, матовые, низ, цилиндрической формы, за 350 руб. продаю. Т.20-19-06.

Люстру хрустальную, + 2 бра, б/у, пр-во г. Саратова, по договорной цене продаю. Т.72-13-30.

Люстру 6-рожковую, под хрусталь, производство Турции, за 1 тыс. руб. продаю. Т.32-62-83.

Люстру "Каскад", 4-рядную, из оргстекла, в хорошем состоянии, за 300 руб. продаю. Т.20-92-54.

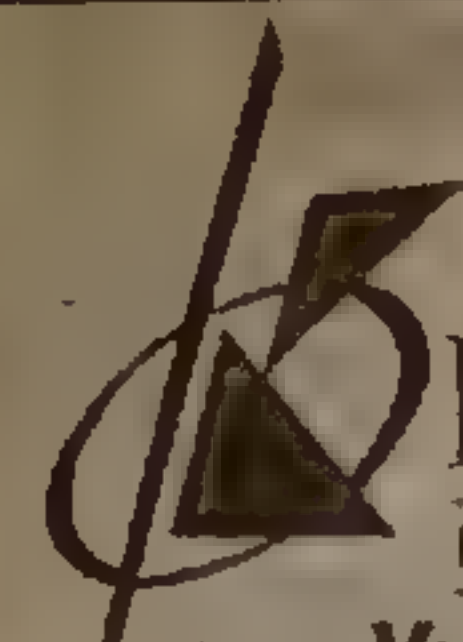
Люстру 5-рожковую, стержень золотистый, плафоны матовые с бежевыми краями, б/у, недорого продаю. Т.95-66-56.

Люстру 4-рожковую, плафоны матовые вверх, за 350 руб. продаю. Т.92-95-69.

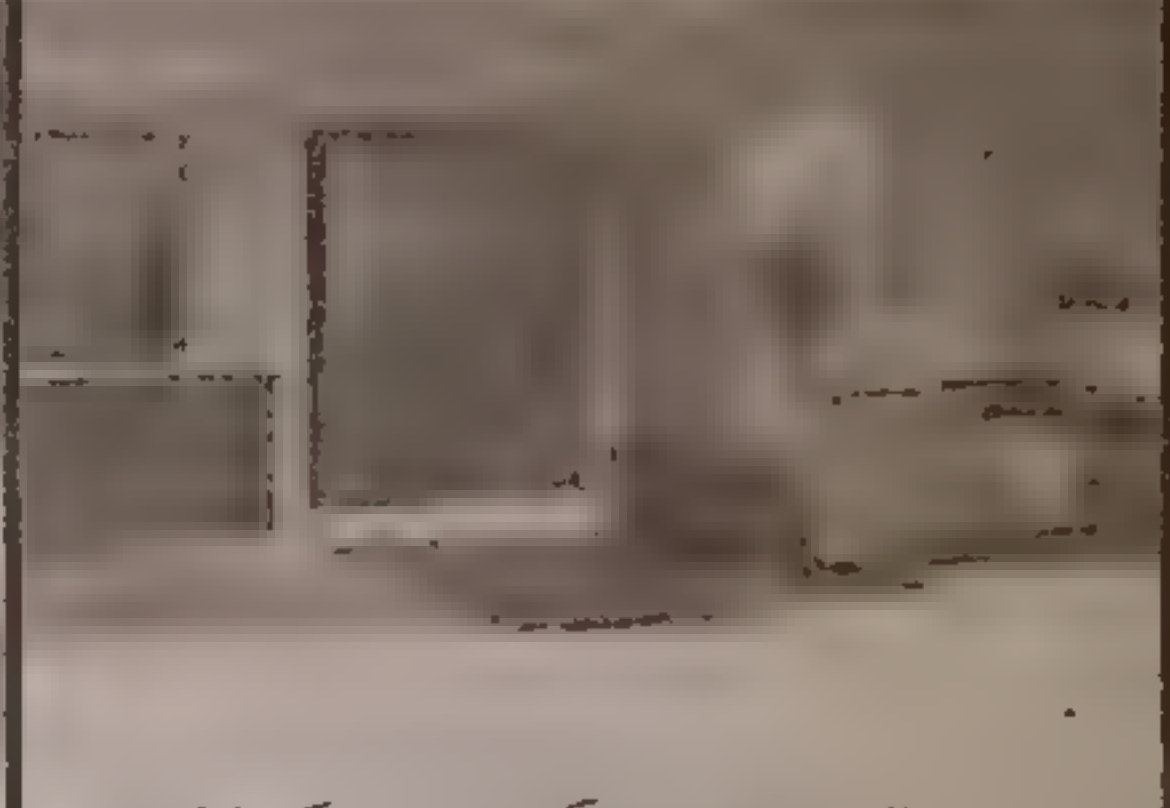
Люстру хрустальную, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.28-48-53.

Люстру 5-рожковую, отечественного производства, под бронзу, плафоны стеклянные матовые, за 700 руб. продаю. Т.50-44-45. Т.95-92-89.

МЕБЕЛЬНАЯ ФОТОГАЛЕРЕЯ



Лин. №2870, Банк "Пол. ОБК" г. Саратов

КРИСТИНА
МЕБЕЛЬНЫЙ САЛОНул. Университетская, 55 (угол Б. Казачьей)
ул. Московская, 159**50-93-96****ЦЕНЫ ОТ
ПРОИЗВОДИТЕЛЯ
Кредит**Набор корпусной мебели
"София-1". г. Воронеж.
Тел.: 50-93-96Набор мебели для
прихожей "Изольда".
г. Воронеж. Тел.: 50-93-96Набор мебели для
спальни "Мирослава".
г. Воронеж. Тел.: 50-93-96Набор мягкой мебели
"Анжелика".
Цвет на заказ.
Тел.: 50-93-96**Люстру** стеклянную, абжур, 6 звеньев, 3
лампочки, б/у, за 300 руб. продаю.
Т.78-28-28.**Люстру** хрустальную, 6-рожковую "цветок", пр-во г. Саратова + 2 бра (набор), б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-43-22.**Люстру** 4-рожковую, плафоны вверх, формой в виде колокольчика, стекло в рисунок хрустала, продаю. Т.20-82-08.**Люстру** чешскую, "Каскад", для высоких потолков, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01 Т.28-40-49.**Люстры** 3- и 1-рожковую, одинаковый стиль, под старину, бронзовые, на цепях, 2 штуки, отечественного пр-ва, новые, в упаковке, по 500 и 350 руб. + бра за 300 руб. продаю. Т.52-55-00. дом.**Мебель** для дачи: 2 платяных шкафа, софу, кровать 1-спальную, продаю. Т.56-74-29.**Мебель** дачную (стул кухонный + кухонный стол с остекленной полкой), б/у, продаю. Т.23-58-23.**Мебель** для дачи: 4 шезлонга + стол, новые, по договорной цене продаю. Т.28-19-02. после 19 ч.**Мебель** для дачи: два кресла + шкафчик для посуды, недорого продаю. Т.26-29-17.**Мягкий уголок**, 2-спальный, обивка флок, серого цвета, раскладной, б/у, в отличном состоянии, за 6500 руб. продаю. Т.72-13-33.**Мягкий уголок** новый + кресло раскладное, за 10 тыс. руб. продаю. Т.43-09-13.**Мягкий уголок** р. 2.75x1.75 м, на левую сторону, со стойкой, обивка "ягуар", цвет светло-бежевый, новый, отечественного пр-ва, за 10 тыс. руб. продаю. Т.35-75-08. после 17 ч.**Мягкую мебель**, б/у, в отличном состоянии, бежевого цвета: 2 кресла + раскладной диван, за 2500 руб. продаю. Т.43-04-25.**Мягкую мебель**: диван + 2 кресла, пр-ва Румынии, в коричневых тонах, продаю. Т.52-55-00. до 11 час., после 16 час.**Мягкую мебель**: диван-кровать + 2 кресла, пр-ва Канады, канадский плюш, б/у 1 год, по договорной цене продаю. Т.56-74-29.**Мягкую мебель** б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.35-30-15.**Мягкую мебель**, "Муза", коричнево-желтого цвета, без дивана 2 кресла + журнальный столик, б/у, за 1300 руб. продаю.**Мягкую мебель** "Влада": диван + 2 кресла, обивка - велюр в темно-серых тонах, б/у в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.27-10-44. раб. с 9 до 17 ч.**Мягкую мебель** "Каприз": диван-книжку + 1 кресло, обивка в бордовых тонах, б/у 1 год, в хорошем состоянии, + штору в той же цветовой гамме (бесплатно), по договорной цене продаю. Т.22-33-59. после 18 ч.**Мягкую мебель**: диван + два кресла, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-53-50.**Набор** мягкой мебели: диван + два кресла, б/у, в хорошем состоянии, производства г. Москвы, темно-коричневого цвета, за 4 тыс. руб. продаю. Т.45-10-55. после 19 ч.**Набор** мебели гостиная: горка + два кресла + стол натуральное дерево, гнутые ножки, резба, обивка набивной гобелен, можно по-отдельности, по договорной цене продаю. Т.96-32-01.**Набор** мебели: шифоньер + шкаф с антресолями + тумбу, шпон коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.56-80-32.**Набор** мебели автолюбителя из 5 предметов: 4 табурета + складной стол, по договорной цене продаю. Т.28-19-02.**Набор** дачных кресел (6 штук), типа шезлонгов (алюминиевый каркас), б/у, по 150 руб./шт. продаю. Т.37-07-59. по будням после 18 ч.**Набор** мебели от импортного гарнитура: трюмо + 2 прикроватных тумбочки + пуфик, темно-коричневого цвета, не полированный, б/у, по договорной цене продаю. Т.73-43-22.**Опоры** шаровые для мебели, 200 шт., по 4 руб. за шт. продаю. Т.72-92-40.**Палас** шерстяной, двухсторонний, р. 3,5x2,5 м, красного, черного и белого цвета, за 2 тыс. руб. продаю. Т.31-53-83. после 17 ч.**Палас** искусственный, 2,20x4,5 м, б/у, недорого продаю. Т.31-35-36.**Палас** немецкий, новый, 2,5x3,5 м, цвет бежевый с коричневым, по договорной цене продаю. Т.92-17-89.**Палас** синтетический, р. 2x3 метра, в оранжево-бежевых тонах, меланжевый, б/у, за 500 руб. продаю. Т.41-88-73. вечером, Т.72-43-06. дом.**Палас** 3x4 метров, б/у, в хорошем состоянии, безворсовый, лепестки на зеленом фоне, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.**Палас** из искусственной кожи, за 500 руб.**Полки** книжные, 4 штуки, застекленные, импортного пр-ва, продаю. Т.20-58-28.**Полки** книжные, новые, со стеклом, 3 шт. темного цвета, 2 шт. светлого цвета, по 350 руб. продаю. Т.78-03-71. вечером.**Полки** книжные, 8 штук, остекленные, темного цвета, полированные, в отличном состоянии, продаю. Т.20-91-53.**Полки** книжные, 2 штуки, застекленные, почти новые, недорого продаю. Т.78-57-83.**Полки** книжные, деревянные, застекленные, импортного производства, цвет темно-коричневый, б/у, в хорошем состоянии, 2 штуки, за 450 руб. продаю. Т.55-07-08.**Полки** книжные, застекленные, б/у, в отличном состоянии, 4 шт., по 230 руб. продаю. Т.72-68-23.**Полки** книжные, 3 штуки, со стеклом, пр-во Чехии, б/у, все за 500 руб. продаю. Т.27-33-41. дом.**Полку** обувную, полированную, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-42-60.**Полотно** зеркальное, р. 0 45x1 метр, 2 штуки, по 100 руб./шт. продаю. Т.96-37-45. дом.**Прихожую** светлого цвета, 2,2 м длиной, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. 500 руб. продаю. Торг. Т.20-93-69. вечером.**Прихожую** б/у, с антресолями, длина 2.1 м, за 3 тыс. руб. продаю. Т.28-84-05.**Прихожую** светлого цвета, пр-во Белоруссии, длина 180 см, высота 230 см, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.44-28-34.**Прихожую** (3 платяных шкафа с антресолями), цвет светлого дерева, фанерованную, длина 2,6 метра, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.55-25-31., Т.78-26-39.**Прихожую** с антресолями, длиной 3 метра, высотой 2,5 метра, бежевого цвета, б/у, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом.**ПРИХОЖУЮ** "Полина", длиной 1,3 метра, за 4857 руб. продаю. Т.50-93-96**ПРИХОЖУЮ** "Вероника" длиной 1,8 метра, за 6935 руб. продаю. Т.50-93-96**ПРИХОЖУЮ** "Рамия", ИИИХ, длина 2.1 м., за 6900 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44**ПРИХОЖУЮ** ЛДСП, длина 1.5 м., за 1500 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44**ПРИХОЖУЮ-КУПЕ** ЛДСП, длина 1.6 м., за 5700 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44**Сервант** "Хельга", немецкий, дуб, темно-коричневого цвета, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-21-76.**Сервант** "хельгу", пр-во Германии, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.44-11-89.**Сервант** коричневого цвета, полированный, с зеркалами, б/у, в отличном состоянии, за 500 руб. продаю. Т.96-18-82. после 18 ч.**Сервант** полированный, коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-60-36.**Сервант** на ножках, высота 184 см, ширина 158 см, глубина 30 см, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.92-95-69.**Сервант** полированный, пр-во Ленинграда, можно для дачи, по договорной цене продаю. Т.29-70-38., Т.20-30-05**Сервант** 4-ярусный, цвет темно-коричневый, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-12-43.**Сервант** б/у, отечественного пр-ва, коричневого цвета, полированный, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.51-00-46.**Сервант** полированный, в хорошем состоянии, за 1500 руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 19 до 22 ч.**Сервант** коричневого цвета, полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 800 руб. продаю. Т.79-82-36**Сервант** коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01. Т.28-40-49**Серванты** производства Риги, длиной 1 и 2 метра, полированные, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.36-14-86.**Скатерть** производства Польши, гобеленовую, 135x140 см, в хорошем состоянии, за 160 руб. продаю. Т.20-92-54.**Софу** обивка в красных тонах, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.48-09-05. после 18 ч.**Софу** б/у, коричнево-бежевого цвета, гобелен, недорого продаю. Т.54-01-70.**Софу** пр-ва Москвы, зеленого цвета, отличное состояние, пружинную, б/у, + кушетку, пр-ва Чехии, пестрой расцветки, все за 500 руб. продаю. Т.31-04-25. до 9.30 час., с 20 до 22 час.**СОФУ** "Домино", производство Санкт-Петербурга, 2,05x1,5 метра, за 8207 руб. продаю. Т.50-93-96**Стенку** "Днепр", б/у, в хорошем состоянии, полированную, коричневого цвета, с антресолями и платяным шкафом, за 2 тыс. руб. продаю. Т.50-22-75. после 19 ч.**Стенку** длина 3 м, б/у, в хорошем состоянии, цвет коричневый, полированную, по договорной цене продаю. Т.51-36-84. до 11 час., после 16 час.**Стенку** длиной 5 метров, цвет "сосна", (светлый), б/у, в хорошем состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.74-07-81.**Стенку** пр-во "Карпаты", в хорошем состоянии, длина 3,5 м, полированную, за 5 тыс. руб. продаю. Т.51-24-56., кроме выходных**Стенку** "Днепр", неполированную, цвет темно-коричневый, б/у, в хорошем состоянии, длина 5 метров, по договорной цене продаю. Т.51-62-67.**Стенку** полированную, б/у, в отличном состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.95-08-63., Т.48-53-36**Стенку** "Днепр", пр-во Саратова, длиной 3 метра, цвет темно-коричневый, полированную, б/у, в хорошем состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.54-62-30.**Стенку** с антресолями, отечественного пр-ва, коричневого цвета, не полированную, б/у, длиной 2,9 метра, без платяного шкафа, за 2 тыс. руб. продаю. Т.32-12-28.**Стенку** импортного пр-ва, коричневого цвета, неполированную, 5 секций, современную, натуральный шпон ясень, за 11 тыс. руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.**Стенку** пр-во Саратова, цвет коричневый, длина 3,5 м, б/у, продаю. Т.26-16-73.**Стенку** 5-секционную, производство Югославии, покрыт коричневым натуральным шпоном коричневого цвета, высота 2,4 метра, длина 4 метра, б/у, в отличном состоянии, за 9 тыс. руб. продаю. Т.73-49-83.**Стенку** гостиную "Днепр", в упаковке, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч., Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.**Стенку** (шкаф для посуды + 2 книжных шкафа), цвет темно-коричневый, полированную, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене, недорого продаю. Т.20-17-85.**Стенку** длиной 3 метра, темно-коричневого цвета, с антресолями, полированную, б/у, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом.**Стенку** пр-во Югославии, длиной 5,5 метров, темно-коричневого цвета, не полированную, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-43-22.**Стол** обеденный, гостинный, деревянный, темно-коричневого цвета, лаковый, б/у, в очень хорошем состоянии, раскладной, пр-во Прибалтики, за 2,9 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.36-00-88.**Стол** обеденный, от кухонного гарнитура, производства г. Энгельса, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-01-22.**Стол** обеденный, раздвижной, б/у, за 250 руб. продаю. Т.55-21-43.**Стол** сервировочный, складной, новый, в упаковке, металлический, отечественного пр-ва, за 700 руб. продаю. Т.34-14-73. после 15 ч.**Стол** кухонный, раскладной, новый, с натуральным дубовым шпоном, с резными ножками, р. 70x170 см, пр-во Польши, за 3,3 тыс. руб. продаю. Т.71-26-95 сот.**Стол** письменный, однотумбовый, цвет темно-коричневый, полированный, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.69-27-75.**Стол** обеденный, раздвижной, полированный, б/у, в нормальном состоянии, за 300 руб. продаю. Т.33-09-69. дом.**Стол** журнальный, полированный, коричневого цвета, маленький, в отделении для газет, можно на дачу, б/у, за 200 руб. продаю. Т.33-09-69. дом.**Стол** письменный, 1-тумбовый, полированный, б/у, в очень хорошем состоянии, продаю. Т.95-66-56.**Стол** журнальный, деревянный, темно-коричневого цвета, б/у, за 300 руб. продаю. Т.48-74-35.. после 18 ч.**Стол** обеденный, раздвижной, квадратный, полированный, цвет темно-коричневый, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-73-34.**Стол** кухонный, на ножках, деревянный, 107x50 см, высота 75 см, б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.92-95-69.**Стол** полированный, раскладной, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.28-48-53.**Стол** полированный, цвет темно-коричневый, раздвижной, б/у, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.32-86-91.**Стол** кухонный, 60x85 см, пластик, ножки металлические, 1 4 табурета б/у, за 400 руб. продаю. Т.97-47-35.**Стол** гостинный, раздвижной, пр-во Чехии, полированный, за 1800 руб. продаю. Т.78-28-28.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Мягкую мебель: диван-экспресс + 2 кресла, обивка в бежевых тонах, пр-во г. Москвы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Опоры шаровые для мебели, 200 шт., по 4 руб. за шт. продаю. Т.72-92-40.

Палас шерстяной, двухсторонний, р. 3,5х2,5 м, красного, черного и белого цвета, за 2 тыс. руб. продаю. Т.31-53-83, после 17 ч.

Палас искусственный, 2,20х4,5 м, б/у, недорого продаю. Т.31-35-36

Палас немецкий, новый, 2,5х3,5 м, цвет бежевый с коричневым, по договорной цене продаю. Т.92-17-89

Палас синтетический, р. 2х3 метра, в оранжево-бежевых тонах, меланжевый, б/у, за 500 руб. продаю. Т.41-88-73, вечером, Т.72-43-06, дом.

Палас 3х4 метров, б/у, в хорошем состоянии, безворсовый, лепестки на зеленом фоне, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.

Палас небольших размеров, за 500 руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 19 до 22 ч.

Парту раскладную, детскую, с регулируемым по высоте сиденьем, в хорошем состоянии, за 600 руб. продаю. Т.20-54-20, после 18 ч.

Подставку под телевизор, на металлической ножке, на колесиках, с полированной полкой, в отличном состоянии, за 620 руб. продаю. Т.20-92-54.

Покрывала 2 шт., шелковые, импортного производства, на полтораспальную кровать, одна сторона зеленого цвета, другая - полосатая, по договорной цене продаю. Т.51-33-72, с 16 ч. до 21 ч.

Полки книжные пр-во Чехии, б/у, в хорошем состоянии, 5 штук, темно-коричневый цвет, 30х25х100 см, по 350 руб. продаю. Т.33-45-45.

Полки книжные, 5 штук, со стеклом, темно-коричневого цвета, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.69-55-63.

Полки кухонный, 2 штуки, б/у, по 600 руб. продаю. Т.48-04-54, с 18 до 21 ч.

Прихожую (3 платяных шкафа с антресолями), цвет светлого дерева, фанерованную, длина 2,6 метров, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.55-25-31., Т.78-26-39.

Прихожую с антресолями, длиной 3 метра, высотой 2,5 метра, бежевого цвета, б/у, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41, дом.

Прихожую "Полина", длиной 1,3 метра, за 4857 руб. продаю. Т.50-93-96

Прихожую "Вероника" длиной 1,8 метра, за 6935 руб. продаю. Т.50-93-96

Прихожую "Рамия", ИИИХ, длина 2,1 м., за 6900 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

Прихожую ЛДСП, длина 1,5 м., за 1500 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

Прихожую-купе ЛДСП, длина 1,6 м., за 5700 руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

Раскладушку детскую, за 250 руб. продаю. Т.48-06-94., после 16 ч.

Раскладушку металлическую, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-46-32

Светильник настенный, для ванной или туалета, за 50 руб. продаю. Т.56-69-31. Елена.

Светильники дневного света, 124х15 см, 2 лампы, б/у, 3 штуки, недорого продаю. Т.50-13-71.

Секретер полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 700 руб. продаю. Торг. Т.23-88-39.

Сервант коричневого цвета, полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 300 руб. продаю. Т.96-13-87.

Сервант для дачи, светло-коричневого цвета, 130х150х40 см, за 350 руб. продаю. Т.33-45-45.

Сервант натуральное дерево, темный, полированный, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-25-31.

Серванты производства Риги, длиной 1 и 2 метра, полированные, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.36-14-86

Скатерть производства Польши, гобеленовую, 135х140 см, в хорошем состоянии, за 160 руб. продаю. Т.20-92-54.

Софу обивка в красных тонах, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.48-09-05, после 18 ч.

Софу б/у, коричнево-бежевого цвета, гобелен, недорого продаю. Т.54-01-70.

Софу пр-ва Москвы, зеленого цвета, отличное состояние, пружинную, б/у, + кушетку, пр-ва Чехии, пестрой расцветки, все за 500 руб. продаю. Т.31-04-25, до 9.30 час., с 20 до 22 час.

Софу "Домино", производство Санкт-Петербурга, 2,05х1,5 метра, за 8207 руб. продаю. Т.50-93-96

Спальный гарнитур, пр-во Германии, в хорошем состоянии: 3 шкафа с антресолями, кровать 2х2 м, трельяж, полки, цвет слоновой кости, продаю. Т.55-90-78.

Спальный гарнитур, белого цвета, кровать + 2 тумбочки + шкаф + комод, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Спальный гарнитур цвет темно-коричневый, пр-во Болгарии, 6 предметов, в отличном состоянии, за 15 тыс. руб. продаю. Т.97-52-37.

Спальный гарнитур: шкаф 3-створчатый с антресолями, 2 тумбочки, зеркало с большой тумбой, б/у, недорого продаю. Т.56-67-68

Спальный гарнитур, пр-во Румынии, цвет "орех", 7 предметов (с 2-спальной кроватью), красивый, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-55-63.

Спальный гарнитур "Корона", пр-во Шатура, цвет "груша", б/у 1,5 года, в отличном состоянии, продаю. Т.23-87-06, дом., Т.8-905-030-21-63 сот.

Спальный гарнитур б/у, цвет белый, недорого продаю. Т.41-20-49, после 18 ч.

Спальный гарнитур, цвет светло-коричневый, неполированный, б/у, в хорошем состоянии, без матраса, за 3 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.72-67-44.

Спальный гарнитур "Мирослава", под итальянскую классику, за 20 тыс. руб. продаю. Т.50-93-96

Спальный гарнитур "Ольга", ЛДСП, за 13 тыс. руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

Спальный гарнитур МДФ "Лада", 5 предметов, за 26 тыс. руб. продаю. Т.96-20-79, Т.54-14-44

Спальный гарнитур "Бетта", производства Италии, б/у 2 года в хорошем состоянии, 3-спальная кровать (1,96х1,9 м), 6-створчатый шкаф + комод + 2 тумбочки, цвет серо-черный мрамор, за 20 тыс. руб. продаю. Т.8-903-386-20-39

Спальный гарнитур 6 предметов, производства Румынии, б/у, в хорошем состоянии, цвет "красное дерево", по договорной цене продаю. Т.75-01-22.

Стекла для стеллажей, р. 40х50 см, толщиной 5 мм, 4 шт., по 160 руб. за шт. продаю. Торг. Срочно. Т.56-78-45.

Стенки детские, 2 штуки, пр-во Польши, б/у, цвет орех и черно-белый, недорого продаю. Т.50-90-84

Стенку пр-ва Саратова, цвет темный, длина 3,5 м, б/у, продаю. Т.26-16-73

Стенку 5-секционную, производство Югославии, покрыт коричневым натуральным шпоном коричневого цвета, высота 2,4 метра, длина 4 метра, б/у, в отличном состоянии, за 9 тыс. руб. продаю. Т.73-49-83.

Стенку гостиную "Днепр", в упаковке, по договорной цене продаю. Т.72-45-30, с 8 ч. до 11 ч., Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

Стенку (шкаф для посуды + 2 книжных шкафа), цвет темно-коричневый, полированную, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене, недорого продаю. Т.20-17-85.

Стенку длиной 3 метра, темно-коричневого цвета, с антресолями, полированную, б/у, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41, дом.

Стенку пр-во Югославии, длиной 5,5 метров, темно-коричневого цвета, не полированную, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-43-22.

Стенку "Эдвард-3", б/у меньше года, в отличном состоянии, длина 3,6 метров, высота 2,1 метр, за 14 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.44-22-56, после 17 ч.

Стенку "Днепр", б/у, неполированную, за 3 тыс. руб. продаю. Т.54-86-23., с 18 до 21 ч.

Стенку длиной 4,5 метра, цвет "светлый орех", не полированную, б/у, недорого продаю. Т.75-04-90.

Стенку длиной 3,8 метров, производство Саратова, высота 2,4 метра, 5 секций. можно по секциям. б/у, в хорошем состоянии, за 10 тыс. руб. продаю. Т.20-76-97.

Стенку 3 секции, полированную, коричневого цвета, с декоративными украшениями, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене недорого продаю. Т.20-57-15.

Стенку пр-во Чехословакии, 4 секции, длина 360 см, темно-коричневого цвета, полированную, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.70-98-72

Стенку прихожую, б/у, длина 4 м, за 3 тыс. руб. продаю. Т.56-62-37

Стенку "Купава" длиной 2,8 метров, за 12427 руб. продаю. Т.50-93-96

Стенку "Сандра" длиной 2,4 метра, за 7027 руб. продаю. Т.50-93-96

Стенку "Маргарита-2" длиной 2,8 метров, за 15491 руб. продаю. Т.50-93-96

Стол письменный, современного дизайна, в отличном состоянии, цвет светлый, на столе полка для книг, съемная, продаю. Т.31-01-61, вечером.

Стол кухонный, + 3 табурета, за 1 тыс. руб. продаю. Т.72-13-33.

Стол полированный, от импортного гарнитура, р. 1200х800 мм, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Стол письменный, однотумбовый, полированный, цвет светлого дерева, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.64-17-09, после 19 ч.

Стол письменный, однотумбовый, б/у, за 200 руб. продаю. Т.73-65-97.

Стол обеденный, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.64-60-24.

Стол письменный, полированный, 1-тумбовый, б/у, в отличном состоянии, за 800 руб. продаю. Т.95-25-45.

Стол обеденный, раздвижной, квадратный, неполированный, цвет темно-коричневый, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-73-34.

Стол кухонный, на ножках, деревянный, 107х50 см, высота 75 см, б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.92-95-69.

Стол полированный, раскладной, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.28-48-53.

Стол полированный, цвет темно-коричневый, раздвижной, б/у, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.92-95-69.

Стол кухонный, 60х85 см, полированный, металл-стекло, за 100 руб. продаю. Т.97-47-35.

Стол гостинный, раздвижной, пр-ва Чехии, полированный, за 1800 руб. продаю. Т.78-28-28.

Стол обеденный, коричневого цвета, полированный, раскладной, б/у, по договорной цене продаю. Т.51-00-46, дом.

Стол письменный, б/у, за 200 руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 19 до 22 ч.

Стол письменный, старинный, 2-тумбовый, продаю. Т.26-55-18.

Стол письменный, темно-коричневого цвета, полированный, с выкатной тумбочкой (на роликах), б/у, в отличном состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.90-37-76, после 18 ч.

Стол письменный, производство Саратова, полированный, цвет темно-коричневый, б/у, в хорошем состоянии, с выкатной тумбой, за 800 руб. продаю. Т.20-76-97.

Стол письменный, однотумбовый, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.97-63-02, вечером.

Стол раздвижной, темной полировки, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.97-63-02, вечером.

Стол кухонный, маленький, 90х60 см, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.97-63-02, вечером.

Стол деревянный, раздвижной, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.20-57-15.

Стол письменный, детский, с тумбой, светлого цвета, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене недорого продаю. Т.20-57-15.

Стол обеденный, раскладной, цвет светло-коричневый, полированный, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-56-06.

Стол обеденный, полированный, коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01, Т.28-40-49

Стол кухонный, б/у, за 150 руб. продаю. Т.75-63-21, вечером

Стол компьютерный за 1500 руб. продаю. Т.50-93-96

Стол письменный 1,1х0,6 метров, за 1637 руб. продаю. Т.50-93-96

Стол-книжку полированный, темно-коричневого цвета, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41, дом.

Стол-парту раскладной для 4 человек, по договорной цене. Т.73-60-36.

ШТОРЫ ЖАЛЮЗИ

изготовление по индивидуальным заказам замер, доставка, установка за 1 день

ФРАНЦУЗСКИЕ НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ

ШКАФЫ-КУПЕ

Мы изготовим для Вас ШКАФ-КУПЕ, который с легкостью и изяществом впишется в любое место Вашей квартиры!

Сроки изготовления от 7 дней.

Предметы интерьера: постеры, багеты для штор, напольные часы и т.д.

Консультация и вызов специалиста - БЕСПЛАТНО

ПУНКТЫ ПРИЕМА ЗАКАЗОВ

- Салон "СИТАЛ", ул. Вольская, 93 (угол ул. Киселева). Т.27-74-31
- "Финиколор-Туркест", ул. Чернышевского, 105; Т. 29-70-20
- "Металл-Холдинг", ул. Тулупная, 4; Т. 64-09-07
- ООО "Баранков", г. Энгельс, пр. Ф. Энгельса, 2; Т. 69-29-41
- "Ситал", ост. 3 Дачная; Т. 35-05-64

Фирма "Ситал" 64-09-07 69-29-41

Строительный ряд

товары подлежат обязательной сертификации

АДРЕСА И ТЕЛЕФОНЫ ФИРМ, ПУБЛИКУЮЩИХ ИНФОРМАЦИЮ В "СТРОИТЕЛЬНОМ РЯДУ"

| Фирма | Адрес | Телефон |
|---------------------------------|--|--|
| Агафонов ЧП | Шехурдина, 20А | 64-89-37
55-79-57 |
| Барко | Шелковичная, 99 | 29-81-89
50-74-34 |
| Барс | Б.Садовая, 248 | 59-51-30
69-28-34 |
| ВолгоПром Центр ООО | Танкистов, 55 | 69-25-66
52-17-17 |
| Декор магазин | ул. Слонова, 1 | (8412)45-03-12
47-02-84
ф.47-02-99 |
| Дизайн-Мебель ТД | Пенза, ул. Строителей, 1а | 22-64-11 |
| Кирюхин ИП | Чернышевского, 88 | 22-08-47
59-62-15 |
| Компания XXI век ООО | Астраханская, 1 (здание "Феррум-С") | 61-00-20
61-00-14 |
| Левша
оптово-розничный центр | Планерная | 28-35-46
27-56-54 |
| Лонг ООО | Сакко и Ванцетти, 10 | 431-000
208-101 |
| Максимус ООО | Шелковичная, 37/45, оф.1202 | 27-90-33
51-33-87 |
| Мир инструментов | Б. Казачья, 39
Вавилова/уг. Рахова | 51-82-33
55-59-60 |
| Нарезка стекла | Советская, 72/82 | 75-20-77
75-21-22 |
| Новые технологии плюс | Парк Победы, Весенняя, 6 | 20-26-82 |
| Оконный стиль | 2-я Садовая, 9, оф. 228 (здание гостиницы "Саратов") | 45-96-48
45-96-47 |
| Поволжская компания ОАО | Б. Садовая, 239, оф. 310 | 56-69-89
52-19-79 |
| ПСР-97 ООО | Астраханская, 43 (тер-рия обузн. ф-ки) | 35-82-50
55-09-83 |
| Растегаев ЧП | Пристанское шоссе, 1 (р-н КПП Соколова гора) | 96-00-75
47-31-17 |
| Саратовгаз ОАО | Орджоникидзе, 26 | 92-78-59
92-33-64 |
| Саратов ООО | Брянская, 1 | |

Мир инструментов

Магазин
все для домашнего мастера
Все для профессионала,
широкий выбор ручного
и электроинструмента.
ул. Б. Казачья, 39
Тел./факс: 27-90-33
ул. Вавилова/угол Рахова

КИРПИЧ, ЖЕЛЕЗОБЕТОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

| | | |
|---------------------------------------|-----------|----------|
| Кирпич белый буттовый | 3.50 руб. | 35-20-18 |
| Кирпич красный обыкновенный | 4.90 руб. | 35-20-18 |

КРОВЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

| | | |
|---|-----------------------|----------|
| Битум | 4,5 тыс. руб./тонна | 75-18-00 |
| Битум | от 4000 руб. за тонну | 28-35-46 |
| Битум строительный | от 115 руб. | 35-20-18 |
| Кровля наплавляемая САРАТМАСТ К/М | от 395-00 руб./рулон | 92-78-59 |
| Кровля рулонная САРАТМАСТ К/М | от 395-00 руб./рулон | 92-78-59 |
| Лист оцинкованный 1х2 | договорная | НПЦ Лонг |
| Лист черный кровельный | договорная | НПЦ Лонг |
| Материалы битум. кровельные САРАТМАСТ К/М | от 395-00 руб./рулон | 92-78-59 |
| Материалы кровельные Саратовского НПЗ | от 395-00 руб./рулон | 92-78-59 |
| Профнастил Н-44 (0.55, 0.7) оцинк | от 145 руб./кв.м | 50-74-34 |
| Профнастил Н-60 (0.7; 0.8) оцинк | 210 руб./кв.м | 50-74-34 |
| Профнастил С10 окрашенный | 180 руб./кв.м | 50-74-34 |
| Профнастил С10 оцинк | 135 руб./кв.м | 50-74-34 |
| Профнастил С21 окрашенный | 190 руб./кв.м | 50-74-34 |
| Профнастил С21 оцинк | от 145 руб./кв.м | 50-74-34 |
| Рубероид | договорная | Барс |
| Рубероид 10 метров | 120 руб./рулон | 75-18-00 |
| Рубероид 15 метров | 147 руб./рулон | 75-18-00 |
| Рубероид РКК-300 10 м | от 110 руб. | 35-20-18 |
| Рубероид РКП 15 м, РПП РКК 10 м | 140 руб., 135 руб | 28-35-46 |



БАЗА - МАГАЗИН СТРОЙМАТЕРИАЛОВ

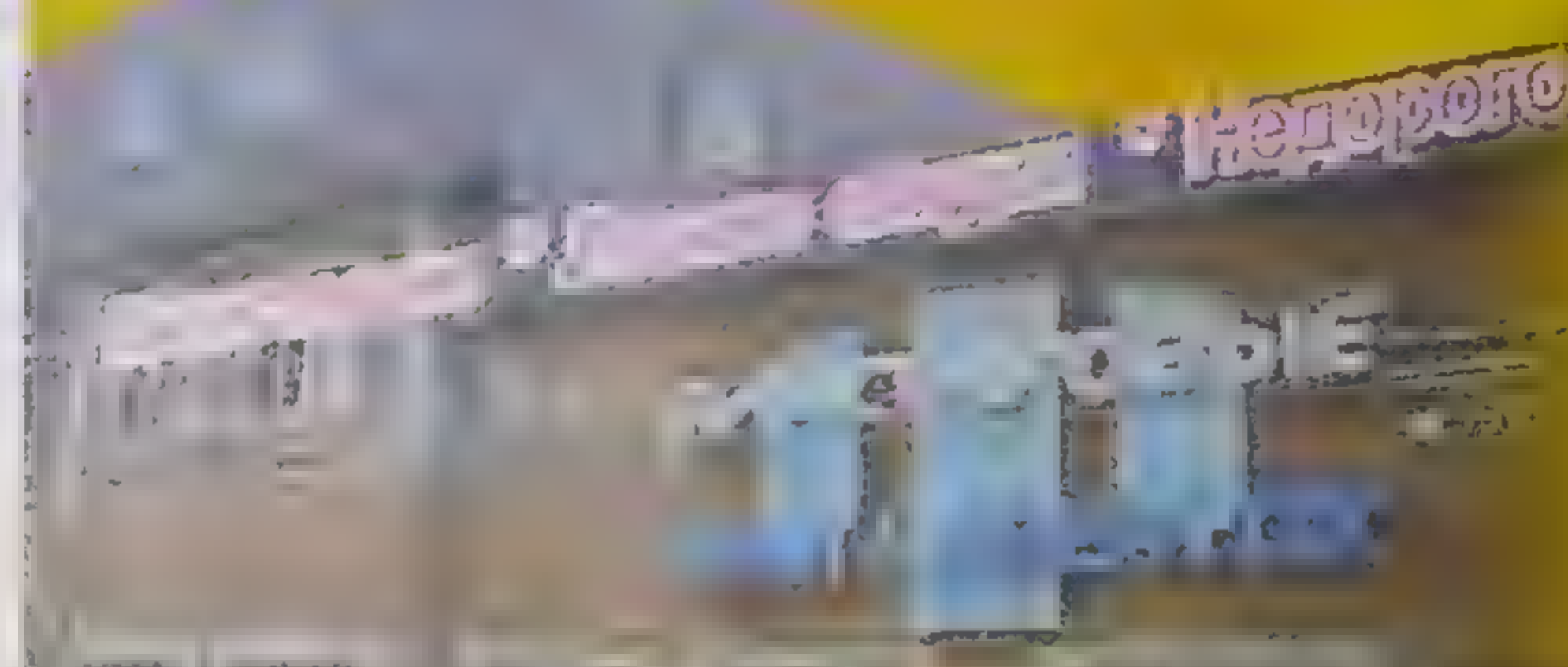
БИТУМ 1 Т ОТ 4200 РУБ.
РУБЕРОИД (15 М) ОТ 130 РУБ.
ЦЕМЕНТ М500 ОТ 70 РУБ. (МЕШОК)
ШИФЕР ОТ 60 РУБ./ЛИСТ
КИРПИЧ В АССОРТИМЕНТЕ.
ПЕСОК, КЕРАМЗИТ

ПЛИНТУС, НАЛИЧНИК.

ООО "СПС" ПЛАСТИКОВЫЕ ОКНА • ДВЕРИ • ЛОДЖИИ

Москитные сетки. Отделка откосов
Металлические двери. Решетки

Лиц. ГС-4-64-000827-2 выд. ГК РФ во стр. в ХХ



Строительство
Ремонт

Отделка квартир,
офисов

Каждому клиенту -
подарок

Саратов, Буровая, 20
т/ф 358-353, т./ф.: 35-89-113

| | | |
|---|----------------------|----------|
| Керамогранит неполир. (Беларусь) | от 315-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка Башкирия | от 170 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка г. Волгоград | от 115 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка г. Орел | от 197 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка г. Шахты | от 161 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка керамогранит | от 294 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка Лира-Корамика Москва | от 230 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка метлахская 20х20 | 110 руб./кв.м. | 75-18-00 |
| Плитка напольная гранит (Липецк) | 185-00 руб./кв.м. | 75-18-00 |
| Плитка напольная гранит 2-цвет.и сер. | 190-00 руб./кв.м. | 75-18-00 |
| Плитка настен. светлая (Керама, г.Орел) | от 215-00 руб./кв.м. | 75-18-00 |

| | | |
|-------------------------|---|----------------------------------|
| Оконный стиль | Весенняя, 6
2-я Садовая, 9, оф. 228
(здание гостиницы
"Саратов") | 75-21-22
20-26-82 |
| Поволжская компания ОАО | Б. Садовая, 239, оф. 310 | 45-96-48
45-96-47 |
| ПСП-97 ООО | Астраханская, 43
(тер-рия обувн. ф-ки) | 56-69-89
52-19-79 |
| Растегаев ЧП | Пристанское шоссе, 1
(р-н КПП Соколовая
гора) | 35-82-50
55-09-83 |
| Саратовгаз ОАО | Орджоникидзе, 26 | 96-00-75 |
| Саркоров ООО | Брянская, 1 | 47-31-17
92-78-59 |
| Сар-Метизы | Крымский пр., 1 | 92-33-51 |
| Сарпетсар ООО | Буровая, 20 | 900-678
35-88-53 |
| Солид ООО ПКФ | Лунная, 44 | 35-20-18
35-20-19 |
| Союзстройснаб ООО | Бакинская, 10 а | 54-30-24
75-18-00 |
| Степанов ЧП | Кооперативная, 100А | 75-28-04 |
| ТД Техносистемы | Б. Садовая, 141, оф. 308 | 52-07-86
56-03-87 |
| Терминал-цемент | пр. Строителей, 35
Московское шоссе, 14 | 32-44-55
33-19-91
60-94-69 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Кирпич, ж/б изделия | 20 |
| Кровельные материалы | 20 |
| Фасадные покрытия | 20 |
| Керамическая плитка | 20 |
| Напольные покрытия | 20 |
| Потолочные покрытия | 20 |
| Стеновые панели, пластики | 20 |
| Обои | 21 |
| Связывающие и выравнивающие мат-лы | 21 |
| Клеи и герметики | 21 |
| Лаки, краски, растворители | 21 |
| Тепло- и гидроизоляция | 22 |
| Пиломатериалы, древесные плиты | 22 |
| Двери и лестницы | 23 |
| Окна, подоконники | 23 |
| Замки, фурнитура | 23 |
| Стекло и зеркала | 23 |
| Сантех арматура, смесители, краны | 23 |
| Счетчики воды, газа | 23 |
| Трубы | 23 |
| Метизы | 24 |
| Инструмент ручной | 24 |
| Электротехнические изделия и оборудование | 24 |
| Кабель, провод | 24 |
| Электроды | 24 |
| Металлопрокат, металлоизделия | 24 |
| Спецдежда | 24 |
| Другое оборудование | 24 |
| Инструмент электрический | 24 |

Цены действительны на момент выхода газеты.

Рубероид РКК-300 10 м от 110 руб. 35-20-18
Рубероид РКП 15 м, РП РКК 10 м 140 руб., 135 руб. 28-35-46



БАЗА - МАГАЗИН СТРОЙМАТЕРИАЛОВ

**БИТУМ 1 Т ОТ 4200 РУБ.
РУБЕРОИД (15 М) ОТ 130 РУБ.
ЦЕМЕНТ М500 ОТ 70 РУБ. (МЕШОК)
ШИФЕР ОТ 60 РУБ./ЛИСТ
КИРПИЧ В АССОРТИМЕНТЕ.
ПЕСОК, КЕРАМЗИТ**

**ПЛИНТУС, НАЛИЧНИК,
БРУС РАЗНОГО СЕЧЕНИЯ, ЕВРОВАГОНКА, БЛОК-ХАУС,
ПОЛОВАЯ ДОСКА, ПАРКЕТ, ПАРКЕТНАЯ ДОСКА,
ДВЕРИ, ДОСКА НЕОБРЕЗНАЯ
И ОБРЕЗНАЯ ПО ЦЕНАМ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.**

**ФАНЕРА, ДСП, ДВП, ЦСП, ГИПСОКАРТОН,
СУХИЕ СМЕСИ, УТЕПЛИТЕЛИ ISOVER, URSA,
САРАТМАСТ, КАРБИД, ЭЛЕКТРОДЫ,
ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ,
ХЛОРКА, ГИПОХЛОРИД КАЛЬЦИЯ**

**Т./ф.: 25-20-18, 34-06-34 ВОЗМОЖНА ДОСТАВКА
БЕСПЛАТНО: КОНСУЛЬТАЦИИ, РАСЧЕТ, ПОГРУЗКА**

| | | |
|-----------------------|----------------------|---------------|
| Рубероид РКП-350 15 м | от 130 руб | 35-20-18 |
| САРАТМАСТ К/М | от 395-00 руб /рулон | 92-78-59 |
| Цемент | договорная | Барс |
| Шифер | договорная | Степанов |
| Шифер | договорная | Союзстройснаб |
| Шифер 7-волновой. | от 60 руб. | 28-35-46 |
| Шифер 7-волновой | 58 руб./лист | 35-82-50 |
| Шифер 7-волновой | от 60 руб | 35-20-18 |

КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА

| | | |
|--|---------------------|----------|
| Бордюр (Керама г. Орел) | от 50-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Бордюр (Стройфарфор, г. Шахты) | от 23-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Бордюр (Ярославль) | от 19-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Бордюр керам. 200х70 мм (г. Никольское) | 24-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Бордюр узкий (Лири-Керамика г. Москва) | от 50-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Бордюр широкий (Лири-Керамика г. Москва) | от 76-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Бордюры керамические в ассортименте | от 15 руб./шт. | 61-00-20 |
| Вставка (Керама г. Орел) | от 229-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Вставка (Лири-Керамика г. Москва) | от 70-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Вставка (Стройфарфор г. Шахты) | 65-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Вставки декор в ассортим | от 55 руб./шт | 61-00-20 |
| Гранит 0217, 0220, 0311 (Еврокерамика) | 218-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Каррара 1с 1408, 1320, 1406 (Еврокерамика) | от 235-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Каррара 2с 1406, 1308 (Еврокерамика) | 212-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Керамогранит GRES (Польша) | 323-00 руб./кв.м | 61-00-20 |

**ЦЕНТР ПРОИЗВОДСТВА
ПРОФИЛИРОВАННОГО ЛИСТА**

БАРКО

тел./факс: (8452) 50-74-34, 29-81-89

г. Саратов, ул. Шелковичная, 99 (р-н ст. Саратов-II топа)

Т.: 250-050, 250-050

| | | |
|--|---------------------|----------|
| Керамогранит неполир. (Беларусь) | от 315-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка Башкирия | от 170 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка г. Волгоград | от 115 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка г. Орел | от 197 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка г. Шахты | от 161 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка керамогранит | от 294 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка Лири-Керамика Москва | от 230 руб./кв. м. | 61-00-20 |
| Плитка метлахская 20х20 | 110 руб./кв.м. | 75-18-00 |
| Плитка напольная гранит (Липецк) | 185-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка напольная гранит 2-цветн.и сер. | 190-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка настен. светлая (Керама г. Орел) | от 215-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка настен. темная (Керама г. Орел) | от 229-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка настен. верх/низ 20х25 (г. Шахты) | 175-00 руб./кв. м | 61-00-20 |
| Плитка настен. верх/низ 20х30 (г. Шахты) | 180-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка настенная (Лири-Керамика Москва) | от 276-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка настенная 1 с, 1-цветн. (Волгоград) | 135-00 руб./кв. м | 61-00-20 |
| Плитка настенная 1 с, 2-цветн. (Волгоград) | 156-00 руб./кв. м | 61-00-20 |
| Плитка настенная 1 с, 3-цветн. (Волгоград) | 165-00 руб./кв. м | 61-00-20 |
| Плитка настенная 2 с, 1-цветн. (Волгоград) | 130-00 руб./кв. м | 61-00-20 |
| Плитка настенная 2 с, 2-цветн. (Волгоград) | 147-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка настенная 2 с, 3-цветн. (Волгоград) | 180-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка неконд. настенная (г. Ст. Оскол) | 98-00 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Плитка облицовочная | от 145 руб/кв.м | 75-18-00 |
| Плитка САБ | от 145 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Плитка ст. Оскол | от 85 руб./кв.м. | 61-00-20 |

НАПОЛЬНЫЕ ПОКРЫТИЯ

| | | |
|--------------------|----------------|----------|
| Линолеум 1,5 метра | от 56 руб/кв.м | 75-18-00 |
|--------------------|----------------|----------|

Впервые в Саратове - производим и продаем

САЙДИНГ

ПЛАСТИКОВАЯ ВАГОНКА

морозостойкость -50°C
теплостойкость +85°C
ширина 13 см, 20 см; длина 6 м
цена от 80 руб./кв. м

а также пенопласт (пеноизол)
эффективный и дешевый утеплитель

ПРЕДЛОЖЕНИЯ СЕЗОНА от 75 руб./кв.м
Вагонка ПВХ - ширина 25 см, длина 3 м от 105 руб./кв. м.

оплата и погрузка в одном месте
ул. Астраханская, 1 (здание "Феррум-С")
т. 22-08-47, 59-62-15

Саратовский ж/д университет, АЭС, Материалы, Магистраль

трот. № 3, 16
телеф. № 56, 68, 76, 77
ост. "Магистраль"

| | | |
|------------------|----------------|----------|
| Линолеум 2 метра | от 78 руб/кв.м | 75-18-00 |
| Плитка напольная | 160 руб/кв.м | 75-18-00 |

ПОТОЛОЧНЫЕ ПОКРЫТИЯ

| | | |
|-----------------------------------|------------------|----------|
| Потолок клеевой ламинир. бел. | от 32 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Потолок клеевой ламинир. цветной. | от 41 руб./кв.м. | 61-00-20 |
| Потолок клеевой неламинир., бел. | от 14 руб./кв.м. | 61-00-20 |

СТЕНОВЫЕ ПАНЕЛИ, ПЛАСТИКИ

| | | |
|---|---------------|----------|
| Вагонка ПВХ бел. 25х3м, 6м 100-200 кв.м. | 135 руб/кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел. 25х3м, 6м 200-500 кв.м. | 130 руб/кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 10х3м, 6м 200-500 кв.м | 84 руб./кв.м. | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 10х3м, 6м, 100-200 кв.м | 86 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 10х3м, 6м, от 500 кв.м. | 82 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 13х3, 6 м от 500 кв.м. | 85 руб./кв.м. | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 13х3м, 6м 100-200 кв.м | 95 руб./кв.м. | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 13х3м, 6м 200-500 кв.м | 90 р./кв.м | 22-08-47 |

ПОКУПАЙТЕ С БАЗЫ ДЕШЕВО И СРАЗУ

ОПТОВО-РОЗНИЧНЫЙ

ЛЕВША

300 ВИДОВ

от 85 руб./кв. м

Бесплатная доставка от 5 000 руб.

Магазин "Левша", Танкистов, 28

т. 72-65-22

время работы: пн-птн 9:00-19:00

сб. 9:00-18:00

вск. 9:00-16:00

ОПЦ "Левша" ул. Планерная, т. 73-41-34, 61-00-14, 61-00-19

время работы: пн-птн 9:00-18:00

сб. 9:00-16:00

вск. выходной

| | | |
|---|-------------------------|----------|
| Вагонка ПВХ бел., 13х3м, 6м до 50 кв. м | 105 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 10х3м, 6м 50-100 кв.м | 88 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 10х3м, 6м до 50 кв.м | 90 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 13х3м, 6м, 50-100 кв.м | 100 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 20х3м, 6м, 100-200 кв.м | 100 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 20х3м, 6м, 200-500 кв.м | 95 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 20х3м, 6м, 50-100 кв.м | 110 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 20х3м, 6м до 50 кв.м | 115 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 20х3м, 6м до 500 кв.м | 90 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 25х3м, 6м 50-100 кв.м | 140 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 25х3м, 6м до 50 кв.м | 150 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ бел., 25х3м, 6м от 500 кв.м | 120 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ стечаст. | от 80 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Вагонка ПВХ цв., 20х3м, 6м от 500 кв.м | 90 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цв., 20х3м, 6м 200-500 кв.м | 100 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 13х3, 6 м 50-100 кв.м | 115 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 13х3, 6 м 100-200 кв.м | 105 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 13х3, 6 м до 50 кв.м | 120 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 13х3, 6 м, 200-500 кв.м | 100 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 13х3м, 6м от 500 кв.м | 90 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 20х3м, 6м 100-200 кв.м | 105 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 20х3м, 6м, 50-100 кв.м | 115 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ цветн., 20х3м, 6 м до 50 кв. м | 120 р./кв.м | 22-08-47 |
| Вагонка ПВХ(бел.) 20х3м, 6м, 200-500 кв.м | 95 руб./кв.м | 22-08-47 |
| Евровагонка 0.015х0.09 ммх2.4-0.9 м | 150 р./кв.м - 15 р./п.м | 35-82-50 |
| Евровагонка 0.015х0.09 ммх1-1.7 м | 200 р./кв.м - 20 р./п.м | 35-82-50 |
| Евровагонка 0.015х0.09 ммх1.8-3.0 м | 430 р./кв.м - 30 р./п.м | 35-82-50 |
| Имитация деревянных элементов... | договорная | Барс |
| Имитация деревянных элементов... | договорная | Барс |
| Ламинат Германия, Польша | от 253 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Лист оцинкованный (1.25х2.50) | 370 руб./шт. | 50-74-24 |
| Лист оцинкованный окрашенный | 170 руб./кв.м | 50-74-24 |
| Панель стеновая МДФ стеновая | от 93 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Панель стеновая МДФ Польша | от 110 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Панель стеновая ПВХ Франция | от 232 руб./кв.м | 61-00-20 |
| Пентпласт лист, ПСБ 15-25, 30-50 мм, 1х2 м. | от 85 руб. | 29-85-46 |
| Плитка 100-200 псм.м | 13 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плитка 200-500 псм.м | 11 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плитка 50-150 псм.м | 15 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плитка 50-50 псм.м | 18 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плитка свинца 500 | 10 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плитки в ассортименте | 42 руб./шт. | 61-00-20 |
| Профиль 100-200 псм.м | 13 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Профиль 150-500 псм.м | 11 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Профиль 50-100 псм.м | 15 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Профиль 10-50 псм.м | 16 руб./пог.м | 22-08-47 |

Филенчатые из Йошкар-Олы

наборный массив

СТРОИТЕЛЬНЫЕ И ОТДЕЛОЧНЫЕ

МАТЕРИАЛЫ

НОРД т/ф. 64-42-18
64-70-19
Мурманский пр-д, 1А, оф. 302
ПРОДАЖА И МОНТАЖ
систем отопления,
водоснабжения
и канализации

Опточно-розничный центр
ЛЕВША
Керамическая плитка оптом
и в розницу более 300 видов
т./ф.: 61-00-20,
61-00-14 ул. Планерная

ООО ПКФ "СОЛИД"
БАЗА-МАГАЗИН
СТРОЙМАТЕРИАЛОВ
3 Дачная, ул. Лунная, д. 44
т/ф. 35-20-18, 35-20-19

РУБЕРОИД
ПИЛОМАТЕРИАЛ
оптом и в розницу
45-65-56, 45-61-25

ПРОФНАСТИЛ
оцинкованный, окрашенный
ул. Шелковичная, 99
(угол Астраханской)
т. 50-74-34, 29-81-89

МЕТАЛОЧЕРЕПИЦА
ПРОФНАСТИЛ
САНАВИ
г. Саратов, парк Победы,
Весенняя, 6
т./ф.: 75-20-77, 75-21-22

БАРС
СТРОИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПРОДАЕМ, ПОКУПАЕМ
Б. Садовая, 248
Т. 59-51-30

САРСТРОЙСЕРВИС
Строительство и ремонт
Мичурина, 94
т.: 26-31-57

Справки по размещению на карте города по тел.: 783-007

Угол универсальный свыше 500 м.п. 10 руб./м.п. 22-08-47

ОБОИ
Саратмст от 450 руб./рул. 35-20-18

| | | |
|---|----------------|----------|
| Пенопласт лист. ПСБ 15-25, 30-50 мм, 1x2 м. | от 95 руб. | 61-00-20 |
| Плинтус 100-200 пог.м. | 13 руб./пог. м | 22-08-47 |
| Плинтус 200-500 пог.м. | 11 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плинтус 50-100 пог.м. | 15 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плинтус до 50 пог.м. | 16 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Плинтус свыше 500 | 10 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Пороги в ассортименте | 42 руб./шт. | 61-00-20 |
| Профиль 100-200 пог.м | 13 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Профиль 100-500 пог.м | 11 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Профиль 50-100 пог.м | 15 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Профиль до 50 пог.м. | 16 руб./пог.м | 22-08-47 |

Д В Е Р И

Филенчатые из Йошкар-Олы

- наборный массив
- различные цвета
- большой выбор
- умеренные цены

товар сертифицирован

Декор

ул. Слонова, 1,
т. 52-17-17
После 19.00: 38-42-62

| | | |
|---------------------------------|------------------|----------|
| Профиль свыше 500 пог.м | 10 руб./пог.м | 22-08-47 |
| Симпа-текс | от 126 руб./п.м. | 61-00-20 |
| Стартовка 100-200 м.п. | 13 руб./п.м. | 22-08-47 |
| Стартовка 200-500 м.п. | 11 руб./п.м. | 22-08-47 |
| Стартовка 50-100 м.п. | 15 руб./п.м | 22-08-47 |
| Стартовка до 50 м.п. | 16 руб./п.м | 22-08-47 |
| Стартовка свыше 500 м.п. | 10 руб./п.м | 22-08-47 |
| Стыковочная 100-200 м.п. | 13 руб./м.п | 22-08-47 |
| Стыковочная 200-500 м.п. | 11 руб./м.п | 22-08-47 |
| Стыковочная 50-100 м.п. | 15 руб./м.п | 22-08-47 |
| Стыковочная до 50 м.п. | 16 руб./м.п | 22-08-47 |
| Стыковочная свыше 500 м.п. | 10 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол простой 100-200 м.п. | 13 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол простой 200-500 м.п. | 11 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол простой 50-100 м.п. | 15 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол простой до 50 м.п. | 16 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол простой свыше 500 м.п. | 10 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол универсальный 100-200 м.п. | 13 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол универсальный 200-500 м.п. | 11 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол универсальный 50-100 м.п. | 15 руб./м.п | 22-08-47 |
| Угол универсальный до 50 м.п. | 16 руб./м.п | 22-08-47 |

КРОВЕЛЬНЫЕ И ГИДРОИЗОЛЯЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ "САРАТОВСКОГО НПЗ"

Саратмаст
Саратоптим
Саратэласт

Цены прошлого года.
Безрисковые
банковские кредиты.

ООО "САРКРОВ"
(8452)92-78-59

| | | |
|--|------------------|----------|
| Угол универсальный свыше 500 м.п | 10 руб./м.п | 22-08-47 |
| ОБОИ | | |
| Саратмаст | от 450 руб./рул. | 35-20-18 |
| СВЯЗЫВАЮЩИЕ И ВЫРАВНИВАЮЩИЕ МАТЕРИАЛЫ | | |
| Колеровочная паста г. Москва | от 20.5 до 25 р. | 55-70-09 |
| Побелка, алебастр, известь | от 4.5 до 18 р | 55-70-09 |
| Смеси строительные сухие Ветонит | от 60 руб | 28-35-46 |
| Смеси строительные сухие Волма | от 60 руб | 28-35-46 |
| Смеси строительные сухие Кнауф | от 60 руб | 28-35-46 |
| Смеси строительные сухие Ротбанд | от 60 руб | 28-35-46 |
| Смеси строительные сухие Фюгенфюлер | от 60 руб | 28-35-46 |
| Цемент М 400 меш 50 кг | 80 руб | 28-35-46 |

МЕТАЛЛОЧЕРЕПИЦА
5 видов, 48 цветов

ПРОФНАСТИЛ
САЙДИНГ

ВОДОСТОЧНАЯ СИСТЕМА

САМОРЕЗЫ, ШРУПЫ в ассортименте

ЛИСТЫ 1,25x2 облиц. и окраш.

ЭЛЕМЕНТЫ ОТДЕЛКИ
МАНСАРДНЫЕ ОКНА ФАКРО

КАМЕНЬ
натуральный облицовочный

ЛЕС
г. Саратов, Парк Победы,
Весенняя, 6
Тел./факс: 75-20-77, 75-21-22

| | | |
|-----------------------------|--------------------|----------|
| Цемент М-400 | 68 руб./мешок | 32-44-55 |
| Цемент М-400 | 68 руб./мешок | 33-19-91 |
| Цемент М-500 | 68 руб./мешок | 60-94-69 |
| Цемент М-500 | 68 руб./мешок | 32-44-55 |
| Цемент М-500 | 68 руб./мешок | 33-19-91 |
| Цемент М-500 | 68 руб./мешок | 60-94-69 |
| Цемент назалом | от 70 руб. | 35-20-18 |
| Цемент назалом | от 1300 руб./тонна | 32-44-55 |
| Шпатлевка мазолино-песчаная | от 1300 руб./тонна | 33-19-91 |
| Шпатлевка на ПВА | от 9.5 до 55 р. | 55-70-09 |
| Шпатлевка на ПВА | от 10.4 до 22 р. | 55-70-09 |
| Шпатлевка на ПВА (15 кг) | от 5 руб/кг | 75-18-00 |
| Шпатлевка на ПВА (15 кг) | 105 руб. | 35-20-18 |
| КЛЕИ И ГЕРМЕТИКИ | | |
| Герметик, жидкие гвозди | от 18 до 61 р | 55-70-09 |
| Клей "Титан", "Насет" | от 26 до 82 р. | 55-70-09 |
| Клей в ассортименте | от 5 руб. | 28-35-46 |
| Клей КМШ | от 38 руб/кг | 75-18-00 |
| Клей обобщен | от 5.5 до 65 р. | 55-70-09 |
| Клей ПВА | от 22 руб/кг | 75-18-00 |

ПРОФНАСТИЛ
оцинкованный, окрашенный
ул. Шелковичная, 99
(угол Астраханской)
т. 50-74-34, 29-81-89

САРСТРОЙСЕРВИС
Строительство и ремонт
Мичурина, 94
т.: 26-31-57

Справки по размещению на карте города по тел.: 783-007

ПЛАСТИКОВЫЕ ОКНА И ДВЕРИ

РАМЫ НА БАЛКОНЫ И ЛОДЖИИ.
ДЕРЕВЯННЫЕ ЕВРООКНА.
СКИДКИ. ПРОДАЖА В КРЕДИТ.

т./ф. 20-26-82
ул. 2-я Садовая, 9,
оф. 225 (здание гостиницы "Саратов")

| | | |
|-------------------------------------|-----------------|---------------|
| Клей плиточный КП-А1 (25 кг) | 150 руб. | 35-20-18 |
| Клей плиточный КП-А2 (25 кг) | 185 руб. | 35-20-18 |
| Клей плиточный КПФ-А3 (25 кг) | 260 руб. | 35-20-18 |
| Клей плиточный Стандарт (25 кг) | 115 руб. | 35-20-18 |
| Клей СА-88 (пр-во Москвы) | от 68 руб/кг | 75-18-00 |
| Пена монтажная | от 61 до 100 р. | 55-70-09 |
| Стекло жидкое | договорная | Союзстройснаб |
| Фольга для бани и сауны | от 35 руб. | 28-35-46 |
| ЛАКИ, КРАСКИ, РАСТВОРИТЕЛИ | | |
| Ацетон | от 20 руб/л | 75-18-00 |
| Гипохлорид кальция | 40 руб. | 35-20-18 |
| Грунт ГФ-021 красно-коричневый | от 22 руб/кг | 75-18-00 |
| Грунт серый | от 23 руб/кг | 75-18-00 |
| Керосин | от 8 руб/л | 75-18-00 |
| Краска водоэмульс. для внутр. работ | от 13 руб/кг | 75-18-00 |
| Краска МА-15 белая 2.5 кг | 75 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА-15 белая Стандарт 2.5 кг | 101 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА-15 белая Стандарт 28 кг | 966 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА-15 голубая 3 кг | 87 руб. | 35-20-18 |

ОАО "Саратовгаз"

Производит проектирование, комплектацию, монтаж, установку и сдачу "под ключ" -счетчиков газа, (промышленных и бытовых)

-поквартирное отопление
-крышные и блочные котельные
-получение всех разрешений и согласований

Бражниковназв. 26, т./ф.: 96-00-75

ТД ЛАМИНАТ

ЛДСП, ЛДВП, ДВП,
СТОЛЕШНИЦЫ, ФАСАДЫ,
ФУРНИТУРА, МАТРАЦЫ

Все для
производства
мебели.
Цены
производителей.

Тел. 36-41-04,
36-44-85,
36-44-83
г. Саратов,
ул. Буровая, 24

| | | |
|--|--------------|----------|
| Краска МА-15 зеленая 2.5 кг. | 72 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА-15 коричневая 3 кг. | 87 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА-15 салатная 2.5 кг. | 72 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА-15 серая 2.5 кг. | 72 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА-15 синяя 3 кг. | 87 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА15 белая 28 кг. | 812 руб. | 35-20-18 |
| Краска МА15 Моск., Ростов, Чехово, Белг. | от 20 руб/кг | 75-18-00 |
| Краска ПФ-115 бежевая 1 кг. | 42 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 бежевая 2.5 кг. | 94 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 белая 2.5 кг. | 94 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 белая 2.8 кг. | 108 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 белая 26 кг. | 1005 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 голубая 2.5 кг. | 94 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 желтая 2.5 кг. | 94 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 синяя 2.5 кг. | 94 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-115 синяя 25 кг. | 932 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-266 ж/к 2.5 кг. | 94 руб. | 35-20-18 |

ТД Техносистемы

Огнетушители
Охр.-пож. сигнализация
Домофоны
Автоматика для гаражных
ворот и др. оборудование

Т.: 56-03-87, 52-07-86



сертифицировано

| | | |
|-------------------------------------|------------------|----------|
| Краска ПФ-266 ж/к 24 кг. | 894 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-266 ж/кор. 2.8 кг. | 105 руб. | 35-20-18 |
| Краска ПФ-266 ж/кор. 26 кг. | 972 руб. | 35-20-18 |
| Краска фасадная. | от 29 руб/кг | 75-18-00 |
| Краска фасадная ХВ161 | от 32 руб/кг | 75-18-00 |
| Лак БТ 577. | от 27 руб/кг | 75-18-00 |
| Лак НЦ-218 - 51 кг; НЦ-243 - 20 кг. | от 36 руб/кг | 75-18-00 |
| Морилка 0,5 л. | 20 руб/бут. | 75-18-00 |
| Морилка 20 литров. | 32 руб/л | 75-18-00 |
| СБДУ 11 для разметки дорог, белая | 58 руб./кг. | 35-82-50 |
| Синька натуральная | от 16 руб/л | 75-18-00 |
| Синька синтетическая | от 25 руб/л | 75-18-00 |
| Синька универсальная | от 95 руб/кг | 75-18-00 |
| Синька универсальная | от 10.8 до 16 р. | 55-70-09 |
| Синька универсальная | от 18 руб/л | 75-18-00 |
| Синька универсальная | от 19 до 21 р. | 55-70-09 |
| Синька универсальная | от 18 руб/л | 75-18-00 |
| Синька универсальная | 75 руб. | 85-20-18 |

| | | |
|-------------------------------------|---------------------|----------------|
| Брус 150x150 | от 3100 руб./куб. м | 64-89-37 |
| Брус 20x25 - 50x70 мм. | от 20 руб | 28-35-46 |
| Брус 20x30. | 4 руб./п.м. | 75-28-04 |
| Брус 20x50. | 8.5 руб./п.м. | 75-28-04 |
| Брус 25x40. | 5.5 руб./п.м. | 75-28-04 |
| Брус 30x40. | 6.5 руб./п.м. | 75-28-04 |
| Брус 30x50. | 7.5 руб./п.м. | 75-28-04 |
| Брус 40x20. | 6 руб./п.м. | 64-89-37 |
| Брус 40x40. | 8 руб./п.м. | 75-28-04 |
| Брус 40x40. | 9 руб./п.м. | 64-89-37 |
| Брус 40x50. | 8.5 руб./п.м. | 75-28-04 |
| Брус 50x30. | 8 руб./п.м. | 64-89-37 |
| Брус 50x50. | 10 руб./п.м. | 64-89-37 |
| Брус 70x150 | от 3100 руб./куб. м | 64-89-37 |
| Брус для производства евроокон. | 137 руб/пог.м | 56-69-89 |
| Брус монтажный | договорная | Степанов |
| Брус монтажный 20x25. | 3 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 20x40. | 4.5 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 20x50. | 5 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 25x50. | 5.5 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 30x40. | 6 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 30x50. | 6.5 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 40x40. | 7 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 40x50. | 7.5 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 50x50. | 8.5 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус монтажный 50x70. | 13 руб/пог.м | 59-51-30 |
| Брус неструганный 2-3 м, 20x20. | 2 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 20x25. | 2.5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 20x30. | 3 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 20x40. | 4 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 20x50. | 5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 20x60. | 6 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 25x25. | 3 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 25x30. | 3.5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 25x40. | 4.5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 25x50. | 5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 25x60. | 6 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 30x40. | 5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 30x50. | 6 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 40x40. | 6.5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 40x50. | 8 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 40x60. | 9.5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 50x50. | 9 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 50x60. | 11 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 50x70. | 12.6 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 2-3 м, 50x80. | 15 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 4 м, 6 м, 50x100. | 15 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 4 м, 6 м, 50x120. | 18 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 4 м, 6 м, 50x150. | 22.5 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 6 м, 100x100. | 32 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 6 м, 100x150. | 48 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Брус неструганный 6 м, 150x150. | 72 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Вагонка (в ассортименте) | договорная | Барс |
| Вагонка (сосна) В | 125 руб./куб.м. | 75-28-04 |
| Вагонка 3-6 м (хвоя) | от 100 руб./куб.м. | 64-89-37 |
| Грибок любой длины. | 30 руб./п.м. | 35-82-50 |
| ДВП | договорная | Степанов |
| ДВП | договорная | Барс |
| ДВП 1,7x2,7 | 95 руб. | 28-35-46 |
| ДВП 1220x2745 | 88 руб./лист. | 35-82-50 |
| ДВП 2,7x1,75. | от 122 руб. | 35-20-18 |
| ДВП 12745x1700x3,2 | 90 руб/лист | (8412)45-03-12 |

Строительные материалы
ПОКУПАЕМ ПРОДАЕМ
Евровагонка

БАРС

Б. Садовая, 248
т.: 59-51-30

Доска обрезная
20, 25, 40, 50
от 2700 р./куб. м
Доска необрезная
25, 50

Вагонка в ассортименте;
ДВП, ДСП, плинтус, доска пола

| | | | | |
|--------------|---------|-----|---------|------|
| Брус | 20 x 40 | 4,5 | 50 x 50 | 8,5 |
| МОНТАЖНЫЙ | 20 x 50 | 5,0 | 50 x 70 | 13,0 |
| (руб./м. п.) | 25 x 50 | 5,5 | 20 x 25 | 3,0 |
| | 30 x 50 | 6,5 | 40 x 40 | 7,0 |
| | 40 x 50 | 7,5 | 30 x 40 | 6,0 |

| | | |
|---|-----------------------------|----------------|
| Доска, паркет, лиственница (б/с) | 240 руб./куб.м. | 75-28-04 |
| ДСП | договорная | Степанов |
| ДСП | договорная | Барс |
| ДСП | договорная | Союзстройснаб |
| ДСП "Оникс", Польша, 3,5x1,75 | 880 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ДСП 1,5x3,5 2,7x2,8 м | 430 руб. | 28-35-46 |
| ДСП 1,75x3 5 | от 500 руб. | 35-20-18 |
| Евроваг. липа 0.015x0.09 мм.х0.4-0.9 м. | 160 р./куб.м.-15 р./п.м. | 35-82-50 |
| Евроваг. липа 0.015x0.09 мм.х1-1.7 м. | 280 р./куб.м.-25.20 р./п.м. | 35-82-50 |
| Евроваг. липа 0.015x0.09 мм.х1.8-3.0 м. | 430 р./куб.м.-36 р./п.м. | 35-82-50 |
| Евровагонка | 14 руб./м.п. | 35-20-18 |
| Евровагонка (липа), 1 сорт | 450 руб/куб.м. | 75-28-04 |
| Евровагонка (липа), 2 сорт | 330 руб/куб.м. | 75-28-04 |
| Евровагонка (липа), 3 сорт | 200 руб/куб.м. | 75-28-04 |
| Евровагонка (осина) | 220 руб/куб.м. | 75-28-04 |
| Евровагонка (сосна) | 135 руб/куб.м. | 75-28-04 |
| Евровагонка сосна кат. А 3 м | 200 руб./куб.м. | 35-82-50 |

НАРЕЗКА СТЕКЛА

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| -стекло оконное 2-8 мм | ул. Советская, 72/82 |
| -стекло узорчатое более 30. видов | ул. Астраханская, 1 |
| (Белоруссия, Чехия, Польша, Бельгия) | ул. Деловая, 6 |
| -тонированное 4-6 мм | т.: 51-82-33 |
| -зеркало (Германия) 2550x1605 | т.: 55-59-60 |
| -стеклоблоки (195x195) | т.: 90-18-73 |
| -обработка кромки | |
| -сверление отверстий | |
| -доставка | |

| | | |
|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| Евровагонка сосна кат. В 2,7 м. | 150 руб./куб.м. | 35-82-50 |
| Евровагонка сосна кат. В, С, 4 м. | 100 руб./куб.м. | 35-82-50 |
| Евровагонка сосна ширина 0,096 м 3 м. | 150 руб./куб.м. | 35-82-50 |
| Имитация бревна (сосна) | 250 руб/куб.м. | 75-28-04 |
| Карниз дерево. | от 222 руб./шт. | 61-00-20 |
| Карниз металлический. | от 207 руб./шт. | 61-00-20 |
| Карниз потолочный | от 920 руб./шт. | 61-00-20 |
| Кромка МКР - 220 мм | 1 руб/пог.м | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Бук 842" глад. 3,5x1,75 | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Бук 842", тисн. 3,5x1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Бук Бавария" тисн. 3,5x1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня академия" тисн. 2,44x1,83 | 660 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня американ." тисн. 3,5x1,75 | 890 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня Оксфорд" глад. 3,5x1,75 | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня Оксфорд" тисн. 3,5x1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Дуб рустик." котир. 3,5x1,75 | 820 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Дуб рустик." тиснен. 3,5x1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |

| | | |
|---|------------------|----------|
| Масло 20 л. | 20 руб/бут. | 75-18-00 |
| Масло 20 литров. | 32 руб/л. | 75-18-00 |
| СДЛ 11 для разметки дорог, белая | 58 руб./кг. | 35-82-50 |
| Экзоль. | от 16 руб/л | 75-18-00 |
| Смолка натуральная | от 25 руб/л | 75-18-00 |
| Пудра алюминиевая | от 95 руб/кг | 75-18-00 |
| Растворители | от 10.8 до 16 р. | 55-70-09 |
| Растворитель 646 | от 18 руб/л | 75-18-00 |
| Серебряная бронза | от 19 до 21 р. | 55-70-09 |
| Серебряная бронза | от 18 руб/л | 75-18-00 |
| Оурин 3 кг "Лазма" | 75 руб. | 35-20-18 |
| Оурин М4-15 3кг/30кг (желез.кр.-корич.) | от 19 руб/кг | 75-18-00 |
| СО АК-11 белая, наружная. | 51 руб./кг. | 35-82-50 |
| Уайт-спирит | 13 руб/л | 75-18-00 |
| Хлорка | 10 руб. | 35-20-18 |
| Хлорка | 10 руб. | 35-20-18 |
| Эмаль НЦ-132 | от 38 руб/кг | 75-18-00 |
| Эмаль ПФ-115 цвет в ассортименте | от 58 руб./кг. | 35-82-50 |
| Эмаль ПФ-115 Моск., Ростов, Чехово, Белг. | от 28 руб/кг | 75-18-00 |
| Эмаль ХВ-785, все цвета (ГОСТ) | от 40 руб/кг | 75-18-00 |

ТЕПЛО И ГИДРОИЗОЛЯЦИЯ

| | | |
|--|----------------------|---------------|
| Изовер | договорная | Союзстройснаб |
| Вилатерм | от 2 руб. | 28-35-46 |
| Изовер | договорная | Союзстройснаб |
| Изолон | от 22 руб. | 28-35-46 |
| Мешок полипропиленовый 50 кг 105х55 | 5,10 руб. | 28-35-46 |
| Пленекс | от 8 руб. | 28-35-46 |
| Пленка полиэтил. парник. 80 мик, 100 мик | 9,40 руб., 10,7 руб. | 28-35-46 |
| Полифом | от 19 руб. | 28-35-46 |
| Скотч фольгированный | от 80 руб. | 28-35-46 |
| Стизол | от 45 руб. | 28-35-46 |
| Теплоизоляция Изовер-710 | договорная | НПЦ Лонг |
| Урса-890 | договорная | НПЦ Лонг |
| Фольгоизолон | от 61 руб. | 28-35-46 |

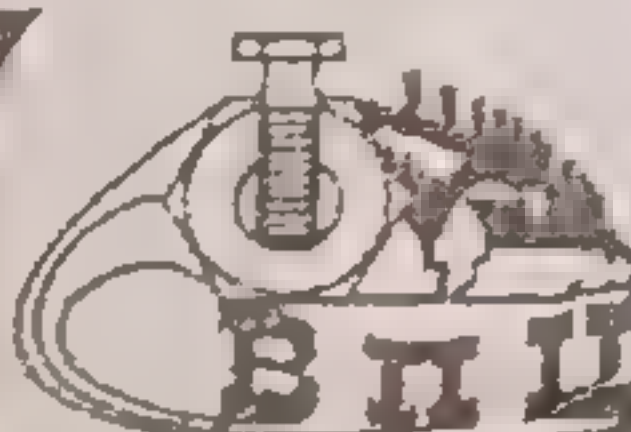
ПИЛОМАТЕРИАЛЫ, ДРЕВЕСНЫЕ ПЛИТЫ

| | | |
|------------------------------|---------------------|----------|
| Блок-хаус (сосна) 16х87х3 м | 175 руб./кв.м. | 75-28-04 |
| Блок-Хаус (сосна) 35х130х6 м | 270 руб./кв.м. | 75-28-04 |
| Блок-хаус 3 м | 280 руб./кв. м | 35-82-50 |
| Блокхаус | 34 руб./п.м. | 35-20-18 |
| Брус 100х100 | от 3100 руб./куб. м | 64-89-37 |
| Брус 100х150 | от 3100 руб./куб. м | 64-89-37 |

ООО "ВолгоПромЦентр"

Болты М5 - М42
Гайки М3 - М42
Шайба М3 - М30
 (гровер, плоская)

Гвозди
 (толстые, шиферные)
Проволока ВР, о/к, т/о
Электроды МР-3, УОНИ
Арматура d=6 - 32



(845-2)

69-28-34

64-37-83

64-34-45

64-35-66

69-25-66

72-64-79

4943244

г. Саратов, ул. Танкистов, 55

Строительные материалы

- ЛИПА
- Вагонка
- Двери
- Плинтус, наличник
- Уголок, грибок
- Полати

- Евровагонка (сосна, ель, осина, лиственница)
- Доска пола
- Паркетная доска (лиственница)
- Доска, брус
- Раскладка
- Доска обрезная 34 влажность 15%
- Брус монтажный
- и другие п/мат.

ул. Кооперативная, 100А 75-28-04

| | | |
|---|---------------------|----------|
| Доска н/о. липа 25 мм 4 м. | 1600 руб./куб.м. | 35-82-50 |
| Доска некондиционная | от 1600 руб. | 35-82-50 |
| Доска необрезная | договорная | Барс |
| Доска необрезная 25. | 1800 руб./куб. м. | 75-28-04 |
| Доска необрезная 25. | от 1900 руб./куб. м | 64-89-37 |
| Доска необрезная 40. | 2100 руб./куб. м | 75-28-04 |
| Доска необрезная 40 мм х4 м | 1700 руб. | 35-20-18 |
| Доска необрезная 50. | 2100 руб./куб. м | 75-28-04 |
| Доска необрезная 50. | от 1900 руб./куб. м | 64-89-37 |
| Доска обр. хвойная 0,1-0,2 4-6 м 20 мм | от 2800 руб. | 35-82-50 |
| Доска обр. хвойная 0,2 4-6 м 25 мм | от 2800 руб. | 35-82-50 |
| Доска обр. хвойная 0,2 4-6 м 30-40 мм. | от 2900 руб. | 35-82-50 |
| Доска обр. хвойная 0,2 4-6 м 50 мм | от 2950 руб. | 35-82-50 |
| Доска обрезная | 3900 руб./куб. м | 35-20-18 |
| Доска обрезная 20. | от 2700 руб/куб.м | 59-51-30 |
| Доска обрезная 25. | 3100 руб./куб. м. | 75-28-04 |
| Доска обрезная 25. | 3000 руб/куб.м | 59-51-30 |
| Доска обрезная 25, 30, 40, 50 | от 3100 руб./куб. м | 64-89-37 |
| Доска обрезная 30. | 3100 руб./куб. м. | 75-28-04 |
| Доска обрзная 40 | 3100 руб./куб. м. | 75-28-04 |
| Доска обрезная 40. | 3000 руб/куб.м | 59-51-30 |
| Доска обрезная 40 ммх4 м. | 2850 руб. | 35-20-18 |
| Доска обрезная 50. | 3100 руб./куб.м. | 75-28-04 |
| Доска обрезная 50. | от 2850 руб/куб.м | 59-51-30 |
| Доска паркетная лиственница | договорная | Солид |
| Доска подоконная деревянная | 900 руб/кв.м | 56-69-89 |
| Доска подоконная, пластиковая | от 650 руб/пог.м | 56-69-89 |
| Доска пола. | договорная | Барс |
| Доска пола 19 (сосна) | 170 руб/кв.м | 75-28-04 |
| Доска пола хвойная 0,14 м 0,09 м 6 м | 207 руб./кв. м | 35-82-50 |
| Доска половая | от 270 руб/кв.м | 75-28-04 |
| Доска хвойная н/о 4-6 м 30, 40 мм. | от 1900 руб./куб. м | 35-82-50 |
| Доска хвойная н/о 4-6 м, 25 мм | от 1800 руб./куб. м | 35-82-50 |
| Доска хвойная н/о 4-6 м, 90 мм | от 1950 руб./куб. м | 35-82-50 |
| Доска хвойная н/о столярная 6 м 53 мм | 3000 руб. | 35-82-50 |
| Доска хвойная н/о сухая 8-10% 6 м 53 мм | 3500 руб. | 35-82-50 |

| | | |
|---|--------------|----------------|
| Кромка МКР - 220 мм | 1 руб/пог.м | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Бук 842" глян. 3,5х1,75. | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Бук 842", тисн.3,5х1,75. | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Бук Бавария" тисн. 3,5х1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня академия" тисн. 2,44х1,83. | 660 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня американ." тисн. 3,5х1,75. | 890 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня Оксфорд" глян. 3,5х1,75. | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Вишня Оксфорд" тисн. 3,5х1,75. | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Дуб рустик." котир.3,5х1,75. | 820 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Дуб рустик." тиснен. 3,5х1,75. | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Каррара" кам. 2,44х1,83 | 595 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Махагон" котир. 3,5х1,75 | 820 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Мрамор "Каррара" глян. 3,5х1,75. | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Мрамор каррара" котир. 3,5х1,75. | 820 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Ноче Милано" тисн. 2,44х1,83 | 660 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Ночь Пенсiero" тиснен. 2,44х1,83 | 660 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Ольха русская" тиснен. 3,5х1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Ольха" глян. 3,5х1,75. | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Орех 855" глян. 3,5х1,75 | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Орех 885" тиснен. 3,5х1,75 м. | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Орех миланский" глян. 3,5х1,75 | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Орех миланский" тиснен. 3,5х1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Орех пензенский" тисн. 3,5х1,75 | 890 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Орех рустик." глян. 3,5х1,75 | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Рустикальный" кол. 2,44х1,83. | 595 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП "Ясень серый" тиснен. 3,5х1,75 | 850 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП белый кол. 2,44х1,83 | 595 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП белый, гладкий 3,5х1,75. | 795 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП белый, тиснен. 3,5х1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП махагон кол. 2,44х1,83. | 595 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП махагон тиснен. 3,5х1,75 | 900 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП светло-бежевый тиснен. 2,44х1,83. | 660 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| ЛДСП синий (фон)тисн.2,44х1,83. | 660 руб/лист | (8412)45-03-12 |
| Наличник гладкий (сосна А сращ.) 16х70х2.2 | 25 руб. | 35-20-18. |
| Наличник гладкий сращ. 12х50х2.20 | 15.50 руб. | 35-20-18 |
| Наличник гладкий сращ. 12х70х2.20 | 17.5 руб. | 35-20-18 |
| Наличник фигурный (сосна А сращ) 15х76х2.20 | 25 руб. | 35-20-18. |
| Наличник фигурный (сосна А сращ) 15х76х2.20 | 27 руб. | 35-20-18 |
| Наличник фигурный сращ. 14х60х2.20 | 16 руб. | 35-20-18 |
| Наличник фигурный сращ. 16х75х2.20 | 19 руб. | 35-20-18 |
| Наличник фигурный,прямой,липа,1-2.2 м. | 35 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Наличник широкий сращ. 16х85х2.20. | 22 руб. | 35-20-18. |

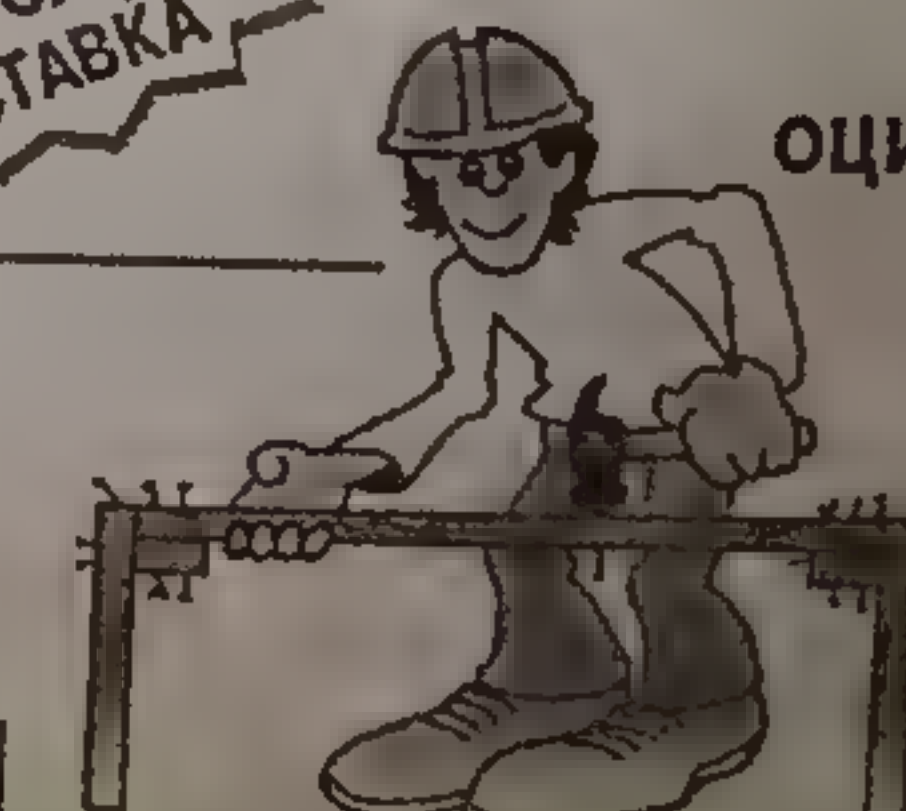
ЧП "Растегаев Н. В."

Оптовая и розничная продажа пиломатериалов

- доска необрезная
- обрезная
- половая
- брус

ВОЗМОЖНА
ДОСТАВКА

- вагонка
- обналичка
- плинтус
- фанера
- ДВП, ДСП, ЦСП



Шифер
Цемент
Лист
оцинкованный
Рубероид
Битум

г. Саратов, Пристанское шоссе, 1, ф. (8452) 35-82-50, т. 55-09-13

РЕАЛИЗУЕМ ЛЕСОМАТЕРИАЛЫ
КЕДРОВЫХ ПОРОД В НАЛИЧИИ И ПОД ЗАКАЗ
 ДОСКА ОБРЕЗНАЯ 25-50
 ДОСКА НЕОБРЕЗНАЯ 25-50
 БРУС РАЗЛИЧНОГО СЕЧЕНИЯ
 ДВЕРИ МЕЖКОМНАТНЫЕ
 ВАГОНКА
 ПОЛОВАЯ РЕЙКА
 ПЛИНТУС
 ОБНАЛИЧКА

ДОСТАВКА
 тонированный
 УЛ. ТАНКИСТОВ, 90А
 Т.55-79-57, 64-89-37
 УЛ. ШЕХУРДИНА, 20А

| | | |
|---|----------------------------|----------------|
| Обналичка (сосна) | 8 руб./пог.м | 75-28-04 |
| Обналичка | договорная | Барс |
| Обналичка | от 10 руб./п.м | 64-89-37 |
| Обналичка (липа) | 35 руб./пог.м | 75-28-04 |
| Обналичка струганная сосна 4 м | 100 руб./кв. м | 35-82-50 |
| Паркет лиственница | договорная | Солид |
| Плинтус | договорная | Барс |
| Плинтус | от 8 руб./п. м | 64-89-37 |
| Плинтус "сапожок" 16x52x2.20 | 16 руб. | 35-20-18 |
| Плинтус (липа) | 20 руб./пог.м | 75-28-04 |
| Плинтус (сосна) | от 6 руб./пог.м | 75-28-04 |
| Плинтус 16x60x2.20 | 17 руб. | 35-20-18 |
| Плинтус липа потолочный 1.5-2.4 м. | 25 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Плинтус половой 1.5x2.5 м. | 30 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Плинтус потолочный | от 7.3 руб./шт. | 61-00-20 |
| Плинтус потолочный 12x32x2.2 | 10.5 руб. | 35-20-18 |
| Плинтус сорт 1 1-3 м. | 14 руб. п/м | 35-82-50 |
| Плинтус сорт 2 2 м. | 11 руб. п/м | 35-82-50 |
| Плинтус средний гладкий 16x40x2.20 | 13.5 руб. | 35-20-18 |
| Плинтус универс. 16x45x2.20 | 15 руб. | 35-20-18 |
| Подтоварник 3 м длина 150-180 мм | 80 руб./шт. | 35-82-50 |
| Полати (липа) | от 60 руб./пог.м | 75-28-04 |
| Полог липа 0.095 мм.х1-1.7 м. | 463 р./кв.м.-44 р./п.м. | 35-82-50 |
| Полог липа 0.095 мм.х0.4-0.9 м. | 370 р./кв.м.-35.15 р./п.м. | 35-82-50 |
| Полог липа 0.095 мм.х1.8-2.6 м. | 790 р./кв.м.-75 р./п.м. | 35-82-50 |
| Полубрус 2.8 м. | 140 руб./шт. | 35-82-50 |
| Пропитка Барьер-БИО, дуб, 5.0 л. | 180 руб. | 35-82-50 |
| Пропитка ОБ сосна, 5.2 кг. | 180 руб. | 35-82-50 |
| Раскладка гладкая 8x40x2.2 | 10 руб. | 35-20-18 |
| Раскладка полукруглая 8x40x2.20 м | 10 руб. | 35-20-18 |
| Раскладка фигурная 8x40x2.2 | 10 руб. | 35-20-18 |
| Рейка | от 55 руб./кв.м | 75-28-04 |
| Рейка облицовочная (сосна), 0,7 м | 55 руб./кв.м | 75-28-04 |
| Рейка облицовочная листв. сращ. 15.5x96x3 | 28 руб. | 35-20-18 |
| Рейка облицовочная осина 15.5x96x2.5-2.7 | договорная | Солид |
| Рейка половая | от 205 руб./кв.м | 64-89-37 |
| Столешницы в ассортименте | 620 руб./лист | (8412)45-03-12 |

| | | |
|--|-------------------|---------------|
| Евроокна пласт.1-кам.1400x2100 пов.-отк | 8 тыс. руб. | 56-69-89 |
| Евроокна пласт.2-кам.1400x1400 пов.-отк | 7,1 тыс. руб. | 56-69-89 |
| Евроокна пласт 2-кам.1400x2100 пов.-отк | 9,6 тыс. руб. | 56-69-89 |
| Евроокно деревянное 1400x1400 | от 10300 руб. | 20-26-82 |
| Евроокно деревянное 2100x1500 | от 14000 руб. | 20-26-82 |
| Лоджии из ПВХ-профиля | договорная | Оконный стиль |
| Окно 2-ств. 1.4x1.4, пов.-отк, 2-камер. | 6485 руб. | 35-88-53 |
| Окно 2-ств. 1.4x1.4, пов.-отк., 1-камер. | 6083 руб. | 35-88-53 |
| Окно 3-ств. 2x1.4, пов.-отк., 2-камер. | 8268 руб. | 35-88-53 |
| Окно 3-ств. 2x1.4, пов.-отк. 1-камер. | 7667 руб. | 35-88-53 |
| Отлив | от 216 руб./пог.м | 56-69-89 |
| Сетка москитная | 1 тыс. руб./кв.м | 56-69-89 |

ЗАМКИ, ФУРНИТУРА

| | | |
|--------------------------------|----------------|-----------------|
| Завертки оконные опт. | от 10 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Завертки форточные | оптот 5 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Замки врезные опт | от 55 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Замки мебельные | оптот 5 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Замки навесные опт. | от 4,5 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Кант врезной Ш 16 мм | 11 руб/м | (8412)45-03-12 |
| Петли дверные опт | от 18 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Петли оконные, форточные, опт. | от 1,25 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Петля 4-шарнирная | от 4,3 руб/шт. | (8412)45-03-12 |
| Ручка "Петро" | 3 руб/штука | (8412)45-03-12 |
| Ручка "Скоба" | 3,4 руб/штука | (8412)45-03-12 |
| Ручки дверные, опт | от 40 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Ручки оконные, мебельные, опт | от 2 руб. | 8-905-327-62-50 |
| Шпингалеты цветные опт | от 5 руб. | 8-905-327-62-50 |

СТЕКЛО И ЗЕРКАЛА

| | | |
|---------------------------------------|----------------|----------------|
| Зеркало | от 290 руб. | Нарезка стекла |
| Ст лист архит.-строит. "Метелица" с.1 | 366 руб./кв.м. | 45-96-48 |

ООО "Сар-Метизы" реализует и производит:
 Гвозди 80 видов
 Шурупы 50 видов
 Болты мебельные 30 видов
 Дюбели, дюбели-гвозди
 Саморезы, гайки,
 шайбы и др. крепеж
 Ищем дилеров.
 ООО "Сар-Метизы", Крымский пр., 1
 ф.: 92-33-51, т.:900-678

В наличии фасованная продукция

| | | |
|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Ст.лист архит.-строит. "Метелица" с.2 | 297 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Ст.лист архит.-строит. "Ритм" с.1 | 252 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Ст.лист архит.-строит. "Ритм" с.2 | 215 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 10 мм. М7. | 370 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 3 мм М7. | 65 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 4 мм. М1 | 130 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 4 мм. М4 | 105 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 4 мм. М5 | 100 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 5 мм. М1 | 140 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 5 мм. М1 | 140 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист 5 мм. М1-М3 | от 174 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист 5 мм. М3 | 106 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 5 мм. М3 | 106 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист 5 мм. М4 | 100 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист 6 мм. М1 | 160 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 6 мм. М1 | 160 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист 8 мм. М1 | 215 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист 8 мм. М1 | 215 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист тонир. 12 мм. | 345 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист тонир. 3 мм. М1-М3 | от 107 руб./кв.м. | 45-96-48 |
| Стекло лист тонир. 3 мм. М1-М3 | от 107 руб./кв.м. | 45-96-47 |
| Стекло лист тонир. 4 мм М1-М3 | от 153 руб./кв.м. | 45-96-47 |

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
ПОВОЛЖСКАЯ КОМПАНИЯ
ОКОННОЕ СТЕКЛО
ТОНИРОВАННОЕ
 Бытос-стекло
 Борский стекольный завод
 Саратовстройстекло
 Салаватстекло, СИС

СО СЛАДА В САРАТОВЕ
ОПТОМ И В РОЗНИЦУ
М1-М4
 толщиной 3-10 мм
 отгрузка в течение 30 минут!

НАРЕЗКА включает доставку От 120 руб. кв.м.
(8452)459648, 459647

| | | |
|--|------------------|----------|
| Раковина MV02 MV09 | 862-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина MV03 | 772-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина MV04 | 1030-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина MV05 | 754-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина MV08 | 735-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина MV11 | 781-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина SWELL ONDA 1109+7103 | 1688-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина SWELL Лагуна 1105+7103 | 1475-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина SWELL Лагуна 1106+7103 | 1400-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина SWELL Лагуна 1117+7103 | 1620-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина б/п. | от 210 руб. | 61-00-20 |
| Раковина HD3+303 | 1465-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина HD6+303 | 1565-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина PRAST PPR0410+0500 | 1785-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина с пьедесталом | от 1015 руб. | 61-00-20 |
| Раковина с пьедесталом Ардо (Ст.Оскол) | 1100-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина с пьедесталом Престиж(Ст.Оскол) | 1100-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина с пьедесталом Элиса (Ст.Оскол) | 1100-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Умывальник + пост Бриз (Сантек) | 1360-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Умывальник + пост Сенатор (Сантек) | 1498-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Умывальник + пост. Бореаль (Сантек) | 1455-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Умывальник + пост. Ирис (Сантек) | 1521-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Умывальник + пост. Форум (Сантек) | 1675-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Queen HL-15 | 3080 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Swell Roma G16+G202P+G302 | 3675 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Swell Bali 2104 | 2300 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Swell Onda 2101 | 2789 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Solo 79206 | 3847 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз WS СИТИ, WC Гранд | 2635 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз WC стиль | 3020 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Ардо (Ст.Оскол) | 2200 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз компакт импортный | от 2131 руб. | 61-00-20 |
| Унитаз компактный Ст. Оскол | от 1970 руб. | 61-00-20 |
| Унитаз компактный Чебоксары | от 1292 руб. | 61-00-20 |
| Унитаз Ксанта (г. Челябинск) | 890 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз MP02 | 2670 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз MP05 | 3070 руб./шт. | 61-00-20 |

ООО "Союзстройснаб" оптово-розничная торговля
краски ПФ, МА, ВД, НЦ
олифа оксоль, натуральная
растворители: 0,5; 220
лаки НЦ, ПФ и др. стройматериалы
Образовательным учреждениям - гибкая система скидок!
75-18-00, т./ф.:54-30-24
Адрес: Бакинская, 10 а
(Соловьяна гора, напротив Литературного музея)
 Унитаз MP06 2560 руб./шт.
 Унитаз MP07 2675 руб./шт.

ТЕРМИНАЛ-ЦЕМЕНТ
ОПТОМ И В РОЗНИЦУ
ЦЕМЕНТ М-400 М-500
 товар сертифицирован
в мешках от 68 руб.
навалом от 1300 руб./т.
ВОЗМОЖНА ДОСТАВКА

пр. Строителей, 35
т.32-44-55
Московское шоссе, 14
т.33-19-91, 60-94-69

| | | |
|--------------|---------------|----------|
| Цемент М-400 | 12 руб./пог.м | 75-28-04 |
| Цемент М-500 | 35 руб./п.м. | 35-82-50 |
| Цемент М-500 | 15 руб./п.м. | 35-82-50 |

ЖЕКИДТ

Пр. Строителей

ТОРНИКА
НОМОН

пр. Строителей, 35
т. 32-44-55
Московское шоссе, 14
т. 33-19-91, 60-94-60

| | | |
|---------------------------------------|------------------------|--------------|
| Уголок (сосна) | 12 руб/пог м | 75 28 04 |
| Уголок 2.2-2.3 | 35 руб /по м. | 35-82 50 |
| Уголок внутренний 1 5-2.7 | 15 руб /по м | 35 82 50 |
| Уголок гладкий 27х27х2.2 | 14.5 руб. | 35 20 18 |
| Уголок гладкий 40х40х2.2 | 16 7 руб | 35 20 18 |
| Уголок наружный 2.1-2.7 | 25 руб /по м | 35-82 50 |
| Уголок фигурный 27х27х2.2 | 14 5 руб | 35-20-18 |
| Уголок фигурный 40х40х2.2 | 16 7 руб | 35-20-18 |
| Фанера | дополнительно | Союзстроймаш |
| Фанера 4-12 мм | от 114 руб | 28 35 46 |
| Фанера N 4 (3/4 сорт) | 108 руб/м ² | 75 28 04 |
| Фанера ФФС 1.22х2 44с 3/4 | 200 руб /лист | 35 82 50 |
| Шпалик | 2,5 руб, пог м | 75 28 04 |
| Шпалик декоративный 14х14х2 | 7 руб | 35 20 18 |

ДВЕРИ И ЛЕСТНИЦЫ

| Двери и лестницы | | |
|--|-----------------|----------|
| Двери межкомнатные | от 1400 руб./шт | 56 00 00 |
| Двери межкомнатные (массив) с коробкой | от 2000 руб./шт | 64 80 00 |
| Дверь глухая, липа, 0 1х0 7х1 9 | 3500 руб./шт | 35 00 00 |
| Дверь со стеклом, липа, 0 1х0 7х1 9 | 3000 руб./шт | 30 80 00 |
| Дверь филенчатая (различ. цветов) | доп. окраска | Докор |
| Дверь филенчатая с глухой | доп. окраска | Докор |
| Коробка с доббором по размерам | доп. окраска | Докор |
| Лестницы импортные | от 4073 руб./шт | 61 00 00 |
| Полотно с глухой дверью филенчатая | от 1200 руб. | 22 64 11 |
| Полотно с глухой дверью шпонированная | от 2000 руб. | 22 64 11 |
| Полотно дверное с глухой шпонированная | от 2000 руб. | 22 64 11 |
| Полотно дверное из массива хвойных пород | от 1300 руб. | 22 64 11 |
| Полотно дверное из МДФ | от 790 руб. | 22 64 11 |
| Полотно дверное филенчат. под остекл. | от 2500 руб. | 22 64 11 |
| Полотно дверное филенчатое, под остекл. | от 2500 руб. | 22 64 11 |
| Полотно дверное шпонированное, под остекл. | от 2500 руб. | 22 64 11 |
| Стремячки импортные | от 710 руб./шт | 61 00 00 |

ОКНА, ПОДОКОННИКИ

| ОКНА, ПОДОКОННИКИ | | |
|--|----------------|----------------|
| Балконы из ПВХ-профили | дог.оператив | Окночная стили |
| Группы входных из ПВХ профили | дог.оператив | Окночная стили |
| Двери балк.с окном 1-кампир. ст.-панел | от 11477 руб. | 35-88-53 |
| Доска подоконника деревянный | 900 руб/п.м | 56-69-89 |
| Сварочка дюр.1-кам. 1400х1400 поп.-отк. | 7,7 тыс. руб. | 56-69-89 |
| Сварочка дюр.1-кам. 1400х2100 поп.-отк. | 10,6 тыс. руб. | 56-69-89 |
| Сварочка дюр.2-кам. 1400х1400 поп.-отк. | 8,5 тыс. руб. | 56-69-89 |
| Сварочка дюр.2-кам. 1400х2100 поп.-отк. | 12 тыс. руб. | 56-69-89 |
| Сварочка пласт.1-кам.1400х1400 поп.-отк. | 6 тыс. руб. | 56-69-89 |

специализированный магазин

ДВЕРИ ПРЕДЛАГАЕТ
междокомнатные

товар сертифицирован и ГОСТ

Доставка - Двери различных производителей
Бесплатная - Скобяные изделия
скидки
Распродажа - Столярные изделия
Кредит (погонаж)

Почт. 4143 ЦП, 1949

Чернышевского, 88. Т.22-64-11

| | | |
|--|------------------|----------------|
| Стекло лист 4 мм. М1 | 100 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 5 мм. М1 | 140 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 5 мм. М1 | 140 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 5 мм. М1 М3 | от 174 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 5 мм. М3 | 106 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 5 мм. М3 | 106 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 5 мм. М4 | 100 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 6 мм. М1 | 160 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 6 мм. М1 | 160 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 8 мм. М1 | 215 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист 8 мм. М1 | 215 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 12 мм. | 345 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 3 мм. М1-М3. | от 107 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 3 мм. М1-М3 | от 107 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 4 мм. М1-М3 | от 153 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 4 мм. М1-М3 | от 153 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 5 мм. М1 М3 | от 174 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 6 мм. М1-М3 | от 182 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 6 мм. М1-М3 | от 182 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 8 мм. М1-М3 | от 254 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 8 мм. М1 М3 | от 254 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 9,5 10 мм. М1 М3 | от 267 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 9,5 10 мм. М1 М3 | от 267 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 9,5 10 мм. М4 | от 215 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 9,5 10 мм. М4 | от 215 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло лист тонир. 12 мм | 345 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло ударопрочное с армированием, 5 мм | 160 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло ударопрочное, без армирования, 5 мм | 100 руб /кв м | 45-96-4 |
| Стекло ударостой | от 130 руб | Наружная стена |
| Стеклооблицы | от 30 руб | Наружная стена |
| Стекло лист 5 мм. М4 | 100 руб /кв м | 45-96-4 |

САНТЕХНИЧЕСКАЯ АРМАТУРА, СМЕСИТЕЛИ, КРАНЫ

| | | |
|--|------------------|------------|
| Ванна | от 1900 руб./шт | 61-00-20 |
| Ванна Acrylic, 170x70 | 8850 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна Acrylic 170x70 | 8590 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна Сиреневая 170x80 | 13070 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна Елаг с нож. Слоник 120,160x71 см | 2731 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна Елаг с нож. Слоник 140x70 см | 2775 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна Елаг с нож. Слоник 150x71 см | 2499 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна Елаг с нож. Слоник 170x71 см | 2549 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна НОСА с нож. Конюха 170x70 см | 2597-00 руб./шт | 61-00-20 |
| Ванна НОСА с нож. Принцесса 150x75 см | 4265 00 руб./шт | 61-00-20 |
| Ванна НОСА с нож. Принцесса 170x75 см | 4552 00 руб./шт | 61-00-20 |
| Ванна НОСА с нож. Синяя 180x80 см | 5290 00 руб./шт | 61-00-20 |
| Ванна Вода с нож. (Испанка) 150x70 см | 2543 00/шт | 61-00-20 |
| Ванна стальная 150 см (Екатеринбург) | 2100 00 руб./шт | 61-00-20 |
| Ванна стальная 150x170 см (Липецк) | 1875 руб./шт | 61-00-20 |
| Ванна стальная 170 см (Екатеринбург) | от 1085 руб | 61-00-20 |
| Ванна стальная импортная | от 2310 руб | 61-00-20 |
| Ванна стальная Липецк | от 1770 руб. | 61-00-20 |
| Ванна | от 1900 руб./шт | 90-74-92 |
| Ванна | от 1900 руб./шт. | 61-00-20 |
| Колонна 027100 | 977-00 руб./шт | 61-00-20 |
| Колонна 067200 | 1070-00 руб./шт | 61-00-20 |
| Колонна 3104 3003. | 836-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Крепеж для раковины ("Гольдман") | 20 руб. | 61-00-20 |
| Крепеж для унитаза | 8 руб. | Сар Метизы |
| Радиаторы медные для ВПГ | от 920 руб. | Сар Метизы |
| Раковина (Стройфер Волгоград) | 230-00 руб./шт | Саратовпз |
| Раковина + подстел импортная | от 692 руб. | 61-00-20 |
| Раковина 21905 | 2110-00 руб./шт | 61-00-20. |
| Раковина 61160 | 1490 00 руб./шт | 61-00-20 |
| Раковина 62732 | 1038-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина Class PCL 0410+0500. | 1655 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина HOS LP203 | 1565-00 руб./шт | 61-00-20 |
| Раковина LP201+P201 | 1910-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина LP303+303. | 1930-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| Раковина MV01. | 797-00 руб./шт. | 61-00-20 |
| | | 61-00-20 |

ООО "Союзстройснаб" оптово-розничная торговля

краски ПФ, МА, ВД, ИЦ
олифа оксоль, натуральная
растворители: 0,5; 220
лаки ИЦ, ПФ и др. стройматериалы

Образовательным учреждениям: гибкая система скидок!

75-13-00. Адрес: Бакинская, 10 а
т/ф.: 54-30-24 (Смоленская дора, напротив Аэровокзала)
территории металлобита

| | | |
|--------------------------------------|---------------|----------|
| Унитаз МР06 | 2560 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз МР07 | 2675 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз МР08 | 2675 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз МР09 | 2660 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз МР10 | 2670 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз МР01 | 2300 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Престиж д/с (Сг. О.ком) | 2200 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Porta HD C201P | 3530 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Porta HD C209B+C209 | 3445 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Porta HD15B15 | 2795 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Porta HD6B+HD14 | 2605 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Porta C215+C215 | 2945 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Class PPR 0110+0210 | 2245 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Class PCL 0110+0210 | 2550 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз Чистыйлик | от 844 руб. | 61-00-20 |
| Унитаз-компакт Бриг (С.интер) | 2853 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз-компакт Бриг (С.интер) | 3170 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз-компакт с/нит./подд. Евролайн | 2905 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз-компакт с/нит./подд. Санитер | 3301 руб./шт. | 61-00-20 |
| Унитаз-компакт Форум (С.интер) | 3337 руб./шт. | 61-00-20 |

ТРУБЫ


| | | | |
|-------------------------------------|------------|-----------|----------|
| Грѣхъ похоти, клятвоу, блудъ, и др. | 25 11 / км | от 12 руб | 28 35-45 |
|-------------------------------------|------------|-----------|----------|

СЧЕТЧИКИ ВОДЫ И ГАЗА

| | | |
|----------------------|-------------|---------|
| Сметки с 1-го вытаты | от 750 руб | Саратов |
| Сметки с 1-го вытаты | от 1800 руб | Саратов |

МЕТИЗЫ

| | | |
|-----------------------------------|------------|----------------|
| Болт дорь хэмжээ M16x75 45 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт дорь хэмжээ M6x70 60 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт дорь хэмжээ M8x80 100 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт куллагагч торооны M10x35 45 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт куллагагч торооны M12x40 60 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт куллагагч торооны M20x55 90 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт дамжлагын M10x35 45 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт дамжлагын M12x40 60 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт дамжлагын M20x55 90 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машинд хэрэглэдэг M14x30 130 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машинд хэрэглэдэг M16x25 150 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машинд хэрэглэдэг M18x30-130 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машинд хэрэглэдэг M20x40-210 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машинд хэрэглэдэг M22x50 200 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машинд хэрэглэдэг M24x50 200 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машинд хэрэглэдэг M27x60 200 | договорная | ВолгоПромЦентр |



МАКСИМУС

КАБЕЛЬНЫЕ МУФТЫ,
НАКОНЕЧНИКИ

ЛАМПЫ
СВЕТИЛЬНИКИ
ЭЛЕКТРО-
ТЕХНИЧЕСКАЯ
ПРОДУКЦИЯ

**ПРОВОД
КАБЕЛЬ**

431-000, 208-101
E-mail: maxims@proton.ru

торговая база "Дизайн-Мебель"

- ЛДСП тисненое
- ЛДСП гладкое
- ДСП кашированное
- СТОЛЕШНИЦЫ
- ШТАПИК декоративный
- ФУРНИТУРА мебельная
- СОФТформинг
- КРОМКА • ЛДВП

(8412) 45-03-12 • 47-02-84 • ф. 47-02-99

| | | |
|--------------------------------------|-----------------|----------------|
| Болт машиностроит. М30х60-240. | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машиностроит. М36х80-240 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машиностроит. М42х100-240 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машиностроит. М6х12-70 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машиностроит. М8х12-120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машиностроительный М10х20-140 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт машиностроительный М12х20-140 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт мебельный д. 6-12 L 20-120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт мебельный М16х35-45 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт мебельный М6х20-60 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт мебельный М8х80-100 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт монтажный М10х40 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт монтажный М6х28 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт монтажный М8х32 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт норийный М10х40 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт норийный М6х28 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болт норийный М8х32 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Болты мебельные | 30-35 руб. | Сар-Метизы |
| Винт конфермат, 3 вида | 34-80 руб/кг | Сар-Метизы |
| Винты ГОСТ 17473 М3-М6 | 38-43 руб./кг | Сар-Метизы |
| Винты д 2-10 L 6-70 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Винты с внутр.6-гран.ГОСТ 11738(8.8) | от 2,39 руб/шт. | Сар-Метизы |
| Гайка М2-48 ГОСТ 5915, 5927 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гайка М4 М5 М6 М8 М10 М12 | 33-100 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди | договорная | Союзстройснаб |
| Гвозди винтовые 30-120 | 25 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди винтовые оцинкован. 30-120 | 40 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди ершовые | 45-60 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди кровельные 30-40 | 21 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди оцинкованные 20-120. | 30-60 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди сапожные каленые 8 видов | 70 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди строительные 1.2х16 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 1.2х20-25 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 1.4х25-40 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 1.6х25 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 1.6х40-50 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 1.8х32-40 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 1.8х50-60 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 10-400. | 16-25 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди строительные 2.0х20 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 2.0х40-50 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 2.5х50-60 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 3.0х70-80 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 3.5х90 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 4.0х100-120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 5.0-6.0х200 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 5.0х120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 5.0х150 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные в ассортименте | договорная | Солид |
| Гвозди толстые 20-40 | 20-24 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди толстые 10-40 | 6-20 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди толстые и неокантованные | от 7 руб. | 28-35-46 |
| Гвозди толстые 30-60 | 30-60 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди толстые 20 руб/кг | 20 руб/кг | Сар-Метизы |

| | | |
|------------------------------------|------------------|----------|
| Инструмент строительный | договорная | НПЦ Локт |
| Кисти, валики | от 2.8 до 53 р. | 55-70-09 |
| Лопата снеговая | 54 руб | 28-35-46 |
| Лопата совковая | 32,5 руб. | 28-35-46 |
| Лопата штыковая | 32,5 руб. | 28-35-46 |
| Метла синтетическая | от 64 руб. | 28-35-46 |
| Отвертки, шлифовальная шкурка | от 6 до 20 р. | 55-70-09 |
| Пилы по дереву, ножовки по металлу | от 31.5 до 88 р. | 55-70-09 |
| Плиткорез | от 308 до 680 р. | 55-70-09 |
| Рулетки | от 13.5 до 86 р. | 55-70-09 |
| Топоры, молотки | от 35 до 135 р. | 55-70-09 |
| Шпатели, уровни | от 5 до 108 р. | 55-70-09 |

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ

| | | |
|----------------------|----------------|----------|
| Розетки, выключатели | от 24 до 41 р. | 55-70-09 |
|----------------------|----------------|----------|

КАБЕЛЬ, ПРОВОД

| | | |
|------------------------|-----------------|----------|
| Кабель АВВГ 2х2,5 | 3,4 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель АВВГ 3х2,5 | 4,7 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель АВВГ 4х10 | 13,1 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель АВВГ 4х2,5 | 6,5 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель АВВГ 4х25 | 42,3 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель АВВГ 4х50 | 75,0 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель АВВГ 4х70 | 98,0 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель АВВГ 4х95 | 145,0 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ВВГ 3х2,5 | 12,7 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ВВГ 4х1,5 | 12,5 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ВВГ 4х10 | 64,5 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ВВГ 4х4 | 26,7 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ВВГ 5х2,5 | 23,3 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель КВВГ 10х1,5 | 24,9 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель КГ 1х16 | 29,8 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель КГ 1х25 | 43,2 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель КГ 3х16+ | 99,4 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель КГ 3х2,5+ | 20,5 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель КГ 3х4+ | 30,4 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ТППЭП 10х2х0,4 | 11,2 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ТППЭП 20х2х0,4 | 20,8 руб/м | 43-10-00 |
| Кабель ТППЭП 30х2х0,4 | 24,5 руб/м | 43-10-00 |
| Провод А-25 | 92,5 руб/кг | 43-10-00 |
| Провод АПВ 2,5 | 1,1 руб/м | 43-10-00 |
| Провод АПВ 6,0 | 2,3 руб/м | 43-10-00 |
| Провод АС-50 | 76 руб/кг | 43-10-00 |
| Провод БПВЛ 1,5 | 6,7 руб/м | 43-10-00 |
| Провод МГШВ 1,5 | 3,70 руб/м | 43-10-00 |
| Провод П-274 | 2,0 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ПБПП(ПУНП)2х1,5 | 5,2 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ПБПП(ПУНП)2х2,5 | 7,6 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ПБПП(ПУНП)3х1,5 | 7,6 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ПБПП(ПУНП)3х2,5 | 11,6 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ПВС 2х1,0 | 6,2 руб./м | 43-10-00 |
| Провод ПВС 2х2,5 | 12,4 руб./м | 43-10-00 |
| Провод ПВС 3х2,5 | 16,8 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ПВС 4х1,5 | 15,4 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ПВС 4х2,5 | 21,6 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ТРП 2х0,4 | 0,75 руб/м | 43-10-00 |
| Провод ШВВП 2х0,75 | 3,5 руб/м | 43-10-00 |
| Удлинитель | от 67 до 197 р. | 55-70-09 |

ЭЛЕКТРОДЫ

| | | |
|----------------------------|------------|----------------|
| Карбид фасонный (3 кг) | 70 руб. | 35-20-18. |
| Электроды МР-3 2.5-5 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Электроды МР-3, МР-4, УОНИ | от 27 руб. | 28-35-46 |
| Электроды УОНИ 13/55 2.5-5 | договорная | ВолгоПромЦентр |

МЕТАЛЛОПРОКАТ, МЕТАЛЛОИЗДЕЛИЯ

| | | |
|--------------------------------------|------------|----------------|
| Проволока ВР-1 д. 3-5 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока для ЖБК-конструкций | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока общ. назн. т/о черн. 1.2-6 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока общ. назнач. светл. 1.2-6 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока СВ 08 1.2-5 ГОСТ 2246 | договорная | ВолгоПромЦентр |

ХВАТИТ ДЫШАТЬ СТЕКЛОВАТОЙ! УТЕПЛИТЕЛЬ

Электробезопасен
Химстойк
Высокопрочен

ФОЛЬГИРОВАННЫЙ
НЕФОЛЬГИРОВАННЫЙ

ЗАКРЫТОПОРИСТЫЙ
ЭКОЛОГИЧНЫЙ
ЛЕГКИЙ и ЭЛАСТИЧНЫЙ
толщиной 2-10 мм

"ПЛЕНЕКС"
"СТИЗОЛ"
"ИЗОЛОН"
"ВИЛАТЕРМ"
"ПОЛИФОМ"

28-35-46
27-56-54

подлежит сертификации

| | | |
|--|-------------|------------------|
| Дрель-шурупверт аккумулят. "Stern" 18 V | 1400 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шурупверт аккумулят. "Stern" 14,4V | 1200 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шурупверт аккумулят. "Stern" 16.8V+1акк. | 1700 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шурупверт аккумулят. "Stern" 18V+1 акк. | 1850 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шурупверт аккумулят. "Stern" 24V+1акк. | 2550 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шурупверт аккумулят. "Ижевск" 12V+1акк. | 2050 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шурупверт аккумулят. 14,4V+1аккумулят. | 4200 руб. | Мир инструментов |
| Лебедки ручные, электрические | договорная | Мир инструментов |
| Лобзик "Bosch" 600 Вт | 3800 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Rebir" 550 Вт | 2250 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Skil" 420 Вт | 2100 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Skil" 420 Вт | 1650 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Skil" 500 Вт | 2300 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Stern" 350 Вт | 750 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Stern" 600 Вт | 900 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Stern" 710 Вт | 950 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Stern" с лазерн.устан. 710 Вт | 1550 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Ижевск" 550 Вт | 1900 руб. | Мир инструментов |
| Лобзик "Фиолент" 600 Вт | 1300 руб. | Мир инструментов |
| Пила дисковая "Интерская" 1500 Вт | 2150 руб. | Мир инструментов |
| Пила дисковая "Интерская" 2000 Вт | 3050 руб. | Мир инструментов |
| Пила цепная "Rebir" 2000 Вт | 3850 руб. | Мир инструментов |
| Пила цирк-акк Стерн136х10х2418V+1 аккумулят. | 2850 руб. | Мир инструментов |
| Пила цирк "Rebir" (IE-5107)200-2000Вт | 2550 руб. | Мир инструментов |
| Пила циркулярная "Rebir" (Rt-2) 205 | 2500 руб. | Мир инструментов |
| Пила циркулярная "Skil" 190 1400 Вт | 4300 руб. | Мир инструментов |
| Пила циркулярная "Stern" 160х20 1200 Вт | 1750 руб. | Мир инструментов |
| Пила циркулярная "Stern" 185х20 1200 Вт | 1900 руб. | Мир инструментов |
| Пила циркулярная "Stern" 210х30 1600 Вт | 3000 руб. | Мир инструментов |
| Тали ручные, электрические | договорная | 29-81-14 |
| УШМ "Skil" диам. 115, 600 Вт | 1600 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Skil" диам. 125, 710 Вт | 2 тыс. руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Skil" диам. 125, 720 Вт | 2 тыс. руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Skil" диам. 125, 900 Вт | 2850 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Skil" диам. 230 2,3 кВт. | 3700 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Skil" диам. 230, 2 кВт | 3400 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 115, 600 Вт. | 740 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 125, 850 Вт. | 930 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 125, 900 Вт. | 1400 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 150 1200 Вт | 1500 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 180 1800 Вт | 2050 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 230 2,05 кВт | 2150 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 230 2,4 кВт. | 2 тыс. руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Stern" диам. 230, 2.1 кВт | 840 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "ТД Конаково" диам. 125, 850 Вт | 1550 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "ТД Конаково", диам. 230, 1,8 кВт. | 3850 руб. | Мир инструментов |
| УШМ Bosch GWS-10-125С диам. 125 1.02 кВт | 5100 руб. | Мир инструментов |
| УШМ Bosch диам. 230 2,0 кВт | 2300 руб. | Мир инструментов |
| УШМ г. Ижевск диам. 230 1,8 кВт | 2800 руб. | Мир инструментов |
| УШМ г. Киров диам. 230 2,2 кВт | 2400 руб. | Мир инструментов |
| УШМ г. Киров диам. 230, 1,8 кВт. | 2450 руб. | Мир инструментов |
| УШМ Фиолент, диам. 230 2 кВт | 2500 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Bosch" (GSB 16 RE). 650 Вт | 4500 руб. | Мир инструментов |

| | | |
|--|-----------------------|----------------|
| Гвозди строительные 2.5x50-60 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 3.0x70-80 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 3.5x90 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 4.0x100-120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 5.0-6.0x200 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 5.0x120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные 5.0x150 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Гвозди строительные в ассортименте | договорная | Солид |
| Гвозди толевые 20-40 | 20-24 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди фасованные 10-400 | 6-20 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди фасованные и нефасованные | от 7 руб. | 28-35-46 |
| Гвозди финишные | 30 60 руб/кг | Сар-Метизы |
| Гвозди шиферные | 20 руб/кг | Сар-Метизы |
| Дюбели бытовые 27 видов | 9-12 руб/коробка | Сар-Метизы |
| Дюбель-саморез шуруп (фасован, на вес) | от 9 руб. | 28-35-46 |
| Дюбель-гвоздь 6 видов | 100-150 руб/кг | Сар-Метизы |
| Крючки 10 видов | от 5 руб. | Сар-Метизы |
| Метизы | договорная | Барс |
| Саморезы пр-во Тайвань, 200 видов | от 7 коп. до 1,3 руб. | Сар-Метизы |
| Сверло | от 1.8 до 17 р. | 55-70-09 |
| Шайба ГОСТ 11371 diam. 3-24 | 50-80 руб/кг | Сар-Метизы |
| Шайба ГОСТ 6958 diam. 3-16 | 50-80 руб/кг | Сар-Метизы |
| Шайба плоская 3-42 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Шайба плоская 3-42 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Шайба пружинная (гровер) 3-42 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Шайба пружинная (гровер) 3-42 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Шпилька резьбовая diam. 5-16, 1-2 м | 11-96 руб/шт. | Сар-Метизы |
| Шурупы ГОСТ 1144 3,5-10 | 26-30 руб/кг | Сар-Метизы |
| Шурупы ГОСТ 1145 2,5-10 | 26-42 руб/кг | Сар-Метизы |
| Шурупы ГОСТ 11473 6,0-10,0 | от 26 руб/кг | Сар-Метизы |
| Шурупы д. 6-12 L25-120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Шурупы д. 6-12 L 25-120 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Шурупы фасованные 2,5-10,0 | 6-12 руб/кг | Сар-Метизы |

ИНСТРУМЕНТ РУЧНОЙ

| | | |
|--------------------------|------------|----------|
| Веник | от 22 руб. | 28-35-46 |
| Инструмент для садоводов | договорная | НПЦ Лонг |

| | | |
|--------------------|-----------------|----------|
| Провод ШВВП 2x0,75 | 0,75 руб/м | 43-10-00 |
| Удлинитель | 3,5 руб/м | 43-10-00 |
| | от 67 до 197 р. | 55-70-09 |

ЭЛЕКТРОДЫ

| | | |
|----------------------------|------------|----------------|
| Карбид фасованный (3 кг) | 70 руб. | 20-13 |
| Электроды МР-3 2.5-5 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Электроды МР-3, МР-4, УОНИ | от 27 руб. | 28-35-46 |
| Электроды УОНИ 13/55 2.5-5 | договорная | ВолгоПромЦентр |

МЕТАЛЛОПРОКАТ, МЕТАЛЛОИЗДЕЛИЯ

| | | |
|--------------------------------------|------------|----------------|
| Проволока ВР-1 д. 3-5 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока для ЖБК-конструкций | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока общ. назн. т/о черн. 1.2-6 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока общ. назн. св. 1.2-6 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока СВ 08 1.2-5 ГОСТ 2246 | договорная | ВолгоПромЦентр |
| Проволока СВ 08 Г2 С 1.2-5 | договорная | ВолгоПромЦентр |

СПЕЦОДЕЖДА

| | | |
|---|-------------|----------|
| Бумага туалетная | от 2,5 руб. | 28-35-46 |
| Мыло туалетное хозяйственное отеч. и имп. | от 3 руб. | 28-35-46 |
| Порошок стиральный отеч. и имп. | от 7 руб. | 28-35-46 |
| Салфетки бумажные | от 5 руб. | 28-35-46 |

ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| | | |
|--|-----------------|------------|
| Горелки инфракрасные | от 550 руб. | Саратовгаз |
| Котел для бани (газовый) | 7150 руб. | Саратовгаз |
| Котлы настенные 2-конт. (поквартир.отопл.) | от 20 тыс. руб. | Саратовгаз |
| Котлы отопит. (Ростов, Энгельс) | от 3900 руб. | Саратовгаз |
| Мебель д/бани (полоты, полки и др.), сосна | договорная | ПСП-97 |
| Мебель для дачи (сосна) | договорная | ПСП-97 |
| Сигнализаторы загазованности | от 3000 руб. | Саратовгаз |

ИНСТРУМЕНТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

| | | |
|---|-----------|------------------|
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 14,4V+1аккумулятор | 1600 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 12V | 1550 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 12V+1аккумулятор | 2150 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 12V+кейс | 1820 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 12V+ящик | 1900 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 14,4V | 1820 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 14,4V+набор | 1850 руб. | Мир инструментов |
| Дрель-шуруповерт акк. "Skil" 14V | 1700 руб. | Мир инструментов |

| | | |
|--|-------------|------------------|
| УШМ "Skil" diam. 230 2,05 кВт | 2050 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Skil" diam. 230 2,4 кВт | 2150 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "Skil" diam. 230 2,1 кВт | 2 тыс. руб. | Мир инструментов |
| УШМ "ТД Коняково" diam. 125, 850 Вт | 840 руб. | Мир инструментов |
| УШМ "ТД Коняково", diam. 230, 1,8 кВт | 1550 руб. | Мир инструментов |
| УШМ Bosch GWS-10-125C diam. 125 1.02 кВт | 3350 руб. | Мир инструментов |
| УШМ Bosch diam. 230 2,0 кВт | 5100 руб. | Мир инструментов |
| УШМ г. Ижевск diam. 230 1,8 кВт | 2300 руб. | Мир инструментов |
| УШМ г. Киров diam. 230 2,2 кВт | 2600 руб. | Мир инструментов |
| УШМ г. Киров diam. 230 1,8 кВт | 2400 руб. | Мир инструментов |
| УШМ г. Киров, diam. 230 2 кВт | 2450 руб. | Мир инструментов |
| УШМ Фиолент, diam. 230 2 кВт | 2500 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Bosch" (GSB 16 RE), 650 Вт | 4500 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Bosch" (PSB 700 RE) 500 Вт | 2150 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Bosch" (PSB 700 RE) 701 Вт | 4050 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil" 500 Вт | 1400 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil" 70 Вт | 2200 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 550 Вт | 1550 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 600 Вт | 1850 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 700 Вт | 2550 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 800 Вт | 3150 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 550 Вт | 750 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 650 Вт | 900 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 710 Вт | 950 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Skil", 850 Вт | 1650 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Ижевск", 1000 Вт | 1850 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Ижевск", 650 Вт | 1350 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Ижевск", 850 Вт | 1650 руб. | Мир инструментов |
| Электродрель "Саратов-1" | 650 руб. | Мир инструментов |
| Электрорубанок "Rebir" 650 Вт | 2200 руб. | Мир инструментов |
| Электрорубанок "Rebir", 1500 Вт | 3000 руб. | Мир инструментов |
| Электрорубанок "Skil", 470 Вт | 2050 руб. | Мир инструментов |
| Электрорубанок "Skil", 520 Вт | 2100 руб. | Мир инструментов |
| Электрорубанок "Skil", 600 Вт | 1150 руб. | Мир инструментов |
| Электрорубанок "Skil", 820 Вт | 1650 руб. | Мир инструментов |
| Электрорубанок "Интерская", 750 Вт | 1850 руб. | Мир инструментов |

КООРДИНАТЫ ФИРМ, РАЗМЕЩАЮЩИХ СТРОКИ В ЭТОЙ ВИТРИНЕ НА СТР. 20

Стол-тумбу кухонный, новый, с подвесным шкафом, белого цвета, ширина 80 см, пр-во Польши, за 3.2 тыс. руб. продаю. Т.71-26-95.

Столешницы 40x600x1600 мм, 40x600x1006 мм, цвет "вишня", продаю. Т.41-39-89., после 18 ч.

Столик журнальный, полированный, пр-ва Румынии, по договорной цене продаю. Т.51-36-84. до 1 час., после 16 час.

Столик б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.64-59-16.

Столик под телевизор, на колесиках, б/у, по договорной цене продаю. Т.48-74-35. после 18 ч.

Столик под телевизор, цвет "орех". б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-46-32.

Столик полированный "Муза", новый, за 300 руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 18 до 22 ч.

Столик журнальный, полированный, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.51-36-84.

Столы офисные, 2 шт., 1,95x0,7 м, светлого цвета, дерево, за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.75-12-42, Т.75-03-10

Стулья мягкие, от гарнитура, производство Германии, 4 штуки, б/у, в отличном состоянии, по 200 руб/шт. продаю. Т.55-68-04.

Стулья от импортного гарнитура, 4 шт., в отличном состоянии, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Стулья венские, 2 штуки, б/у, по 100 руб./шт. продаю. Т.55-21-43.

Стулья 4 штуки, импортного пр-ва, б/у, по 200 руб./шт. продаю. Т.79-70-20.

Стулья 4 шт., мягкие, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене недорого продаю. Т.20-57-15

Сундук старинный, деревянный, сосновый, обит черным железом, оборудованный внутри, с ключом, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-99-13

Табуреты деревянные, новые, 8 штук, продаю. Т.75-60-92. и Т.56-49-84. после 17 ч

Тахту ширина 1,5 м, новую, по договорной цене продаю. Т.51-36-84. до 11 час., после 16 час.

Тахту б/у, в нормальном состоянии, недорого продаю. Т.95-94-09, после 18 ч.

Трельяж темно-коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.43-52-70

Трельяж полированный, цвет темно-коричневый, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене срочно продаю. Т.41-86-07.

Трельяж б/у, в отличном состоянии, темно-коричневого цвета, 2 ящика, продаю. Т.96-03-88.

Трельяж для дачи, б/у, недорого продаю. Т.44-11-89.

Трельяж со столиком, высокий, цвет темно-коричневый, полированный, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.92-95-69.

Трюмо 50x120x170 см, полированный, цвет темно-коричневый, на ножках, пр-во Германии, за 500 руб. продаю. Т.28-39-92.

Трюмо из натурального дерева, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-25-31.

Трюмо пр-во Кореи, от гарнитура, за 2 тыс. руб. продаю. Т.55-21-43.

Трюмо б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.78-46-01, Т.28-40-49

Тумбочки 2 шт., из натурального дерева, коричневого цвета, полированные, по договорной цене продаю. Т.55-25-31.

Тумбочки неполированные, темную и светлую, 2 штуки, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-87-41

Тумбочки 2 шт., под диски, производства Германии, по 500 руб. продаю. Т.78-03-29.

Тумбочки 2 шт., прикроватные, + трюмо, цвет под орех, пр-ва Германии, + 2 подсвечника, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-12-43.

Тумбочки 2 шт., прикроватные, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01. Т.28-40-49.

Тумбочку под телевизор, импортного пр-ва, с дверкой, по договорной цене продаю. Т.51-36-84. до 11 час., после 16 час.

Тумбочку для постельного белья, полированную, светлого цвета, б/у, продаю. Т.44-28-34.

Тумбочку для телефона-обуви, темного цвета, полированную, в хорошем состоянии, продаю. Т.44-28-34.

Тумбочку прикроватную, 56x51, глубина 35 см, в хорошем состоянии, за 200 руб. продаю. Т.92-95-69.

Тумбочку для белья, производство Москвы, цвет коричневый (под орех), неполированную, б/у, в хорошем состоянии, за 600 руб. продаю. Т.32-86-91.

Тумбу под аппаратуру, 130x130x45 см, черного цвета, пр-во Франции, "Берлиоз", немного б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.55-19-67

Тумбу под телевизор, б/у, цвет светло-коричневый, в хорошем состоянии, продаю. Т.69-55-63.

Тумбу для дачи, б/у, за 100 руб. продаю. Т.55-21-43.

Тумбу раздвижную, для лоджии, б/у, за 200 руб. продаю. Т.50-14-78. с 18 до 22 ч.

Тумбу под телевизор, с полками для книг, с дверцами, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.45-41-56., Т.54-12-46.

Тумбу для постельного белья, б/у, требуется ремонт рояльных петель, стирывается как секретер, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.

Тумбу для постельного белья, полированную, коричневого цвета, б/у, в отличном состоянии, за 550 руб. продаю. Т.72-68-23.

Тумбу для белья, темно-коричневого цвета, р. 120x80 см, за 300 руб. продаю. Т.27-33-41. дом.

Тумбу под телефон, коричневого цвета, полированную, на ножках, с выдвижным ящиком, б/у, продаю. Т.51-00-45.

Уголок школьный, для двоих, цвет светлый, продаю. Т.78-32-00, дом.

Уголок мягкий, гостинный, обивка темно-синего цвета, б/у, недорого продаю. Т.51-13-11. после 18 ч.

Цинковку из селамки, на окно, солнцезащитную, за 260 руб. продаю. Т.54-25-50.

Шифоньер 60x170x170 см, полированный, темно-коричневый, пр-во Германии, за 1500 руб. продаю. Т.28-39-92

209

МЕБЕЛЬ, ИНТЕРЬЕР

Спрос

Шифоньер 3-створчатый, с антресолями, темного-коричневого цвета, не полированный, б/у, 1 год, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.38-88-16

Шифоньер 2-створчатый, светло-коричневого цвета, с зеркалом, без антресолей, на ножках, б/у, продаю. Т.69-55-63

Шифоньер 3-створчатый, от гарнитура, пр-во Корки, натуральный шпон, за 3 тыс. руб. продаю. Т.55-21-43.

Шифоньер 2-створчатый, полированный, цвет "темная вишня", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-84-89.

Шифоньер 3-створчатый, от румынского гарнитура, темной полировки, декоративные украшения, за 3 тыс. руб. продаю. Т.72-92-40.

Шифоньер 3-створчатый, за 800 руб. продаю. Т.54-20-42.

Шифоньер 3-створчатый, полированный, коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.92-82-29.

Шифоньер 3-створчатый, полированный, коричневого цвета, с зеркалом, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-60-36.

Шифоньер 3-створчатый, без антресолей, полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 800 руб. продаю. Возможен торг. Т.97-38-28

Шифоньер 3-створчатый, темно-коричневого цвета, полированный, без антресолей, б/у, за 700 руб. продаю. Т.90-37-76. после 18 ч.

Шифоньер 3-створчатый, коричневого цвета, полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 800 руб. продаю. Т.79-82-36

Шифоньер 3-створчатый, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01, Т.28-40-49

Шифоньер 2-створчатый, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01, Т.28-40-49

Шифоньер полированный, б/у, в отличном состоянии - 1,5 тыс. руб.; шкаф кухонный - 300 руб., стол обеденный - 300 руб. - продаются. Т.67-86-78 вечером.

Шкаф 3-створчатый, с антресолю, темно-коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.79-89-30. дом.

Шкаф шпон, р. 190x90x40 см, цвет "красное дерево", новый, продаю. Т.29-52-52.

Шкаф платяной, темно-коричневого цвета, 2-створчатый, б/у, в хорошем состоянии, 120x150x60 см продаю. Т.33-45-45.

Шкаф книжный, б/у, 150x70x30 см, за 400 руб., торг, продаю. Т.33-45-45.

Шкаф металлический, 2-створчатый, 500x600x2200 см, за 700 руб. продаю. Т.55-11-72.

Шкаф 3-створчатый, с антресолю, немного б/у, за 3500 руб. продаю. Т.31-40-76.

Шкаф платяной, из натурального дерева, коричневый, полированный, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-25-31.

Шкаф стеклянный, под книги + 2 тумбочки, за 1500 руб., торг, продаю. Т.72-38-32., вечером.

Шкаф книжный, темного цвета, полированный, со стеклом, 4 полки, внизу 2 выдвижных шкафчика, отечественного пр-ва, можно под буфет, за 400 руб. продаю. Т.20-19-06.

Шкаф книжный, с антресолями, б/у, по договорной цене продаю. Т.72-13-30.

Шкаф из натурального французского дуба, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.72-13-30.

Шкаф 2-створчатый, с антресолями, темно-коричневого цвета, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом

Шкаф 3-створчатый, старого образца, без антресолей, на ножках, б/у, за 500 руб. продаю. Т.27-33-41. дом.

Шкаф книжный, б/у, светло-коричневого цвета, стеклянные двери, б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.51-00-46.

Шкаф платяной полированный, за 1300 руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 19 до 22 ч.

Шкаф книжный, полированный, коричневый, за 1 тыс. руб. продаю. Т.28-77-75., с 8 до 11 ч., с 19 до 22 ч.

Шкаф книжный, светлого цвета, продаю. Т.26-55-18.

Шкаф 3-створчатый, цвет "под орех", с выдвижными ящиками, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.32-74-68.

Шкаф платяной, с антресолями, светло-коричневого цвета, типа пенал, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене недорого продаю. Т.20-57-15

Шкаф платяной, дуб, полированный, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене недорого продаю. Т.20-57-15.

ШКАФ 2-створчатый, производство Воронеж, за 3800 руб. продаю. Т.50-93-96

Шкаф-горку книжный, пр-во Германии, коричневого цвета, б/у, за 3 тыс. руб. продаю. Т.55-21-43.

Шкаф-купе 100x210x55 см цвет орех, новый, за 3 тыс. руб. продаю. Т.64-01-59. д.т., Т.51-29-79 р.т. Галина

Шкаф-купе 3-створчатый, цвет "светлое дерево", б/у, за 4 тыс. руб. продаю. Т.48-74-35. после 18 ч.

Шкаф-секретер коричневого цвета, полированный, б/у, в отличном состоянии, за 500 руб. продаю. Т.96-18-82. после 18 ч

Шкафы платяные, с антресолю, светлые полированные, 3 штуки, продаю Т.55-25-31., Т.78-26-39

Шкафы от спальни "Прибалтика" + прикроватные тумбочки - 2 шт., все в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-62-67.

Шкафы 2 шт., навесные, для кухни, белого цвета, один - двухдверный, второй - однодверный, с инкрустацией, б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.55-35-65.

Шкафы кухонные, 2 штуки, белого цвета, б/у, по 200 руб. продаю. Т.29-08-00.

Шкафы 3 штуки, 2-створчатые, самодельные, с антресолями, для дачи, продаю. Т.38-71-83.

Шкафы-купе 2 шт., 125x195x60 см, б/у, в хорошем состоянии, производства Германии, по 2,5 тыс. руб. продаю. Т.96-51-80.

Шторы тканевые, различной расцветки, 6 штук, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

208

МЕБЕЛЬ, ИНТЕРЬЕР

Изготовление и ремонт

★ИЗГОТОВИМ на заказ: корпусную и мягкую мебель, шкафы-купе, кухни, прихожие. Размер, цвет и дизайн по желанию заказчика. Произ-

Ковер китайский, с набивными шторами, 2x3 м или больше, куплю. Т.51-21-97., с 10 до 15 ч., Т.20-77-15, после 20 ч., Надежда

Кресло-кровать в хорошем состоянии б/у, недорого куплю. Т.32-62-83.

Кроватку датскую, разборную, в нормальном состоянии, до 300 руб. куплю Т.8-917-214-12-16.

Кровать 1.5-спальную, с матрасом, куплю. Т.52-00-06

Лампы настольные старинные, люстру старинную, картину, куплю. Т.36-24-51

Софу б/у, или подушки для софы, не дороже 300 руб. куплю. Т.51-05-72, Т.34-62-81

Стол старинный, письменный, кровать, старинную, диван старинный, куплю. Т.36-24-51.

210

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Предложение

Агрегат от холодильника "Таир", состояние нового, продаю. Т.44-63-40.

Батарею "Делонги", 4 секции, на гарантии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01, Т.28-40-49.

Воздухоочиститель "Сименс", белого цвета, р. 50x50 см, б/у, за 800 руб. продаю. Т.50-20-80.

Вытяжку кухонную "Кварц" цвет темный, 60x60 см, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.43-08-69.

Гладильную машину "Калинка", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-46-04., с 17 до 22 ч.

Гладильную машинку "Калинка", б/у, в хорошем состоянии, за 350 руб. продаю. Т.72-92-40.

Дверь холодильника "Саратов-2", новую, продаю. Т.26-16-73.

Двигатель для стиральной машине "Вятка-автомат-16" + запчасти к ней, по договорной цене продаю. Т.22-73-34.

Комбайн кухонный, отечественного пр-ва, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Комбайн кухонный "Энергия", пр-во по лицензии "Санио", новый, недорого продаю. Т.52-83-30.

Кондиционер БК-1500, бытовой, б/у, в отличном состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.96-32-38. Любовь Акимовна.

Кондиционер БК2900, идеальное состояние, продаю. Т.23-70-38., Т.68-27-35

Кондиционер БК-2000, с документами, отличное состояние, за 2500 руб. продаю. Т.27-28-88.

Кондиционер БК-2500, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.78-45-57.

Кондиционер "БК-2300", б/у, за 2 тыс. руб. продаю. Т.35-28-32. с 20 до 22 ч.

Кондиционер "БК-200" б/у, за 3 тыс. руб. продаю. Т.95-31-35.

Морозильную камеру "Саратов", 4 корзины, по договорной цене продаю. Т.51-36-84. до 11 час., после 16 час

Морозильную камеру "Саратов" 6 корзин, б/у, продаю. Т.75-49-34.

Морозильную камеру "Саратов", 4 корзины, б/у, за 2 тыс. руб. продаю. Т.29-00-76.

Морозильную камеру "Саратов", 6 корзин, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.32-88-27.

Морозильную камеру "Саратов", 4 корзины, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Морозильную камеру "Саратов" 6-корзинную, б/у, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.28-89-62. после 19 ч

Морозильную камеру "Саратов" 6-корзинную, б/у, в отличном рабочем состоянии, за 3,8 тыс. руб. продаю. Т.74-03-75 рабочий, Валентина Николаевна

Морозильную камеру "Саратов" 4-корзинную, б/у, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-58-17.

Морозильную камеру "Саратов", 6 корзин, новую, продаю. Т.32-47-00., после 18 ч.

Морозильную камеру "Свияга-106", 6 корзин, объем 210 куб.см., б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.54-76-68.

Морозильную камеру "Саратов", 6 корзин, б/у 1 сезон, за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.20-31-76

Морозильную камеру "Саратов" 4-корзинную, б/у, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.38-77-81.

Морозильную камеру "Саратов", 6 корзин, б/у, в отличном состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.41-88-87.

Морозильную камеру "Саратов" 4-корзинную, б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.51-28-09., Т.46-90-87.

Морозильную камеру "Саратов", 4 корзины, новую, за 4,5 тыс. руб. продаю. Т.45-36-99

Морозильную камеру "Саратов", 4 корзины, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.54-51-62.

Морозильную камеру "Саратов", 6 корзин, новый, недорого продаю. Т.22-46-85.

Морозильную камеру 6 корзин "Саратов", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.64-25-43.

Морозильную камеру "Саратов", белого цвета, 6 ящиков, в отличном состоянии, продаю. Т.26-29-17.

Морозильную камеру "Саратов", б/у, 4 корзины, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.36-48-92. после 18 ч.

Обогреватель бытовой, отражатель с закрытой спиралью, б/у, за 100 руб. продаю. Т.51-73-15.

Панель двери для холодильника "Орск 2-3-4", за 500 руб. продаю. Т.20-70-69.

Печи СВЧ, 2 шт., б/у, в хорошем состоянии, по 1 тыс. руб. продаю. Т.78-50-09.

Печь бытовую, для приготовления гамбургеров, недорого продаю. Т.48-64-58.

Печь микроволновую "Электроника", б/у, в отличном состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.54-92-08. вечером

Печь электрическую, "Чудо-печь", б/у, хорошем состоянии, продаю. Т.44-28-34.

Печь микроволновую "LG" с грилем, 20 л

Самовар "Тула" электрический, емкостью 3 литра, новый, в красочной упаковке, за 3,2 тыс. руб. продаю. Т.64-17-09., после 19 ч

Самовар электрический, 3 л, новый, за 800 руб. продаю. Т.52-00-06.

Самовар электрический, на 4 литра, б/у, по договорной цене продаю. Т.69-55-63.

Самовар электрический, 2 л, за 300 руб. продаю. Т.75-57-27.

Самовар электрический, никелированный, фигурный, 3 л, в хорошем состоянии, за 800 руб. продаю. Т.78-31-99

Самовар электрический, новый, емкостью 2,5 литра, отечественного производства, за 420 руб. продаю. Т.20-92-54.

Самовар электрический, 2 л, мало б/у, продаю. Т.55-68-04.

Самовар электрический, б/у немного, 3 л, в отличном состоянии, продаю. Т.50-45-91., после 16 ч

Соковыжималку электрическую, "Журавушка-2", б/у, недорого продаю. Т.50-13-71.

Соковыжималку "Журавинка", новую, в упаковке, недорого продаю. Т.22-46-85.

Соковыжималку "Журавинка" б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.69-55-63.

Соковыжималку электрическую, пр-во СЭПО, б/у 1 раз, за 800 руб. продаю. Т.34-14-73. после 15 ч.

Соковыжималку б/у, за 500 руб. продаю. Т.29-08-00

Соковыжималку "Славянка" в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-73-34.

Соковыжималку "Филипс", новую, на гарантии, за 1 тыс. 250 руб. продаю. Т.72-68-23.

Сплит-систему производства "Элемаш", КБ-2-220 РС (неисправный компрессор), на запчасти, по договорной цене продаю. Т.50-31-32, адрес: ул. Астраханская 118-102, Александр

Стабилизатор напряжения, бытовой, б/у, за 200 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Стирально-сушильную машину "Элита", б/у, в хорошем состоянии, за 900 руб. продаю. Торг. Т.64-80-66.

Стиральную машину "Лилия", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-78-39. после 18 час.

Стиральную машину "Чайка", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-78-39. после 18 час.

Стиральную машину "Сибирь" б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.28-82-21.

Стиральную машину "Белка", б/у, по договорной цене продаю. Т.64-59-16.

Стиральную машину "Сибирь" полуавтомат, с центрифугой, за 1500 руб. продаю. Т.52-01-81. вечером, Дина

Стиральную машину "Мини-Вятка", ручной отжим, новую, за 1400 руб. продаю. Т.29-00-76.

Стиральную машину "Малютка", б/у, за 500 руб. продаю. Т.20-38-00., после 18 ч.

Шкаф книжный, б/у, 150х70х30 см, за 400 руб., торг, продаю. Т.33-45-45.

Шкаф металлический, 2-створчатый, 500х600х2200 см, за 700 руб. продаю. Т.55-11-72.

Шкаф 3-створчатый, с антресолью, немного б/у, за 3500 руб. продаю. Т.31-40-76.

Шкаф платяной, из натурального дерева, коричневый, полированный, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-25-31.

Шкаф стеклянный, под книги + 2 тумбочки, за 1500 руб., торг, продаю. Т.72-38-32., вечером.

Шкаф книжный, темного цвета, полированный, со стеклом, 4 полки, внизу 2 выдвижных шкафчика, отечественного пр-ва, можно под буфет, за 400 руб. продаю. Т.20-19-06.

Шкаф книжный, с антресолью, б/у, по договорной цене продаю. Т.72-13-30.

Шкаф из натурального французского дуба, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.52-15-22., с 9 до 18 ч.

Шкаф 1960 гг. вып., в хорошем состоянии, 2 отделения платяных и одно отделение с полками и ящиками, можно для дачи, за 350 руб. продаю. Т.55-76-80.

Шкаф книжный, полированный, цвет коричневый, с антресолью, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.36-87-76., с 10 до 20 ч.

Шкаф сборный, 3-створчатый, для прихожей, с антресолью, темно-коричневого цвета, полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.50-14-78. с 18 до 22 ч.

Шкаф 2-створчатый, светлого цвета, полированный, продаю. Т.44-28-34.

Шкаф 3-створчатый, с антресолью, темно-коричневого цвета, полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 1.2 тыс. руб. продаю. Т.54-62-30.

Шкаф книжный, пр-во Румынии, длина 1.3 м, высота 1.5 м, продаю. Т.26-16-73.

Шкаф кухонный для посуды, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.61-60-06.

Шкаф книжный, б/у, не полированный, светло-коричневого цвета, за 300 руб. продаю. Т.33-09-69. дом.

Шкаф книжный, коричневого цвета, полированный, б/у, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.96-18-82. после 18 ч.

Шкаф кухонный, навесной, б/у, белого цвета, ширина 80 см, за 350 руб. продаю. Т.29-49-57. после 18 ч.

Шкаф платяной, 2-створчатый, с антресолью, с ящиком внизу, коричневый, неполированный, за 1700 руб. продаю. Т.33-03-76.

Шкаф кухонный, навесной, цвет белый, пластиковые дверки, б/у, в отличном состоянии, 122х61 см, глубина 20 см, 3 полки. б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.92-95-69.

Шкаф 2-створчатый, с зеркалом, импортного производства, в отличном состоянии, за 5 тыс. руб. продаю. Т.32-86-91.

Шкаф 3-створчатый, с антресолью, пр-ва Германии, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-12-43.

Шкаф 2-створчатый, с антресолью, пр-ва Германии, цвет под орех, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-12-43.

Шкафы 3 штуки, 2-створчатые, самодельные, с антресолью, для дачи, продаю. Т.38-71-83.

Шкафы-купе 2 шт., 125х195х60 см, б/у, в хорошем состоянии, производства Германии, по 2,5 тыс. руб. продаю. Т.96-51-80.

Шторы тканевые, различной расцветки, 6 штук, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

208

МЕБЕЛЬ, ИНТЕРЬЕР

Изготовление и ремонт

★ **ИЗГОТОВИМ** на заказ: корпусную и мягкую мебель, шкафы-купе, кухни, прихожие. Размер, цвет и дизайн по желанию заказчика. Производим ремонт мебели. Т.44-79-17, Т.44-48-81

★ **ИЗГОТОВЛЕНИЕ** корпусной мебели на заказ. Т.79-80-22

★ **ПЕРЕТЯЖКА** мягкой мебели. Т.31-22-87.

● **ПЕРЕТЯЖКА** и ремонт мягкой мебели. Т.74-08-60

● **ПЕРЕТЯЖКА** и ремонт мягкой мебели, сборка корпусной мебели. Т.45-42-68 Т.8-903-380-22-81

Перетяжка, ремонт мягкой мебели, изменение дизайна, без выходов. Т.90-64-67

★ **ПЕРЕТЯЖКА**, ремонт, изменение дизайна мягкой мебели и стульев. Качество. Без выходов. Т.58-14-95., Т.55-51-74

Ремонт перетяжка, изменение дизайна мягкой мебели, качество. Т.58-14-95, Т.55-51-74

★ **РЕМОНТ**. Перетяжка мягкой мебели, изменение дизайна. Качество. Гарантия. Без выходов. Т.49-74-43., Т.90-64-67

● **СБОРКА** мебели, установка и подключение бытовой техники, подвеска кухонных шкафов. Врезка и подключение мойки. Все районы. Т.78-59-37

ка-автомат-16" + запчасти к ней, по договорной цене продаю. Т.22-73-34.

Комбайн кухонный, отечественного пр-ва, в отличном состоянии, продаю. Т.56-80-32.

Комбайн кухонный "Энергия", пр-во по лицензии "Санио", новый, недорого продаю. Т.52-83-30.

Кондиционер БК-1500, бытовой, б/у, в отличном состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.96-32-38. Любовь Акимовна.

Кондиционер БК-2900, идеальное состояние, продаю. Т.23-70-38., Т.68-27-35

Кондиционер БК-2000, с документами, отличное состояние, за 2500 руб. продаю. Т.27-28-88.

Кондиционер БК-2500, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.78-45-57.

Кондиционер "БК-2300", б/у, за 2 тыс. руб. продаю. Т.35-28-32. с 20 до 22 ч.

Кондиционер "БК-200" б/у, за 3 тыс. руб. продаю. Т.95-31-35.

Кондиционер БК-1500, б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.28-10-12.

Кондиционер БК-2500, б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.28-10-12.

Кондиционер "Бакс-1500" б/у, за 3 тыс. руб. продаю. Т.31-53-97. после 17 ч.

Кондиционер БК-1500, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.92-12-37

Кондиционер БК-2000, после сервисного обслуживания, заправлен., за 3200 руб., торг, продаю. Т.50-90-10

Кухонный комбайн Санйю-Энергия, пр-во Россия (НПО Энергия (космич. промышленность) - Япония, мясорубка, шинковки, терки, миксер, кофемолка, соковыж. для цитрусов., в отличном состоянии, продаю. Т.75-69-49 дом., 43-61-43 раб.

Лампу настольную "Соллюкс", за 100 руб. продаю. Т.41-88-73. вечером, Т.72-43-06. дом.

Магнетроны 105, для СВЧ, новые, 6 штук, продаю. Т.74-52-88. по будням с 20 до 22 ч.

Морозильник "Саратов", 6 кам, без экспл., продаю. Т.79-91-46 Жена

Морозильную камеру "Саратов", 6 корзин, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.50-13-71.

Морозильную камеру "Саратов", белого цвета, 6 ящиков, в отличном состоянии, продаю. Т.26-29-17.

Морозильную камеру "Саратов", б/у, 4 корзины, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.36-48-92. после 18 ч.

Обогреватель бытовой, отражатель с открытой спиралью, б/у, за 100 руб. продаю. Т.51-73-15.

Панель двери для холодильника "Орск 2-3-4", за 500 руб. продаю. Т.20-70-69.

Печи СВЧ, 2 шт., б/у, в хорошем состоянии, по 1 тыс. руб. продаю. Т.78-50-09.

Печь бытовую, для приготовления гамбургеров, недорого продаю. Т.48-64-58.

Печь микроволновую "Электроника", б/у, в отличном состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.54-92-08. вечером

Печь электрическую, "Чудо-печь", б/у, хорошем состоянии, продаю. Т.44-28-34.

Печь микроволновую "LG" с грилем, 20 л, за 3 тыс. руб. продаю. Торг. Т.75-55-64.

Печь СВЧ бытовую "Веста МВП110" новую, пр-во Москвы, за 450 руб. продаю. Т.20-19-06.

Печь СВЧ "LG", без эксплуатации, продаю. Т.79-66-61. после 19 ч.

Плитку 2-конфорочную, электрическую, "Россиянка-2", за 650 руб. продаю. Т.56-04-62.

Плитку электрическую, с открытой спиралью, 2 кВт, продаю. Т.20-82-08.

Пылесос "Уралец", почти новый, за 600 руб. продаю. Т.45-40-23.

Пылесос "Урал" б/у, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Пылесос "Тайфун-800", в металлическом корпусе, на колесиках. б/у, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.95-10-74.

Пылесос "Урал-600", металлический корпус в форме пуфика, с кожаным чехлом, б/у, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.95-10-74.

Пылесос мощный, "LG", новый, продаю. Т.43-31-74.

Пылесос "Тайфун-600", новый, в упаковке, недорого продаю. Т.48-27-52. Т.8-917-210-86-59

Пылесос "Шиваки", новый, по договорной цене продаю. Т.75-01-22.

Пылесос "Эленберг", для сухой уборки, новый, в упаковке, на гарантии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.45-41-56, Т.54-12-46.

Пылесос "LG", в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-84-69.

Пылесос "Тайфун-600" в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-21-21., Т.56-09-27.

Пылесос "Циклон-М", новый мотор, б/у, за 400 руб. продаю. Т.33-09-69. дом.

Пылесос "Урал", в рабочем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.33-23-04.

Пылесосы "Уралец" и "Вихрь", 2 штуки, б/у, по договорной цене продаю. Т.69-55-63.

Самовар "Волжский сувенир", электрический, в упаковке, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Стиральную машину "Сибирь" б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.28-82-21

Стиральную машину "Белка", б/у, по договорной цене продаю. Т.64-59-16.

Стиральную машину "Сибирь" полуавтомат, с центрифугой, за 1500 руб. продаю. Т.52-01-81. вечером, Дина

Стиральную машину "Мини-Вятка", ручной отжим, новую, за 1400 руб. продаю. Т.29-00-76.

Стиральную машину "Малютка", б/у, за 500 руб. продаю. Т.20-38-00., после 18 ч.

Стиральную машину "Бота", типа "Малютки", за 1 тыс. руб. продаю. Т.56-11-43.

Стиральную машину "Фея", за 400 руб. продаю. Т.20-19-06.

Стиральную машину автомат, фирмы "Санио", пр-во Японии, очень экономическую, по договорной цене продаю. Т.38-77-74.

Стиральную машину "Сибирь", продаю. Т.23-92-61.

Стиральную машину "Рига-55" цилиндрической формы, бак из нержавеющей стали, требуется небольшой ремонт, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.45-99-13

Стиральную машину "Волна" - полуавтомат, с центрифугой, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.43-39-43

Стиральную машину "Симбирка", 1983 г. вып., недорого продаю. Т.22-64-42. после 15 час.

Стиральную машину "Волга-15А", стационарную, белого цвета, без отжима, б/у, в идеальном состоянии, за 1.2 тыс. руб. продаю. Т.52-83-30.

Стиральную машину "Волжанка-3", б/у, в хорошем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.41-88-87

Стиральную машину "Олеся", б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-53-77., после 18 ч.

Стиральную машину "Электролюкс" автомат, шведской сборки, с вертикальной загрузкой, б/у, за 6.5 тыс. руб. продаю. Т.75-55-63.

Стиральную машину "Волжанка" цилиндрическую, с ручным отжимом, 1998 г. вып., продаю. Т.38-95-94. в любое время

Стиральную машину "Снежинка" полуавтомат, б/у, по договорной цене продаю. Т.20-58-75.

Стиральную машину "Ардо" автомат, на запчасти, недорого продаю. Т.78-57-83.

Стиральную машину "Сибирь", б/у, в рабочем состоянии, за 1500 руб. продаю. Т.50-28-78.

Стиральную машину "Сибирь-2" с центрифугой, в хорошем рабочем состоянии, недорого продаю. Т.35-84-42.

Стиральную машину "Сибирь", б/у, с центрифугой, по договорной цене продаю. Т.45-70-18.

Стиральную машину круглую, ЦМР-1.5, б/у, продаю. Т.20-70-69.

Стиральную машину "Волжанка", круглую, б/у, продаю. Т.64-66-36.

Холодильник "Орск-3", в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.48-11-38.

Холодильник "Мир". 2-камерный. б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.31-46-29.

Холодильник "Саратов", б/у, в отличном состоянии, за 2 тыс. 600 руб. продаю. Т.51-22-48.

Холодильник б/у, в хорошем состоянии, отечественного производства, за 1 тыс. руб. продаю. Т.56-24-15.

Холодильник "ЗИЛ", большого объема, эмалированный внутри, б/у, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.95-10-74.

Холодильник "Минск" 2-камерный, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.74-07-81.

Холодильник "Саратов-1615", модель КШ-160, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.27-98-16. с 15 до 19 ч.

Холодильник "Саратов-2" б/у, в рабочем состоянии, можно для дачи, за 400 руб. продаю. Т.73-65-97.

Холодильник "Орск-3", в хорошем состоянии, с двигателем ЗИЛ, за 1500 руб. продаю. Т.69-23-15.

Холодильник "Саратов-2М", требуется ремонт, за 290 руб. продаю. Т.78-64-02.

Холодильник "Самсунг", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-01-22.

Холодильник "Минск-15", 2-камерный, за 4 тыс. руб. продаю. Т.78-58-86.

Холодильник "Саратов", 1975 г. вып., недорого продаю. Т.22-64-42. после 15 час.

Холодильник "Орск-8", б/у, в хорошем состоянии, за 600 руб. продаю. Т.32-98-63. после 18 ч.

Холодильник "Саратов", б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 1,3 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.90-04-01

Холодильник "Орск", б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.90-04-01

Холодильник "Атлант МХ-367" б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.56-78-09

Холодильник "Минск", 2-камерный, б/у, по договорной цене продаю. Т.32-37-76.

**ПРИЕМ
БЕСПЛАТНЫХ
ОБЪЯВЛЕНИЙ
МНОГОКАНАЛЬНЫЙ**

783-000

с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00

00-85

для абонентов
компании "Мегафон"
будни с 8 до 20 ч.

МОБИЛЬНЫЕ СРЕДСТВА СВЯЗИ

САЛОН СВЯЗИ
ТЕЛЕФОНЫ
под заказ за 24 часа
Меняем б/у телефоны с доплатой на новые
ул. Сакко и Ванцетти, 62
тел. 73-42-62

NOBBY
ПОВОЯЖЬЕ
- АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СОТОВЫХ ТЕЛЕФОНОВ
От ведущих Российских и зарубежных производителей
Весь товар СЕРТИФИЦИРОВАН и имеет гарантию 6 мес.
В наличии более 2 тысяч наименований
НИЗКИЕ ЦЕНЫ! ПОСТОЯННЫМ КЛИЕНТАМ ОТСРОЧКА ПЛАТЕЖА!
Доставка до Салона и вызов представителя БЕСПЛАТНО.
г.Саратов, Ул.Мясницкая д.1 (угол Кутякова)
тел. (8452) 275081

СЕТЬ САЛОНОВ СВЯЗИ
МОБИТЕЛ
Би Лайн, МегаФон, Саратов-Мобайл
- ТЕЛЕФОНЫ В КРЕДИТ, первый взнос 15%
- ПОКУПКА, ПРОДАЖА, ОБМЕН Б/У ТЕЛЕФОНОВ
Siemens A52 2020 руб.
ул. Чапаева, 68 277-300, 277-320
(напротив рынка в оры)
ул. Чапаева, 28 22-81-83, 20-62-62
ул. Чапаева, 15 209-786

САЛОН СВЯЗИ STALKER
И КОМПЬЮТЕРОВ
телефоны
компьютеры
цифровое фото
КРЕДИТ первый взнос 0%
пр. Строителей 21; Дом Быта
ул. Горького 16/20; "Центральный"
22-72-56 73-53-76
36-99-80 31-02-54

Мир СВЯЗИ
салон сотовой связи
Пр. Кирова, 14 зд. маг. "Кристалл"
48-28-65, 58-50-58, 26-06-48.
Лиц. 6242, вид. Минсвязи РФ
✓ Сотовые телефоны в **КРЕДИТ**
✓ Телефоны б/у от 999 рублей
✓ Все стандарты: НТС, Мобайл, GSM
✓ Более 50 мод. современных аппаратов
Лиц. 6242, вид. Минсвязи РФ
Лиц. GSM 16338 вид. Минсвязи РФ

НТС лиц. №14484, вид. Минсвязи РФ, Билайн лиц. AQ14121, вид. Минсвязи РФ
МТС лиц. №14452, 14452-14457, 14662-14665, 22774, 24134-27136 Минсвязи РФ по сведениям и информ.
Смартс Лиц. №10008, вид. Гос. ком. РФ по связи и информ.

Холодильник "Саратов", б/у, по договорной цене продаю. Т.32-37-76.
Холодильник "Полус" 1-камерный, 136х60 см, б/у, в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.41-30-23.
Холодильник "Юрюзань", б/у, в отличном состоянии, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.20-31-76. после 20 ч.
Холодильник "Свияга" б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.20-92-54.
Холодильник "Саратов КШ-160", б/у, в отличном рабочем состоянии, за 1,2 тыс. руб. продаю. Т.37-07-59. с 17 до 21 ч
Холодильник "Саратов-1614 М", б/у, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-64-69.
Холодильник "Насос", б/у, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.75-64-69.

Центрифугу бытовую для отжима белья по договорной цене продаю. Т.64-55-10, с 19 до 21 ч.
Шашлычницу электрическую, б/у 1 раз, за 900 руб. продаю. Т.34-14-73. после 15 ч.
Электроувентиллятор "Виматек", пр-во Германии, напольный, с пультом д/у, в упаковке, по договорной цене продаю. Т.8-905-387-19-27.
Электрокастрюлю на 3.5 литра, новую, отечественного пр-ва, по договорной цене продаю. Т.56-97-94.
Эпилятор "Филипс", б/у 1 раз, в отличном состоянии, продаю. Т.56-69-31. Елена.

Холодильник б/у, не дороже 300 руб. куплю. Т.32-12-28.
Холодильник в рабочем состоянии, не дороже 500 руб. куплю. Т.50-02-40.

220
ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ
Для дома и офиса

SIM-карту с городским номером "МегаФон", без долга, за 500 руб. продаю. Т.22-33-36.
Аппарат телефонный, дисковый, б/у мало, цвет белый, за 250 руб. продаю. Т.51-73-15.

224
ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ
Сотовые телефоны
Марки
Моторола

Телефон сотовый "Моторола-V 70" стандарта GSM, с дополнительным аккумулятором, зарядным устройством, сменными панелями, документами, продаю. Т.79-99-66.
Телефон сотовый "Моторола V66 I", стандарта GSM, с дополнительным аккумулятором, кожаным чехлом, зарядным устройством, по договорной цене продаю.

Телефон сотовый "Моторола T190", стандарта GSM, б/у, в идеальном состоянии, в комплекте с документами, зарядным устройством, инструкцией, кожаный чехол, на гарантии, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.40-58-53. после 17 ч.
Телефон сотовый "Моторола V 525", раскладушка, новый, полный комплект, привезен из Германии, за 8 тыс. руб. продаю. Т.8-903-382-51-86.
Телефон сотовый "Моторола T2288", хорошее состояние, новая батарея, с документами, за 1500 руб. продаю. Т.42-17-03
ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола V150", цветной дисплей, "раскладушка", продаю. Возможна оплата частями. Т.58-50-58., Т.48-28-65

Телефон сотовый "Нокиа-3320", тарифный план "Индиго", городской номер, без абонентской платы, "Саратов-Мобайл", б/у, недорого, встроенная антенна, русифицированный, продаю. Т.79-27-23 Роман &WW703946@saronline.ru
Телефон сотовый "Нокиа-2250", с камерой, WAP, MMS, GPRS, радио + гарнитура, новый, за 5700 руб. продаю. Т.52-27-18 Тамара, 34-53-01
▼ **ТЕЛЕФОН сотовый "Нокиа-6230"** с подключением, недорого продаю. Т.36-99-80., Т.22-72-56
ТЕЛЕФОН сотовый "Нокиа 3310", стандарта GSM, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.51-68-22

218
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола 2260", стандарта НТС, на гарантии, за 1700 руб. продаю. Т.58-50-58 Т.48-28-65
Телефон сотовый НТС "Самсунг-811" "раскладушка", за 3 тыс. руб. продаю.

Самсунг

Холодильник "Юрюзань", б/у, в отличном состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.20-31-76. после 20 ч.

Холодильник "Свияга" б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.20-92-54.

Холодильник "Саратов КШ-160", б/у, в отличном рабочем состоянии, за 1,2 тыс. руб. продаю. Т.37-07-59. с 17 до 21 ч

Холодильник "Саратов-1614 М", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-84-69.

Холодильник "Наст", б/у, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-13-07.

Холодильник "Саратов-2", требующий ремонта, на запчасти, за 100 руб. продаю. Т.55-28-65.

Холодильник "Минск" высокий, б/у, в рабочем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.41-88-73. вечером. Т.72-43-06. дом.

Холодильник "Снежинка-304", 220 л, б/у, почти новый компрессор, недорого продаю. Т.23-11-38.

Холодильник "Мир-103", двухкамерный, в отличном рабочем состоянии, на гарантии, по договорной цене продаю. Т.50-19-07. после 18 ч

Холодильник "Саратов", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч., Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

Холодильник "Бирюса 4", б/у, отличное состояние, за 2,2 тыс. руб. продаю. Т.75-03-55.

Холодильник "Смоленск", почти новый, с большой морозильной камерой, недорого продаю. Т.64-25-72.

Холодильник "ЗИЛ". большой, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.27-33-41. дом.

Холодильник "Орск-4", б/у, продаю. Т.64-16-40.

Холодильник "ЗИЛ" тип КШ-240, б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.35-84-42.

Холодильник "Саратов 1413", б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.51-28-09., Т.46-90-87.

Холодильник "ЗИЛ", б/у, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.78-50-09.

Холодильник 2-камерный, новый, "Юрюзань 207", не на гарантии. за 5,5 тыс. руб. продаю. Т.20-68-64.

Холодильник "Бирюса-152, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-46-01. Т.28-40-49.

Холодильник б/у - продается за 1,5 тыс. руб. Т.67-86-78 вечером.

Холодильник "Саратов", стир. маш. "Ока", все в хорошем рабочем состоянии (недорого) продаю. Т.94-00-67 после 20.00

Холодильники "Наст" и "Апшерон" 2 штуки, продаю. Т.56-74-23.

Электровентилятор "Виматек", пр-во Германии, напольный, с пультом д/у, в упаковке, по договорной цене продаю. Т.8-905-387-19-27.

Электрокастрюлю на 3,5 литра, новую, отечественного пр-ва, по договорной цене продаю. Т.56-97-94.

Эпилятор "Филиппс", б/у 1 раз, в отличном состоянии, продаю. Т.56-69-31. Елена.

218

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Ремонт и сервис

Ремонт холодильников, включая "Стинол", на дому, быстро, бесплатный вызов, гарантия качества, без выходных. Т.70-20-80

Ремонт холодильников всех марок. Выезд в любой район. Т.34-12-15

Ремонт холодильников всех марок, кондиционеров "Таир", ХКС-Н, ФАК, ИФ, ВСР, мастер со стажем 30 лет. Т.20-72-40

Ремонт холодильников импортного и отечественного производства, в том числе "Стинол", срочно, гарантия качества, без выходных. Т.50-49-73

Ремонт холодильников на дому, без выходных, гарантия, выезд мастера в область. Т.33-03-13

Ремонт холодильников всех марок в том числе "Стинол", выезд выходных, гарантия качества. Т.46-38-70

★РЕМОНТ холодильников на дому. Без выходных, выезд в область, гарантия. Т.33-03-13

●РЕМОНТ импортных стиральных машин и пылесосов. Т.29-48-82

★РЕМОНТ автоматических стиральных машин, в том числе "Вятка-автомат", на дому. Т.42-04-14, Т.36-51-96

★РЕМОНТ СВЧ-печей. Гарантия. Вызов на дом. Т.69-33-39

★РЕМОНТ холодильников. Недорого. Гарантия. Все районы. Т.90-71-04

219

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Спрос

Морозильные камеры "Саратов", неисправные, 4 корзины за 200 руб., 6 корзин за 500 руб., холодильник "Стинол" неисправный, до 1,5 тыс. руб. куплю. Т.8-917-213-96-99

Самовар электрический, новый, с художественной росписью, или небольшой сувенирный самовар, куплю. Т.51-21-97., с 10 до 15 ч., Т.20-77-15, после 20 ч., надежда

220

ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ

Для дома и офиса

SIM-карту с городским номером "МегаФон", без долга, за 500 руб. продаю. Т.22-33-36.

Аппарат телефонный, дисковый, б/у мало, цвет белый, за 250 руб. продаю. Т.51-73-15.

Аппарат телефонный "Телеком", с цифровым автоответчиком, б/у, за 600 руб. продаю. Т.34-26-92.

Аппарат телефонный, дисковый, красного цвета, б/у, в отличном состоянии, за 150 руб. продаю. Т.52-55-00. дом.

Аппарат телефонный, "МЕЛТ-5000", с определителем номера, автоответчиком, графическим дисплеем, новый, в упаковке, на гарантии, продаю. Т.33-65-02., вечером.

Аппарат телефонный, кнопочный, импортного пр-ва, цвет красный с черным, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.79-89-16.

Аппараты телефонные, отечественного производства: дисковый и кнопочный и с памятью на 32 номера, 2 штуки, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Номер телефона от "Конверсии", за 2 тыс. руб. продаю. Т.68-13-45.

Номер телефона на 79-, Кировский район, недорого продаю. Т.55-01-86.

Радиостанцию автомобильную, на 27 МГц, 2 шт., продаю. Т.8-905-324-18-50

Радиотелефон "Алтай" + интерфейс, б/у, в хорошем состоянии, за 5 тыс. руб. продаю. Т.35-44-95.

Радиотелефон "Панасоник", с цифровым автоответчиком, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.45-46-80.

Радиотелефон "Панасоник", с откидной крышкой, радиус - 1 км, 900 МГц, за 1500 руб. продаю. Т.68-13-45.

Радиотелефон "Санио-Супер-Командор", радиус действия 500 м, продаю. Т.(23)75-48-69., в Ангельсе

Радиотелефон "Панасоник", с радиоудлинителем, до 10 км, продаю. Т.64-73-18. Андрей

Радиотелефон "Сенао-358", дальность до 25 км, новый, в упаковке, продаю или меняю. Т.26-58-00.

Радиотелефон "Алтай", радиус действия 60 км, с городским номером, продаю или меняю. Т.73-07-49.

Радиотелефон дальнего радиуса Senao-358R, новый, полный комплект с двумя трубками, радиус 50 км., русское меню, полифония, недорого продаю. Т.(3512)22-08-89

И СРЕДСТВА СВЯЗИ

Сотовые телефоны Марки

Моторола

Телефон сотовый "Моторола-V 70" стандарта GSM, с дополнительным аккумулятором, зарядным устройством, сменными панелями, документами, продаю. Т.79-99-66.

Телефон сотовый "Моторола V66 I", стандарта GSM, с дополнительным аккумулятором, кожаным чехлом, зарядным устройством, по договорной цене продаю. Т.79-99-66.

Телефон сотовый "Моторола T190", стандарта GSM, за 1300 руб. продаю. Т.8-905-385-04-85.

Телефон мобильный "Моторола V150", на гарантии, закладка картинок и музыки, за 4 тыс. руб. продаю. Т.8-917-210-77-15

Телефон сотовый "Моторола E365", новую, на гарантии, за 5 тыс. руб. продаю. Т.51-12-58

Телефон сотовый "Моторола-8160", HTC, "раскладушка", за 2500 руб. продаю. Т.22-33-36.

Телефон сотовый "Моторола V150", цветной дисплей, полифония, GPRS, зарядное устройство, продаю. Т.55-76-80.

Телефон сотовый "Моторола-Стар-Так-7760", стандарта CDMA, подключен к HTC, в комплекте с зарядным устройством, чехол, б/у, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.54-01-09.

Телефон сотовый "Моторола E365", GSM, за 4 тыс. руб. продаю. Т.75-57-27.

Телефон сотовый "Моторола-Про-файл-300", системы "Саратов-Мобайл", продаю. Т.35-14-54, Т.8-927-623-57-23

Телефон сотовый "Моторола-Стар-Так", б/у, в хорошем состоянии, подключен к "Саратов-Мобайл", по договорной цене продаю. Т.26-54-31

Телефон сотовый "Моторола-T 190", б/у 1 год, коробка, документация, стандарта GSM, по договорной цене продаю. Т.92-77-06. с 20 ч. до 22 ч.

Телефон сотовый "Моторола T190", стандарта GSM, не подключен, б/у, в хорошем состоянии, за 1,4 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.8-905-324-30-21. сот.

Телефон сотовый "Моторола C 350", б/у 6 месяцев, на гарантии, чехол, зарядное устройство, за 2 тыс. 700 руб. продаю. Т.55-93-09.

Телефон сотовый "Моторола C350", стандарта GSM, подключен к МТС, закачено много мелодий, б/у, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.20-45-72.

Телефон сотовый "Моторола-191", за 1800 руб. продаю. Торг. Т.33-23-04.

Телефон сотовый "Моторола V150", стандарта GSM, "раскладушка", на гарантии, русифицированный, в комплекте с зарядным устройством, чехлом, цветной дисплеем, полифоническое звучание, литиевая батарея, за 3 тыс. руб. продаю. Т.74-07-97. с 10 до 18 ч, Олеся, без выходных

Т.40-58-53. после 17 ч.

Телефон сотовый "Моторола V 525", раскладушка, новый, полный комплект, привезен из Германии, за 8 тыс. руб. продаю. Т.8-903-382-51-86.

Телефон сотовый "Моторола T2283", хорошее состояние, новая батарея, с документами, за 1500 руб. продаю. Т.42-17-03

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола V150", цветной дисплей, "раскладушка", продаю. Возможно оплата частями. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола 2260", стандарта HTC, на гарантии, за 1700 руб. продаю. Т.58-50-58., Т.48-28-65

▼ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола C650", с подключением, продаю. Т.36-99-80., Т.22-72-56

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола T 180", стандарта GSM, за 1 тыс. руб. продаю. Т.51-68-22

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола T 190", стандарта GSM, в хорошем состоянии, продаю. Т.51-68-22

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола V8160" б/у, в хорошем состоянии, стандарта CDMA, Li-ion батарея, телефонная книга на 100 номеров, вибровывод, будильник, за 3 тыс. 850 руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола-T2260", б/у, в хорошем состоянии, стандарта CDMA, за 1 тыс. 700 руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

ТЕЛЕФОН сотовый "Моторола V50", б/у, в хорошем состоянии, стандарта GSM, Li-ion батарея, органайзер, SMS, за 2 тыс. руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

Нокиа

Телефон сотовый "Нокиа-7250 i", в отличном состоянии, за 6 тыс. руб. продаю. Т.34-05-55.

Телефон сотовый "Нокиа-3310", зарядное устройство, документы, две сменные панели, два чехла силиконовый и кожаный, стандарта GSM, продаю. Т.38-51-28. после 18 ч.

Телефон сотовый "Нокиа-5125", стандарта "Мобайл", б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.56-21-76.

Телефон сотовый "Нокиа-3320", стандарта "Мобайл", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-21-76.

Телефон сотовый "Нокиа-3200", стандарта GSM, видеокamera, фотоаппарат, полифония, сменные панели, фонарик, новый, с документами, за 5,5 тыс. руб. продаю. Т.53-15-98. сот.

Телефон сотовый "Нокиа-8265", маленькая элитная трубка, стандарта "Саратов-Мобайл", все входящие бесплатно, городской номер, за 3500 руб. продаю. Т.90-53-53.

Телефон сотовый "Нокиа-8587", стандарта CDMA, "раскладушка", цветной, полифония, игры, 2 дисплея, отличное состояние, за 8500 руб. продаю. Т.71-88-46.

Телефон сотовый "Нокиа-6185", стандарта CDMA, ИК-порт, игры, в хорошем состоянии, за 1600 руб. продаю. Т.71-88-46.

Т.40-58-53. после 17 ч. &WWW703946@saronline.ru

Телефон сотовый "Нокиа-7250", с камерой, WAP, MMS, GPRS, радио + гарнитура, новый, за 5700 руб. продаю. Т.52-27-18 Тамара, 34-53-01

▼ТЕЛЕФОН сотовый "Нокиа-6230" с подключением, недорого продаю. Т.36-99-80., Т.22-72-56

ТЕЛЕФОН сотовый "Нокиа 3310", стандарта GSM, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.51-68-22

Самсунг

Телефон сотовый HTC "Самсунг-811", "раскладушка", за 3 тыс. руб. продаю. Т.55-58-11.

Телефон сотовый "Самсунг C100", стандарта GSM, цветной дисплей, полифония, за 3300 руб. продаю. Т.44-70-24., вечером. Сергей

Телефон сотовый "Самсунг R210", зарядное устройство, чехол, за 2100 руб. продаю. Т.51-12-58.

Телефон сотовый стандарта GSM, "Самсунг R 210", зарядное устройство, чехол, документы, продаю. Т.38-51-28. после 18 ч.

Телефон сотовый "Самсунг H600", полифония, 16-голосный, с мини-дисплеем, с флипом, документы, на гарантии, диктофон, недорого продаю. Т.41-87-50.

Телефон сотовый стандарта GSM "Самсунг R 12", за 2 тыс. руб. продаю. Т.52-19-79, Т.51-92-07

Телефон сотовый "Самсунг-С 100", отличное состояние, документы + чехол, за 3 тыс. 900 руб. продаю. Т.92-86-31.

Телефон сотовый "Самсунг SCH411", стандарта CDMA, тариф "Секундомер", в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.44-34-23

Телефон сотовый "Самсунг-A 300", "раскладушка", цвет "серебро", два года гарантии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.92-15-73.

Телефон сотовый "Самсунг" CDMA, раскладушка с двумя дисплеями, б/у, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.59-02-18.

Телефон сотовый "Самсунг SCA611", стандарта CDMA, подключен к HTC, тариф "Чемпион", в хорошем состоянии, зарядное устройство, паспорт, торг, за 1500 руб. продаю. Т.97-16-11.

Телефон "Самсунг R210", зарядное устройство, чехол, за 2100 руб. продаю. Т.38-51-28., с 10 до 24 ч.

Телефон сотовый "Самсунг X470" стандарта CDMA, "раскладушка", цветной, полифония, фотокамера, игры, 2 дисплея, за 8500 руб. продаю. Т.71-88-46.

Телефон сотовый "Самсунг T100" за 6 тыс. руб. продаю. Т.41-30-54., Андрей

Телефон сотовый, стандарта GSM, "Samsung C100", цветной экран, 40 полифония, ИК-порт, на гарантии, в коробке с документами, продам недорого, срочно. Т.78-70-11

Телефон сотовый "Самсунг-811", в хорошем состоянии, документы, зарядное устройство, стаканчик, чехол, подключен к HTC, за 2200 руб. продаю. &WWWnero666@mail.ru

СЯ

САЛОНЫ СОТОВОЙ СВЯЗИ

продажа подключение прием платежей

Салон Сотовой СВЯЗИ STALKER
Строителей, 21
31-02-54
36-99-80

Салон СВЯЗИ 000 "Цифровые Технологии"
Т.: 36-75-86
ул. Гвардейская, 17
(рядом транс. 3, 4, 6)

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
пр. 50 лет Октября, 128А
здание Внешторгбанка
Т. 35-08-50

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
пр. Энтузиастов, 20а
Т. 96-32-10

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
пр. Энтузиастов, 22
Т. 96-01-45

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
пр. Энтузиастов, 33

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
пр. Строителей, 14А
маг. "Социализм"
Т. 59-27-57

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
ул. Б. Горная, 310А
напротив ресторана
"Золотая гора"
Т. 532-255

НТС САЛОН СВЯЗИ "У СНЕЖАНЫ"
ул. Пушечная, 156-15С
29-22-96, 59-97-97

ОФИЦИАЛЬНОЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ТОРГОВЫХ МАРК "NOBBY", "AMT-Style", "CLIO", "DIAL"
NOBBY
ул. Мясницкая, 1
(угол Кутякова) Т.: 275-081

Центр телефонов Б/У в к/т "ПОБЕДА"
Т.: 73-67-99
000 "Цифровые Технологии"

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
ул. Вольская, 44
Т. 26-23-19

Салон сотовой связи Мир
пр. Кирова, 14
(м. "Кристалл")
48-28-65
58-50-58 26-06-48

Салон Сотовой СВЯЗИ STALKER-TYP
Горького, 16/20
Рядом с "Морским"
Т. 22-72-56

Н И STALKER
компьютеров
телефоны
компьютеры
овое фото
первый
взнос 0%
21; Дом Быта
5/20; "Центральный"
73-53-76
02-54

телефон "Нокиа-3320", тарифный
с, городской номер, без абона-
ментов, "Саратов-Мобайл", б/у,
строительная антенна, русифици-
рованная. Т. 79-27-23 Роман

телефон "Нокиа-6230"
продать.

телефон "Нокиа-6230"
продать.

телефон "Нокиа-6230"
продать.

Самсунг

МобилКом
пр. Энтузиастов, 22
Т. 96-01-45

МобилКом
пр. Энтузиастов, 33
Т. 96-77-75

МобилКом
ул. Азина, 36
Т. 531-562

пр. Кирова, 14
(м. "Кристалл")
48-28-65
58-50-58 26-06-48

Салон Сотовой Связи
STALKER-TYP
Горького, 16/20
Рядом с Норским
Коньком
22-72-56

HTC Салон связи
"У СНЕЖАНЫ"
Советская, 49
27-23-70, 58-47-70

МТС № 14452-14457, 14662-14665, 22774
24134-24136, Мин. РФ по связи и информатизации
СМАРТС № 10005 введ. Гос. Ком. РФ по связи и информатизации
МегаФон - лиц. № 16338 Мин. связи РФ, Поволжский СВК: Банк - лиц. № 2870 ЦБРФ
HTC - Лиц. № 14484 Мин. связи РФ
Билайн - А014121 введ. Мин. связи РФ
товары подлежат сертификации

- продажа и покупка средств связи и аксессуаров
- подключение
- прием платежей
- продажа сотовых телефонов в кредит
- ремонт телефонов

Справки по размещению на карте города по тел.: 783-007

ТЕЛЕФОН сотовый "Самсунг C100", на гарантии, недорого продаю. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "Самсунг 2210", стандарта GSM, в хорошем состоянии, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.51-68-22

Сименс

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс-M50", стандарта GSM, 6/у, в хорошем состоянии, зарядное устройство, коробочка, в отличном состоянии, голубая подсветка экрана, виброрезонанс, будильник, WAP, GPRS, органайзер, игры, за 2 тыс. руб. продаю. Т.33-19-20 раб. Людмила.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А-35", стандарта GSM, в комплекте с зарядным устройством, за 1,2 тыс. руб. продаю. Без торга. Т.60-97-15.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А35", стандарта GSM, 6/у, за 1 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.95-22-75.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А35", GSM, за 1 тыс. руб. продаю. Т.75-57-27.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс С-55", в комплекте с зарядным устройством, двумя панелями, запасными кнопками, за 2,35 тыс. руб. продаю. Т.41-92-97.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А35", кожаный чехол, за 1200 руб., торг, продаю. Т.36-63-94.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А50" на гарантии, зарядное устройство, 2 панели, чехол, за 1500 руб. продаю. Т.78-85-42., после 18 ч.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс С55", стандарта GSM, белая фосфорная панель, синяя подсветка, много закачанных мелодий, кожаный чехол, за 3 тыс. руб. продаю. Т.36-48-78., после 19 ч.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс SL45i", стандарта GSM, подключен к МТС, мультимедийная карта, диктофон на 5 часов, MP-3, 6/у, за 2.9 тыс. руб. продаю. Т.20-45-72.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс S55", стандарта GSM, цветной дисплей, полифония, закачаны мелодии и картинки 6/у, в хорошем состоянии, на гарантии, за 3.5 тыс. руб. продаю. Т.8-904-243-01-42. сот.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс С 45", за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.(23)96-63-89. в г. Энгельсе. после 22 ч.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс С35i", стандарта GSM, с документами и коробкой, с зарядным устройством, 6/у, за 1.1 тыс. руб. продаю. Т.53-15-98. сот.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс SL-45" в хорошем состоянии, полный комплект, за 3700 руб. продаю. Т.45-71-91., Настя

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А35", стандарта GSM, не подключен, 6/у, в нормальном состоянии, за 1.2 тыс. руб. продаю. Т.78-41-66.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А35", в хорошем состоянии, с документами, за 1100 руб. продаю. Т.55-91-76.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А50" зарядное устройство, чехол, за 1500 руб. продаю. Т.38-51-28.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс SC-55", стандарта GSM, цвет красный, полифоническое звучание, игры, WAP, GPRS, органайзер, голосовой набор, много закачанных мелодий, в комплекте с чехлом, за 2.2 тыс. руб. продаю. Т.8-904-701-50-35

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс М50", многофункциональный, отличное состояние, по договорной цене продаю. Т.48-56-06. после 18 час.

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс S55", GSM, полифония, цветной дисплей, ИК-порт, Bluetooth GPRS, продаю. Т.8-904-701-34-39

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс С55", в отличном состоянии, коробка документы, чехол, сетевое з/у, новая АКБ, на гарантии, за 2500 руб. срочно продаю. Т.33-46-41

ТЕЛЕФОН сотовый "Siemens S45i", маленький, 93 гр., диктофон, голос. набор и управл., громкая связь, органайзер, 7-строчн. экран, e-mail, GPRS, EMS, виброрезонанс, ИК-порт, Li-ion 840mAh, цвет темно-синий, полн. комплект + hands free, продаю. Т.45-18-30

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс С62", цветной, недорого продаю. Возможна оплата частями. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс М 50", 6/у, в хорошем состоянии, стандарта GSM, Li-ion батарея, телефонная книга на 150 номеров, вибровывозов, будильник, WAP, за 2 тыс. 750 руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс МС-60", новый, с подключением, недорого продаю. Т.36-99-80., Т.73-53-76

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А-35", стандарта GSM, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.51-68-22

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А-50", стандарта GSM, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.51-68-22

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А-55", стандарта GSM, в отличном состоянии, продаю. Т.51-68-22

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс-M50", 6/у, в хорошем состоянии, стандарта GSM, Li-ion батарея, телефонная книга на 150 номеров, вибровывозов, будильник, WAP, за 2 тыс. 750 руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А50", 6/у, в хорошем состоянии, стандарта GSM, за 2 тыс. 100 руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А35", 6/у, в хорошем состоянии, стандарта GSM, за 1 тыс. 400 руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

ТЕЛЕФОН сотовый "Сименс А55", 6/у, в хорошем состоянии, стандарта GSM, за 2 тыс. 100 руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

Эрикссон

ТЕЛЕФОН сотовый "Эрикссон-R 30 LX" стандарта "Саратов-Мобайл", прямой городской номер, на гарантии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.97-44-73. после 22 ч.

ТЕЛЕФОН сотовый "Эрикссон", стандарта "Саратов-Мобайл", 6/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.92-76-88.

ТЕЛЕФОН сотовый "Ericsson A-3618", стандарт GSM, 6/у в отличном состоянии, полный пакет документов, кожаный чехол, за 1500 руб. продаю. Т.72-15-75

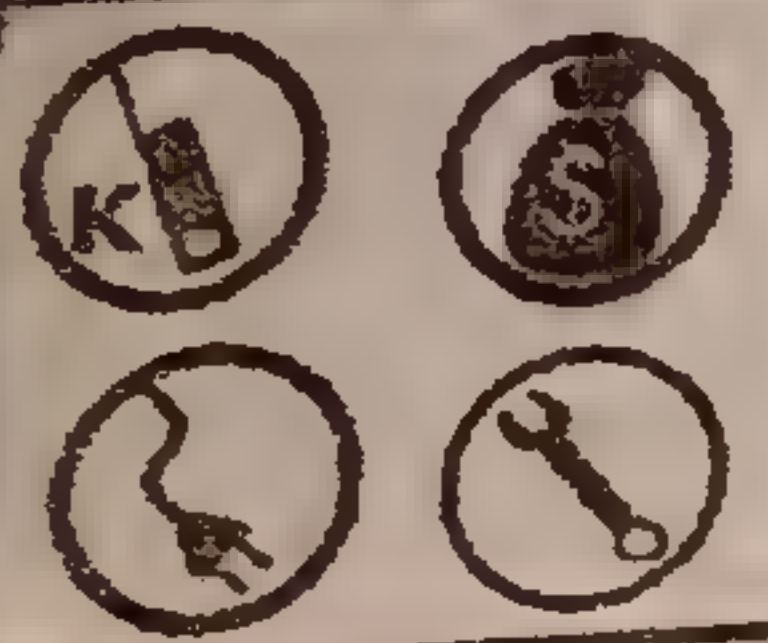
ПРИЕМ БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ
МНОГОКАНАЛЬНЫЙ
783-000

с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00

00-85
для абонентов
компаний "МегаФон"
будни с 8 до 20

продажа ПОДКЛЮЧ

Салон Сотовой СВЯЗИ STALKER
 Строителей, 21
 31-02-54
 36-99-80



Сеть салонов сотовой связи МобилКом
 пр. Строителей, 14А
 маг. "Социализм"
 Т. 59-27-57



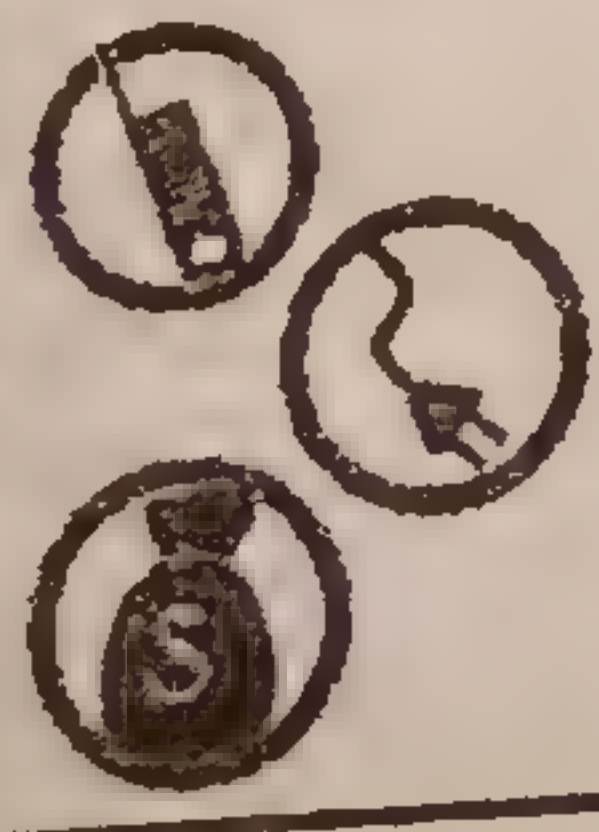
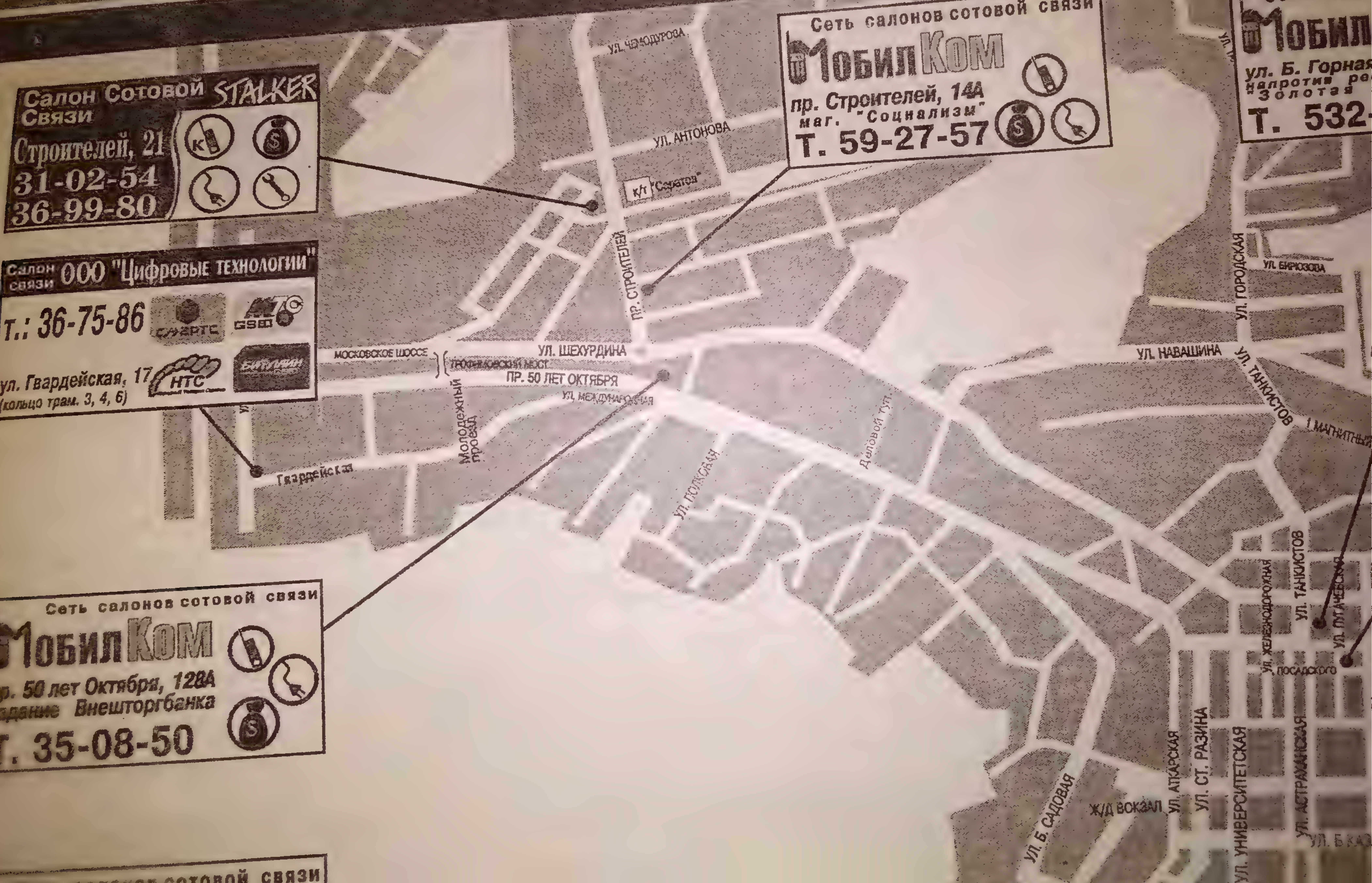
Сеть салонов МобилКом
 ул. Б. Горная
 напротив ре
 Золотая
 Т. 532

Салон связи ООО "Цифровые Технологии"
 Т.: 36-75-86



ул. Гвардейская, 17
 (кольцо трам. 3, 4, 6)

Сеть салонов сотовой связи МобилКом
 пр. 50 лет Октября, 128А
 здание Внешторгбанка
 Т. 35-08-50

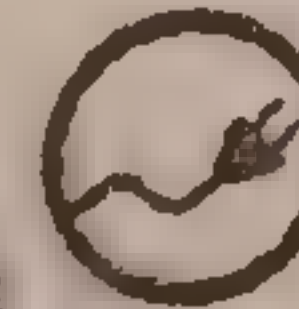



ИЗДАНИЕ

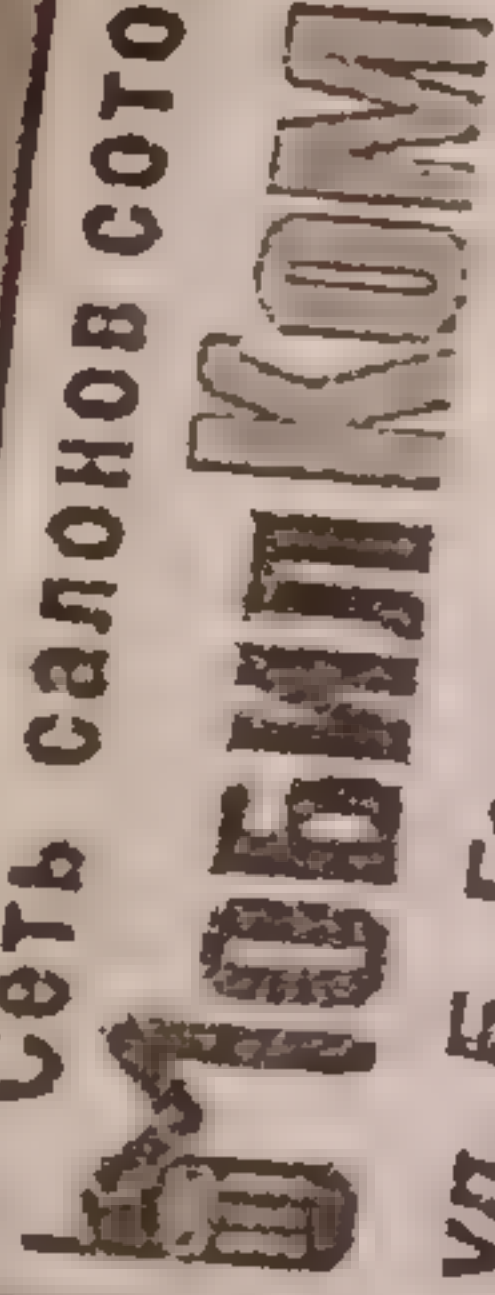
五
十
五

телей, 14А

75-27-57



Сеть салонов сотовой связи



ул. Б. Горная, 310 А
напротив ресторана
Золотая гриз

T. 532-255



НТС
Национальный Телефон Срочной
Помощи
САЛОН СВЯЗИ

...С ЧЕЖЕНЫ...

ул. Пугачевская, 156/160
29-22-96, 59-97-07

29-22-96, 59-97-07

ОФИЦИАЛЬНОЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ТОРГОВЫХ МАРК
"NOBBY", "AMT-Style", "CLO", "DIAL"

НОВАЯ

ул. Мясницкая, 1
(угол Кутякова) Т.:

Т.: 275-081

Центр телефонов Б/У
в к/т "Победа"

T.: 73-67-99

000 "Цифровые Технологии"

СЕТЬ САЛОНОВ СОУОВОЙ СВЯЗИ

МОБИЛКОМ

ул. Вольская, 44

T. 26-23-19

Салон сотовой связи

пр. Кирова, 14

(м. "Кристалл")

48-28-65

58-50-58 26-06-48

Телефон сотовый "Эрикссон-3618", стандарта GSM, маленький, много функций, 4 цвета подсветки, в отличном состоянии, документы, за 1 тыс. 600 руб. продаю. Т.76-06-53.

Телефон сотовый "Эрикссон T18", стандарта "Саратов-Мобайл", б/у, в отличном состоянии, в комплекте с зарядным устройством + автомобильное зарядное устройство, гарнитура, все за 1 тыс. руб. продаю. Т.52-36-49. Виктор

Другие марки

Телефон сотовый "Максон-МЧ-7922", серебристого цвета, с двумя дисплеями, голубая подсветка, VAP, GPRS, стандарта GSM, "раскладушка", новый, в упаковке, за 4 тыс. руб. продаю. Т.78-41-44.

Телефон сотовый "Панасоник GD 55", новый, кожаная сумка, за 2700 руб. продаю. Т.48-38-70.

Телефон сотовый "Филипс 330", стандарта GSM, гарантия, вся комплектация, б/у 3 месяца, продаю. Т.29-66-39.

Телефон сотовый "Панасоник G55", стандарта GSM, на гарантии, продаю. Т.29-66-39. до 12 час., после 22 час.

Телефон сотовый "LG-900", цветной дисплей, подключен к НТС, продаю. Т.(23)75-48-69., в Энгельсе

Телефон сотовый "Мицубиси T200", "Саратов-Мобайл", уверенный прием за городом, полный комплект, за 700 руб. продаю. Т.73-02-93.

Телефон сотовый "LG-W-7000", два дисплея, 160x120, 40-голосная полифония, за 3 тыс. руб. продаю. Т.36-68-29. после 18 ч

Телефон сотовый "Скай 6100", б/у, в хорошем состоянии, стандарта CDMA, по договорной цене продаю. Т.48-33-63. после 19 ч

Телефон сотовый LG 5300, стандарта GSM, цветной дисплей, полифония, б/у, за 3 тыс. руб. продаю или меняю. Т.40-62-15.

Телефон сотовый "Витус-100", стандарта НТС, в хорошем состоянии, за 3,5 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.60-66-67

Телефон сотовый "Мицубиси-T-200", стандарта "Мобайл", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-21-76.

Телефон сотовый "Мицубиси Триум", графический дисплей, зеленая подсветка, полифоническое звучание, WAP, игры, громкая связь, многофункциональный, в комплекте с кожаным чехлом, наушниками, документами, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.8-917-212-21-95.

Телефон сотовый "LG-800", стандарта CDMA, серебристый цвет, в комплекте с зарядным устройством, чехлом и инструкцией, б/у 1 месяц, за 2 тыс. руб. продаю. Т.52-83-30.

Телефон сотовый "Алкатель", стандарта GSM, больших размеров, недорого продаю. Т.35-35-68., с 13 до 21 ч., Дмитрий

Телефон сотовый "Алкатель-311", б/у 1 год, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.43-10-26.

Телефон сотовый "Алкатель-310", стандарта GSM, не подключен, в комплекте с кожаным чехлом, зарядное устройство, док-станция, панелька, документы, коробка б/у в отличном состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.8-904-243-26-74. сот.

Телефон сотовый "Алкатель-302", стандарта GSM, маленький, много функций, в комплекте с чехлом, за 1 тыс. 400 руб. продаю. Т.48-38-70.

Телефон сотовый "LG-5220", "раскладушка", полифония, цветной дисплей, GPRS, 2 чехла, шнурок, гарнитура, в коробке, с документами, на гарантии, за 5 тыс. руб. продаю. Т.35-39-10

Телефон сотовый LG-W300, отличное состояние, на гарантии, отличное состояние, за 2600 руб. продаю Т.40-97-99

Телефон сотовый "Алкатель 331", полифония, хорошее состояние, маленький, за 1800 руб. продаю. Т.42-17-03

Телефон сотовый "Qualcom", в хорошем состоянии, сети "НТС", зарядное устройство-подставка, за 700 руб. продаю. Т.96-67-44

ТЕЛЕФОН сотовый "Аудиовокс" продаю. Возможна оплата частями. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "Скай-1400", полифоническое звучание, с подключением к НТС, недорого продаю. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "Квалком-820", стандарта НТС, на гарантии, за 850 руб. продаю. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "LG-3100" цветной, полифоническое звучание, продаю. Возможна оплата частями. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "Флай", цветная "раскладушка", недорого продаю. Возможна оплата частями. Т.58-50-58., Т.48-28-65

ТЕЛЕФОН сотовый "LG-1500", новый, с подключением, недорого продаю. Т.36-99-80., Т.73-53-76

ТЕЛЕФОН сотовый "Филипс-822", новый, с подключением, недорого продаю. Т.36-99-80., Т.22-72-56

ТЕЛЕФОН сотовый "Алкатель 310", стандарта GSM, в нормальном состоянии, за 1,4 тыс. руб. продаю. Т.51-68-22

ТЕЛЕФОН сотовый "AUDIOVOX-9100", б/у, в хорошем состоянии, стандарта CDMA, Li-ion батарея, телефонная книга на 100 номеров, вибровывоз, будильник, за 2 тыс. руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

ТЕЛЕФОН сотовый "Сони Z5", б/у, в хорошем состоянии, стандарта GSM, за 2 тыс. руб. продаю. Т.73-68-90, Т.73-42-62

Аксессуары

Адаптер "Лидер-Квант" для подключения кнопочных телефонов, факсов и модемов к АТС типа "Квант" продаю. Т.29-63-92 Владимир

Аккумулятор к сотовому телефону "Нокиа", "Сименс", "Алкатель" по договорной цене продаю. Т.60-04-59

Инструкцию к сотовому телефону "LG", "Сони/Эрикссон", "Нокиа", "Сименс", за 50 руб. продаю. Т.60-04-59

Кабель к сотовому телефону "Сименс", "Нокиа", с программным обеспечением, продаю. Т.60-04-59

Устройство зарядное "LG-600, 601" + аккумуляторную батарею, продаю. Т.92-77-06.

Чехол к сотовому телефону "Махон-7920" новый, кожаный, в упаковке, по договорной цене продаю. Т.55-76-80.

226

ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ

Телефон сотовый, системы GSM, б/у, не дороже 600 руб. куплю. Т.31-19-18. до 11 ч. или после 20 ч.

Телефон сотовый "Самсунг" с цветным дисплеем, полифонией, можно с камерой, не дороже 3 тыс. руб. куплю. Т.40-62-15.

Телефон сотовый "Сименс А35" за 600 руб., "Сименс М55 или С60" за 1800 руб., "Самсунг CX или T100" за 2800 руб., куплю. Т.31-03-05.

Телефон сотовый стандарта GSM, до 4 тыс. руб. куплю. Т.8-905-381-96-76.

Телефон сотовый, стандарта GSM, б/у, не дороже 1,5 тыс. руб. куплю. Т.8-904-243-01-42. сот.

Телефон сотовый, с фотокамерой, стандарта GSM, недорого куплю. Т.44-03-75.

Телефон сотовый стандарта GSM, с цветным дисплеем не дороже 2 тыс. руб., с цветным не дороже 1 тыс. руб. куплю. Т.64-82-31.

Телефон сотовый, стандарта GSM, б/у, в хорошем состоянии, не дороже 1,5 тыс. руб. куплю. Т.8-905-382-77-92. сот.

Телефон сотовый стандарта GSM, в любом состоянии и на запчасти, не дороже 800 руб. куплю. Т.35-35-68., с 13 до 21 ч., Дмитрий

Телефон сотовый стандарта GSM, не дороже 1500 руб. куплю. Т.22-33-36.

Телефон сотовый в нерабочем состоянии куплю. Т.60-04-59

Телефон сотовый, стандарта GSM не дороже 4 тыс. руб. куплю. Т.42-43-90

Телефон сотовый "Сименс А55" или S55, можно б/у, недорого куплю. Т.23-44-57.

Телефон сотовый, стандарта GSM, в рабочем состоянии, не дороже 1300 руб. куплю. Т.34-26-92

Телефон сотовый "Motorola T190", не дороже 1000 рублей, куплю. Т.35-11-48 после 19:00, Николай.

Телефон сотовый "Motorola Стар-Так-130", GSM, в хор. сост., с зарядным устройством, кожаным чехлом, документами, за 200 руб. куплю. Т.95-41-82 вечером, после 18 ч., Вадим

ТЕЛЕФОН сотовый стандарта GSM куплю. Т.27-73-00

240

ПРЕДМЕТЫ ОБИХОДА

Предложение

Бак эмалированный, на 4 ведра, новый, по договорной цене продаю. Т.41-37-89.

Бак алюминиевый, с крышкой, 40 л, за 550 руб. продаю. Т.20-19-06.

Бак 100 л, из нержавеющей, за 500 руб. продаю. Т.52-27-96., с 18 до 19 ч

Бак эмалированный, новый, 20 л, за 200 руб. продаю. Т.56-04-62.

Баки эмалированные, 40 л, оцинкованный, 35 л, б/у, 2 штуки, продаю. Т.26-55-18.

Банки стеклянные, 3 л, 25 штук, по 8 руб./шт. продаю. Т.55-11-72.

Банки стеклянные, 0,5 л, 0,7 л, 1 л, 1,5 л, 2 л, 3 л, 150 штук, продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Бутыл 10 л, за 100 руб. продаю. Т.56-04-62.

Бутыл 10 л, по договорной цене продаю. Т.73-60-36.

Весы напольные, до 100 кг, бытовые, б/у, по договорной цене продаю. Т.44-63-40.

Кастриולי эмалированные, 5 шт., б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.20-57-15.

Кастриолью алюминиевую, с крышкой, 40 л, за 500 руб. продаю. Т.45-08-00.

Кастриоль-сковорода новую, 6 л, за 400 руб. продаю. Т.75-63-21 вечером

Коптильню из нержавеющей, бытовую, с водяным затвором, р. 400x250x200 мм, за 1,2 тыс. руб. продаю. Т.35-09-88.

Лампы дневного света, ЛБ-80, новые, 20 штук, по договорной цене продаю. Т.48-56-06.

Масловзбивалку редукторную, ручную, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.27-40-13.

Мясорубку механическую, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-60-36.

Набор кастриоль 3 предмета, новый, по договорной цене продаю. Т.55-68-04.

Набор кухонный: ложки, вилки, по договорной цене продаю. Т.55-68-04.

Накидку на подушку, капроновую, 2 штуки, новые, по договорной цене продаю. Т.45-84-57. дом.

Одеяла х/б, 5 шт., б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене недорого продаю. Т.20-57-15.

Перину перьевую, 1,5-спальную, б/у, продаю. Т.64-16-40.

Плед шерстяной, 190x135 см, в клетку с полосами темно-синего и красного цветов на светло-сером фоне, в хорошем состоянии, за 300 руб. продаю. Возможен торг. Т.22-14-59.

Подушки пуховые, новые (деревенские), р. 80x80 см, 2 штуки, по 500 руб./шт. продаю. Т.32-10-60. после 18 ч.

Подушки перьевые, 2 штуки, б/у, продаю. Т.64-16-40.

Подушки пухово-перьевые, 3 штуки. р. 65x65 см, б/у, по 100 руб./шт. продаю. Т.51-00-46. дом.

Покрывало 170x230 см + 2 наволочки, все новое, атласное, цвет оранжевый, с вышивкой ручной работы, производство Японии, все за 1,4 тыс. руб. продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Покрывало новое, в упаковке, пр-во Италии, шелк василькового цвета, на 2-спальную кровать, по договорной цене продаю. Т.75-55-63.

Посуду кухонную (гусятницу, хлебницу, кастриолью алюминиевую на 10 литров, бак эмалированный на 20 литров, таз эмалированный), для дачи, б/у, недорого продаю. Т.50-85-38.

Посуду кухонную: кастриולי, 5 штук, сковороды 5 штук, тарелки 30 штук, ведра 5 штук, продаю. Т.71-39-66.

Посуду: сковорода, тарелки, вилки, ковш, все б/у, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.45-84-57. дом.

Щетку механическую, для чистки ковров и ковровых покрытий, новую, пр-во Германии, за 350 руб. продаю. Т.45-84-57. дом.

270

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ

Цветы и растения

Алоэ лечебный, возраст 4 года, сочный, зеленый, крупный, продаю. Т.51-73-15.

Алоэ 5-летний, за 50 руб. продаю. Т.28-54-02.

Гриб чайный, 6 штук, по 15 руб./шт. продаю. Т.79-70-20.

Диффенбахию высотой более 2 метров, с отростками; маленькие ростки продаю. Т.(23)72-01-40 в Энгельсе

Золотой ус, алоэ, продаю. Т.50-45-91., после 16 ч.

Кактус в горшке, эффектный, очень большой, высота 2,2 м, в обхвате 1,5 м, за 7 тыс. руб. продаю. Т.8-903-383-73-48

Монстеру высотой 2 м, 15 листов, размер листьев 40x50 см, за 3 тыс. руб. продаю. Т.44-48-19.

Рассадку от цветка "золотой ус", листья длиной 10-15 см, недорого продаю. Т.22-17-47.

Растения комнатные: молочай, толстянка, декабрист, фиалки, кактусы, бегонии, каланхоэ, фикус, алоэ, агава, по 10-30 руб. продаю. Т.34-05-09.

Растения комнатные: монстера, филодендроны, продаю. Т.56-69-31. Елена.

Сансевиерию "Хана", (щучий хвост), 10 штук, по 50 руб. продаю. Т.72-66-74.

Фиалки цветущие, 20 штук, по 30 руб./шт. продаю. Т.64-12-51.

Фиалки взрослые и "детки" недорого продаю. Т.51-44-78.

Фикус высотой 2 м, за 1500 руб. продаю. Т.29-08-00.

Цветок "Золотой ус" лечебный, готовый к лечению, продаю. Т.52-90-38.

Цветок: панданус, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Цветок: монстеру, 7 листов, за 500 руб. продаю. Т.78-92-17.

Цветы комнатные: пальму финиковую, высотой 3 метра, возраст 10 лет; филодендрон, алоэ, толстолистные, продаю. Т.23-47-20.

Цветы комнатные: бегонию, золотой ус, кала, колеус, лианы, чайный и молочный гриб, продаю. Т.33-23-04.

Цветы филодендрон, молочай, продаю. Т.64-16-40.

Цветы комнатные: кактусы, лилии, "золотой ус", всего 10 штук, продаю. Т.51-00-46.

Цветы: хлорофитум, декабрист, золотой ус, продаю. Т.92-21-24.

Цветы: эписции перламутровые, 10 штук, по 40 руб. за шт. продаю или меняю на колумнею. Т.34-31-09.

Цветы: эписции перламутровые, 10 штук, по 40 руб. за шт. продаю или меняю на колумнею. Т.34-31-09.

Цветы: эписции перламутровые, 10 штук, по 40 руб. за шт. продаю или меняю на колумнею. Т.34-31-09.

Цветы: эписции перламутровые, 10 штук, по 40 руб. за шт. продаю или меняю на колумнею. Т.34-31-09.



Продаю чистокровных щенков шарпея шоу-класса персикового окраса Шарпей - собака-телохранитель, собака-боец и великолепный компаньон Вам и Вашим детям. Т. 8-905-328-40-85, ул. Соборная, д. 39-7 Т. клуба: 27-15-91, ул. Гоголя, д.83

Далматина щенков (кобели) породистые, рожденные 12.05.04 г., продаю. Привезу. Возможен расчет в течение 2 месяцев. Т.(8482)72-69-26 в Тольятти, &WMove-lupa@yandex.ru

Далматина щенков, белые с черными пятнами, рождены 15 мая, за 2 тыс. 500 руб. продаю. Т.(8453)54-41-23

Йоркширского терьера щенков, возраст 2 месяца, продаю. Т.72-18-00., Т.74-30-21.

Карликового чи-хуа-хуа щенка, возраст 1 месяц, за 4 тыс. руб. продаю. Т.95-96-33.

ОЛАБРАДОРА щенков, палевого и черного окраса, выездная вязка, продаю. Т.73-58-62

Мастино-наполетано щенка, девочку, возраст 8 месяцев, крупную, привита, отличные сторожевые качества, устойчивая психика, продаю. Возможен бартер или рассрочка платежа. Т.49-48-06. после 20 ч.

Мастино-наполетано щенков, 6 недель, двух окрасов. Адрес: 443041, Самара, УЛ. БУЯНОВА 56-1.

Мастино-наполетано щенков, с родословной, клеймо, окрас голубой и тигровый, 2 мес., продаю. Т.(3512)96-00-93, &WVem-ma@chelcom.ru

Мопса щенков, мальчики, возраст 1,5 месяца, окрас бежевый, по договорной цене продаю. Т.71-74-39.

Немецкой овчарки щенков, возраст 1 месяц, продаю. Т.43-02-06.

Немецкой овчарки щенков, возраст 1 месяц, за 6 тыс. руб. продаю. Т.58-72-76

Немецкой овчарки щенков, девочки, окрас серый и чепрачный, дата рождения 11.06.04 г., продаю. Т.79-68-64., Т.67-87-14.

Немецкой овчарки щенков, двух девочек, возраст 3 месяца, продаю. Т.90-00-66

Немецкой овчарки щенков, рожденных 2 апреля 2004 г., от крупных родителей, окрас чепрачный, продаю. Т.97-47-37

Немецкой овчарки щенка, возраст 3 месяца, черного окраса, по договорной цене продаю. Т.56-78-57.

Телефон сотовый "Алкатель", стандарта GSM, больших размеров, недорого продаю. Т.35-35-68., с 13 до 21 ч., Дмитрий

Телефон сотовый "Алкатель-311", 6/у 1 год, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.43-10-26.

Телефон сотовый "Алкатель-310", стандарта GSM, не подключен, в комплекте с кожаным чехлом, зарядное устройство, дополнительная панелька, документы, коробка, 6/у, в отличном состоянии, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.8-904-243-26-74. сот.

Телефон сотовый "Алкатель-302", стандарта GSM, маленький, много функций, в отличном состоянии, за 1 тыс. 400 руб. продаю. Т.76-06-53.

Телефон сотовый "Алкатель 332", цветной дисплей, полифоническое звучание, в комплекте с зарядным устройством, на гарантии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.51-71-57.

Телефон сотовый "Алкатель-310", стандарта GSM, стильный кожаный чехол, зарядное устройство, гарнитура, шнурок, документы, в идеальном состоянии, за 1900 руб. продаю. Т.56-46-04., с 17 до 22 ч.

Телефон сотовый "Филипс-Физио-120", кожаный чехол, зарядное устройство на 220 В, зарядное устройство для автомобиля, инструкция, 6/у, в хорошем состоянии, за 1500 руб. продаю. Т.56-46-04., с 17 до 22 ч.

Телефон сотовый HTC, "LG-330", тариф "Чемпион", зарядное устройство, 6/у немного, в отличном состоянии, за 1700 руб. продаю. Т.43-48-74.

Телефон сотовый "Сони-Эрикссон Т610", стандарта GSM, не подключен, цветной дисплей, полифония, фотокамера, диктофон, закачаны мелодии и картинки, 6/у, в хорошем состоянии, за 5.3 тыс. руб. продаю. Т.8-904-243-01-42. сот.

Телефон сотовый "LG-800", зарядное устройство, кожаный чехол, по договорной цене продаю. Т.48-80-81.

Телефон сотовый "Хенда-110", стандарта CDMA, с флипом, неподключенный, в упаковке, автодозвон, записная книжка, калькулятор, 5x12 см, недорого продаю. Т.96-71-59

Телефон сотовый "Флай С688", стандарта GSM, новый, полифония, цветной экран, на гарантии, с документами и коробкой, за 2.3 тыс. руб. продаю. Т.53-15-98. сот.

Телефон сотовый "Алкатель-310", стандарта GSM, за 1500 руб. продаю. Т.95-27-34.

Телефон сотовый "LG-700", в комплекте, по договорной цене продаю. Т.29-45-14.

Телефон сотовый "Филипс-Физио-120" стандарта GSM, кожаный чехол, зарядное устройство на 220 В, зарядное устройство для автомобиля, инструкция, по договорной цене продаю. Т.8-905-387-19-27

Телефон сотовый "LG-800", подключенный к HTC (тарифный план "Чемпион"), в комплекте с зарядным устройством, за 2,3 тыс. руб. продаю. Т.21-35-73, Света

Телефон сотовый "LG V3000" на гарантии, оригинальный чехол, продаю. Т.38-71-83.

Телефон сотовый "LG-1300", полифоническое звучание, голубой экран, на гарантии, в комплекте с кожаным чехлом, за 1.8 тыс. руб. продаю. Т.63-64-59

Телефон сотовый "LG-601", "раскладушка", 2-х лингв. дисплей, продаю. Т.42-43-90

Кабель к сотовому телефону "Сименс", "Нокиа", с программным обеспечением, продаю. Т.60-04-59

Устройство зарядное "LG-600, 601" + аккумуляторную батарею, продаю. Т.92-77-06.

Чехол к сотовому телефону "Махон-7920" новый, кожаный, в упаковке, по договорной цене продаю. Т.55-76-80.

226

ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ

Другие средства связи

Пейджер "Бумеранг" 2-строчный, недорого продаю. Т.55-76-80.

Пейджер "Моторола" 4-строчный, от "Радиосервис", номер абонента 8888, продаю. Т.50-86-28.

Пейджер "Boway" четырехстрочный, игры, будильник, почта, 60 мелодий, в отличном состоянии, за 500 руб. продаю. Т.54-07-70 после 18 ч.

Радиотелефон "Панасоник", 900 Гц, цифровой автоответчик, с определителем номера, 6/у, в идеальном состоянии, продаю. Т.79-66-61.

Радиотелефон "Гордлес-телефон", 900 МГц, 6/у 6 месяцев, по договорной цене продаю. Т.32-12-28.

228

ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ

Ремонт и сервис

Ремонт сотовых телефонов стандартов GSM и CDMA. Разлочка. Адрес: Рабочая ул. 29. Т.20-37-96

229

ТЕЛЕФОНИЯ И СРЕДСТВА СВЯЗИ

Спрос

●АТС координатную или Квант, 6/у, запчасти куплю. Т.49-49-89

Инструкцию для телефона "Русь-21", для ксерокопии, за вознаграждение возьму. (Верну). Т.54-25-50.

Радиотелефон с автоответчиком "Панасоник-KX-TSM-438 BX", можно неисправный, куплю. Т.44-44-80. дом.

Телефон сотовый стандарта GSM, в рабочем состоянии, до 1300 руб. куплю. Т.8-917-214-12-16.

Телефон сотовый стандарта GSM, "Самсунг", "раскладушка", с цветным дисплеем, или "Самсунг А800" куплю. Т.42-03-31.

Бак эмалированный, на 4 ведра, новый, по договорной цене продаю. Т.41-37-89.

Бак алюминиевый, с крышкой, 40 л, за 550 руб. продаю. Т.20-19-06.

Бак 100 л, из нержавеющей стали, за 500 руб. продаю. Т.52-27-96., с 18 до 19 ч

Бак эмалированный, новый, 20 л, за 200 руб. продаю. Т.56-04-62.

Баки эмалированные, 40 л, оцинкованный, 35 л, 6/у, 2 штуки, продаю. Т.26-55-18.

Банки стеклянные, 3 л, 25 штук, по 8 руб./шт. продаю. Т.55-11-72.

Банки стеклянные, 0.5 л, 0.7 л, 1 л, 1.5 л, 2 л, 3 л, 150 штук, продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Банки стеклянные, на 3 литра, 20 штук, новые, по 10 руб./шт. продаю. Т.50-85-38.

Банки 3 л., 0.8 л, 30 штук, продаю. Т.44-28-34.

Банки 3 л, 20 штук, по 9 руб. продаю. Т.51-76-41.

Банки 3 л, 10 шт., по 10 руб. продаю. Т.34-05-09.

Банки 1.5 л, новые, в упаковке, 100 шт., продаю. Т.56-29-33.

Банки стеклянные, на 3 литра, 10 штук, по договорной цене продаю. Т.36-92-28. дом.

Банки стеклянные, на 3 литра, 30 штук, по 7 руб./шт.; на 1 литр, 20 штук, по 5 руб./шт. продаю. Т.50-09-55.

Банки стеклянные, на 0.5 литра - 50 штук; на 0.7 литра - 50 штук, продаю. Заводской район. Т.92-02-18. после 18 ч.

Банки стеклянные, на 10 литров, с широким и узким горлом, по 3 штуки, по 80 руб./шт. продаю. Т.48-58-15.

Банки 3 л, 11 шт., по 10 руб. продаю. Т.73-60-36.

Банки стеклянные, 0.7 л, 50 шт., продаю. Т.29-07-59.

Банки 3 л, 0.7 л, по 100 штук, продаю. Т.55-24-39., после 15 ч.

Банки стеклянные, объемом 0,25 л и 3 л, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.29-63-92

Барбекю газовое, производства Канады, новое, за \$950, продаю или меняю на стройматериалы. Т.43-40-97.

Бачки 10, 15 л, 2 шт., эмалированные, новые, по договорной цене продаю. Т.20-57-15.

Бачок эмалированный, новый, на 2 ведра, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.

Бочки полистиленовые, пищевые, импортного пр-ва, 120 л, 3 штуки, 6/у, по 350 руб. продаю. Т.31-40-75.

Бочки из нержавеющей стали, по 40 литров, 2 штуки, по 600 руб./шт. продаю. Т.79-83-43.

Бочки емкостью 225 литров, металлические, из-под спирта, 2 штуки, по 400 руб./шт. продаю. Т.37-07-59. с 17 до 21 ч

Бочки нержавеющие, 2 штуки, на 4 и 5 ведер, продаю. Т.72-65-38.

Бутыли стеклянные, 10 л, 20 л, за 100 руб. и 200 руб. продаю. Т.51-77-71.

Бутыль стеклянную, на 20 литров, с узким горлом, 1 штуку, можно под вино, за 200 руб. продаю. Т.79-83-43.

все к 1.4 тыс. руб. продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Покрывало новое, в упаковке, пр-во Италии, шелк василькового цвета, на 2-спальную кровать, по договорной цене продаю. Т.75-55-63.

Посуду кухонную (гусятницу, хлебницу, кастрюлю алюминиевую на 10 литров, бак эмалированный на 20 литров, таз эмалированный), для дачи, 6/у, недорого продаю. Т.50-85-38.

Посуду кухонную: кастрюли, 5 штук, сковороды 5 штук, тарелки 30 штук, ведра 5 штук, продаю. Т.71-39-66.

Посуду: сковорода, тарелки, вилки, ковш, все 6/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.20-92-54.

Простыни х/б, белого цвета, на 1.5-спальную кровать, новые, 7 штук, отечественного пр-ва, по 70 руб./шт. продаю. Т.90-37-76. после 18 ч.

Самовар угольный, 19 век, в хорошем состоянии, по договорной цене, недорого продаю. Т.35-84-42.

Сервиз столовый фарфоровый, 6 персон, 27 предметов, пр-во России, за 1 тыс. руб. продаю. Т.78-31-99.

Сервиз столовый "Молодежный", на 6 персон, новый, по договорной цене продаю. Т.73-60-36.

Сервиз чайный, на 6 персон. новый, по договорной цене продаю. Т.73-60-36.

Скатерть gobelеновую, для круглого стола, диаметр 2 метра, за 250 руб. продаю. Т.96-37-45. дом.

Сковорода новую, на 4.5 л, по договорной цене продаю. Т.41-37-89.

Соковарку 6/у, в отличном состоянии, за 500 руб. продаю. Т.41-37-89.

Соковарку алюминиевую, новую, за 400 руб. продаю. Т.29-08-00.

Стаканы хрустальные, 6 штук, по договорной цене продаю. Т.55-68-04.

Таз эмалированный, среднего размера, в хорошем состоянии, за 130 руб. продаю. Т.22-14-59.

Тарелки мелкие и глубокие, новые, комплект из 24 штук (12 + 12), по договорной цене продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Тарелки нержавеющие новые, 9 штук, продаю. Т.64-16-40.

Термос с металлической колбой, 20 л, продаю. Т.55-25-31., Т.78-26-39

Термос на 3 л, новый, металлический, за 300 руб. продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Фляги алюминиевые, 40 л, 6/у, 3 штуки, по 500 руб. продаю. Т.31-40-75.

Флягу алюминиевую, 50 л, 6/у, в хорошем состоянии, за 300 руб. продаю. Т.45-08-00.

Флягу алюминиевую, 40 л, за 450 руб. продаю. Т.52-27-96., с 18 до 19 ч.

Флягу молочную, алюминиевую, на 35 литров, 1 штуку, 6/у, в отличном состоянии, за 500 руб. продаю. Т.50-23-33.

Фужеры хрустальные, 6 штук, пр-во Чехии, по 250 руб./шт. продаю. Т.55-68-04.

Чайник из нержавеющей стали, 3 л, новый, со свистком, по договорной цене продаю. Т.51-33-72. с 15 ч. до 21 ч.

Т.23-47-20.

Цветы комнатные: бегонию, золотой ус, кала, колеус, лианы, чайный и молочный гриб, продаю. Т.33-23-04.

Цветы филодендрон, молочай, продаю. Т.64-16-40.

Цветы комнатные: кактусы, лилии, "золотой ус", всего 10 штук, продаю. Т.51-00-46.

Цветы: хлорофитум, декабрист, золотой ус, продаю. Т.92-21-24.

Цветы: эписции перламутровые, 10 штук, по 40 руб. за шт. продаю или меняю на колумнею. Т.34-31-09.

Цветы: фиалки, золотой ус, фуксию, продаю. Т.31-44-78.

Цветы: кротон, драцены, кордилину, маранту, хвойные, всего 5 штук, продаю. Т.23-54-10.

Шефлеры, фикус продаю. Т.95-04-47.

272

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ

Собаки

Американского коккер-спаниеля алиментного кобеля, возраст 4 месяца, окрас белый с черными пятнами, очень красивого продаю. Т.97-47-37

Американского стафф-терьера, окрас палевый. уши купированы, привитый, возраст 6 месяцев, дорого продаю. Т.56-10-32

Английского бульдога, щенка, суку, рыжего окраса, возраст 2 мес., привитую, клейменую, дорого продаю. Т.(8462)16-06-96, Т.(8462)54-19-62.

Бобтейла породистых щенков, дата рожд. 29.05.04., продаю. Возможна доставка в Москву. Т.(0822)36-01-40

Боксера щенков, возраст 1,5 месяца, недорого продаю. Т.55-63-21.

Боксера щенков, рожденных 17 июля 2004 г., продаю. Т.79-56-64

Бульмастифа щенков, отличная родословная, рожденных 14.05.2004 г., недорого по договорной цене продаю. Срочно. Т.79-33-68.

Бульмастифа щенков, окрас палевый, рыжий, рождены 14.05.2004 г., клейменные, срочно продаю. Т.29-17-63.

Восточно-европейской овчарки щенков, возраст 1 месяц, продаю. Т.95-35-42.

Немецкой овчарки щенков, девочки, окрас серый и чепрачный, дата рождения 11.0.6.04 г., продаю. Т.79-68-64., Т.67-87-14.

Немецкой овчарки щенков, двух девочек, возраст 3 месяца, продаю. Т.90-00-66

Немецкой овчарки щенков, рожденных 8 апреля 2004 г., от крупных родителей, окрас чепрачный, продаю. Т.97-47-37

Немецкой овчарки щенка, возраст 3 месяца, черного окраса, по договорной цене продаю. Т.56-78-57.

Немецкой овчарки щенка, окрас чепрачный, возраст 3 месяца, недорого продаю. Т.55-11-80.

Пекинеса щенков, дымчатого окраса, 3 девочки, 1 мальчика, рожденных 10 мая 2004 г., продаю. Т.70-45-20

Питбультерьера щенка, девочку очень крупную, возраст 5 недель, окрас чайный с белым, очень недорого продаю. Т.22-09-36. раб. с 8 до 17 ч. Светлана; Т.54-13-39. дом.

Пуделя карликового щенков, абрикосового окраса, 1 месяц, с родословной, продаю. Т.(3832)32-98-90, &WWsky_nsk@rbcmail.ru

Ротвейлера щенков, возраст 2 мес., крупные, привитые, продаю. Т.20-70-01.

Сенбернара кобеля, возраст 1.3 года, окрас пегий, за \$200 продаю. Т.(845)553-33-24, в Петровске.

Среднеазиатской овчарки щенков, возраст 6 месяцев, продаю. Т.56-44-45.

Таксы щенков, мальчики и девочки, возраст 2 месяца, окрас черный, короткошерстный, продаю. Т.50-76-48., Т.20-39-07

Фила бразилейро (бразильский мастиф), щенков 4 мес., продаю. Т.(095)375-24-09 в Москве Ирина &WWira1@rambler.ru

Чау-чау щенка, рожденного 29.04.04 г., рыжего окраса, кобеля, с прививками, продаю. Т.97-47-37

Чи-хуа-хуа щенков, от очень маленьких родителей, вес кобеля 900 грамм, мать 1200 грамм, дорого продаю. Т.97-47-37

Шар-пея щенков, рожденных 23 мая, окрас редкий персиковый, продаю. Т.8-905-328-40-85 Адрес: ул. Соборная 39-7

Шелти щенков, девочки, с родословной, дата рождения 4 мая 2004 г., продаю. Т.95-21-24.

15 августа 2004 года на стадионе "Динамо" проводятся **ВЫСТАВКА СОБАК И РАБОЧИЕ СОРЕВНОВАНИЯ** "Кубок МЭРА-2004"

Судья - Герасимова М.В. г. Москва.

Регистрация до 15 июля по адресу: г. Саратов, ул. Московская, д. 37 литер "З". Тел. 23-17-58

Для зрителей вход бесплатный

273

РАСТЕНИЯ
И ЖИВОТНЫЕ

Кошки

Американского карла котят добрых, ласковых, прыгучих, веселых зворушки, зайчат ушами, приучены к туалету, возраст 4 месяца, дорого продаю. Т.75-61-86.

Американского стаффордширского терьера щенков, окрас тигровый, рождены 24.06.2004 г., продаю. Т.64-05-88.

Британских котят, возраст 2,5 м, родословная, продаю. Т.43-41-43.

Британских короткошерстных, серебристого окраса, биншоп, окрас "Вискас", приучены к туалету, возраст 1,5 и 4 месяца, продаю. Т.73-61-86. Т.38-16-24

Британских и шотландских котят, один помесь, окрас голубой, голубовато-кремовый, голубая макрель, дата рождения 12.02.04 г., продаю. Т.31-13-23.

Британских плюшевых котят, возраст 2 месяца, девочки шотландского окраса, малышки - пышного и серебристо-шотландского окраса, недорого продаю. Т.48-65-78

Британских экзотичных котят, окрас голубой и рыжий, дата рождения 21.06.04 г., продаю. Т.23-76-25-88. в 3-х телеразгов.

Британских и шотландских котят, голубого окраса, возраст 4 месяца, приучены к туалету за 2 тыс. руб. продаю. Т.78-82-21

Британских котят, плюшевых, голубого и рыжего окраса, возраст 1,5 мес., продаю. Т.73-64-93

Британских котят, возраст 1 месяц, недорого продаю. Т.33-62-75

Канадского сфинкса котят, окрас белый, биншоп, шоколадный, пышный, рождены 24 июня, продаю. Т.29-52-17.

Корниш-рексы королевского кудрявого кота, окрас голубой, возраст 1,5 года, продаю. Т.25-21-34.

Персидских котят, окрас серебристая шиншилла, рождены 03.06.04 г., носители золотистого гена, недорого продаю. Т.96-64-38 дом.

Персидских плюшевых котят, возраст 1,5-2 месяца, продаю. Т.36-41-40.

Персидских и плюшевых экзотических котят, рождены 23.04.2004 г., продаю. Т.26-47-89, после 18 ч.

Персидских и плюшевых экзотических котят, рождены 29.04.2004 г., продаю. Т.32-33-36.

Персидских котят, с родословной, возраст 1 месяц, голубые, красивые, продаю. Т.75-49-56.

Персидских котят, возраст 1 месяц, окрас бирманский и серый, по договорной цене продаю. Т.63-61-47, после 18 ч.

Персидских и экзотических котят, экстремально маленького типа, с родословной, возраст 2 месяца, с логку приучены, продаю. Т.76-64-43

Персидского котенка, возраст 2 месяца, продаю. Т.74-55-09.

276

РАСТЕНИЯ
И ЖИВОТНЫЕ

В дар

Дворняжки щенка, девочку, возраст 3 месяца, очень красивую, пропорционально сложенную, черного окраса, среднего размера, отдам в добрые руки. Т.50-76-48., Т.20-39-07

Дворняжки щенка, девочку, возраст 5 месяцев, серо-коричневого окраса, среднего размера, для двора, отдам в добрые руки. Т.50-76-48., Т.20-39-07

Котенка мальчика, возраст 1 мес., рыжий с белым, уши большие, отдам в добрые руки. Т.50-76-48

Котенка от домашней кошки, возраст 7 месяцев, девочку, окрас пепельно-белый, приученного к туалету, в добрые руки отдам. Т.34-31-09.

Котенка, умную замечательную девочку, возраст 2,5 месяца, окрас тигровый-шамановый, с гладкой блестящей шерстью, приученного к туалету, в добрые руки отдам. Т.50-29-64

Котиков 2 шт. рыжего и белого с черным окраса, возраст 3 месяца, приучены к туалету, в добрые руки отдам. Т.96-62-43 с 8 ч. до 9 ч. с 21 ч. до 22 ч.

Котят от домашней кошки, возраст 1 месяц, два мальчика, дымчато-серого и розового окраса, две девочки, черного и индиго-розового окраса, в добрые руки отдам. Т.51-45-77 Т.25-32-76.

Котят до домашней родителю, рожденных 28 мая 2004 г., 3 девочки серого и черн-белого окраса, здоровые, приучены к разнообразной пище и туалету, в добрые руки отдам. Т.55-63-17, после 18 ч.

Котят очаровательных, от домашней кошки-крысоловки, девочка и 3 мальчика, различных окрасов, приучены к туалету и разнообразной пище, в добрые руки отдам. Т.43-28-73, после 18 ч.

Котят от домашней кошки, возраст 5 месяцев, в добрые руки отдам. Т.50-38-24.

Котят от домашней кошки, мальчики, возраст 1,5, белый и рыже-белый, забавные, в добрые руки отдам. Т.26-23-08.

Котят от крупной домашней кошки, возраст 1,5 месяца, окрас полосатый, дымчатый и рыжий, в добрые руки отдам. Т.50-29-64.

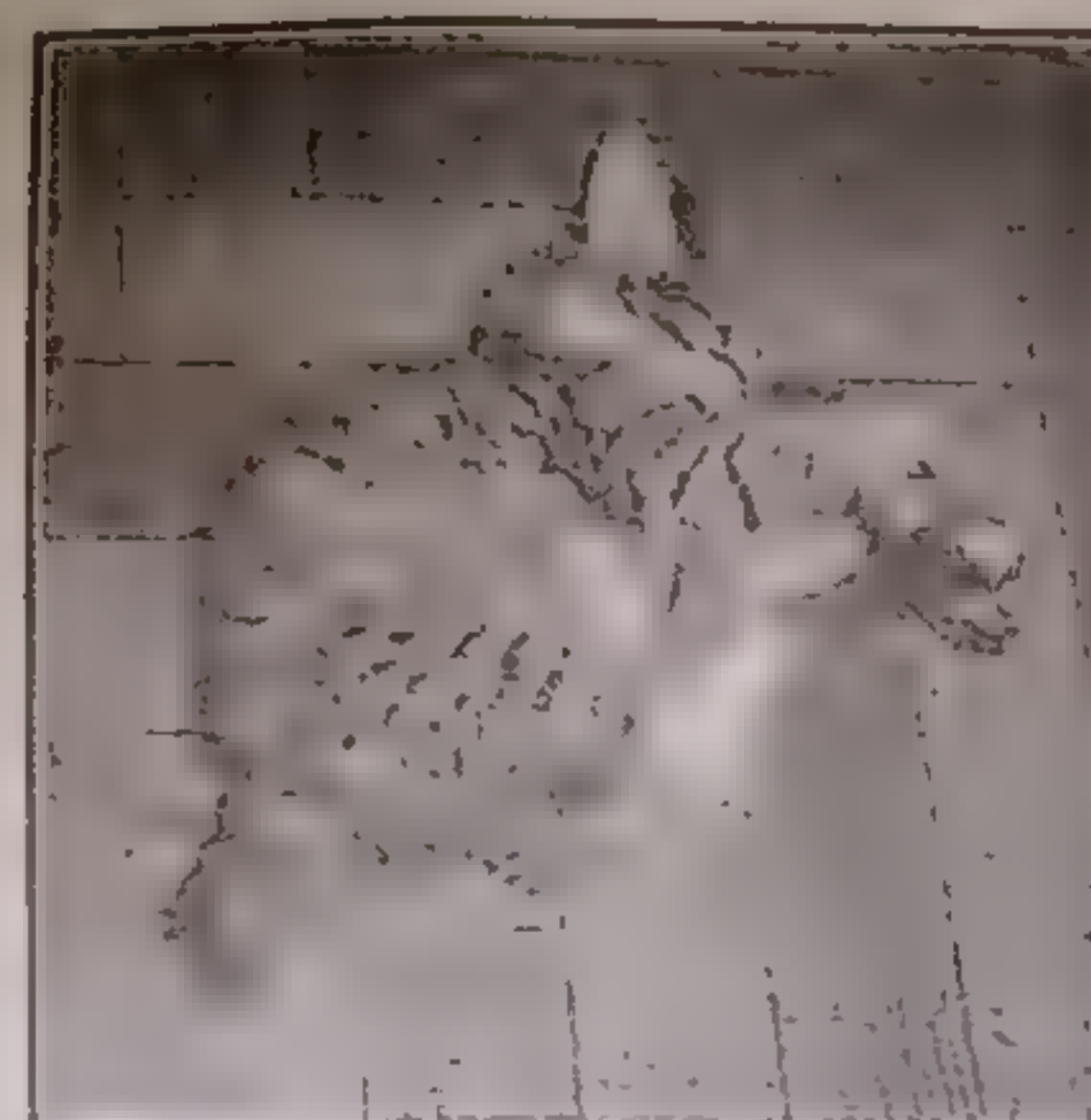
Котят возраст 1,5 месяца, ухоженных, приучены к туалету, окрас серый с белым, полосатый и рыжий, в добрые руки отдам. Т.51-25-85, раб. с 10 до 18 ч. Людмила Михайловна, Т.48-34-81, дом. после 19 ч.

Котят от рыжей кошки, пушистых, окрас трехцветный и черепаховый, возраст 1,5 месяца, к туалету приучены, в добрые руки отдам. Т.23-25-01., Т.28-85-88.

Котят мальчики, возраст 3 мес., окрас рыжий, серый, серый с белым, приучены к туалету, едят все, отдам в добрые руки. Т.50-76-48., Т.20-39-07

Котят от домашней сибирской кошки, возраст 1,5 месяца, приучены к туалету, мальчики, в добрые руки отдам. Т.23-22-35.

Котят очаровательных, дата рождения 29.06.04, окрас рыжий 2 котика, черно-белый 1 котик, в добрые руки отдам. Т.74-55-09.



На дачах Урицкого пропал рыжий кот с коротким пушистым хвостом, с белыми лапками и грудкой. Прошу вернуть за вознаграждение. Телефон: 53-42-02

278

РАСТЕНИЯ
И ЖИВОТНЫЕ

Средства содержания

Аквариум настольный, с грунтом, с оборудованием, свет, с рыбками на 75 л, за 800 руб. продаю. Т.78-02-02.

Аквариум 20 л, компрессор, фильтр, б/у, в хорошем состоянии за 200 руб. продаю. Т.55-80-16.

Аквариум на 50 л, за 500 руб. продаю. Т.95-08-63., Т.48-53-26

Клетку для попуаев, большую, все комплектующие, за 400 руб. продаю. Т.35-31-62, после 17 ч.

Клетку для попуаев, с металлическими прутьями, каркас деревянный, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.23-08-51.

Медогонку электрическую, + 2-осный пчелоприцеп, продаю. Т.79-59-58

Ошейник новый, кожаный, коричневого цвета, с металлическим поводком, за 120 руб. продаю. Т.22-17-47.

Рамки 300 мм, б/у, 25 штук, по 4 руб. продаю. Т.31-40-75.

Сумку для транспортировки животных, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.28-74-02.

Тележку садовую с кузовом, за 350 руб. продаю. Т.48-06-94., после 16 ч.

279

РАСТЕНИЯ
И ЖИВОТНЫЕ

Спрос

Йоркширского терьера собаку недорого куплю. Т.34-28-51

Кур-несушек не инкубаторских, 20 штук, куплю. Т.22-20-62.

Собаку бойцовской породы возьму в дар. Т.78-24-35.

302

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Производство

Автоматчик на СЭПО-3ЗМ требуется. Зарплата от 3800 руб. Т.30-80-91

АВТОМАТИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48.

Ведущий инженер-конструктор на СЭПО-3ЗМ требуется. Зарплата 3480 руб. + премия. Т.30-80-91.

Ведущий электромеханик связи (обеспечение радиотелефонной связи) для работы в "Саратовводоканал" требуется. Возраст от 25 до 35 лет, опыт работы от 3 лет, зарплата 4,5-5 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Ведущий инженер по ремонту оборудования в ОГМ на саратовский завод приборных устройств требуется. В/о, стаж не менее 5 лет. Т.29-76-77

Вязальщик колбас для работы в Кировском районе требуется. Зарплата 4 тыс. руб. Т.48-13-33 Адрес: проспект 50 лет Октября 118 А.

Вязальщик колбасных изделий для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 3 тыс. руб., опыт работы. Т.48-13-33 Адрес: проспект 50 лет Октября 101

ГАЗОВЩИК на нагревательных печах на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

ГАЗОЭЛЕКТРОСВАРЩИК на мебельную фабрику "Калинка" требуется. Зарплата 6 тыс. руб. Т.95-81-86, адрес: ул. Огородная, 162

Гальваник требуется. Мужчина, зарплата 5 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53.

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ директор требуется. М., 30-45 лет, опыт работы генеральным директором коммерческого предприятия со штатом от 200 человек. Т.resume@galion-saratov.ru, 27-95-88

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ директор (крупная строительно-монтажная организация) требуется. М., 35-45 лет, в/о технич., опыт работы в указанной сфере от 12 лет. Т.resume@galion-saratov.ru 27-95-88

Главный инженер земле-во, картография, геодез., требуется. Зарплата 14 тыс. руб. Ленинский район. Т.45-82-50

Главный инженер проекта требуется. До 45 лет, в/о, опыт руководящей работы от 5 лет, зарплата 9 тыс. руб. Ленинский район. Адрес: ул. Ломоносова. 1. Т.30-52-63

Главный метролог - начальник отдела метрологии для работы в "Саратовводоканал" требуется. Зарплата 6-9 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Главный механик - начальник отдела главного механика для работы в "Саратовводоканал" требуется. Мужчина от 35 до 45 лет, высшее образование, опыт работы на руководящей должности. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Главный инженер

проекта, ведущие специалисты горной добычи, электрогазосварщики НАКС, машинисты (имп. экскаваторов и бульдозеров). Опыт в трудовой не ниже 4 разряда, документы об образовании. Трудоустройство вахтовым методом в районы Крайнего Севера. Личного Времени 14.

Департамент федеральной
государственной службы
занятости населения
по Саратовской областиУслуги и консультации
по трудоустройству

*Объявления от Департамента предоставлены 13.07.04.

Зам.начальника отдела главного энергетика для работы в "Саратовводоканал" требуется. Мужчина от 35 до 45 лет, высшее энергетическое образование, опыт работы на руководящей должности, зарплата 5-7 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Зам.начальника отдела снабжения для работы в "Саратовводоканал" требуется. Мужчина от 35 до 45 лет, с опытом работы, зарплата 6-7 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Инженер-конструктор с опытом работы в строительстве, Ленинский район, зарплата 3-5 тыс. руб., требуется. Т.52-10-22, адрес: ул. Б.Горная 231/241, 4 этаж

Инженер-конструктор на СЭПО-3ЗМ требуется. Зарплата от 2800 руб. + 30% премия. Т.30-80-91

Инженер-конструктор на СЭПО-3ЗМ требуется. Т.30-80-91

Инженер-конструктор в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Зарплата по договоренности. Т.37-63-20, Т.37-64-66

Мебельной фабрике "Калинка"
срочно требуются:

- Технолог по пошиву кожи, з/п 7 тыс. руб.
- Столяр-станочник, опыт работы, з/п сдельная, высокая
- Главный энергетик, з/п 9 тыс. руб., опыт работы.
- Газоэлектросварщик, з/п 6 тыс. руб.
- Повар на базу отдыха, з/п 5 тыс. руб.
- Мастер столярного цеха, з/п на испытательный срок 5 тыс. руб.

-Бригада по изготовлению окон и дверей, ночная смена, з/п сдельная.

Тел.: 95-81-86 Огородная, 162

Зам.начальника отдела кадров для работы в "Саратовводоканал" требуется. Женщина от 30 до 35 лет, высшее юридическое образование, опыт работы в кадрах не менее 3 лет в организации не менее 1 тыс. чел. Зарплата 4 тыс. руб. в месяц + 2 тыс. руб. премия. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Заместитель руководителя, зам. начальника цеха по эксплуатации, измерен., Ленинский район, зарплата 9100 руб., требуется. Т.30-52 63, адрес: ул. Ломоносова 1

Заместитель главного металлурга на СЭПО-3ЗМ требуется. Зарплата 5,5 тыс. руб. + 30% премия. Т.30-80-91

Земледел литейного производства для работы на предприятии "Электротерм-83" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Инженер по термообработке, Ленинский район, зарплата 3500 руб. в месяц, требуется. Т.30-80-70, адрес: пр-т 50 лет Октября, пл.Ленина

Инженер по грузоподъемным механизмам, Октябрьский район, зарплата 3 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.52-82-67, адрес: ул. Б.Садовая 48

ИНЖЕНЕР-КОНСТРУКТОР по нестандартному оборудованию на ОАО "Сарэнергомаш" требуется. Возраст до 50 лет, зарплата договорная. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, автобус 18, трамвай 9, остановка "3 Товарный проезд". Т.52-82-67

ИНЖЕНЕР-КОНСТРУКТОР-ЭЛЕКТРИК со знанием электроники на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

Инженер-технолог Ленинский район, зарплата 3 тыс. руб. и выше, по металлообработке, ПК, требуется. Т.36-74-79, адрес: ул. Буровая 26

Инженер-технолог по металлообработке, ПК, тех.процесс, Заводской район, зарплата 3 тыс. руб., требуется. Т.96-04-76, адрес: ул. Огородная 162

Инженер-технолог ведущий, зарплата договорная, Октябрьский район, требуется. Т.74-53-58, адрес: ул. Шелконинная 37, 43

Инженер-технолог и инженер-технолог в ремонтно-механическом цехе, Фрунзенский район, зарплата 2500 руб. в месяц, требуется. Т.29-74-55, адрес: ул. Астраханская 21

Инженер-технолог 1 категории в сборочном цехе на саратовском заводе приборных устройств требуется. Т.37-63-20, Т.37-64-66

Персидских и плюшевых экзотических котят, рождены 29.04.2004 г., продаю. Т.26-47-89., после 18 ч.

Персидских и плюшевых экзотических котят, рождены 29.04.2004 г., продаю. Т.92-98-96.

Персидских котят, с родословной, возраст 1 месяц, здоровые, красивые, продаю. Т.75-40-96.

Персидских котят, возраст 1 месяц, окрасы черный и серый, по договорной цене продаю. Т.63-61-47. после 18 ч.

Персидских и экзотических котят, экстремального типа, с родословной, возраст 2 месяца, с лотку приучены, продаю. Т.79-94-43.

Персидского котенка, возраст 2 месяца, девочку, продаю. Т.74-55-09.

Персидского котенка, мальчика, возраст 1.5 месяца, окрас "табби", приучен к туалету, привит, недорого продаю. Т.55-13-62.. Т.35-11-50.

Персидского котенка, окрас шиншилла, рожденного 26 мая 2004 г., продаю. Т.96-62-01.

Персидского котенка, девочку, окрас черный мрамор, дата рождения - февраль 2004 г. экстремального типа, по договорной цене продаю. Т.(23)54-46-48. в Энгельсе

Полуперсидского кота, окрас белый, возраст 1 год, привит, за 100 руб. + персидскую кошечку, возраст 2 месяца, окрас голубой, за 1 тыс. руб. оба приучены к туалету, продаю. Т.45-56-35 с 20 до 21.30 ч.

Шотландского вислоухого котенка, окрас черно-дымчатый, приучен к туалету, рожден 18.02.04 г, продаю. Т.72-42-95., после 18 ч.

Экзотического котика экстремального типа, серебристо-кремовый табби, возраст 1.5 месяца, дорого продаю. Т.(8422)69-21-58 г.Ульяновск

275

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ

Другие животные

Кенара возраст 2 года продаю. Т.95-04-47.

Кенара и канарейку, 1 пару, окрас желтый, за 600 руб. продаю. Т.55-13-62.. Т.35-11-50.

Козу дойную срочно по договорной цене продаю. Т.74-03-75. рабочий, Валентина Николаевна

Морскую свинку, рыжего окраса, девочку, возраст 3 месяца, недорого продаю. Т.95-55-64.

Пару лопухав, с клеткой, возраст 8 месяцев, за 500 руб., торг. продаю. Т.79-64-66., вечером.

Перепелов возраст 1.5 месяца, 25 штук продаю. Т.56-44-45.

Попугайчики волнистые, 1 пару, окрас желтый и бирюзовый, за 260 руб. продаю. Близко торг. Т.55-13-62.. Т.35-11-50.

Попугай (неразлучник), молодой самец, красивая яркая окраска, продаю. Т.11-22-41

1.5 месяца, окрас полосатый, дымчатый и рыжий, в добрые руки отдаю. Т.50-29-64.

Котят возраст 1.5 месяца, ухоженных, приучены к туалету, окрас серый с белым, полосатый и рыжий, в добрые руки отдаю. Т.51-25-85. раб. с 10 до 18 ч. Людмила Михайловна, Т.48-34-81. дом. после 19 ч.

Котят от рыжей кошки, пушистых, окрас трехцветный и черепаховый, возраст 1.5 месяца, к туалету приучены, в добрые руки отдаю. Т.23-25-01., Т.28-85-68.

Котят мальчики, возраст 3 мес., окрас рыжий, серый, серый с белым, приучены к туалету, едят все, отдам в добрые руки Т.50-76-48., Т.20-39-07

Котят от домашней сибирской кошки. возраст 1.5 месяца, приучены к туалету, мальчики, в добрые руки отдам. Т.23-22-35.

Котят очаровательных, дата рождения 29.06.04, окрас рыжий, 2 котика, черно-белый, 2 девочки, в добрые руки отдаю. Т.44-13-52. вечером

Котят от домашней кошки, возраст 3 месяца, отдам в добрые руки. Т.33-23-49.

Кошек годовалых, 2 штуки, гладкошерстную и пушистую, окрас тигровый, в добрые руки отдаю. Т.50-29-64.

Кошечек двух, возраст 3 и 3.5 месяца, пушистую и полупушистую, черного с белым окраса, приученных к туалету, в добрые руки отдаю. Т.28-52-55.

Кошечку молодую, серо-голубого окраса, короткошерстную, возраст 7 месяцев, стерилизованную, без вредных привычек, в добрые руки отдаю. Т.28-24-45. после 16 ч.

Персидскую кошку, возраст 4 года, окрас белый с бледно-рыжим оттенком, приучена к туалету, в добрые руки отдаю. Т.38-70-95. Надя

Персидскую кошечку, возраст 5 месяцев, окрас огненно-рыжий, в добрые и надежные руки отдаю. Т.50-29-64.

Персидскую кошку, возраст 5 лет, окрас черепаховый (носитель колорав), в добрые руки отдаю. Т.(23)54-46-48. в Энгельсе

Сиамских котят, возраст 1.5 месяца, отдам в добрые руки. Т.23-40-13.

Сиамского котенка, возраст 1.5 месяца, девочку, в добрые руки отдаю. Т.28-52-55.

Щенков возраст 2.5 месяца, от маленькой дворовой кудрявой собачки, в добрые руки отдаю. Т.50-29-64.

277

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ Потерянные и найденные

Потерянные

Кот рыжий, с коротким пушистым хвостом, молодой пропал 4.07 в районе дач Урицкого. Просьба вернуть или сообщить его местонахождение за вознаграждение. Т.27-53-21 Звонить после 19:00

Найденные

Таксы щенка, кобель, возраст 10 месяцев, окрас рыжий, найден 20.06.2004 г. в районе Комсомольского пос. Хозяев просьба откликнуться. Т.96-13-56.

в хорошем состоянии, по договорной цене продаю Т.28-74-02.

Тележку садовую с кузовом, за 350 руб. продаю. Т.48-06-94., после 16 ч.

279

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ

Спрос

Йоркширского терьера собаку недорого куплю. Т.34-28-51

Кур-несушек не инкубаторских, 20 штук, куплю. Т.22-20-62.

Собаку бойцовой породы возьму в дар. Т.78-24-35.

280

РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНЫЕ. ОБСЛУЖИВАНИЕ Предложение

Афган из Перми приглашает на вязку Окрас рыжий в маске. Т.(3422)21-75-45, &WVoxiz2004@mail.ru

Британскую короткошерстную кошку, голубого с белым окрасом, очень добрую, ласковую, возраст 4 месяца, отдам под котят. Т.75-61-86.

Вспаху огород, дачный участок. Т.20-03-40.

Дрессировка собак общая и специальная. содержание на время отсутствия хозяев. Т.43-02-06.

Дрессировка и гостиница для собак. Помогу найти хозяина Вашей собаке. Т.29-10-94, Т.58-09-19

Курильский бобтейл кот, серебристо-мраморного окраса, молодой, ласковый и деликатный, приглашает на вязку кошке. Т.(8462)36-71-38

Немецкой овчарки кобеля, отличный экстерьер и родословная, возраст 3 года, окрас чепрачный, для вязки предлагаю. Т.75-04-40.

Персидского экзотического кота экстремального типа, для вязки предлагаю. Т.36-41-40.

Персидского кота, окрас шиншилла, бирюзовые глаза, для вязки предлагаю. Т.55-52-45. Света

Собаку на время отсутствия владельца возьму. Т.31-44-78.

Содержание собак на время отсутствия хозяина в частном вольере. Т.44-56-94.

Стрижка собак, вычесывание, мытье, обрезка когтей. Т.72-18-00., Т.74-30-21.

Стрижка собак и кошек с любым характером. Обрезка когтей. Выезд на дом в любой район. Высокое качество. Т.79-27-23 Роман &WW703946@saronline.ru

Экзотического кота экстремала плюшевого голубого окраса для вязки предлагаю. Т.31-25-73.

Главный инженер - начальник отдела технологии для работы в "Саратовводоканал" требуется. Мужчина от 35 до 45 лет, высшее образование, опыт работы на руководящей должности. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Главный инженер проекта, ведущие специалисты горной добычи, электрогазосварщики НАКС, машинисты (имп. экскаваторов и бульдозеров). Опыт в трудовой не ниже 4 разряда, документы об образовании. Трудоустройство вахтовым методом в районы Крайнего Севера, Дальнего Востока. Межрегиональный кадровый центр. Адрес: 634029, г. Томск, ул. Беллинского 15, офис 209, Т.(3822)52-68-14

Главный энергетик в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата от 4.5 тыс. руб. + 25 % премия. Т.33-28-55
✓ **Главный энергетик** на мебельную фабрику "Калинка" требуется. Опыт работы, зарплата 9 тыс.руб. Т.95-81-86, адрес: ул. Огородная, 162
Дорожные рабочие для работы в Управлении механизации № 36 требуются. Зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.33-27-96 Адрес: Трофимовский 2
Дробильщик-размольщик требуется. До 45 лет, обр. не ниже средне-спец., зарплата 7100 руб. Ленинский район. Адрес: ул. Ломоносова, 1, Т.30-52-63
Жестянщик для работы в ДОК ОПС требуется. Зарплата сдельная. Т.20-25-30, адрес: 3 Дегтярный проезд 21
Закройщик перекрой б/у легкой и верхней одежды, изделий, Ленинский район, зарплата 3 тыс. руб. требуется. Т.33-47-71, адрес: ул. Шехурдина 52
Заливщик компаунтов в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Зарплата договорная. Т.37-63-20, Т.37-64-66
Зам.генерального директора по капитальному строительству для работы в "Саратовводоканал" требуется. Высшее строительное образование, возраст от 35 до 45 лет, опыт руководящей работы от 5 лет, зарплата 13 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Инженер по грузоподъемным механизмам, Октябрьский район, зарплата 3 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.52-82-67, адрес: ул. Б.Садовая 48

Инженер по эксплуатации, в/о, Кировский район, зарплата 2 тыс. руб., требуется. Т.50-78-08, адрес: ул. Аткарская 72

Инженер ПТО, опыт работы от 3 лет, возраст 35-40, знание ПК, Фрунзенский район, зарплата 5 тыс. руб., требуется. Т.50-42-05, адрес: ул. Рабочая 205

Инженер по организации труда, з/п 2,5 тыс. руб. **Мастер котельной**, з/п свыше 5 тыс. руб. **Тел.: 52-82-67 Б. Садовая, 48** пр-д автобусом № 11, трам. № 9 до ост-ки 3-й Товарный пр-д.

Инженер по инструменту, Октябрьский район, зарплата договорная, требуется. Т.74-53-58, адрес: ул. Шелковичная 37/45, к. 508 а

Инженер по ремонту оборудования в ОГМ на саратовский завод приборных установок требуется. В/о или среднетехническое образование, стаж работы не менее 3 лет. Т.29-76-77

Инженер по грузоподъемным механизмам на саратовский завод приборных устройств требуется. В/о или среднетехническое образование, стаж работы не менее 3 лет. Т.29-76-77

Инженер по организации и нормированию труда в механический цех на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата договорная. Т.29-76-77.

Инженер по нормированию труда в ФГУП "Бином" требуется. Опыт работы в промышленности, зарплата договорная. Т.33-28-55

✓ **ИНЖЕНЕР** по организации труда в ОАО "Сарэнегромаш" требуется. Зарплата 2.5 тыс. руб. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. № 18 и трамваем № 9 до ост. "3 Товарный пр-д")

✓ **ИНЖЕНЕР**-технолог на ОАО "Саратовэ-негромаш" требуется. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, проезд автобусом 18, трамваем 9, до остановки "3 Товарный проезд, Т.52-82-67

Заместитель главного металлурга на СЗ-ПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 5.5 тыс. руб. + 30% премия. Т.30-80-91

Земледел литейного производства для работы на предприятии "Электротерм-83" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21
Инженер по термообработке, Ленинский район, зарплата 3500 руб. в месяц, требуется. Т.30-80-70, адрес: пр-т 50 лет Октября, пл.Ленина

Инженер по грузоподъемным механизмам, Октябрьский район, зарплата 3 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.52-82-67, адрес: ул. Б.Садовая 48

Инженер по эксплуатации, в/о, Кировский район, зарплата 2 тыс. руб., требуется. Т.50-78-08, адрес: ул. Аткарская 72

Инженер ПТО, опыт работы от 3 лет, возраст 35-40, знание ПК, Фрунзенский район, зарплата 5 тыс. руб., требуется. Т.50-42-05, адрес: ул. Рабочая 205

ОАО "САРЭНЕРГОМАШ" срочно требуются:

Инженер по организации труда, з/п 2,5 тыс. руб. **Мастер котельной**, з/п свыше 5 тыс. руб. **Тел.: 52-82-67 Б. Садовая, 48** пр-д автобусом № 11, трам. № 9 до ост-ки 3-й Товарный пр-д.

Инженер по инструменту, Октябрьский район, зарплата договорная, требуется. Т.74-53-58, адрес: ул. Шелковичная 37/45, к. 508 а

Инженер по ремонту оборудования в ОГМ на саратовский завод приборных установок требуется. В/о или среднетехническое образование, стаж работы не менее 3 лет. Т.29-76-77

Инженер по грузоподъемным механизмам на саратовский завод приборных устройств требуется. В/о или среднетехническое образование, стаж работы не менее 3 лет. Т.29-76-77

Инженер по организации и нормированию труда в механический цех на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата договорная. Т.29-76-77.

Инженер по нормированию труда в ФГУП "Бином" требуется. Опыт работы в промышленности, зарплата договорная. Т.33-28-55

✓ **ИНЖЕНЕР** по организации труда в ОАО "Сарэнегромаш" требуется. Зарплата 2.5 тыс. руб. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. № 18 и трамваем № 9 до ост. "3 Товарный пр-д")

✓ **ИНЖЕНЕР**-технолог на ОАО "Саратовэ-негромаш" требуется. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, проезд автобусом 18, трамваем 9, до остановки "3 Товарный проезд, Т.52-82-67

Инженер-технолог Ленинский район, зарплата 3 тыс. руб. и выше, по металлообработке, ПК, требуется. Т.36-74-79, адрес: ул. Буровая 26

Инженер-технолог по металлообработке, ПК, тех.процесс, Заводской район, зарплата 3 тыс. руб., требуется. Т.96-04-76, адрес: ул. Огородная 162

Инженер-технолог ведущий, зарплата договорная, Октябрьский район, требуется. Т.74-53-58, адрес: ул. Шелковичная 37/45

Инженер-технолог и инженер-технолог в ремонтно-механический цех, Фрунзенский район, зарплата 2500 руб. в месяц, требуется. Т.29-74-55, адрес: ул. Астраханская 88

Инженер-технолог 1 категории в механо-сборочный цех на саратовский завод приборных устройств требуется. Знание технологического изготовления корпусных деталей на универсальном оборудовании, зарплата договорная. Т.29-76-77

Инженер-технолог по термообработке на СЗПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 3100 + 30% премия. Т.30-80-91.

Инженер-технолог 1 категории в РМУ на саратовский завод приборных устройств требуется. Опыт работы инженером-механиком, зарплата 3 тыс. руб. Т.29-76-77

Инженер-технолог по термообработке на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. 1 категория, зарплата 3 тыс. руб. Т.29-76-77.

Инженер-технолог в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Мужчина с в/о, зарплата 3.5-4 тыс.руб. Т.37-63-20, Т.37-64-66

Инженер-технолог по деревообработке для работы в ДОК ОПС требуется. Можно без опыта работы (оклад 3:6 тыс. руб. в месяц), с опытом работы - выше. Т.20-25-30, адрес: 3 Дегтярный проезд 21

✓ **ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ** на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

✓ **ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ** по кузнечно-технологическому производству на ОАО "Сарэнегромаш" требуется. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, автобус 18, трамвай 9, остановка "3 Товарный проезд", Т.52-82-67

Инженер-электрик на СЗПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 2870 руб. + 30% премия. Т.30-80-91

Инженер-электрик для работы в ДОК ОПС требуется. Зарплата 4 тыс. руб. в месяц. Т.20-25-30, адрес: 3 Дегтярный проезд 21

ПРИЕМ БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ многоканальный

783-0000

с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00

00-85

для абонентов
компаний "Ме
будни с 8

ВАКАНСИИ

ВАКАНСИИ

Инженер-электроник для работы в Октябрьском районе, зарплата 3500 руб. в месяц, требуется Т.20-32-40, адрес: ул. Чернышевского 104

Инженер-электроник до 45 лет, Ленинский район, зарплата 5 тыс. руб. в месяц, требуется Т.30-52-75, адрес: ул. Ломоносова 1

Инженер-электроник в Ленинский район, зарплата 3500 + 45% премии, + 60% премия квартальная, до 35 лет, требуется Т.34-00-85, адрес: ул. Тверская 51 а

Инженер-электроник на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 2900 руб. +30% премия. Т.30-80-91

Инженер-электроник для работы на Саратовском агрегатном заводе требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

Инженер-энергетик с в/о, опыт, Ленинский район, зарплата 2900 руб., требуется Т.37-49-27, адрес: 2 Московский пр-д 16

Испытатель деталей и приборов в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Зарплата договорная. Т.37-63-20, Т.37-64-66

Контролер в инструментальный цех на саратовский завод приборных устройств требуется. Знание координатно-расточных, фрезерных работ. Т.29-76-77

КОНТРОЛЕР ОТК на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

Коптильщик колбасного сыра, с опытом работы, Кировский район, зарплата 4500 руб. в месяц, требуется. Т.48-13-33, адрес: пр-т 50 лет Октября 118 а

Кузнец на молотах и прессах, для работы в Ленинском районе, зарплата 4500 руб. в месяц и выше, требуется. Т.30-82-70, адрес: пр-т 50 лет Октября, пл. Ленина

КУЗНЕЦ-ШТАМПОВЩИК на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

Лаборант химического анализа, до 45 лет, обр. химическое не ниже средне-специального, Ленинский район, зарплата 2800 руб. в месяц, требуется. Т.30-52-63, адрес: ул. Ломоносова 1

Мастер по пошиву и ремонту изделий из кожи для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т.33-47-71, адрес: ул. Шехурдина 52 А

(спорткомплекс "Энергия")

Мастер по ремонту аудио-, видеотехники для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата от 4,5 тыс. руб. в месяц и выше. Т.30-20-34

Мастер сменный, для работы в Ленинском районе требуется. Возраст до 45 лет, высшее образование, опыт руководящей работы. Зарплата договорная. Т.30-52-63, адрес: ул. Ломоносова 1

Мастер по газовым котлам для работы в Кировском районе требуется. Можно пенсионного возраста. Зарплата от 2 тыс. руб. в месяц и выше. Т.64-15-21, адрес: ул. Зеленая 157

Мастер термического участка для работы в Ленинском районе требуется. Опыт работы в инструментальном цехе. Зарплата 3,5 тыс. руб. в месяц. Т.30-82-70

Мастер для работы в Ленинском районе требуется. Возможны командировки по области. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц и выше. Т.30-20-34

Монтажники железобетонных конструкций для работы в Управлении механизации №36 требуются. Зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.33-27-96

Наладчик станков с ЧПУ для работы на Саратовском агрегатном заводе срочно требуется. Мужчина. Зарплата 6 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

Наладчик оборудования в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Мужчина до 50 лет, опыт работы, зарплата от 4 тыс. руб. Т.96-20-72, Т.96-21-02

НАЛАДЧИК станков с ЧПУ на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч., Т.99-25-48

НАЛАДЧИК шлифовальных станков 3-5 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12-13 ч., Т.99-25-48

НАЛАДЧИК токарных автоматов и полуавтоматов 3-5 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч., Т.99-25-48

Начальник сектора корпоративной связи для работы в Волжском районе требуется. В/о техническое, зарплата по договоренности. Т.48-97-40., адрес: ул. Кутякова, 5, 6 этаж, к. 606

Начальник столярного цеха для работы в Ленинском районе требуется. Возраст до 45 лет, с опытом работы, зарплата 5 тыс. руб. Т.32-97-29, адрес: ул. Антонова, 27 (со двора, 3 этаж)

Начальник отдела подготовки производства, для работы в Ленинском районе требуется. Высшее строительное образование, зарплата 362 тыс. руб. в месяц. Т.33-21-00, адрес: ул. Спартака 4

Начальник сектора общего администрирования для работы в Волжском районе требуется. Высшее образование. Зарплата договорная. Т.48-97-40, адрес: ул. Кутякова 5, 6 этаж, ком. 606

Начальник механического цеха на саратовский завод приборных устройств требуется. В/о "инженер-механик", опыт работы в должности начальника механического цеха от 5 лет, иметь резюме, зарплата 5,2 тыс. руб. Т.29-76-77

Начальник КБ (холодильная тематика) на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 4170 руб. + премия. Т.30-80-91

Начальник КБ по производству конденсаторов и электротехники на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 4500 руб. + 30% премия. Т.30-80-91

Начальник отдела труда и безопасности производства, для работы в "Саратовводоканал" требуется. Опыт работы по специальности не менее 10 лет, опыт руководящей работы не менее 3 лет. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Обрушник литейного производства для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

ОПЕРАТОР станков с ЧПУ на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч., Т.99-25-48

Оператор-наладчик станков с ЧПУ для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Слесарь по ремонту тяжелой техники в ОАО "Завод силикатного кирпича" требуется. Зарплата договорная. Одноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

Слесарь КИП и А в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Мужчина до 50 лет, опыт работы, зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.96-20-72, Т.96-21-02

Слесарь сантехник требуется. Мужчина, зарплата от 3 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

СЛЕСАРЬ по ремонту сатураторных установок на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48

СЛЕСАРЬ по ремонту систем вентиляции на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

СЛЕСАРЬ механических работ на ОАО "СПЗ" требуется. Мужчина, сборка станков, металлоконструкций. Т.99-25-48

СЛЕСАРЬ на производство металлоизделий (двери, решетки) требуется. Т.90-71-41

Слесарь-инструментальщик на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 5500 руб. Т.30-80-91

Слесарь-инструментальщик для работы на Саратовском агрегатном заводе требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

СЛЕСАРЬ-ИНСТРУМЕНТАЛЬЩИК 3-4 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

Слесарь-ремонтник по ремонту и обслуживанию холодильных и компрессорных установок на СЭПО-ЗЭМ требуется. Т.30-80-91

Слесарь-ремонтник 5-6 разряда универсального оборудования на саратовский завод приборных устройств требуется. Т.29-76-77

Слесарь-ремонтник универсального оборудования на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. 5 разряд, зарплата договорная. Т.29-76-77.

Слесарь-ремонтник по ремонту станков для работы на Саратовском агрегатном заводе требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

Слесарь-ремонтник для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Слесарь-ремонтник в ОАО "Завод силикатного кирпича" требуется. Зарплата договорная. Одноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

Слесарь-ремонтник в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Мужчина с опытом работы, зарплата договорная. Т.96-20-72, Т.96-21-02

СЛЕСАРЬ-РЕМОНТНИК 3-5 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

Слесарь-сборщик (радиоаппаратура и СВЧ) в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Мужчина зарплата сдельная

Термист на печах, с опытом работы в инструментальном пр-ве, в Ленинский район требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. Т.30-82-70

Термист на нагревательных печах требуется. Т.99-25-48

Термист на установках ТБЧ в ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

Техник холодильного оборудования для работы в Октябрьском районе требуется. Зарплата 2 тыс. руб. и выше. Т.73-43-68, адрес: ул. Минусина, 84

ТЕХНОЛОГ по пошиву кожи на мебельную фабрику "Калинка" требуется. Зарплата 7 тыс.руб. Т.95-81-86, адрес: ул. Огородная, 162

Технолог-аппаратчик в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Зарплата договорная. Т.96-20-72, Т.96-21-02

Токарь для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата сдельная (по договоренности). Т.37-43-72, адрес: ул. Спицына, 1

Токарь 4-6 разряда на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 6 тыс. руб. Т.30-80-91

Токарь 4-6 разряда на саратовский завод приборных устройств требуется. Т.29-76-77

Токарь в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата сдельная (от 3 тыс.руб. и выше). Т.33-28-55

Токарь для работы на Саратовском агрегатном заводе требуется. зарплата от 4 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

Токарь для работы в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ТОКАРЬ-РАСТОЧНИК на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ЭЛЕКТРОМОНТЕР 3-5 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

ЭЛЕКТРОМОНТЕР на подстанцию на ОАО "Саратовский завод" требуется. Зарплата договорная. Адрес: ул. Большая Садовая, 48 проезд автобусом 18, трамваем 9, до остановки "3 Товарный проезд". Т.57-82-67

Юстировщик на СЭПО-ЗЭМ требуется. 6 разряд, зарплата от 2500 руб. Т.30-80-91

Московские вакансии

Монтажники промышленного холодильного оборудования, для работы в Москве, до 50 лет, образование не ниже среднего спец., сборка и наладка ПХО, зарплата от 500 у.е., м. "Анаторская", требуется. Т.(095)730-01-61

Рабочие в стекольную мастерскую на производство аквариумов требуется. Можно без опыта работы, 5-дневный график работы с 10 до 19 ч., зарплата сдельная, высокая. Т.8-901-750-51-66

Рабочий на производство штор требуется. Мужчина, 20-30 лет, без вредных привычек, график работы с 9 до 18 ч., возможен карьерный рост, зарплата 12 тыс. руб. + переработки + премиальные. Т.(095)789-34-24

Слесарь по котельному оборудованию в ресторанный холдинг, для работы в Москве требуется. Возраст до 40 лет, без вредных привычек, опыт работы не менее 5 лет, наличие аттестации по котлам, парогенераторам и газу, смены - 2/2. З/п по результатам собеседования. Т.(095)928-19-02 с 10.30 до 16 ч

Слесарь по ремонту газотурбинного оборудования в энергетическую компанию требуется. Мужчина до 40 лет, средне-специальное образование, опыт работы желателен. График работы с 8.30 до 17 ч, перспективы роста. З/п от 12 тыс. руб. Возможны командировки в северные районы. Т.(095)166-43-23 в Москве

Слесарь-механик по ремонту и наладке металлообрабатывающего оборудования для работы в Москве требуется. Зарплата от 10 тыс. руб. в месяц. Т.(095)518-92-60 в Москве

Слесарь-сантехник 3-6 разряда для работы в Москве требуется. Мужчина от 25 до 50 лет, граждане России, опыт работы не менее 3 лет. Зарплата до 18 тыс. руб. в месяц. Оформление трудовой, оплата отпуска. Работа на строительных объектах Москвы. Т.(095)938-71-71. Т.938-71-71 в Москве

Столяр-краснодеревщик в столярный цех, для работы в Москве требуется. Опыт работы не менее 5 лет, изготовление нестандартной мебели на заказ. Гражданство России, Зарплата от 15 тыс. руб. в месяц. Т.(095)273-10-15 в Москве

Столяры-станочники для работы в Москве требуется. Мужчины 20-50 лет, сборка каркасной мебели, гражданство России, опыт работы не менее 3 лет, зарплата от 5 450 (сдельная), питание и жилье предоставляются. Т.(095)105-81-14, в Москве, с 8 до 17 ч, кроме выходных

Фрезеровщик в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Зарплата сдельная Т.37-63-20, Т.37-64-66

ФРЕЗЕРОВЩИК 4-5 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

Фрезеровщик-строгальщик 6 разряда на саратовский завод приборных устройств требуется. Т.29-76-77

Шлифовщик плоской и круглой шлифовки требуется. Зарплата 5 тыс. руб. Ленинский район. Т.30-82-70

Шлифовщик требуется. Зарплата 9 тыс. руб. Заводской район. Адрес: пр. Энтузиастов, 64, Т.99-28-94

Шлифовщик оптико-шлифовщик требуется. Зарплата 5 тыс. руб. Ленинский район. Т.30-82-70

Шлифовщик 5-6 разряда на саратовский завод приборных устройств требуется. Т.29-76-77

ШЛИФОВЩИК на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

ШЛИФОВЩИК-УНИВЕРСАЛ 4-5 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч., Т.99-25-48

Штамповщик требуется. Зарплата 6 тыс. руб. Заводской район. Адрес: ул. Огородная, 162, Т.96-19-63

Эколог в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата 1,8 тыс. руб. + 25% премия. Т.33-28-55

Электрик для работы на Саратовском агрегатном заводе срочно требуется. Зарплата 5 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, Адрес: ул. Астраханская 45

Электрик по обслуживанию башенных кранов в Управление механизации №36, зарплата от 6 тыс. руб., мужчина, опыт работы обязателен, требуется. Т.33-27-96, адрес: Трофимовский 2

Электрик в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Мужчина до 50 лет, опыт работы, зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.96-20-72, Т.96-21-02

Электрик на турбазу требуется. Мужчина, зарплата 5 тыс. руб. Т.23-96-30

ЭЛЕКТРИК по ремонту и обслуживанию сварочного оборудования на ОАО "Сарнаргомаш" требуется. Зарплата договорная. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, проезд автобусом 18, трамваем 9, остановка "3 Товарный проезд". Т.52-82-67

Электрогазосварщик требуется. Мужчина, зарплата 5 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

ЭЛЕКТРОГАЗОСВАРЩИК на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата договорная. Т.29-76-77.

Электромонтер для работы на Саратовском агрегатном заводе требуется. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

Электромонтер для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Фрезеровщик 4-6 разряд на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 6,5 тыс. руб. Т.30-80-91

Мастер по газовым котлам для работы в Ленинском районе требуется. Можно пенсионного возраста. Зарплата от 2 тыс. руб. в месяц и выше. Т.64-15-21, адрес: ул. Зеленая 107

Мастер термического участка для работы в Ленинском районе требуется. Опыт работы в инструментальном цехе. Зарплата 3,5 тыс. руб. в месяц. Т.30-82-70

Мастер для работы в Ленинском районе требуется. Возможны командировки по области. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц и выше. Т.30-76-29

Мастер механического участка для работы во Фрунзенском районе требуется. Зарплата 2,5 тыс. руб. в месяц и выше. Т.29-74-55, ул. Астраханская 88

Мастер участка режущего инструмента, штампов и приспособлений на саратовский завод приборных устройств требуется. Т.29-76-77

Мастер производственного участка на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 2900 + 30% премия. Т.30-80-91

Мастер в РМУ на саратовский завод приборных устройств требуется. Опыт работы, зарплата договорная. Т.29-76-77

Машинист компрессорных установок для работы в Заводском районе требуется. Зарплата 4,5 тыс. руб. в месяц. Т.52-82-74, адрес: ул. Артельная 1

Машинист автокрана для работы в Управлении механизации N 36 требуется. Зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.33-27-96 Адрес: Трофимовский мост 2.

Механик для работы в Ленинском районе требуется. Возраст до 45 лет, высшее образование, опыт работы не менее 3 лет. Зарплата 7 тыс. руб. в месяц. Т.30-52-63, адрес: ул. Ломоносова 1

Микробиолог в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Женщина до 40 лет, химическое или микробиологическое образование, зарплата договорная. Т.96-20-72, Т.96-21-02

Модельщик на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 4500 руб. Т.30-80-91

Монтажник (электромонтажник) для работы в Ленинском районе требуется. Возможны командировки. Зарплата 4 тыс. руб. в месяц и выше. Т.30-76-29

Монтажник связи - кабельщик, для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 6 тыс. руб. в месяц. Т.45-85-95, адрес: ул. Тархова 24/125

Монтажник связи - линейщик для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 6 тыс. руб. в месяц. Т.45-85-95, адрес: ул. Тархова 24/125

Монтажник систем вентиляции и кондиционирования для работы в Заводском районе требуется. Можно без опыта работы, возраст до 40 лет. Зарплата 5 тыс. руб. в месяц. Т.94-60-94, адрес: ул. Орджоникидзе 1, офис 11 (за маг. "Магнит")

Монтажники наружных трубопроводов для работы в Управлении механизации N 36 требуются. Зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.33-27-96 Адрес: Трофимовский 2

Монтажники наружных трубопроводов для работы в Управлении механизации N 36 требуются. Зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.33-27-96 Адрес: Трофимовский 2.

Прокладка труб, для работы по специальности не менее 10 лет, опыт руководящей работы не менее 3 лет. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Обрубочник литейного производства для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

ОПЕРАТОР станков с ЧПУ на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

Оператор-наладчик станков с ЧПУ для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Оформитель игрушек (мягкой набивной игрушки) для работы в Октябрьский район требуется. Зарплата 3 тыс.руб. (до 4 тыс. руб.) Т.26-17-42, адрес: Ново-Астраханское шоссе, 1

Пекарь для работы в Волжском районе требуется. Зарплата по договоренности. Т.27-24-61, адрес: В.рынок, 17

Подсобные рабочие для работы в Управлении механизации N 36 требуются. Зарплата от 3,5 тыс. руб. Т.33-27-96 Адрес: Трофимовский 2

Приборист-электроник требуется. Зарплата 5600 руб. Ленинский район. Адрес Московское шоссе, 4, Т.34-03-69

Рабочие на технологическую линию по изготовлению кирпича на ОАО "Завод силикатного кирпича" срочно требуется. Зарплата договорная. Одиноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

Рабочий в крупной цех требуется. Опыт работы, оплата сдельная. Кировский район. Адрес: ул. Танкистов, 55, Т.64-47-90

РАСКАТЧИК на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48

Регулировщик радиоэлектронной аппаратуры и приборов в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата сдельная (от 3 до 6 тыс. руб. и выше). Т.33-28-55

Регулировщик радиоаппаратуры в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Зарплата сдельная. Т.37-63-20, Т.37-64-66

РЕЗЧИК на пилах, ножовках и станках на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48

Сборщик окон ПВХ требуется. 25-50 лет, опыт работы, зарплата 2100 руб. Октябрьский район. Адрес: ул. Чернышевского, 67, Т.20-87-07

Сепараторщик в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Зарплата договорная. Т.96-20-72, Т.96-21-02

Слесарь механосборочных работ 3-4 разряда на саратовский завод приборных устройств требуется. Т.29-76-77

Слесарь по изготовлению и ремонту штампов и приспособлений 5-6 разряда на саратовский завод приборных устройств требуется. Зарплата договорная. Т.29-76-77

Слесарь по сборке металлоконструкций для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. 4 разряд, опыт работы. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Слесарь в РММ, в Управление механизации N 36, зарплата от 3,5 тыс. руб., требуется. Т.33-27-96, адрес: Трофимовский 2

Слесарь АРВ по канализации для работы в "Саратовводоканал" требуется. Зарплата от 3,5 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Слесарь-ремонтник в ОАО "Завод силикатного кирпича" требуется. Зарплата договорная. Одиноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

Слесарь-ремонтник в Поволжскую дрожжевую компанию требуется. Мужчина с опытом работы, зарплата договорная. Т.96-20-72, Т.96-21-02

СЛЕСАРЬ-РЕМОНТНИК 3-5 разряд на ОАО "СПЗ" требуется. Адрес: пр. Энтузиастов, 64 А, комн. 106, с 8 до 17 ч., перерыв с 12 до 13 ч. Т.99-25-48

Слесарь-сборщик (радиоаппаратура и СВЧ) в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Мужчина, зарплата сдельная. Т.37-63-20, Т.37-64-66

Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования для работы в Заводском районе требуется. Зарплата от 4,5 тыс. руб. Т.92-76-26, адрес: 2 пр-д Азина, 4

СЛЕСАРЬ-ЭЛЕКТРИК по ремонту оборудования на ОАО "Сарэнергомаш" требуется. Зарплата договорная. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, автобус 18, трамвай 9, остановка "З Товарный проезд", Т.52-82-67

Специалист-метролог для работы в Ленинском районе требуется. Возраст 25-45 лет, в/о, опыт работы по специальности, зарплата 6 тыс. руб. Т.45-82-50, адрес: ул. Кутякова, 5 (здание регистрационной палаты, 7 этаж, к. 70)

Специалист-наплавщик для работы в Заводском районе требуется. Зарплата от 5 тыс. руб. Т.56-34-53, адрес: ул. Шелкопичная, 177

Старший контрольный мастер по спец. режиму на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата договорная. В/о, стаж работы во взрывоопасном производстве от 3 лет или средне-техническое образование стаж работы от 5 лет. Т.29-76-77

Стеклодув на СЭПО-ЗЭМ требуется. 4 разряд, зарплата от 2500 руб. Т.30-80-91

Стерженщик литейного производства для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Столяр в ГУП "Радиоприборный завод" требуется. Зарплата сдельная. Т.37-63-20, Т.37-64-66

Столяр-краснодеревщик для работы в Ленинском районе требуется. Возраст до 45 лет, опыт работы, зарплата 10 тыс. руб. Т.32-97-29, адрес: ул. Антонова, 27 (со двора, 3 этаж)

СТОЛЯР-СТАНОЧНИК с опытом работы на мебельную фабрику "Калинка" требуется. Зарплата сдельная, высокая. Т.95-81-86, адрес: ул. Огородная, 162

Столяры-станочники для работы в ДОК ОПС требуются. Зарплата сдельная. Т.20-25-30, адрес: 3 Деятярный проезд 21

Строгальщик для работы в Заводском районе требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. Т.96-95-96, адрес: ул. Орджоникидзе, 11

Строгальщик для работы в Ленинском районе требуется. С опытом работы в инструментальном пр-ве, зарплата 5 тыс. руб. Т.30-82-70

Стропальщик для работы в Октябрьском районе требуется. Возраст от 25 лет, в/о, саратовская прописка, зарплата 5 тыс. руб. Т.96-21-01, адрес: ул. Орджоникидзе, 24

Стропальщик для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Ученик дробильщика извести в ОАО "Завод силикатного кирпича" требуется. Зарплата договорная. Одиноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

Ученик прессовщика в ОАО "Завод силикатного кирпича" требуется. Зарплата договорная. Одиноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

Формовщик литейного производства для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Фрезеровщик 4-6 разряд на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 6,5 тыс. руб. Т.30-80-91

Фрезеровщик 5 разряда на саратовский завод приборных устройств требуется. Умение работать на зубообрабатывающем оборудовании. Т.29-76-77

Фрезеровщик 5 разряда на саратовский завод приборных устройств требуется. Зарплата договорная. Т.29-76-77

Фрезеровщик в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата сдельная (от 3 тыс.руб.) Т.33-28-55

Фрезеровщик для работы на Саратовском агрегатном заводе требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес ул. Астраханская 45

ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч. ЭЛЕКТРОГАЗОСВАРЩИК на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-48.

Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата договорная. Т.29-76-77.

Электромонтер для работы на Саратовском агрегатном заводе требуется. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т.29-89-19, Т.29-88-33, адрес: ул. Астраханская 45

Электромонтер для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Электромонтер в ОАО "Завод силикатного кирпича" требуется. Зарплата договорная. Одиноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

Электромонтер требуется. Мужчина. зарплата 4 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Электромонтер для работы в "Саратовводоканал" требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

Электромонтер связи для работы в "Саратовводоканал" требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. в месяц. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

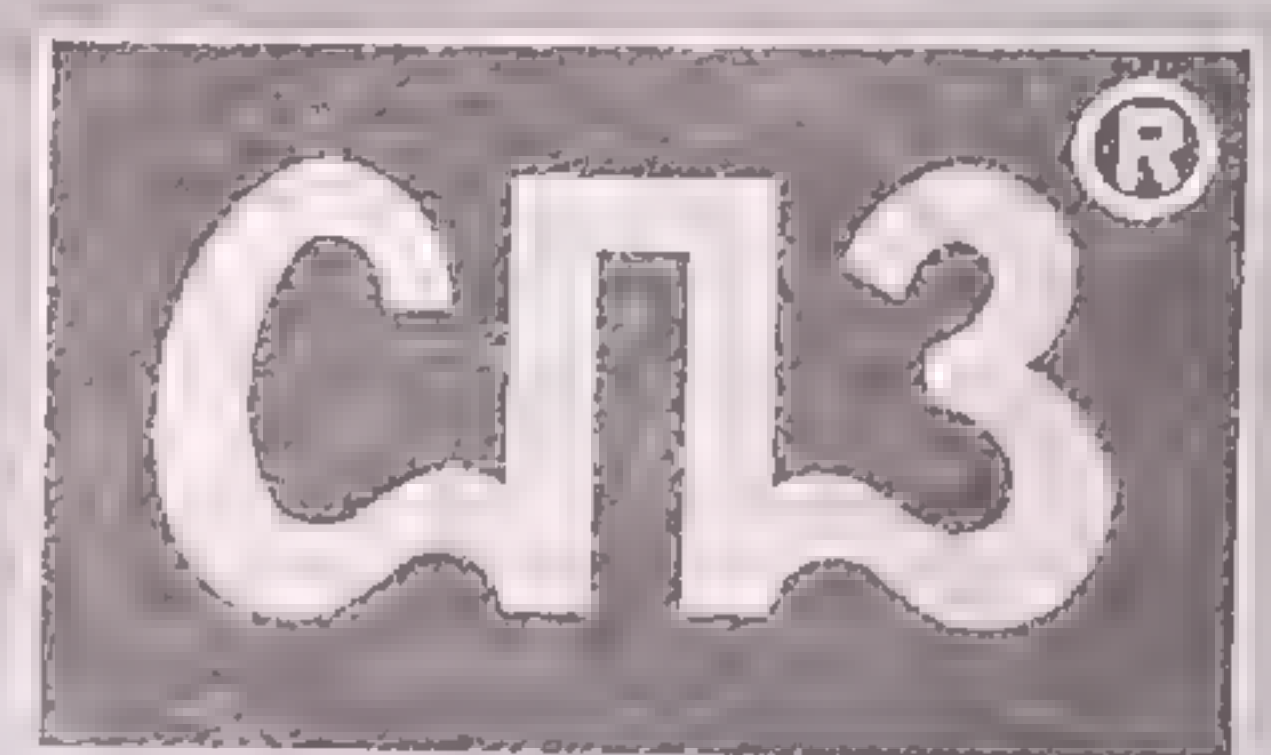
Столяр-краснодеревщик в столярный цех. для работы в Москве требуется. Опыт работы не менее 5 лет, изготовление нестандартной мебели на заказ. Гражданство России, Зарплата от 15 тыс. руб. в месяц. Т.(095)273-10-15 в Москве

Столяры-станочники для работы в Москве требуются. Мужчины 20-50 лет, сборка каркасной мебели, гражданство России, опыт работы не менее 3 лет, зарплата от 3 450 (сдельная), питание и жилье предоставляются. Т.(095)105-81-14, в Москве, с 8 до 17 ч, кроме выходных

Швея в компанию "Флагман" (печатать по ткани) для работы в Москве требуется. График работы - 2 дня через 2 дня, с 9 до 21 ч. м. "Авиамоторная". Зарплата сдельная, от 7,5 тыс. руб. в месяц. Т.(095)232-01-44 в Москве, с 10 до 18 ч, Елизавета

Швея на производство в Москве требуется. Женщина 20-35 лет, пошив штор, навыки быстрого шитья, внимательность, график работы с 9 ч. до 18 ч., зарплата от 13 тыс. руб. + переработки + премиальные. Т.(095)789-34-24

Швея на швейное производство на постоянную работу в г. Москве требуется. Индивидуальный пошив штор, зарплата сдельная. Т.(095)208-56-09 в г. Москве.



САРАТОВСКИЙ ПОДШИПНИКОВЫЙ ЗАВОД

ОТКРЫВАЕТ НОВЫЕ ПОТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПРИГЛАШАЕТ РАБОЧИХ СЛЕДУЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

- оператор станков с ЧПУ
- наладчик станков с ЧПУ
- токарь-универсал 4-5 разряда
- токарь-расточник
- шлифовщик-универсал 4-5 разряда
- наладчик шлифовальных станков 3-5 разряда
- наладчик токарных автоматов и полуавтоматов 3-5 разряда
- автоматчик
- слесарь-инструментальщик 3-4 разряда
- слесарь-ремонтник 3-5 разряда
- фрезеровщик 4-5 разряда
- электромонтер 3-5 разряда

НОВЫЙ ЭТАП РАЗВИТИЯ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА - ЭТО ВАШИ НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ!
Обращаться в отдел кадров ОАО СПЗ, пр-кт Энтузиастов, 64а, комн. 106, проезд автобусом №2, 90, 6, 69, тролл. №4 (с 8.00 до 17.00, перерыв с 12.00 до 13.00)
Справки по тел. 99-25-48

Шеф-мотористка на частное предприятие г. Москвы требуется. Граждане из СНГ и иногородние обеспечиваются жильем. Зарплата высокая. Т.(095)452-65-69 в Москве, с 10 до 18 ч

Электрик в монтажную бригаду торговой компании для работы в Москве требуется. Мужчина 25-37 лет, среднеспециальное образование, установка и обслуживание пожарных охранных сигнализаций, видеонаблюдения, опыт работы от года, зарплата 12-15 тыс. руб. + питание. Тел./факс: Т.(095)299-43-06, Т.(095)299-24-33

Электрик-механик для работы в Москве требуется. Мужчина от 25 лет, в/о или среднетехническое образование, опыт работы от 3 лет, настройка и наладка оборудования, зарплата от 15 тыс. руб. Т.(095)771-63-12, Т.(095)771-63-10, Татьяна.

Электросварщик (4-6 разряд) для работы в Москве требуется. Мужчина 25-50 лет, гражданство РФ, опыт работы 5 лет, зарплата до 20 тыс. руб., оформление по трудовой, оплата отпуска (42 раб. дня), б/л, льгота за вредность, выслуга лет 100 %, работа на строит. объектах Москвы. Т.(095)938-71-71, Т.(095)938-73-98

304

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Информационные технологии

Администратор системный требуется. Знание 1С:Бухгалтерия, опыт работы, в/о, зарплата 7600 руб. Фрунзенский район. Адрес: пр. Кирова 43, Т.73-56-07

Администратор системный требуется. Мужчина, в/о, опыт зарплата от 4 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Ведущий инженер-программист для работы в "Саратовводоканал" требуется. Мужчина до 40 лет, знание графических программ. Зарплата 4,8 тыс. руб. в месяц + премия 2 тыс. руб. Т.23-73-71, адрес: ул. Советская 10

ЗАМЕСТИТЕЛЬ начальника отдела цифровых технологий требуется. М/ж, 26-35 лет, в/о мехмат или физфак, опыт работы программистом 1С, наличие сертификатов, презентабельная внешность. Т.27-95-88., Т.26-37-43

ИНЖЕНЕР по сборке ПК требуется. М, в/о техн., отличное знание железа, 1С, офисные программы, Интернет, опыт работы от 2 лет. Тел/факс: 095-444-0000, 27-95-88

Инженер-программист для работы в Октябрьском районе, зарплата 3500 руб., требуется. Т.25-52-40, адрес: ул. Чернышевского 104

Инженер-программист с опытом работы, до 35 лет, Ленинский район, зарплата 5 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.32-97-29, адрес: ул. Антонова 27 (со двора, 3 этаж)

Инженер-программист с опытом работы, до 35 лет, Ленинский район, зарплата 5 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.32-97-29, адрес: ул. Антонова 27 (со двора, 3 этаж)

Инженер-программист с опытом работы, до 35 лет, Ленинский район, зарплата 5 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.32-97-29, адрес: ул. Антонова 27 (со двора, 3 этаж)

Для дорожных работ срочно требуются мужчины. Зарплата высокая. Иногородним предоставляется жилье. Т.35-15-77, Т.70-54-00

Инженер строитель-сметчик, Волжский район, зарплата 3 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.73-91-87, адрес: ул. Артиллерийская 7

Инженер-механик в Управление механизации N 36, зарплата 5 тыс. руб. с опытом работы, требуется. Т.33-27-96, адрес: Трофимовский 2

Инженер-сметчик ПТО, опыт, знание ПК, зарплата 4 тыс. руб., Ленинский район, требуется. Т.35-88-87, адрес: ул. М.Елшанская 10

Инженер-строитель-прораб в Управление механизации N 36, зарплата 5 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.33-27-96, адрес: Трофимовский 2

Инженер-технолог-сварщик на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 2920 руб. + 30% премия. Т.30-80-91.

Каменщик для работы в Заводском районе, зарплата от 4500 руб., требуется. Т.92-76-26, адрес: 2 пр. Азина 4

Каменщик в Октябрьский район, зарплата договорная, требуется. Т.20-32-40, адрес: ул. Чернышевского 104

Каменщик во Фрунзенский район, зарплата сдельная, разряд от 3 и выше, требуется. Т.51-34-31, адрес: ул. Слонова 32/40

Каменщик для работы в Ленинском районе, зарплата 4000 руб. и выше, требуется. Т.37-49-49, адрес: ул. Московское шоссе 14 а

Каменщик на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 4500 руб. Т.30-80-91

Кровельщик для работы в Ленинском районе, зарплата 3-5 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.56-82-89, адрес: Деловой пр-д 9

Мальер для работы в Октябрьском районе требуется. Зарплата договорная. Т.20-32-40, адрес: ул. Чернышевского 104

Мальер строительный для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата договорная (сдельная). Т.37-43-72, адрес: ул. Спицына 1

Мальер для работы в Ленинском районе требуется. Возможны командировки. Зарплата 4,3 тыс. руб. в месяц + 45 % премия. Т.34-03-69, адрес: Московское шоссе 4

Мастер (прораб) по электромонтажным работам для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т.52-02-01, адрес: ул. Зарубина 150, офис 222

Мастера высококвалифицированные строители-специальностей требуются. Мужчина, опыт работы, зарплата от 3 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Мозаичник на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 4500 руб. Т.30-80-91

Облицовщик-плиточник для работы в Москве требуется. Зарплата 10 тыс. руб. Т.23-25-58, адрес: ул. Романцева, д. 6/12, кв. 51

Облицовщик-плиточник на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 4500 руб. Т.30-80-91.

Плиточников-отделочников высококвалифицированных и газосварщиков требуется. Б.6 разряда

Специалист-сметчик для работы в Октябрьском районе требуется. Опыт работы в строительстве, зарплата 5 тыс. руб. Т.52-89-13, адрес: ул. Политехническая, 2 (р-н завода силикатного кирпича)

Столяр для работы на СХИ требуется. Зарплата 3 тыс. руб. Волжский район. Т.23-53-98, адрес: ул. Минчурина, 116 А

Строительный рабочий - установщик окон ПВХ в Октябрьский район требуется. Возраст 25-40 лет, опыт работы, зарплата 2 тыс. руб. Т.20-87-07, адрес: ул. Чернышевского, 67

Штукатур требуется. Работа в Москве. Зарплата 10 тыс. руб. Т.23-25-58

Штукатур требуется. Зарплата договорная. Октябрьский район. Адрес: 3 Дегтярная, 21, Т.20-25-30

Штукатур требуется. Зарплата договорная. Адрес: ул. Чернышевского, 104, Т.20-32-40

ШТУКАТУР-МАЛЯР в ОАО "Сарнегромаш" требуется. Зарплата сдельная. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. N 18 и трамвая N 9 до ост. "3 Товарный пр-д")

Эксперт по строительным экспертизам по аудио-, видеотехнике. Мужчина/женщина, в/о, зарплата 5 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Электрик требуется. Зарплата 3 тыс. руб. Ленинский район. Адрес: ул. Шехурдина, 32, Т.38-06-33

Электрик требуется. Зарплата 1010 руб. + 15% надбавка. Кировский район. Адрес: ул. Зенитная, 14, Т.72-66-81

Электрик дежурный требуется. Зарплата 2 тыс. руб. Фрунзенский район. Адрес: ул. Рабочая, 116, Т.51-81-95

Электрик по силовому оборудованию требуется. Зарплата 5 тыс. руб. Ленинский район. Т.33-11-04

Электрик требуется. Не ниже 4 группы допуска. Зарплата 3 тыс. руб. Ленинский район. Т.30-82-70

Электрик в аварийно-диспетчерскую службу требуется. Зарплата 3 тыс. руб. Ленинский район. Адрес: Деловой пр., 9, Т.56-82-89

Электрик требуется. Зарплата от 5 тыс. руб. Заводской район. Адрес: ул. Шелковичная, 177, Т.56-34-53

Электрогазосварщик требуется. Оплата после собеседования. Кировский район. Адрес: ул. Чапаева, 151/247, Т.75-46-69

Электрогазосварщик требуется. Зарплата 8 тыс. руб. Ленинский район. Адрес: ул. Шехурдина, 32, Т.38-06-33

Электрогазосварщик требуется. Зарплата договорная. Заводской район. Адрес: ул. Огородная, 3, Т.95-28-62

Электрогазосварщик требуется. Зарплата 5 тыс. руб. Кировский район. Т.52-03-65

Электрогазосварщик требуется. Зарплата 5000-7000 руб. Кировский район. Адрес: ул. Университетская, 109, Т.64-93-46

Электрогазосварщик требуется. Работа в Октябрьском районе. Зарплата 4500 руб. Адрес: ул. Киселова, 20, Т.73-43-37

Электрогазосварщик (высотные работы) требуется. Зарплата договорная, Ленинский район. Адрес: ул. Международная, 2 А, Т.33-20-17

Электрогазосварщик на СЭПО-ЗЭМ требуется.

Рабочие строительных специальностей требуются. Опыт работы, мужчины, до 45 лет, граждане РФ, Белоруссии, Украины, Молдовы, наличие трудовой, зарплата в зависимости от специальности. Т.(095)105-81-14

Рабочие строительные для работы вахтовым методом в г. Москве требуется. Мужчины, зарплата от 6 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Рабочий в строительную организацию требуется. Зарплата 10 тыс. руб. + премия, иногородним жилье, кроме граждан СНГ. Т.(095)916-07-56

Строителей-отделочников опытных воспользуюсь услугами для строительства и отделки частного коттеджа в ближнем Подмоскovie. Зарплата от 15 до 20 тыс. руб./мес. Т.(095)744-64-90 в Москве

Строительная организация АО "Евразия Трансстрой" приглашает на постоянную работу вахтовым методом (15 дней работы, 15 дней отдыха) в Московском регионе: инженера ПГС, инженера-мостовика, зав.складом, инженера по организации движения автотранспорта (логист), инженера-автомеханика. З/пл. \$700 за вахту. Жилье на время вахты предоставляется. Подробное резюме высылать по факсу/Т.(095)251-65-86

Строительно-монтажная организация проводит набор по следующим специальностям: монтажник (ученик монтажника), слесарь-сборщик (ученик слесаря), электрогазосварщик. Проводится обучение. На время обучения выплачивается стипендия. Предоставляется жилье. Оформление по трудовому кодексу. Т. (095) 542-89-30, Т.(095)787-60-63 в Москве

306

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Транспорт и автосервис

Автокрановщика примет на работу организация. Зарплата 5 тыс. руб. Сторожа пенсионера, зарплата 1 тыс. руб. Т.38-01-03, Т.38-05-38

Автослесарь требуется. Мужчина, опыт работы, зарплата сдельная. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Автоэлектрик требуется. Опыт работы, зарплата сдельная. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Водитель автомобиля для работы в Ленинском районе требуется. Возможны командировки. Зарплата 5 тыс. руб. в месяц. Т.44-70-74, адрес: пр. Строителей 1

Водитель автомобиля категории В,С для работы в Кировском районе требуется. Зарплата 4 тыс. руб. в месяц. Т.72-38-81, адрес: ул. Университетская 109

Водитель автомобиля для работы в Кировском районе требуется. Зарплата договорная (после собеседования). Т.64-96-22, адрес: ул. Сибирская 2 А

Водитель легкового автомобиля для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 3 тыс. руб. Т.78-87-95

Водитель автомобиля ГАЗель, грузовая для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата договорная. Т.37-78-90 Адрес: ул. Гвардейская 2 А.

Водитель автомобиля 1 класса для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 4,5 тыс. руб. Т.33-15-63 Адрес: проспект 50 лет Октября 116 Б.

ОАО "НАКАТ" ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ

- **АВТОЭЛЕКТРИКА** (без ограничения возраста, возможна работа неполную рабочую неделю или совместительство)
- **ГАЗОЭЛЕКТРОСВАРЩИКА**
- **СЛЕСАРЯ** по ремонту агрегатов а/м КАМАЗ (без ограничения возраста, возможна работа неполную рабочую неделю или совместительство)
- **СЛЕСАРЯ** по ремонту топливной аппаратуры
- **ВОДИТЕЛЕЙ А/М КАМАЗ** (кат. "С", "Е")
- **ВОДИТЕЛЯ автобуса КАВЗ**
- **ТРАКТОРИСТА**
- **СТОРОЖЕЙ** (без ограничения возраста, возможна работа неполную рабочую неделю или совместительство)

Т. 32-07-97

Водитель автомобиля для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 4 тыс. и выше. Т.30-76-29

Водитель автомобиля для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 3,5-5 тыс. руб., категории В, С, опыт, командировки. Т.45-82-50 Адрес: ул. Кутякова 5 (здание регистрационной палаты) 7 этаж, к. 70.

Водитель автомобиля ГАЗель, категории В, С, для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. Т.93-46-53

Водитель автомобиля для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 3 тыс. руб., командировки, все категории. Т.27-85-10 Адрес: проспект Кирова 1 к. 6.

Водитель автомобиля ГАЗ-53 для работы во Фрунзенском районе требуется. Зарплата договорная. Т.51-54-94 Адрес: ул. Рабочая 106 А (Детский парк).

Водитель погрузчика "Тойота" для работы в Заводском районе требуется. Средне-специальное образование, возраст 25-40 лет, зарплата от 4 тыс. руб. Т.28-12-61 Адрес: ул. Соборная 18.

Водитель трамвая 3, 2, 1 класса для работы

Капитан на корабль типа "Ярославец" требуется. Мужчина, зарплата договорная. Т.23-96-30 Адрес: ул. Пересмaysкая 47/53 с 9 ч. до 12 ч

Кондуктор пассажирского транспорта, Кировский район, зарплата 3 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.50-78-08, адрес: ул. Аткарская 72

Кондуктор пассажирского транспорта, Кировский район, зарплата 3 тыс. руб. продаю. Т.24-49-60, адрес: ул. Аткарская 77

✓ **КРАНОВЩИК** башенного, электрокалового, мостового, железнодорожного крана на ОАО "СПЗ" требуется. Т.99-25-49

Мастер практического вождения для работы в Ленинском районе требуется. Опыт работы не менее 3 лет. Зарплата договорная. Т.33-24-88, адрес: ул. Междуречная 34

● **МАСТЕР** по вождению автошколе требуется. Т.52-26-61

Машинист бульдозера для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. в месяц. Т.32-99-33

Машинист крана (крановщик) дизель-электрического, самоходного, железнодорожного, для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. в месяц. Т.32-34-18

Машинист крана (крановщик) мостового крана, для работы в Ленинском районе требуется. Мужчина от 25 до 45 лет, с опытом работы. Зарплата 4,5 тыс. руб. продаю. Т.30-52-63, адрес: ул. Ломоносова 1

Машинист экскаватора для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата от 5 тыс. руб. в месяц и выше. Т.45-86-05

Машинист экскаватора для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. в месяц. Т.32-99-33

Машинист ж/д крана на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата 3300 руб. Т.30-80-91.

Машинист башенного крана, в Управление механизации N 36, зарплата от 3,5 тыс. руб., требуется. Т.33-27-96, адрес: Трофимовский 2

Машинист бульдозера в Управление механизации N 36, зарплата от 3,5 тыс. руб., удостоверение обязательно, требуется. Т.33-27-96, адрес: Трофимовский 2

Машинист экскаватора в Управление механизации N 36, зарплата от 3,5 тыс. руб. требуется, Т.33-27-96, адрес: Трофимовский 2

Машинист крана РДК требуется. Мужчина, зарплата 6 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

✓ **МАШИНИСТ** тепловоза на ОАО "Сарнегромаш" требуется. Зарплата договорная. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, проезд автобусом 18, трамваем 9, до остановки "3 Товарный проезд" Т.52-82-67

Механик по башенным кранам для работы в Октябрьском районе требуется. Опыт работы. Зарплата 6,3 тыс. руб. в месяц + 50 % премия. Т.41-39-92, адрес: 2 Станционный проезд 10

Моторист рулевой требуется. Мужчина, зарплата 3 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Рабочий-мойщик АЗК требуется. Зарплата 2082 руб. + 40% премия, возраст от 18 лет. Октябрьский район. Адрес: ул. Рабочая, 21, к. 211, Т.52-40-68

Слесарь по ремонту и обслуживанию тянущих на СЭПО-ЗЭМ требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. Т.30-80-91

Слесарь по ремонту автомобилей ПТО-ЗЭМ требуется. Зарплата 5 разряда. Зарплата 1,30-80-91

на посылку

ВАКАНСИИ

ВАКАНСИИ

Автослесарь-универсал в автоцентре на постоянную работу в Москву, стаж работы от 3 лет, работа в автомобилях немецкой пр-ва, график работы 4/2, з/п от \$ 800, требуется. Т.(095)437-10-10

Водители в кондитерское объединение требуется. Работа по графику, зарплата по итогам собеседования, бесплатное питание, 50% оплата больничного листа, оплата отпуска. Т.(095)427-65-33, Т.(095)425-29-11

Водители на автомобиль Дзу-Нексия требуются. От 25 лет, 5-дневный график работы с 9 до 18 ч., зарплата от 14 тыс. руб. Т.(095)959-99-06., Т.(095)518-85-34

Водители на Мерседес в офис требуются. График работы 2 дня через 2, зарплата от 500 у.е. Т.(095)959-99-06., Т.(095)518-85-34

Водители на автомобиль требуются. 30-45 лет, 5-6-дневный график работы, зарплата 750 у.е. Т.(095)972-39-27, Т.(095)542-04-50

Водители на автомобиль в семью требуются. 5-дневный график работы, стаж работы от 10 лет, зарплата от 600 у.е. Т.(095)972-39-27, Т.(095)542-04-50

Водители на личной иномарке в семью требуются. 5-дневный график работы с 9 до 18 ч., зарплата 1000 у.е. + ГСМ. Т.(095)959-99-06., Т.(095)518-85-34

Водители на личном автомобиле ВАЗ-21099-2115, иномарке требуются. 5-дневный график работы с 10 до 19 ч., зарплата 700-800 у.е. + ГСМ. Т.(095)959-99-06., Т.(095)518-85-34

Водители на личном автомобиле в офис требуются. 5-дневный график работы с 9 до 18 ч., зарплата от 500 у.е. + ГСМ. Т.(095)959-99-06., Т.(095)518-85-34

Водитель на личном легковой а/м ВАЗ, ГАЗ, АЗЛК на 1 месяц, обслуживание медицинского учреждения, м. "Каширская", зарплата 70 руб./час с учетом ГСМ, требуется. Т.(095)123-63-55

Водитель для работы в Москве. на личном легковом автомобиле в юридическую фирму, 5-дневный график работы с 10 до 18 час., зарплата от \$ 500 + ГСМ + ежемесячный премии, требуется. Т.(095)532-30-74

Водитель на автомобиль КраЗ-самосвал требуется. Иногородным предоставляется жилье. Т.(095)960-16-42

Водитель на автобус в торговую фирму требуется. Мужчина, 25-40 лет, опыт работы от 3 лет, водительские права категории В, С, зарплата от \$500 + соц. пакет. Факс/Т.(095)257-77-73, Т.(095)257-01-90

Водитель на автовышку требуется. Опыт работы, знание Москвы, без вредных привычек, иногородним предоставляется общежитие. Т.(095)727-54-66.

Водитель на легковой автомобиль в организацию требуется. Водительский стаж не менее 10 лет, зарплата 5-7 тыс. руб. Т.(095)306-16-60

Водитель на личном автомобиле ВАЗ, АЗЛК требуется. Перевозка мед. персонала по Москве, зарплата 12 тыс. руб. + бензин. Т.(095)232-05-77

Водитель на личном автомобиле по ремонту требуется. Зарплата 300-400 руб. Т.(095)123-63-55

Водитель на личном автомобиле требуется. Опыт работы, стаж работы от 3 лет, водительские права категории В, доп. права на ИЖТ, 5-дневный график работы, зарплата 500 руб. + ГСМ. Т.(095)123-63-55

Водитель-механик на автомобиле ГАЗель требуется. Перегон автомобилей, стаж работы не менее 5 лет, водительские права категории В, С, опыт работы, зарплата + %. Т.(095)786-28-78, Т.(095)743-82-33

Водитель-экспедитор в компанию "Крошка-картошка" требуется. Мужчина, 20-45 лет, опыт работы от 2 лет, водительские права категории В, С, Е, 12-часовой график работы, неделя через неделю, зарплата от 9800 руб. до 11500 руб. Т.(095)214-88-32., Т.(095)214-88-43

Водитель-экспедитор в организацию требуется. Водительские права категории В, коммуникабельность, порядочность, умение общаться, ПК, графике работы сутки через трое, возможны переработки, зарплата 8 тыс. руб. + переработки, бесплатное питание. Т.(095)414-89-86

Водитель-экспедитор на личном грузовом автомобиле требуется. Работа не напряженная, зарплата \$400 + бензин. Т.(095)688-75-18

Водитель-экспедитор на личном легковом автомобиле для постоянной работы требуется. Развоз продуктов питания по магазинам Москвы, зарплата 12 тыс. руб. + ГСМ. Т.(095)782-29-84., Т.(095)484-47-96

Маленький для работы в Москве (покраска грузового транспорта) на постоянную работу, жилье предоставляется, зарплата от 12 тыс. руб. требуется. Т.8-926-202-89-77

Электрик в автосервис для работы в Москве требуется. Опыт работы от 5 лет, знание электрооборудования, электросхем, сигнализаций, магн., россиянин, зарплата 30 %. Т.(095)250-28-29 Игорь Вячеславович.

Электрик-диагност для работы в крупном техническом центре "Юнит" в Москве требуется. Обслуживание а/м БМВ, Мерседес, обязательно опыт работы, зарплата очень высокая. Т.(095)707-17-77

307

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Финансы и бухгалтерия

Бухгалтер требуется. ПК, 1С, до 30 лет. Зарплата 3 тыс. руб. Заводской район Адрес: ул. Фабричная, Т.96-20-57

Бухгалтер руководитель расчетной группы требуется. Зарплата 4700 руб. Кировский район. Адрес: ул. Тракторная, 43, Т.55-01-61

Бухгалтер (руководитель зарплатной группы) для работы в Кировском районе требуется. Высшее образование, зарплата 4,7 тыс. руб. в месяц. Т.55-04-35, адрес: ул. Тракторная 43

Бухгалтер для работы в Кировском районе требуется. Знание ПК (1С). Зарплата 4 тыс. руб. в месяц. Т.29-60-69, адрес: ул. Жуковского 24

Бухгалтер для работы в Октябрьском районе требуется. Высшее образование, знание программы "Бест". Зарплата 4,5 тыс. руб. в месяц + доплаты. Т.20-33-60, адрес: ул. Чернышевского 135 (корпус Академии права, ком. 305)

Бухгалтер для работы в Волжском районе требуется. Высшее образование, знание ПК (1С), опыт работы не менее 5 лет. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т.29-60-69, адрес: ул. Жуковского 24

Заместитель гл. бухгалтера на саратовский завод приборных устройств требуется. В/о бухгалтерское, опыт работы на промышленном предприятии от 3 лет, зарплата 4 тыс. руб. Т.29-76-77

Инженер по организации и нормированию труда на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата договорная. Т.29-76-77.

Кассир

на предприятие требуется. Женщина от 27 лет, бухгалтерское образование, опыт работы от 2-х лет, знание 1С, опыт работы с ККТ (ККМ). Ответственность, коммуникабельность. Работа в Волжском р-не. Собеседование по адресу: УЛ. ЗАРУБИНА 18 ОФИС 40 (угол Мясницкой), 20.07.2004, с 16 до 18 ч.

Сметчик требуется. Ж. от 30 лет, все виды работ, знание ПК. Т.resume@gallon-saratov.ru 27-95-88

Сотрудники:

экономисты, рабочие требуются организации. Т.68-13-28

Специалист для работы во Фрунзенском районе требуется. В/о экономическое, опыт работы бухгалтером от 1 года, знание ПК, зарплата 4.8 тыс. руб. Т.29-60-54, адрес: ул. Хользунова, 23 А, 4 этаж, комн. 1

Экономист в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата 2.2-2.5 тыс. руб. (в зависимости от категории). Т.33-28-55

Экономист статистического отдела требуется. М, до 32 лет, опыт работы, отличное знание Excel. Т.resume@gallon-saratov.ru, 27-95-88

310

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Коммерция Агенты и менеджеры

Агент страховой требуется. Продажа страховой продукции физическим лицам. Зарплата договорная. Октябрьский район. Адрес: ул. Большая Садовая, 239, офис 502, Т.45-95-63

ИНЖЕНЕР по маркетингу в ОАО "Сарэнегромаш" требуется. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. N 18 и трамваям N 9 до ост. "3 Товарный пр-д")

КОММЕРЧЕСКИЙ представитель требуется. М/ж, в/о, навыки прямых продаж, уверенный пользователь ПК, права и стаж вождения, зарплата от 600 у.е. + соц. пакет. Т.resume@gallon-saratov.ru, 27-95-88

Менеджер по продажам для работы в Заводском районе требуется. Возраст до 30 лет, можно без опыта работы. Зарплата 4 тыс. руб. в месяц. Т.96-14-41, адрес: ул. Орджоникидзе 20

Менеджер (организатор школы моделей) для работы в Волжском районе требуется. Высшее образование, опыт работы, знание ПК. Зарплата договорная. Т.23-54-53; адрес: ул. Мичурина 116

Менеджер по продажам, для работы во Фрунзенском районе требуется. Ограничений по возрасту нет. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т.29-60-69, адрес: ул. Жуковского 24

Полиграфическая компания
"ИНДИГО" примет на работу

МЕНЕДЖЕРОВ

по продажам

Требования:

возраст до 35 лет, знание Word, Excel, Internet.

Условия: оклад + %

Резюме присылать по факсу: 28-05-99 или по e-mail: magazin2004@rambler.ru

МЕНЕДЖЕР по международным грузоперевозкам требуется. М, в/о, до 40 лет, уверенный пользователь ПК, навыки ведения деловых переговоров, свободное владение англ. яз., оклад 9000 руб. + % + соц. пакет. Т.resume@gallon-saratov.ru, 27-95-88

МЕНЕДЖЕР по продажам (оргтехника) требуется. М/ж, в/о, 23-30 лет, знание 1С, отличное знание архитектуры ПК, навыки прямых продаж, опыт работы от 1 года, в компьютерных фирмах. Т.resume@gallon-saratov.ru, 27-95-88

МЕНЕДЖЕР по закупкам (оргтехника) требуется. В/о технич., 23-30 лет, дополнит. эконо. желат., отличное знание архитектуры ПК, офисных программ, 1С, знание рынка ПК в России, опыт работы. Т.resume@gallon-saratov.ru, 27-95-88

МЕНЕДЖЕР региональных продаж требуется. М/ж, 23-35 лет, в/о, опыт региональных продаж, представительная внешность, Т.resume@gallon-saratov.ru, 27-95-88

ОФИС-МЕНЕДЖЕР требуется. Ж. в/о, до 30 лет, приятная внешность, уверенный пользователь ПК, Октябрьский район, зарплата 4000-5000 руб. Т.resume@gallon-saratov.ru, 27-95-88

В полиграфическую компанию "ИНДИГО" требуется
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕЛЕФОННЫМ ПРОДАЖАМ
(продажи с помощью телефонных звонков из офиса)

Требования: Ж., 22-30 лет, с опытом ведения телефонных переговоров и приятным голосом.

Опытный пользователь ПК.

Зарплата: оклад + % от продаж.

Резюме присылать по факсу:

(8452) 23-88-10 или по e-mail:

odago@rambler.ru

Региональных дилеров

приглашает к сотрудничеству кондитерская фабрика ЗАО "Ка-меля" г. Санкт-Петербург.

Торговые представители в торговый дом для работы в Москве требуется. 20-39 лет, опыт работы на рынке продуктов питания от 1 года, контроль дебиторки, расходы по мобильной связи и а/м компенсируются до 1000 руб. в месяц. Т.29-60-69, адрес: ул. Жуковского 24

311

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Безопасность

Контролер охранник, 27-45 лет, Ленинский район, зарплата 3000-4500 руб. в месяц, требуется. Т.43-11-17, адрес: пр-т Строителей 60 4 этаж офис 400

Контролер охраны (автостоянка), Ленинский район, зарплата 1500 руб. в месяц, требуется. Т.38-21-22,

Контролер охранник, опыт не менее 3 лет, Октябрьский район, зарплата договорная, требуется. Т.29-64-41

КОНТРОЛЕР охраны с собакой на ОАО "Сарэнегромаш" требуется. Зарплата 2800 руб., работа по графику. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, автобус 18, трамвай 9, остановка "3 Товарный проезд", Т.52-82-67

КОНТРОЛЕР в охрану для работы в ОАО "Сарэнегромаш" требуется. Женщина до 40 лет, зарплата договорная. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. N 18 и трамваем N 9 до ост. "3 Товарный пр-д")

Московские вакансии

Охранники

в Москве. Удобный график работы. Гарантированный своевременный и достойный заработок. Помощь в лицензировании. Форма одежды для работы и в личное пользование. 20-50 лет. Т.(095)538-33-32

312

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Офис

Машинистка ПК для работы в Заводском районе требуется. Зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.95-80-11, адрес: ул. Миллеровская 59

Секретарь-референт на саратовский завод приборных устройств требуется. в/о, возраст от 25 лет, умение работать с оргтехником, иметь резюме. Т.29-76-77

Московские вакансии

Секретарь в крупную юридическую компанию для работы в Москве требуется. Женщина 23-28 лет, опыт работы секретарем от 6 месяцев, коммуникабельность, ответственность, приятная внешность. Т.(095)787-45-82, факс: Т.(095)250-20-64

Секретарь для работы в Москве требуется. Женщина 25-35 лет, в/о, ПК, опыт аналогичной работы от года, зарплата 400-450 у.е. Т.(095)250-20-64

Секретарь со знанием итал. яз. (знание мебели) для работы в Москве требуется. 22-27 лет, в/о, опыт работы от года, инициативность, тел. звонков, орган. встреч, ведение переговоров, знание ПК, знание английского языка. Т.(095)250-20-64

Т. (095) 727-54-66.

Водитель на легковой автомобиль в организацию требуется. Водительский стаж не менее 10 лет, зарплата 5-7 тыс. руб. Т. (095) 306-16-60

Водитель на личном автомобиле ВАЗ, АЗЛК требуется. Перевозка мед. персонала, работа по Москве, зарплата 12 тыс. руб. + бензин. Т. (095) 232-05-77

Водитель на личном автомобиле по ремонту оргтехники требуется. Зарплата \$300-400. Т. (095) 168-00-44

Водитель на личном автомобиле требуется. Водительские права категории В, доплата почта по Подмоскью, 5-дневный график работы, зарплата 500 у.е. Т. (095) 508-57-80

Водитель в компанию, официальный дилер по продаже японских а/м, муж., 23-40 лет, для работы в Москве, стаж вождения от 3 лет, права кат. В, С, без в/п, график сменный, з/п \$ 500, требуется. Т. (095) 926-93-33 Галина

Водитель для работы в Москве, в крупную компанию ООО "Эйч-Линк", муж., до 35 лет, вод. права категории В, С, зарплата 9000 руб., м. "Цветной бульвар", требуется. Т. (095) 956-07-22

Водитель на автомобиль ГАЗель в компанию по производству пластиковых окон, поездки по Москве и Московской области, зарплата по результатам собеседования, м. "Пролетарская", ул. Динамовская 1 А, требуется. Т. (095) 276-53-29

Водитель для работы в Москве, на автомобиль ГАЗель в лидеру автомобильного рынка Инком-Авто, вод. права кат. в, С, Д, профессиональный и карьерный рост, з/п 425 у.е., требуется. Т. (095) 363-00-14, Т. (095) 363-00-15

Водитель для работы в Москве, на автомобиль ГАЗель, навык работы сборщиком мебели, знание Москвы, мелкий ремонт, зарплата от 12 тыс. руб., требуется. Т. (095) 505-26-11, Т. (095) 518-10-54

Водитель на автомобиль ЗИЛ-133, дизель, для постоянной работы, в Москве, зарплата на испытательный срок \$ 400, требуется. Т. 8-926-276-58-44, Т. (095) 166-40-53

Водитель электропогрузчика в компанию по производству и продаже игровых автоматов требуется. Мужчина, до 45 лет, 5-дневный график работы с 9 до 17.30 ч, зарплата от \$450 + оплата сверхурочных часов. Факс/Т. (095) 952-66-27,

Водитель инструктор на личном автомобиле в автошколу "Росто" требуется. Можно женщина, необходимые документы на право обучения, зарплата от \$700. Т. (095) 953-40-65, до 18 ч.

Водитель-курьер на личном автомобиле требуется. Мужчина, 30-45 лет, 5-дневный график работы с 10 до 18 ч., зарплата \$400 + оплата бензина + оплата мобильного телефона. Т. (095) 285-18-40, факс/Т. (095) 155-43-52

Водитель-международник в транспортную компанию требуется. 27-55 лет, опыт работы на международных перевозках от 45 лет, права категории Е, действующий загранпаспорт, зарплата по результатам собеседования. Т. (095) 251-02-39

Бухгалтер для работы в Кировском районе требуется. Высшее образование, зарплата 4,7 тыс. руб. в месяц Т. 55-04-35, адрес: ул. Тракторная 43

Бухгалтер для работы в Кировском районе требуется. Знание ПК (1С). Зарплата 4 тыс. руб. в месяц. Т. 29-60-69, адрес: ул. Жуковского 24

Бухгалтер для работы в Октябрьском районе требуется. Высшее образование, знание программы "Бест". Зарплата 4,5 тыс. руб. в месяц + доплата Т. 20-33-60, адрес: ул. Чернышевского 135 (корпус Академии права, ком. 305)

Бухгалтер для работы в Волжском районе требуется. Высшее образование, знание ПК (1С), опыт работы не менее 5 лет. Зарплата договорная, после собеседования. Т. 27-88-00, адрес: ул. Советская 29

Бухгалтер для работы в Октябрьском районе требуется. Знание ПК (1С-Бухгалтерия), возраст до 50 лет. Зарплата 2,5 тыс. руб. в месяц. Т. 20-18-40, адрес: ул. Рабочая 61

Бухгалтер требуется. Женщина, ПК, программа "Парус", зарплата от 3,4 тыс. руб. Т. 23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

✓ **БУХГАЛТЕР** материального стола и зарплата требуется. Ж, опыт работы от 1 года, знание программы "Парус", зарплата 4500 руб., Т. resume@galion-saratov.ru 27-95-88

✓ **БУХГАЛТЕР** требуется. Ж, в/о эконом., опыт работы с кассовыми документами, 22-25 лет, знание бухучета, опыт работы желателен. Т. 27-95-88., Т. 26-37-43

Главного бухгалтера заместитель, с высшим образованием, опыт в бюджете, Волжский район, зарплата 3900 руб. в месяц, требуется. Т. 75-29-14, адрес: 5 Соколовогорский пр. 3

Главный бухгалтер требуется. Оплата договорная, опыт работы, ПК 1С. Кировский район. Адрес: ул. Большая Садовая, 248, Т. 72-64-42

Главный бухгалтер требуется. Зарплата 4 тыс. руб. Ленинский район. Адрес: ул. Малая Елшанская, 10, Т. 35-88-87

Главный специалист по учету требуется. Опыт работы главным бухгалтером. Зарплата 3 тыс. руб. Ленинский район. Адрес: ул. Вишневая, 10, Т. 56-80-44

Телематический представитель требуется. М/ж, в/о, навыки прямых продаж, уверенный пользователь ПК, права и стаж вождения, зарплата от 600 у.е. + соц. пакет. Т. resume@galion-saratov.ru, 27-95-88

Менеджер по продажам для работы в За-волжском районе требуется. Возраст до 30 лет, можно без опыта работы. Зарплата 4 тыс. руб. в месяц. Т. 96-14-41, адрес: ул. Орджоникидзе 20

Менеджер (организатор школы моделей) для работы в Волжском районе требуется. Высшее образование, опыт работы, знание ПК. Зарплата договорная Т. 23-54-53, адрес: ул. Мичурина 116

Менеджер по продажам, для работы во Фрунзенском районе требуется. Ограничений по возрасту нет. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т. 51-39-35, адрес: ул. Слонова 22/26

Менеджер по продаже электрооборудования для работы в Волжском районе требуется. Опыт работы. Зарплата 3 тыс. руб. в месяц. Т. 52-02-01, адрес: ул. Зарубина 150 офис 222

Менеджер по рекламе, для работы в Октябрьском районе требуется. Высшее образование, хорошее знание ПК, возраст от 23 до 30 лет. Зарплата 5 тыс. руб. в месяц. Т. 45-44-33, адрес: ул. Шелковичная 37/45, 7 этаж, офис 1

Менеджер по продажам автомобилей для работы в Волжском районе требуется. Возраст до 30 лет, высшее образование, знание ПК. Зарплата 4 тыс. руб. в месяц. Т. 64-33-21

✓ **МЕНЕДЖЕР** требуется. Мужчина, 20-30 лет, водительское удостоверение. Ленинский район. Т. 71-14-71

✓ **МЕНЕДЖЕР** в информационно-аналитический отдел требуется. Высшее образование, м/ж 25-35 лет, опыт работы в сфере маркетинга. Т. 92-06-70, Т. 92-14-95

✓ **МЕНЕДЖЕР** торгового представительства (ЛКМ для автосервиса) требуется. М. 25-40 лет, техн. обр., опыт работы с автосервисами, опыт активных прямых продаж в сфере обслуживания и ремонта автомобилей, 28-95-88 Т. resume@galion-saratov.ru

✓ **МЕНЕДЖЕР** по продажам (фармацевтика) требуется. М/ж, до 35 лет, опыт работы на фармрынке от года, Т. resume@galion-saratov.ru, 27-95-88

Полиграфическая компания "ИНДИГО" примет на временную или постоянную работу

СПЕЦИАЛИСТОВ ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ РЕКЛАМЫ (ПРОМОУТЕРОВ)

для проведения уличных рекламных компаний

Требования: привлекательная внешность, возраст до 25 лет.

Оплата по временной.

Резюме присылать по факсу: 23-88-09

или по e-mail: magad2004@rambler.ru.

телефонных переговоров и приятным голосом.

Опытный пользователь ПК.

Зарплата: оклад + % от продаж.

Резюме присылать по факсу:

(8452) 23-88-10 или по e-mail:

odago@rambler.ru

Региональных дилеров

приглашает к сотрудничеству кондитерская фабрика ЗАО "Камея" г. Санкт-Петербург. Т. (812) 251-96-80, Т. (812) 251-93-88 Наталья Пантелеймоновна.

Сотрудники в страховую компанию (руководитель отдела, менеджер) требуется. Мужчина/женщина, коммуникабельность, желание работать. Т. 23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

✓ **ТОРГОВЫЙ** представитель требуется. В/о, до 36 лет, личный автомобиль, знание 1С, опыт работы на пищевом рынке желателен. Т. resume@galion-saratov.ru 27-95-88

Фотоагент

редакции газеты "ИЗ РУК В РУКИ" требуется. Приглашаются молодые люди старше 20 лет. График работы свободный, оплата: оклад + проценты. Т. 78-30-09, Т. 78-30-08

Московские вакансии

Агент по недвижимости в агентство недвижимости "Мизель" требуется. От 25 лет, в/о, опыт работы и без. Т. (095) 777-33-01

Агент-менеджер в офис крупной туристической фирмы требуется. До 60 лет, обучение бесплатно в процессе работы, свободный график работы, зарплата от \$600 + проценты + льготный отдых. Т. 8-905-747-93-89.

Агенты по недвижимости требуются. Без опыта работы, зарплата 35-50%, опыт работы зарплата 40-60%. Т. (095) 925-25-88

Агенты в отдел аренды жилья требуются. Опыт работы, прописка значения не имеет, обучение бесплатное, достойная зарплата, желание работать и зарабатывать. Т. (095) 202-80-89., Т. (095) 740-90-18

ПРИГЛАШАЕТ

РЕГИОНАЛЬНОГО ТОРГОВОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ муж., 23-39 лет, в/о, опыт работы торговым представителем от года, знание ПК, а-м обязательно.

Предлагаемые условия: стажировка и обучение в Москве, з-пл на исп. срок 13 000 рублей, компенсационный пакет (а-м+м-тел.)

010488

Секретарь в крупную юридическую компанию для работы в Москве требуется. Женщина 23-28 лет, опыт работы секретарем от 6 месяцев, коммуникабельность, ответственность, приятная внешность. Т. (095) 787-45-82, факс: Т. (095) 254-31-80

Секретарь для работы в Москве требуется. Женщина 25-35 лет, в/о, ПК, опыт аналогичной работы от года, зарплата 400-450 у.е. Т. (095) 250-23-64

Секретарь со знанием итал. яз. (звонки, мобильно) для работы в Москве требуется. 22-27 лет, в/о, опыт работы от года, прием и распр. тел. звонков, организ. встреч, совещаний и переговоров руководства, с итал. фабриками, дел. переписка, командировки. ПК. Т. (095) 458-02-63 факс Т. (095) 787-04-79

Секретарь в фирму г. Москвы требуется. Женщина от 25 до 45 лет, гражданка России с регистрацией, стаж работы секретарем не менее 1 года, ПК-пользователь, работа на телефоне, ПК, знание делопроизводства. График - с 9 до 18 ч. з/п \$300 + обеды + соц. пакет. Т. (095) 254-31-80, Т. (095) 787-45-82 в Москве

Секретарь на ресепшн в кадровое агентство Москвы, с сентября, требуется. Женщина 18-22 лет, в/о, знание ПК, возможность без опыта работы. График работы с 11 до 19 ч., зарплата \$250 в месяц. Т. (095) 125-76-00, Т. (095) 125-29-20 в Москве, Зайцева Марина

Секретарь в дилерский центр Москвы требуется. Женщина от 22 до 30 лет, высшее образование, ПК-пользователь, опыт работы от года. График работы - 2/2. Зарплата от \$400 в месяц + питание + соц. пакет. Т. (095) 257-77-73, Т. (095) 257-01-90 в Москве

Секретарь в офис для работы в Москве требуется. Женщина до 25 лет, прием и распределение звонков, работа с оргтехникой, знание офисных программ, график работы с 9 ч. до 19 ч., зарплата \$ 250-300. Т. (095) 109-60-69

Секретарь в дошкольную гимназию для работы в Москве требуется. Женщина от 18 до 35 лет, приятная внешность и голос, знание ПК (Word), оргтехники, мини-АТС. График работы - с 9 до 17 ч. Зарплата 6 тыс. руб. + проезд + питание Т. (095) 274-68-00, Т. (095) 274-06-27 в Москве

Секретарь в офис для работы в Москве требуется. Женщина до 40 лет, телефон, факс, поездки по городу (1-3 раза в неделю), график работы с 9 ч. до 17.30 ч., суббота, воскресенье выходные, з/п 6 тыс. руб. Т. (095) 276-02-35

Секретарь в офис для работы в Москве требуется. Женщина 19-35 лет, симпатичная, стройная, приятный голос и внешние данные, аккуратная, исполнительная, знание ПК, оргтехники, этикета, желателен англ. язык, зарплата высокая. Т. (095) 724-76-87

Секретарь в известную компанию г. Москвы требуется. Возраст до 30 лет, высшее образование, опыт работы не менее 3 лет, знание английского яз., ПК-пользователь, аккуратность. Зарплата на испытательный срок от \$300 + соц. пакет. Т. (095) 933-25-80 Т. (095) 158-66-17 в Москве

Торговые представители в торговый дом для работы в Москве требуется. 20-39 лет, опыт работы на рынке продуктов питания от 1 года, контроль дебиторки, расклады по мобильной связи и а/м компенсируются дополнительно. З/п от 900 у.е., возможность карьерного роста. Т. (095) 974-22-54, Т. (095) 974-22-34 в Москве

Торговый представитель для работы в Москве требуется. Возраст до 25 лет, высшее техническое образование, знание ПК, можно без опыта работы, общение с товароведами и продавцами, контроль наличия товара. Трудоустройство бесплатное. Т. (095) 251-44-19 в Москве

Торговый представитель для работы в Москве требуется. Мужчина до 27 лет, высшее техническое образование, ПК-пользователь, знание Москвы и Московской обл. График работы с 9 до 18 ч. Зарплата 400 у.е. + бесплатный обед + оплата проезда. Трудоустройство бесплатное. Т. (095) 285-18-40, Т. (095) 155-43-52 в Москве

ПРОПРИНТ
РАБОТАЮЩАЯ РЕКЛАМНАЯ ГРУППА

Рекламная фирма приглашает на работу **МЕНЕДЖЕРОВ**

● по наружной рекламе
● по работе с сувенирной продукцией

Требуются водители с автомобилем представительства класса для работы на праздничных мероприятиях в субботу и воскресенье

г. Саратов,
ул. Посадского, д. 180/198
ООО "ПРО-Принт Арт"
43-79-99, 43-80-70
75-40-44

МОСКОВСКИЙ ХОЛДИНГ



(095) 937-4143
937-4973
job1@good-food.ru

РАБОТА, ВАКАНСИИ

ВАКАНСИИ

ВАКАНСИИ

Безопасность

Странник, 27-45 лет, Ленинградская область, зарплата 3000-4500 руб. в месяц. Т.43-11-17, адрес: пр-т Бухарина 400

Странник (автостоянка), Ленинградская область, зарплата 1500 руб. в месяц. Т.22-21-22.

Странник, опыт не менее 3 лет, Ленинградская область, зарплата договорная. Т.29-64-41

Странник с собакой на ОАО "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата 2800 руб. в месяц. Адрес: ул. Большая Садовая 18, трамвай 9, остановка "Завод". Т.52-82-67

Странник в охрану для работы в ОАО "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Женщина до 40 лет, зарплата 1500 руб. в месяц. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. N 18 и троллейбуса "З. Товарный пр-д")

Саратовские вакансии

Странники
с графиком работы
своевременный заработок.
Формирование. Фор-
мирование и в личное
время. 20-50 лет.

ВАКАНСИИ

Офис

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

ВАКАНСИИ

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

Странник в Заводском районе, зарплата 2 тыс. руб. в месяц. Т.29-64-41

Секретарь в офис для работы в Москве требуется. Женщина 19-35 лет, симпатичная, стройная, приятный голос и внешние данные, аккуратная, исполнительная, знание ПК, ортехники, этикета, желат. английский язык, зарплата высокая. Т.(095)741-62-05 в г. Москве.

Секретарь в инвестиционную компанию для работы в Москве требуется. Женщина до 35 лет, желательно с высшим образованием, ПК-пользователь, знание делопроизводства, мини-АТС, ортехники, опыт работы от года. Зарплата \$400 в месяц. Т.(095)166-12-49, в Москве

Секретарь в офис для работы в Москве требуется. Женщина 19-35 лет, симпатичная, стройная, приятный голос и внешние данные, аккуратная, исполнительная, знание ПК, ортехники, этикета, желателен английский язык, зарплата высокая. Т.8-901-900-69-44

Секретарь в коммерческую компанию для работы в Москве требуется. Женщина 20-30 лет, навыки работы на ПК и с офисной техникой, приятный голос, зарплата на испытательный срок 9 тыс. руб. в месяц. Т.(095)933-26-56 в Москве

Секретарь в ресторан для работы в Москве требуется. Женщина до 25 лет, ортехника, Интернет, делопроизводство, 5-дневный график работы с 11 ч. до 20 ч., зарплата \$ 300 + питание + премии, центр. Т.(095)782-41-57 будни с 10.30 ч. до 16 ч.

Секретарь в крупную компанию (оптовая торговля сантехникой) для работы в Москве требуется. Женщина 21-35 лет, неполное высшее образование, без вредных привычек, можно без опыта работы, ПК-пользователь, приятный голос, мини-АТС, 5-дневный график работы. З/п высокая. Т.(095)371-20-76 в Москве

Секретарь в крупную российскую торговую компанию требуется. женщина 22-28 лет, желательно высшее образование, ПК (Word, Excel, Internet), ортехника, опыт работы от года, грамотная речь Зарплата 15 тыс. руб. в месяц. Т.(095)540-14-14 в Москве

Секретарь в российскую компанию для работы в Москве требуется. Женщина 18-30 лет, в/о, опыт работы секретарем от полугода, знание офисной техники, ПК, телефон, звонки, минимальное делопроизводство, коммуникабельность, энергичность, з/п \$350, график работы с 10 до 18 ч. Т.(095)923-71-36 Факс Т.(095)514-08-54

Секретарь для работы в Москве требуется. Можно без опыта работы. Входящие звонки, грамотная речь, работа с ортехникой. Сменный график работы (неделя через неделю). Зарплата 6 тыс. руб. в месяц. Т.(095)475-88-16 в Москве

Секретарь для работы в Москве требуется. Жен. 20-30 л., высшее или неполное высшее образование, можно без опыта работы, знание ортехники (факс, ксерокс), ПК-пользователь, приятный голос, зарплата от \$350. Т.(095)937-86-51, в Москве

Секретарь для работы в Москве требуется. Жен. 20-30 л., ср./спец. образование, знание английского, немецкого, французского яз., ПК, приятная внешность, можно без опыта работы, 5-дневный график работы с 10 до 19 ч., з/п на испыт. срок 10 тыс. руб., далее - 600-700 у.е. Т.(095)787-45-82, Т.(095)254-31-80 в Москве

Секретарь-администратор в медицинском центре для работы в Москве требуется. Молодая девушка с хорошими внешними данными и умением общаться, график работы 5/2, зарплата 500 у.е. + %. Т.(095)787-45-82, Т.(095)254-31-80 в Москве

313

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Розничная торговля

Кассир для работы в Октябрьском районе, зарплата 2 тыс. руб. и выше, желательно знание ПК, требуется. Т.73-43-68, адрес: ул. Рабочая 18

Кассир для работы в Октябрьском районе, зарплата 1500 руб. в месяц, требуется. Т.20-18-40, адрес: ул. Рабочая 61

КАССИРЫ-ОПЕРАТОРЫ для работы в магазине требуется. Возраст до 35 лет, знание ПК, наличие мед. книжки. Т.29-16-22

Продавец непродовольственных товаров требуется. Желательно с опытом работы, зарплата 2500-3000 руб. Фрунзенский район. Адрес: ул. Кирова, 43, Т.73-56-07

Продавец непродовольственных товаров требуется. Работа в "Детском мире". зарплата 3000-3500 руб. Фрунзенский район. Адрес пр. Кирова, 43, Т.73-56-07

Продавец непродовольственных товаров (верхняя одежда) требуется. Зарплата 2500 руб. Волжский район. Адрес: ул. Чернышевского 223/231, Т.28-12-48

Продавец продовольственных товаров требуется. Опыт работы, мед. книжка, зарплата 4 тыс. руб. Кировский район. Адрес: пр. 50 лет Октября 118А, Т.48-13-33

Продавец продовольственных товаров требуется. График работы неделя через неделю, по 12 часов, зарплата 50 руб. в день. Ленинский район. Адрес: ул. 2 Прокатная, 23 г. Т.44-47-17

Продавец продовольственных товаров (соки, вода, мороженое) на улице требуется. Зарплата 100 руб./день. Волжский район. Адрес: ул. Волжская 18, Т.28-22-66

Продавец продовольственных товаров требуется. Зарплата 3 тыс. руб. Волжский район. Адрес: ул. Большая Затонская, 3. Т.28-47-90

Продавец продовольственных товаров требуется. Мед. книжка, опыт работы, зарплата 2 тыс. руб. Фрунзенский район. Адрес: ул. Шелковичная, 151, Т.79-76-83

ПРОДАВЦЫ требуются. Крытый рынок, мед. книжка обязательна. Адрес: УЛ. ЧАПАЕВА 57

ГРОЗДЬ.
Сеть магазинов

приглашает на работу:

Кассиров-операторов

м/ж, до 35 лет, Сарат. прописка, медкнижка, знание ПК

Операторов ввода

знание ПК, опыт работы, медкнижка

Продавцов-консультантов

м/ж, до 40 лет, медкнижка

Администратора зала

м/ж, 25-45 лет, знание ПК, Сар. прописка, медкнижка, опыт работы с людьми

Товароведов

м/ж, до 45 лет, опыт работы, медкнижка

Фасовщиц, вахтеров, уборщиц,

сторожей, дворников, грузчиков

Продавец для работы в Москве, в крупную компанию (текстильная продукция), жен., 23-45 лет, опыт работы от 0,5 года, знание кассы, мед книжка, з/п 5000 руб + премии (до 9 тыс. руб.), требуется. Т.(095)785-02-32 Авдеев Дмитрий, Ирина

Продавец в магазин "Вкусная еда", для работы в Москве, график работы 3 дня через 3 дня, зарплата от 6500 руб. (15 дней) + обед, ужин, премии, граждане РФ, мед. книжка обязательно, м. "Шукинское", требуется. Т.(095)196-04-01, Т.8-926-218-83-70

Продавец для работы в Москве, в магазин "Продукты", график работы 5 дней через 2, 6 дней через день с 9.30 до 22 час., м. "Калужская", хорошая зарплата + питание, требуется. Т.(095)336-39-58, Т.(095)336-38-56

Продавец в магазин "Продукты" для работы в Москве требуется. Российское гражданство. График работы - 7 дней через 7 дней, с 9 до 22 ч. Зарплата 450 руб. в день. Т.(095)361-40-73 в Москве

Продавец в магазин детской одежды для работы в Москве требуется. График работы сменный, опыт работы с детскими товарами обязателен. Зарплата + % (около \$ 300-600). Т.8-903-743-91-20 в Москве

Продавец в магазин хозяйственно-строительного направления, для работы в Москве требуется. Опыт работы, 5-дневный график работы с 9 до 19 ч. Зарплата после испытательного срока (-10 тыс. руб.). м. "Сокольники". Т.(095)268-06-91, Т.8-903-255-43-92 в Москве

Продавец в магазин одежды и обуви для работы в Москве требуется. Возраст от 18 до 30 лет, можно без опыта работы, график работы - 2 дня через 2 дня с 9.30 до 22 ч. Зарплата 6 тыс. руб. в месяц + % от личных продаж + хороший соц. пакет + возможности роста. Т.(095)780-33-66, Т.(095)324-32-25 в Москве

Продавец ТНП для работы в Москве, на рынок "Лужники", муж., 20-40 лет, опыт работы на аналогичной работе, желательно спортивная обувь, график работы 5 дней с 7 до 14 час., гражданство РФ и регистрация обязательны, зарплата высокая, требуется. Т.(095)249-63-10, Т.(095)933-38-56

Продавец-кассир в супермаркет требуется. Женщина, до 45 лет, опыт работы, график работы сутки через сутки, зарплата 7-8 тыс. руб. Т.(095)213-59-46, Т.(095)656-48-77

Продавец-кассир в фирменный магазин (одежда для спорта, города, отдыха) требуется. Женщина, 19-27 лет, опыт работы от года, презентабельная внешность, знание ККМ и ПК, график работы 2/2, зарплата 350 у.е. + % хороший соц. пакет. Т.(095)719-77-88, Т.(095)719-95-74

Продавец-кассир для работы в Москве, продажа свежей выпечки, график работы сменный, Измайлово, гражданство РФ, медицинская книжка обязательно, требуется. Т.8-901-712-08-38

Продавец-кассир в книжный магазин, для работы требуется. Т.(095)231-39-50 с 11 до 19 час.

Продавец-кассир в магазин "Продукты", для работы в Москве, жен., 25-50 лет, график работы неделя через неделю с 9 до 22 час., Северное Бутово, зарплата от 7 тыс. руб., требуется. Т.(095)712-10-09

Продавец-кассир в магазин, для работы в Мытищи (фасованные продукты питания, автомасла, автохимия и автокосметика) на автозаправочных комплексах Тюменской нефтяной компании, 18-45 лет, строго граждане РФ, сменный график, з/п 7.5-10.5 тыс. руб., требуется. Т.(095)780-17-60

Продавец-консультант в компанию требуется. 25-45 лет, в/о, демонстрация товара на стенде, консультация ПК, работа с 11 до 20 ч., 2 дня через 2, зарплата \$500 + премии. Т.(095)911-97-03, Т.(095)911-91-81

Продавец-консультант в магазин требуется. 20-35 лет, опыт работы продавцом-консультантом от года, англ. яз., график работы 2 дня через 2 с 8 до 20 ч или с 20 до 8 ч., зарплата \$500 + возможность карьерного роста. Т.(095)236-53-81, Т.(095)236-63-09

Продавец-консультант в фирменный магазин (одежда для спорта, города, отдыха), для работы в Москве, 19-27 лет, зарплата 300 у.е. + %, хороший соц. пакет, опыт работы, презентабельная внешность, 2/2, требуется. Т.(095)719-77-88, Т.(095)719-95-74

Продавцы в супермаркет требуются. До 35 лет, приятная внешность, обучаемость, коммуникабельность, ответственность, готовность учиться, желание работать в молодой, дружном коллективе, сменный график работы 3 через 3, зарплата от 8 тыс. руб. Т.(095)504-34-87.

Продавцы-кассиры для работы в Москве, в автобусы компании "Крошка-Картошка", сеть быстрого питания, жен., 18-40 лет, график работы сутки через двое, трое, требуется. Т.(095)214-88-32, Т.(095)214-88-43

Продавцы-кассиры для работы в Москве, в сеть быстрого питания, в стационарные кафе "Крошка-Картошка", 18-30 лет, можно без опыта, бесплатные обеды, обучение, карьерный рост, требуется. Т.(095)214-88-32, Т.(095)214-88-43

Продавцы-операторы фотопечати в ТД ГУМ и ДТ "Охотный ряд", для работы в Москве, жен., знание компьютера и график программы "Фотопечать", сменный график работы, зарплата от 9 тыс. руб., требуется. Т.(095)509-25-06 с 12 до 18 час.

315

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Общественное питание

Бармен требуется. Зарплата процент от выручки, 23-35 лет, Фрунзенский район. Адрес: ул. Артиллерийская 23, Т.64-95-49

Бармен требуется. Мужчина, до 30 лет, зарплата от 4 тыс. руб. иметь мед книжку. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53.

Бармены приглашаются на работу. Т.28-65-32.

Мойщик посуды для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 1,8 тыс. руб. в месяц. Т.28-47-90, адрес: ул. Большая Затонская 3

Официант в летнее кафе на турбазе "Росинка" в проживании требуется. Волжский район, зарплата по договоренности. Т.69-30-17, адрес: пр-т 50 Лет Октября, 34/56

Официант для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 3,5 тыс. руб. Т.28-47-90, адрес: ул. Большая Затонская, 3

Официанты приглашаются на работу. Т.28-65-32

Повар для работы в Ленинском районе

Официантки в бары казино "Корона", для работы в Москве, можно без опыта работы, график работы сутки через двое зарплата 9000 руб. требуется. Т.(095)251-81-90

316

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Образование

Воспитатель для работы в Октябрьском районе требуется. Зарплата 1 тыс. 300 руб. + 20 % + доплата за разряд. Т.41-27-15 Адрес: ул. 2 Садовая 96 А.

Воспитатель в детский сад требуется. Женщина, опыт работы, зарплата от разряда. Т.23-96-30 Адрес: с 9 ч. до 12 ч.

Социальный педагог для работы в Кировском районе требуется. Зарплата 1470 руб. + 15 % надбавки. Т.72-66-81, адрес: ул. Зенитная, 14

317

РАБОТА, ВАКАНСИИ

Здравоохранение и спорт

Врач трансфузиолог, терапевт для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 1610 руб. Т.35-20-51

Врач для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата 1610 руб. + доплаты. Т.35-20-51

Лаборант для работы в Кировском районе, зарплата 1384 руб. + доплата, среднее медицинское образование, требуется. Т.51-52-28, адрес: ул. Университетская 46

Медицинская сестра для работы в Октябрьском районе требуется. Высшее или среднее медицинское образование. Зарплата от 2 тыс. руб. в месяц и выше. Т.73-43-68, адрес: ул. Мичурина 84 (факт. Рабочая 18)

Медицинская сестра на предрейсовую проверку водителей для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 1 тыс. руб. в месяц. Т.23-34-47, адрес: ул. Московская 43

Медицинская сестра для работы в медпункте в Октябрьском районе требуется. Возраст до 45 лет, опыт работы не менее 5 лет. Зарплата 2,5 тыс. руб. в месяц. Т.29-76-77, адрес: ул. Чернышевского 88

Санитар (санитарка) буфета-раздатчика требуется. 2 дня через 2 дня, Зарплата 1200 руб. Адрес: ул. Вольская 6, Т.20-05-72

Санитар до 30 лет, можно студентки, требуется. Зарплата 3 тыс. руб. Волжский район. Адрес: Набережная Космонавтов 6, Т.23-81-59

Санитарка в частную стоматологическую поликлинику требуется. Женщина до 30 лет, график два дня через два дня, зарплата 3 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Специалист по назначению пенсий требуется. Женщина, в/о, юридическое или экономическое, до 37 лет, зарплата 3 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

318

Грузчик требуется. Зарплата договорная. Октябрьский район. Адрес: ул. Шелковичная 37/45 ком. 508 А. Т.74-53-58

ГРУЗЧИКИ на ОАО "СПЗ" требуется Т.99-25-43

Грузчик-разнорабочий на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата 2560 руб. Т.29-76-77.

ГРУЗЧИКИ в центр реструктуризации требуется. Медкнижка Т.29-16-22

Дворник требуется. Зарплата 1200 руб. Ленинский район. Адрес: ул. Загорядная, 2, Т.30-54-95

Дворник требуется. Зарплата 1400 руб. Октябрьский район. Адрес: ул. Чернышевского, 104, Т.20-32-40

Дворник требуется. Работа с утра и после обеда. Зарплата 1800 руб. Фрунзенский район. Адрес: ул. Рабочая, 177, Т.73-56-07

Дворник требуется. Зарплата 1500 руб. Ленинский район. Адрес: ул. Блинова, 16, Т.32-15-34

Дворник требуется. Зарплата 1000 + премия, Октябрьский район. Адрес: ул. Сапожников, 55, Т.26-13-93

Дефектоскопист по газовому и жидкостному контролю на СЭПО-ЗЭМ требуется. Т.30-80-91

ДИСПЕТЧЕР производства на ОАО "Саратэнергомаш" требуется. Зарплата договорная. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, автобус 18, трамвай 9, остановка "З. Товарный проезд". Т.52-82-67

Заведующий складом АСИ и ГСМ, опыт, Октябрьский район, зарплата 2 тыс. руб. и выше, требуется. Т.73-43-68, адрес: ул. Рабочая 18

Кладовщик со средне-специальным образованием, с опытом работы, проживание, Заводской район, зарплата 5 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.28-12-61, адрес: ул. Соборная 18

Кладовщик для работы во Фрунзенском районе, зарплата 4 тыс. руб. в месяц, требуется. Т.52-12-26, адрес: ул. Астраханская 43

Кладовщик на "Саратовский завод приборных устройств" требуется. Зарплата 2 тыс. руб. Для работы в Елшанке. Т.29-76-77.

Кладовщик-оператор, со знанием ПК, 1С-Склад, опыт работы, зарплата 5 тыс. руб., Кировский район, требуется. Т.48-13-33, адрес: пр-т 50 лет Октября 118 А

Командант офиса, проживание в р-не Сенного рынка, Ленинский район, зарплата 2500 руб. в месяц, требуется. Т.52-10-22, адрес: ул. Б.Горная 231/241, 4 этаж

КОНТРОЛЕР ОТК на ОАО "Саратэнергомаш" требуется. Мужчина, женщина, до 45 лет, ср.-техн. обр. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, автобус 18, трамвай 9, остановка "З. Товарный проезд". Т.52-82-67

Мастер по ремонту бытовой техники для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата от 4,5 тыс. руб. в месяц и выше. Т.30-20-34

Мастер по благоустройству для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 3,2 тыс. руб. в месяц. Т.23-34-47, адрес: ул. Московская 43

Мастер по благоустройству требуется. Мужчина/женщина, зарплата 3,2 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

МАСТЕР котельной в ОАО "Саратэнергомаш" требуется. Зарплата свыше 5 тыс. руб. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. N 18 и трамвая N 9 до ст. "З. Товарный пр-д")

Секретарь для работы в Москве требуется. Можно без опыта работы. Входящие звонки, грамотная речь, работа с оргтехникой. Сменный график работы (неделя через неделю). Зарплата 6 тыс. руб. в месяц. Т.(095)475-88-16 в Москве

Секретарь для работы в Москве требуется. женщина до 30 лет, высшее или неполное высшее образование, можно без опыта работы, знание оргтехники (факс, ксерокс), ПК-пользователь, приятный голос, зарплата от 3350. Т.(095)937-86-51, в Москве

Секретарь для работы в Москве требуется. Жен. 20-30 л, ср./спец. образование, французского яз., ПК, приятная внешность, можно без опыта работы, 5-дневный график работы с 10 до 19 ч, з/п на испыт. срок 10 тыс.руб., далее - 600-700 у.е. Т.(095)787-45-82, Т.(095)254-31-80 в Москве

Секретарь-администратор в медицинский центр для работы в Москве требуется. Молодая девушка с хорошими внешними данными и умением общаться, график работы 5/2, зарплата 500 у.е. + %. Т.(095)789-22-89 с 13 ч. до 21 ч.

Секретарь-диспетчер для работы в Москве требуется. Женщина 20-35 лет, знание ПК, оформление документов, телефонные звонки, зарплата 8.5 тыс. руб. продаю. Т.(095)968-00-54 в г. Москве.

Секретарь-диспетчер для работы в Москве требуется. Женщины 21-40 лет, в/о, ПК, опыт работы от года, ресепшн, распределение и контроль водителей и курьеров, з/п \$ 450. Т.(095)250-20-64 в г. Москве.

Секретарь-операционист в фирму канцтоваров на постоянную работу требуется. Женщина от 25 лет, опыт оформления торговых документов, навыки работы с заказчиками в оптовой торговле и знание ПК, зарплата от 8 тыс. руб., возможность роста. Т.(095)905-26-63 с 10 ч. до 16 ч.

Секретарь-переводчик (оптовая продажа подарочной упаковки и сувенирной продукции) для работы в Москве требуется. Женщина 23-30 лет, в/о, н/в обр., опыт переводчиком и секретарем, англ язык свободно, ПК, зарплата \$500 + премии в сезон + оплата питания. Т.(095)458-02-63 факс Т.(095)787-04-79

Секретарь-референт в приемную президента компании для работы в Москве требуется. Женщины до 35 лет, высшее образование, опыт работы не менее 3 лет, знание английского, немецкого яз. (высокий уровень), график работы - 2/2. Зарплата 1 тыс.у.е. в месяц. Т.(095)771-63-12, Т.(095)771-63-10 в Москве

Секретарь-референт в компанию г. Москвы требуется. женщина от 23 до 35 лет, высшее образование, опыт работы от года, прием звонков, деловая переписка (в т.ч. на английском яз.), работа с ПК. Зарплата \$600 + соц. пакет. Т.(095)458-02-63, Т.(095)787-04-79 в Москве

Секретарь-референт к генеральному директору (юридические услуги) для работы в Москве требуется. Женщина 24-28 лет, высшее образование (желат. филологич.), опыт работы у первых лиц от года, знание делопроизводства, английского языка, ПК (базовый), з/п \$500 + премии. Т.(095)458-02-63, Т.(095)787-04-79 в Москве

Секретарь-референт к генеральному директору строительной компании требуется. Женщина 19-30 лет, высшее или неполное высшее образование, опыт работы от года, знание делопроизводства, оргтехники, ПК. Зарплата \$400 в месяц. Т.(095)458-02-63, Т.(095)787-04-79 в Москве

ры. мед. книжка обязательно. Адрес: ул. ЧАПАЕВА 57

ГРОЗДЬ.

Сеть магазинов

приглашает на работу:

Кассиров-операторов
м/ж, до 35 лет, Сарат. прописка, медкнижка, знание ПК

Операторов ввода
м/ж, ПК, опыт работы, медкнижка

Продавцов-консультантов
м/ж, до 40 лет, медкнижка

Администратора зала
м/ж, 25-45 лет, знание ПК, Сар. прописка, медкнижка, опыт работы с людьми

Товароведов
м/ж, до 45 лет, опыт работы, медкнижка а также

Фасовщиц, вахтеров, уборщиц, сторожей, дворников, грузчиков

Собеседование с 9.00 до 13.00 по адресу:
Ул. Пугачевская, 147/151, 7 этаж, оф.704

Т. 291-622

✓ **ПРОДАВЦЫ-КОНСУЛЬТАНТЫ** для работы в магазине требуются. Мужчины до 35 лет. Наличие мед. книжки. Т.29-16-22

✓ **ПРОДАВЦЫ-КОНСУЛЬТАНТЫ** для работы в магазине г. Энгельса требуются. Мужчины до 35 лет, наличие мед. книжки. Т.29-16-22

✓ **ТОВАРОВЕД** (оргтехника) требуется. Техническое образование, 23-30 лет, знание комплектующих ПК, ответственность, опыт работы. Т. resume@galion-saratov.ru 27-95-88
Товаровед-кассир для работы в Волжском районе требуется. Опыт от 1 года, ПК, зарплата 3.5 тыс. руб. Т. 64-33-21, адрес: ул. Большая Горная, автосалон перед КП ГАИ

Московские вакансии

Продавец подержанных автомобилей (в т.ч. поездки по Москве), муж., 35-50 лет, водительские права, зарплата 12-16 тыс. руб. м. "Каширское", требуется. Т.8-926-521-67-70

Продавец швейных и вязальных машин, в магазин для работы в Москве, на постоянную работу, знающий марки или бухгалтер, зарплата по договоренности, требуется. Т.(095)113-51-10

Продавец в продовольственный магазин у метро в центре Москвы, жен., от 30 лет, гражданство РФ, опыт работы обязателен, график работы круглосуточно, неделя через неделю, зарплата 350 у.е. требуется. Т.(095)916-20-74

Продавец для работы в Москве, в сеть салонов свадебной связи, 21-35 лет, ПК-пользователь, опыт работы обязателен, график работы 2/2, зарплата 300-500 у.е. и выше. требуется. Т.(095)937-25-69 с 10 до 19 час.

Продавец в супермаркет. для работы в Москве, жен., до 45 лет, график работы сутки через трое, опыт работы желателен, зарплата 7-8 тыс. руб. м. "Динамо", требуется. Т.(095)213-59-46, Т.(095)656-48-77

Продавец для работы в Москве, на рынок стройматериалов (керамическая плитка), муж., 20-45 лет, без вредных привычек, 5-дневный график работы, РС, ККМ, зарплата от \$300, требуется. Т.(095)323-71-98 Сергей Константинович

Продавец-кассир в фирменный магазин (одежда для спорта, города, отдыха) требуется. Женщина, 19-27 лет, опыт работы от года, презентабельная внешность, знание ККМ и ПК, график работы 2/2, зарплата 350 у.е. + % хороший соц. пакет. Т.(095)719 77-88, Т.(095)719 95-74

Продавец-кассир для работы в Москве, продажа свежей выпечки, график работы сменный, Измайлово, гражданство РФ, медицинская книжка обязательно, требуется. Т.8-901-712-08-38

Продавец-кассир в книжный магазин, для работы требуется. Т.(095)231-39-50 с 11 до 19 час.

Продавец-кассир в магазин "Продукты", для работы в Москве, жен., 25-50 лет, график работы неделя через неделю с 9 до 22 час.. Северное Бутово, зарплата от 7 тыс. руб., требуется. Т.(095)712-10-09

Продавец-кассир в магазин, для работы в Мытищи (фасованные продукты питания, автомасла, автохимия и автокосметика) на автозаправочных комплексах Тюменской нефтяной компании, 18-45 лет, строго граждане РФ, сменный график, з/п 7.5-10.5 тыс руб требуется. Т.(095)780-17-60

Продавец-кассир для работы в Москве, в магазин прилавочного типа, в здании Казанского вокзала, удобный график работы, отличный коллектив, обязательно порядочность, чистоплотность, уважение к своей специальности, требуется. Т.(095)517-21-65, Т.(095)975-13-17

Продавец-кассир в магазин поля порт-ер, до 35 лет, 5-дневный плавающий график работы с 10 до 20 час., м. "Планетарная", требуется. Т.(095)747-64-65, Т.8-926-525-67-03

Продавец-кассир в небольшой магазин, для работы в Москве, зарплата 6000 руб. р-н м. "Красногвардейская", требуется. Т.(095)767-46-03

Продавец-кассир в продовольственный магазин, для работы в Москве, график работы два через два с 8 до 21 час., зарплата 7.5 тыс. руб., м. "Семеновская", требуется. Т.(095)366-06-83

Продавец-кассир в продовольственный магазин, для работы в Москве, график работы неделя через неделю, ВАО, м. "Шоссе Энтузиастов", зарплата + %, стабильная, требуется. Т.(095)368-58-51 Галина Алексеевна

Продавец-консультант компьютерной техники требуется. 21-35 лет, навыки общения с клиентами, работа с кассовым аппаратом, различные виды графиков, зарплата \$350-500. Т.(095)369-57-68., Т.8-926-527-82-01

Продавец-консультант по продажам постельных принадлежностей требуется. Опыт работы, ежедневный график работы, выходные два дня в будни, зарплата 7 тыс. руб. Т.(095)729-33-00, Т.(095)780-99-80

Продавец-консультант требуется. До 30 лет, желат. опыт работы, знание кино и музыки, график работы 2/2, зарплата 450 руб./смена + % + льготные обеды, больничные листы, оплачиваемый отпуск. Т.(095)970-18-42

Продавец-консультант требуется. Мужчина, 22-30 лет, в/о, н/в/о, опыт работы, знание современных модных тенденций, график работы 2/2 или 3/3, центр, зарплата 400 + %. Т.(095)363-61-67., Т.(095)363-61-68

Продавец-консультант в Интернет-магазин бытовой техники требуется. Мужчина, можно без опыта работы, консультирование клиентов по телефону, знание компьютера, на уровне пользователя, испытательный срок 1 мес., зарплата 10 тыс. руб. + % от продаж. Т.(095)775-27-67

Бармен требуется. Зарплата процент от выручки, 23-35 лет, Фрунзенский район. Адрес: ул. Артиллерийская 23, Т.64-95-49

Бармен требуется. Мужчина, до 30 лет, зарплата от 4 тыс. руб., иметь мед. книжку. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53.

Бармены приглашаются на работу. Т.28-65-32.

Мойщик посуды для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 1,8 тыс. руб. в месяц. Т.28-47-90, адрес: ул. Большая Затонская 3

Официант в летнее кафе на турбазе "Росинка" в проживании требуется. Волжский район, зарплата по договоренности. Т.69-30-17, адрес: пр-т 50 лет Октября, 34/56

Официант для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 3.5 тыс. руб. Т.28-47-90, адрес: ул. Большая Затонская, 3

Официанты приглашаются на работу Т.28-65-32

Повар для работы в Ленинском районе требуется. Объем работы небольшой, зарплата по договоренности. Т.35-20-18 адрес: ул. Лунная, 44

Повар для работы в Волжском районе, с проживанием и питанием, требуется. Зарплата 100 руб. в день (по договоренности). Т.27-37-12, адрес: с. Колчаниновка, Татищевский р-н

Повар для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 5 тыс. руб. Т.28-47-90, адрес: ул. Большая Затонская, 3

Повар в ОАО "Завод силикатного кирпича" требуется. Зарплата договорная. Одиноким мужчинам предоставляется общежитие. Т.52-82-70

★ **ПОВАР** требуется. Семья из 2 человек. Работа два через два. Котедж в с. Шумейка. Т.8-917-210-25-89

✓ **ПОВАР** на базу отдыха требуется. Зарплата 5 тыс. руб. Т.95-81-86, адрес: ул. Огородная, 162 (мебельная фабрика "Калинка")
Повар, посудомойщица. кухонные рабочие на летнее время на турбазу под г. Марском требуются. Женщины Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Московские вакансии

Официант для работы в кафе на постоянную работу в Москву, срочно, 5-дневный график работы, с 10 до 18 час., зарплата по результатам собеседования, требуется. Т.(095)176-76-63

Официант в ресторан для работы в Москве, до 25 лет, рост от 168 см, опыт работы в концептуальных ресторанах Москвы от 2 лет, смены 2/2, з/п \$200, хорошие чаевые, Центр, предварительная запись на собеседование, для соискателей бесплатно, требуется. Т.(095)782-41-57 с 10.30 до 16 час.

Кафе "Экран" принимает на работу:

- посудомойщиц
- барменов
- официантов и официанток
- уборщиков и уборщиц
- поваров
- подсобных рабочих
- охрану

Набережная Космонавтов, 5а
тел. 23-34-73, 23-44-77



Командант офиса, проживание в р-не Солнечного рынка, Ленинский район, зарплата 2500 руб. в месяц, требуется. Т.52-10-22, адрес: ул. Б.Горная 231/241, 4 этаж
✓ **КОНТРОЛЕР** ОТК на ОАО "Сарэнергомаш" требуется. Мужчина, женщина, до 45 лет, ср.-техн. обр. Адрес: ул. Большая Садовая, 48, автобус 18, трамвай 9, остановка "3 Т-варный проезд". Т.52-82-67
Мастер по ремонту бытовой техники для работы в Ленинском районе требуется. Зарплата от 4,5 тыс. руб. в месяц и выше. Т.30-20-34

Мастер по благоустройству для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 3,2 тыс. руб. в месяц. Т.23-34-47, адрес: ул. Московская 43

Мастер по благоустройству требуется. Мужчина/женщина, зарплата 3,2 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

✓ **МАСТЕР** котельной в ОАО "Сарэнергомаш" требуется. Зарплата свыше 5 тыс.руб. Т.52-82-67, адрес: ул. Большая Садовая, 48 (проезд авт. N 18 и трамваем N 9 до ост. "3 Т-варный пр-д")
Начальник котельной для работы в Ленинском районе требуется. Опыт работы. Зарплата 2 тыс. руб. в месяц + доплаты. Т.37-47-97, адрес: пр. 50 лет Октября 101

Начальник базы отдыха требуется. Мужчины, опыт работы, зарплата договорная. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Озеленитель для работы во Фрунзенском районе требуется. Зарплата по договоренности. Т.51-54-94, адрес: ул. Рабочая, д. 106 А "Детский парк"

Оператор стиральных машин, для работы в Ленинском районе требуется. Длительное пребывание на ногах, зарплата 1.7 тыс. руб. Т.34-02-03, адрес: ул. Мира, 5 А (здание БТИ, цоколь)

Оператор очистных сооружений для работы в Волжском районе требуется. Зарплата 4 тыс. руб. Т.23-72-83, адрес: ул. Чернышевского, 153

Оператор на ксерокс требуется. Женщина, можно без опыта, работа в Волжском, Ленинском районах, зарплата 1 тыс. руб. + %. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Оператор очистных сооружений требуется. Мужчина, зарплата 4 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Парикмахер мужской для работы в Кировском районе требуется. Зарплата сдельная (по договоренности). Т.24-20-67, адрес: ул. Горького, 51

Парикмахер-универсал для работы в Октябрьском районе требуется. Зарплата - 35 % от выручки. Т.79-99-46, адрес: 2 Детский пр-д, 59

Парикмахер-универсал требуется. Мужчина/женщина, опыт, зарплата 40% от выручки, работа в Заводском районе. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Переводчик (английский, французский язык) требуется. Мужчина/женщина, опыт работы, зарплата 10 тыс. руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

✓ **ПОДСОБНЫЙ** рабочий на ОАО "Сарэнергомаш" требуется. Т.99-25-48.

Подсобный рабочий для работы в Заводском районе требуется. Возраст до 30 лет, зарплата от 3 тыс. руб. Т.94-60-94, ул. Орджоникидзе, 1, оф. 11 (за магазином)

Рабочий подсобный требуется. 2000 руб. Ленинский район. Август-октябрь 110 А, Т.37-03-85

Новые горизонты
вашей карьеры

JOB.RU

интернет-центр по трудоустройству

Ищут везде,
находят на job.ru

Наш адрес:
www.job.ru

Сайт Job.Ru самый большой и популярный ресурс по трудоустройству в российском Интернете. В настоящее время в базе сайта содержится **17 000 резюме специалистов** из России и ближнего зарубежья и **13 000 вакансий**, поэтому работодатели считают наш ресурс наиболее эффективным для поиска квалифицированных специалистов.

Разместив свое резюме на Job.Ru, вы получаете возможность:

- заявить о себе работодателям в Вашем городе;
- стать представителем компании, расположенной в другом городе или за рубежом;
- получать предложения работы в других городах России, странах СНГ и дальнего зарубежья.

Мы особенно рекомендуем разместить свое резюме в Интернете специалистам в области информационных технологий, финансов, производства, торговли, юриспруденции, а также руководящим работникам всех уровней, менеджерам и секретарям

Сегодня у Вас есть шанс **БЕСПЛАТНО** разместить свое резюме на нашем сайте. Это очень просто! Нужно только:

- аккуратно заполнить бланк резюме на русском языке;
- сдать его на пункт приема объявлений "Из рук в руки".

Рабочий требуется. Зарплата 2500 руб. Фрунзенский район. Адрес: ул. Рабочая, 106 А Т.51-54-94

Рабочий по благоустройству населенных пунктов требуется. Зарплата 3000-4000 руб. Ленинский район. Адрес: ул. Международная 1, комн. 302, Т.33-05-05

Рабочий подсобный для работы на предприятии "Электротерм-93" требуется. Зарплата договорная. Т.29-81-25, адрес: ул. Астраханская 21

Садовник требуется. Зарплата 1400 руб. Октябрьский район. Адрес: ул. Чернышевского, 104, Т.20-32-40

Составитель поездов на СЭПО-3ЭМ требуется. Зарплата от 3 тыс. руб., 5 разряд. Т.30-80-91.

Сторож для работы в Заводском районе требуется. График работы сутки через трое, зарплата 1,2 тыс. руб. Т.92-28-72, адрес: ул. Лесопильная, 17 А

Уборщица служебных помещений в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата 1 тыс. руб. Т.33-28-55

Уборщица производственных помещений в ФГУП "Бином" требуется. Зарплата 1 тыс. руб. Т.33-28-55

Экскурсовод требуется. Мужчина/женщина, в/о филолог или историк, зарплата 1470 руб. Т.23-96-30 Адрес: ул. Первомайская 47/53 с 9 ч. до 12 ч.

Электромонтер на СЭПО-3ЭМ требуется. Зарплата от 4 тыс. руб. Т.30-80-91.

Московские вакансии

Рабочий на продуктовый склад ресторана требуется. Мужчина, до 45 лет, мед. книжка, опыт работы не требуется. Обучение на рабочем месте, смены 2/2, с 8 до 20 ч., зарплата 10 тыс. руб. Т.(095)782-41-57

Разнорабочий-грузчик требуется. Мужчина, до 35 лет, без вредных привычек, прием и отгрузка продукции, зарплата 8-12 тыс. руб. Т.(095)772-84-81

324

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Информационные технологии

Оператора ПК или помощника гл. бухгалтера работу ищущ. О себе: мужчина 30 лет, инвалид 3 группы, бухгалтерское образование, знание 1С: Бухгалтерия "Торговля + склад", стаж работы 8 лет. Т.44-20-51., Т.35-02-87. для Виталия

325

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Строительство и ремонт

Инженера-электрика по ремонту и монтажу высоковольтного оборудования работу ищущ. 5 группа допуска, стаж работы 10 лет. Т.70-94-05, Т.36-18-03., Алексей Владимирович

Бухгалтера по совместительству, желательно в ООО, ЧП, работу ищущ. Опыт работы с торговлей автотранспортом отечественных автомобилей, есть ПК, принтер, знание 1С:7.7, все виды налогообложения. Разовые отчеты и балансы не предлагать. Т.51-73-24., Т.8-905-031-79-69.

Бухгалтера по совместительству постоянную работу ищущ. О себе: стаж более 10 лет, в/о, знание 1С, желательное ООО, ЧП. Т.20-46-32.

Бухгалтера работу ищущ. Высшее образование, знание ПК (1С), опыт работы более 10 лет. Т.73-67-87., Т.26-07-58.

Бухгалтера постоянную работу в организации или фирме ищущ. О себе: в/о, ПК, опыт работы. Т.23-26-24.

Бухгалтером или главным бухгалтером работу ищущ. Стаж работы 12 лет - производство, строительство, торговля, услуги, можно по совместительству. Т.50-76-48.

Главного бухгалтера работу ищущ. Возможно совместительство, большой опыт работы в производстве, торговле, строительстве, сфере услуг. Т.29-02-38., Т.77-53-87 Оксана Владимировна

Главного бухгалтера работу ищущ. Мужчина, 33 года, в/о эконом., стаж 5 лет. Т.28-86-94, Александр.

Главного бухгалтера работу по совместительству ищущ. Личный ПК, знание 1С: 7.7, опыт работы 8 лет, аттестат профессионального бухгалтера. Разовые отчеты и балансы не предлагать. Т.20-98-39.

Главного бухгалтера работу ищущ. Стаж 7 лет, знание ПК. Т..95-20-87., после 18 ч.

Главного бухгалтера работу ищущ. Опыт работы гл. бухгалтером 14 лет в разных сферах деятельности. знание 1С:Предприятие, возможно совместительство. Т.20-34-68. с 10 до 22 час.

Главного бухгалтера работу на производстве, можно по совместительству, ищущ. О себе: 32 года, 2 в/о (юридическое и экономическое), стаж работы, наличие ПК. Разовые отчеты и балансы не предлагать. Т.23-08-40 Ольга Борисовна

Главного бухгалтера работу ищущ. Возможно совместительство, стаж 10 лет. Т.92-29-91

Главного бухгалтера по совместительству работу ищущ. В/о экономическое, опыт, стаж, ПК. Разовые отчеты и балансы не предлагать. Т.28-80-78.

330

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Коммерция Агенты и менеджеры

Менеджера по работе с дилерами ищущ работу в компании сотовой связи. Образование: высшее. Опытный пользователь ПК. Опыт работы в салоне сотовой связи. Т.45-08-05, &WWkyzmich@spamtest.ru

331

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Массажистки в частном предприятии работу ищущ. Высшее медицинское образование, нестандартная школа лечебного массажа. Т.64-51-96. с 19 до 23 ч, Валентина

338

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Другие виды деятельности

Диспетчера на домашнем телефоне работу ищущ. Все виды услуг, опыт работы. Т.38-38-75.

Диспетчера на домашнем телефоне работу ищущ. Имеется опыт работы. Т.50-15-26.

Диспетчера или подобную работу ищущ. на домашнем телефоне, всегда дома, есть факс, компьютер, интернет. Спокоен, вежлив, аккуратен. Т.22-83-35 Дмитрий

Минчанин в/о (БГУИР), без в/п, свой ПК системщик, e-mail, internet, англ. яз, загранпаспорт, бесплатный проезд по ж/д, опыт работы в ком. структурах - 5 лет, ищет работу. Т.(1037529)615-35-03 &WWjaugen@sys.by

Работу ищущ. Студент 5 курса юридического факультета, знание ПК. Т.41-08-65.

Работу на домашнем телефоне ищущ. Т.28-67-98.

Работу на домашнем телефоне, не более 2 часов ищущ. Т.54-25-50.

Секретаря-информатора на домашнем телефоне работу ищущ. Всегда дома. Имею опыт. Т.20-68-28.

Сторожа с выполнением функций грузчика постоянную работу ищущ. Т.43-92-00 дом.

Уборщицы работу, желательно в утренние часы (1 раз в день) ищущ. Желательно в центре. Т.28-24-63.

Швеи по пошиву постельного белья на дому работу ищущ. Т.43-76-93.

340

ВОСПИТАТЕЛИ, НИНИ, ПОМОЩНИКИ В ХОЗЯЙСТВЕ

Домохозяйка - одинокая женщина 45-55 лет, готовая на переезд в Подмосковье и совм. проживание с мужч. средних лет, требуется. Т.(095)236-98-21 Михаил, будни, с 11 до 18 ч.

Няня в подготовительную группу частной школы, для работы в Москве, 5-дневный график с 8 до 19 час. з/п от 5 тыс. руб., требуется. Т.(095)941-67-49, Т.(095)744-30-63

Няня к девочкам 2 и 7 лет и для помощи по дому (Королев), с проживанием, из воспитательная система выходных, от 30 лет, гражданство РФ, любовь к детям, опыт, з/п от \$ 800, требуется. Т.(095)941-67-49, Т.(095)744-30-63

Няня для мальчика 4,5 лет требуется. Педагогическое образование Октябрьский район. Т.56-45-90.

РЕЗЮМЕ

ДАННЫЕ О СОИСКАТЕЛЕ (на русском языке)

Специальность: *1

Ф.И.О. *1

Б.милит.

- сайте. Это очень просто! Нужно только:
- аккуратно заполнить бланк резюме на русском языке;
 - сдать его на пункт приема объявлений "Из рук в руки".

9

РЕЗЮМЕ

интернет-центр
по трудоустройству
JOB.RU

ДАННЫЕ О СОИСКАТЕЛЕ (на русском языке)

Специальность: * _____
 Ф.И.О.: * _____
 E-mail: _____
 Почтовый адрес: * _____
 _____ Тел.: * _____

Дата рождения: * _____ число _____ Пол: * ☐ мужской ☐ женский
 _____ месяц _____ год _____

Страна проживания: * _____ Семейное положение:
 _____ ☐ холост/не замужем ☐ женат/замужем
 Город проживания: * _____ ☐ уже не женат/уже не замужем ☐ вдовец/вдова

Образование:
☐ среднее ☐ среднее специальное ☐ незаконченное высшее ☐ высшее ☐ два высших

| Учебное заведение | Специальность | Время обучения |
|-------------------|---------------|----------------|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |

| Опыт работы (стаж): * | Организация | Должность | Время работы | Комментарий |
|-----------------------|-------------|-----------|--------------|-------------|
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |

Зарботная плата от _____ у.е.

График работы: ☐ полный день ☐ неполный день ☐ свободный ☐ любой

Занятость: ☐ полная ☐ неполная ☐ по совместительству ☐ любая

Возможность выезда в командировку: ☐ без ограничений ☐ краткосрочно ☐ не желательно

* В какой раздел вы хотите разместить свое РЕЗЮМЕ (выберите один пункт):

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Бухгалтерия, финансы, банковское дело | <input type="checkbox"/> Секретариат |
| <input type="checkbox"/> Информационные технологии и Интернет | <input type="checkbox"/> СМИ |
| <input type="checkbox"/> Издательство и полиграфия | <input type="checkbox"/> Страхование |
| <input type="checkbox"/> Медицина и фармацевтика | <input type="checkbox"/> Строительство и архитектура |
| <input type="checkbox"/> Недвижимость | <input type="checkbox"/> Сфера обслуживания |
| <input type="checkbox"/> Образование и воспитание | <input type="checkbox"/> Торговля, склад и перевозка |
| <input type="checkbox"/> Охрана | <input type="checkbox"/> Транспорт и автобизнес |
| <input type="checkbox"/> Производство разное | <input type="checkbox"/> Юриспруденция |
| <input type="checkbox"/> Реклама и PR | <input type="checkbox"/> Прочее |
| <input type="checkbox"/> Руководители, управляющие, начальники | |

Основной иностранный язык _____

Степень владения: ☐ свободный ☐ разговорный ☐ чтение со словарем ☐ базовый

Владение ПК: ☐ пользователь ☐ опытный пользователь ☐ программист

Навыки (компьютерные программы, основные навыки, связанные с профессией)

Подпись подателя объявления _____

Разместить резюме на: ☐ 5 ☐ 10 ☐ 20 дней

Примечание: звездочками (*) отмечены поля, обязательные для заполнения

Т.35-02-87, для Виталия

325

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Строительство и ремонт

Инженера-электрика по ремонту и монтажу высоковольтного оборудования работу ищу. 5 группа допуска, стаж работы 10 лет. Т.70-94-05, Т.36-18-03., Алексей Владимирович

326

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Транспорт и автосервис

Водителя работу ищу. Стаж работы 8 лет, категория В,С. Есть практика "семейного" водителя. Т.8-927-622-58-17.

Водителя на личном автомобиле УАЗ-"буханка" постоянную работу в организации ищу. Разовые услуги не предлагать. Т.8-927-695-54-61., Т.36-15-46

Водителя с личным грузовым автомобилем ГАЗ-53, самосвал, сельхозник, постоянную работу ищу. Все категории, стаж 20 лет. Разовые перевозки не предлагать. Т.8-905-388-66-95, Т.96-61-91 Андрей

Водителя на личном автомобиле ГАЗель-тент постоянную работу ищу. Разовые услуги не предлагать. Стаж 16 лет, возраст 33 года. Т.35-16-22, вечером.

Водителя на своем автомобиле ВАЗ-2110 работу ищу. С зарплатой не менее 10 тыс. руб., возраст 38 лет, стаж 20 лет. Т.45-46-80.

Водителя постоянную работу на личной иномарке, с гибким графиком ищу. О себе: мужчина с большим опытом работы, знание города. Разовые перевозки не предлагать. Т.23-44-57.

Водителя на личном легковом автомобиле ВАЗ-2106, на неполную рабочую неделю постоянную работу ищу. Стаж работы 15 лет, категория В, 35 лет. Т.29-26-51 после 18 ч.

Специалист по инжекторным системам ищет работу. Т.48-80-93. после 19 ч

327

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Финансы и бухгалтерия

Бухгалтера работу ищу. Жен., стаж более 20 лет. опыт работы в торговле, строительстве. Т.28-58-33.

Бухгалтера работу ищу. Свободный график, стаж 14 лет, в/о, есть ПК. Т.50-64-77.

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Коммерция Агенты и менеджеры

Менеджера по работе с дилерами ищущую в компании сотовой связи. Образование: высшее. Опытный пользователь ПК. Опыт работы в салоне сотовой связи. Т.45-08-05, &WWWkyzmich@spamttest.ru

331

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Безопасность

Охранника работу ищу. Офицер запаса 42 года, высшее юридическое образование. Т.96-18-54 Александр.

332

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Офис

Менеджера офис-менеджера работу ищу. В/о ПАГС курсы повышения квалификации ПАГС, знание ПК, оргтехники, мини-АТС, факс, опыт работы 3 года. Т.38-99-12.

Офис-менеджера работу ищу. Знание ПК, опыт работы. Т.45-92-01.

Секретаря, офис-менеджера работу ищу. Высшее образование, знание ПК (Word, Excel, 1С-Предприятие), делопроизводства, оргтехники. Опыт работы 3 года. Т.55-63-34.

335

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Общественное питание

Повара услуги предлагаю. Сотрудникам, от 10 человек, в офисах, малых предприятиях, магазинах. Желательно в Октябрьском районе. Т.20-19-06.

337

РАБОТА, СОИСКАТЕЛИ

Здравоохранение и спорт

Массажиста в частной клинике или спортивно-оздоровительной организации постоянную работу ищу. Средне-медицинское образование, стаж на боты 6.5 лет. Т.78-46-91. Дмитрий

Массажиста или мануального терапевта работу ищу. Стаж работы 14 лет, имею опыт работы с детьми и взрослыми. Т.51-76-41., Т.50-85-50, Сергей Валерьевич

11 до 18 ч.

Няня в подготовительную группу частной школы, для работы в Москве, 5-дневный график с 8 до 19 час. з/п от 5 тыс. руб., требуется. Т.(095)941-67-49, Т.(095)744-30-63

Няня к девочкам 2 и 7 лет и для помощи по дому (Коралев), с проживанием, накопительная система выходных, от 30 лет, гражданство РФ, любовь к детям, опыт. з/п от 8 800. требуется. Т.(095)941-67-49, Т.(095)744-30-63

Няня для мальчика 4,5 лет требуется. Педагогическое образование. Октябрьский район. Т.56-45-90.

Няня для ребенка 6 лет, на полный рабочий день требуется. Т.40-41-36

● РАБОТНИЦА по домашнему хозяйству требуется. Т.52-44-80, Т.52-38-17

Сиделки по уходу за бабушкой 76 лет с проживанием (район 1 Гор. больницы) услугами воспользуюсь. Т.22-08-45.

349

ВОСПИТАТЕЛИ, НИЯНИ ПОМОЩНИКИ В ХОЗЯЙСТВЕ Соискатели

Воспитателя домашнего на полную рабочую неделю для ребенка от 2 до 6 лет услуги предлагаю. Центральные районы. Т.50-13-45. дом.

Воспитателя, няни услуги предлагаю. Т.56-50-68.

Гувернантки двум детям от 5 до 12 лет услуги предлагаю. С выездом на дачу. В/о педагогическое, мед. книжка. Т.32-50-22.

Домработницы или няни услуги предлагаю. Все районы, кроме Заводского. Т.36-75-85.

Домработницы услуги предлагаю. Т.56-50-68.

Домработницы, няни, сиделки услуги предлагаю. О себе: 35 лет, образование медицинское, опыт работы, ответственность. Т.8-903-384-91-87

Домработницы, повара в семью услуги предлагаю. Порядочная, ответственная. Т.26-38-00 Елена

Мужские руки окажут помощь по дому. Т.42-34-74., Т.44-04-64

Няни для ребенка от 2.5 лет, в центре, работу ищу. Т.26-31-58. после 18 час.


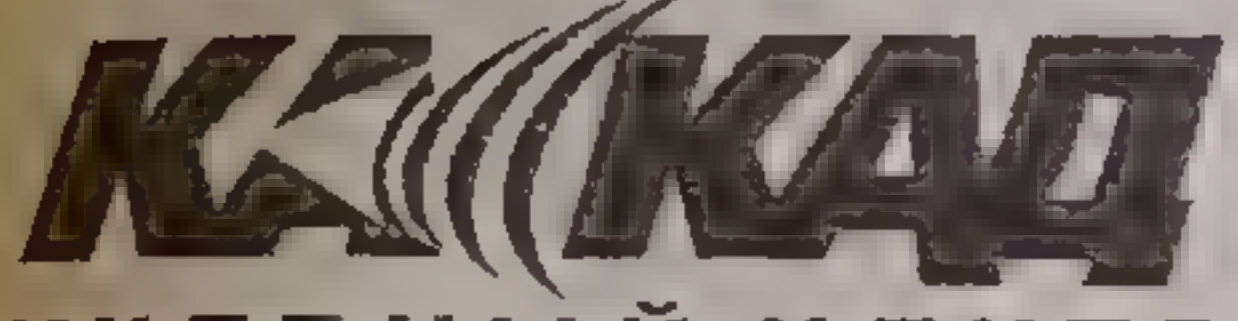

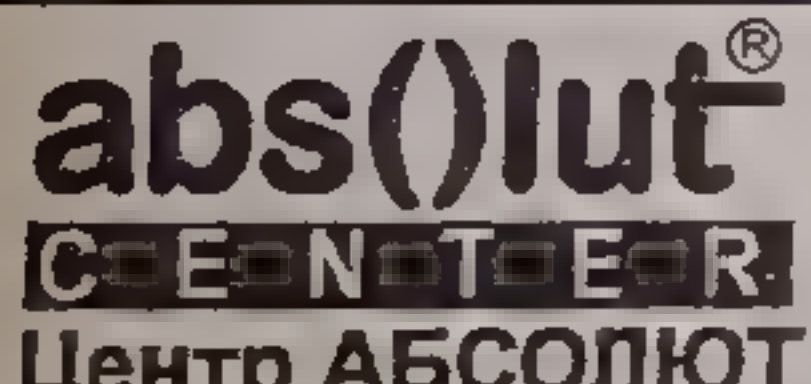


Няни услуги для детей любого возраста, можно круглосуточно, пед. образования, 35 лет, предлагаю. Т.27-76-79. с 8 до 9 час 15 до 18 час. Ольга Анатольевна

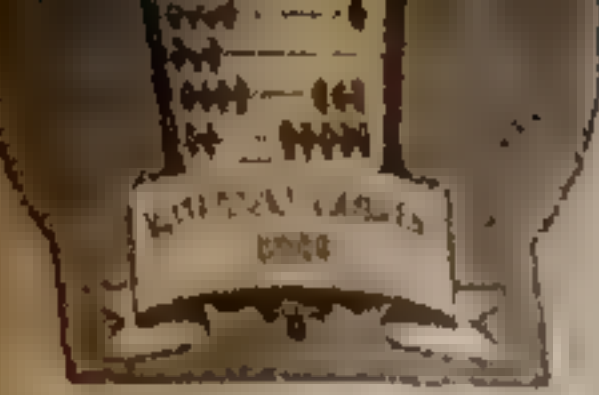
Няни у себя на дому предлагаю. Можно круглосуточно. Заводской район. Т.92-98-63.

Няни для ребенка от 3 лет работу ищу. О себе: дипломированная гувернантка, воспитываю рассудительность, вежливость, знакомо с окружающей средой, знаю вожделю за пределы Саратов на дачу. Т.33-41-36.



Куда пойти учиться

| ФИРМА | СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ, КОМПЛЕКС УСЛУГ | АДРЕС | ТЕЛЕФОН |
|--|---|--|--|
| 
УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР УНИКЛАСС
<small>лицензия 562773 №2772 от 25.12.98
выд. Мин. образ. и науки Прав. Сар. обл.
Лицензия Г534971 №398001 от 04.09.00
выд. Лиц. палаты мин. эк-ки Сар. обл.</small> | ОБУЧЕНИЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ:
<div> <div> МЕНЕДЖЕР
 <ul style="list-style-type: none"> по организации товародвижения; менеджер торгового зала; менеджер по продажам; менеджер-администратор; по управлению персоналом; по маркетингу и рекламе; офис-менеджер </div> <div> БУХГАЛТЕР
 СЕКРЕТАРЬ
 ОПЕРАТОР ПК
 WEB-МАСТЕР
 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК
 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК
 ФРАНЦУЗСКИЙ ЯЗЫК </div> </div> Компьютерные курсы:
• 1С:Бухгалтерия
• 1С:Торговля и склад
• 1С:Зарплата и кадры
Кодекс, Windows, Word, Excel, Access, Internet, CorelDRAW, PageMaker, Photoshop, AutoCad, 3D Studio MAX, QuarkXpress
Скоростной набор текста на ПК
ПРОФОРИЕНТАЦИЯ, ТРУДОУСТРОЙСТВО, ТЕСТИРОВАНИЕ И ПОДБОР ПЕРСОНАЛА | 410600, Саратов,
ул. Чапаева, 68
(арка напротив цирка) | т/ф (8452)27-91-05
E-mail: info@uniclass.ru
http://www.uniclass.ru |
| 
УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР
<small>лиц. А563430 рег №157, выд. Мин. образ. Прав. Сар. обл.</small> | -Оператор-пользователь ПК (Windows 2000, Word, Excel)
-Навигация в Интернет
-Web-дизайн (создание сайтов)
-Дизайн (CorelDraw, PhotoShop)
-1С-Бухгалтерия
-1С-Торговля и склад
-1С-Зарплата и кадры
-1С-Прикладное конфигурирование
-1С-Предприятие | Шелковичная 37/45,
офис 800 | Тел. 45-24-03
48-90-03 |
| Саратовская Радиотехническая Школа
<small>Лиц. А№105, выд. Мин. Обр. Сар. Обл.</small> | Индивидуальный подход, свидетельство, именинникам скидка 10 %.
* Пользователь ПК (Windows, Word, Excel) курс 130 часов (1,5 месяца).
* Секретарь со знанием ПК, скоростной набор текста, делопроизводство, Windows, Word, Excel, Internet Курс 130 часов. (1,5 месяца) Оплата 1700 руб.
* 1С: Бухгалтерия: 30 часов. Оплата 1000 руб.
* 1С: Торговля и склад. 20 часов. Оплата 800 руб.
* 1С: Зарплата и кадры: 20 часов. Оплата 800 руб.
* Специалист по ремонту и обслуживанию компьютерной техники. Обучение 2 мес. Оплата 3300 руб.
* Радиомеханик по обслуживанию и ремонту радиотелевизионной аппаратуры. Обучение 10 мес. Оплата 4200 руб. | 410005, г. Саратов,
ул. Соколова, 320А
(р-н Сенного рынка) | ТЕЛЕФОН:
69-22-28 |
| 
Саратовский областной учебно-курсовый комбинат
<small>Лиц. А562361 выд. Мин. обр. Сар. обл.</small> | Государственное образовательное учреждение.
-ОПЕРАТОР-ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПК
-СЕКРЕТАРЬ-РЕФЕРЕНТ
1С: ПРЕДПРИЯТИЕ (верс. 7.7)
-БУХГАЛТЕР коммерческого предприятия (ПК, 1С)
-ДИЗАЙНЕР компьютерной графики (CorelDraw, Photoshop); по интерьеру
-МЕНЕДЖЕР в коммерческой деятельности (финансы, бизнес-план, стажировка)
-ОФИС-МЕНЕДЖЕР
-МЕНЕДЖЕР ПО ПЕРСОНАЛУ Свидетельство гос. образца. | ул. Гвардейская, 15
(трамв. 3, тролл. 5, 11,
ост. "Молодежный проезд") | 35-20-39
33-37-63
37-71-20 |
| 
absolut-center
Центр АБСОЛЮТ
<small>Лицензия А090805 выд. Мин. образ. Прав. Сар. обл.</small> | Компьютерное обучение
• ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПК (Word, Excel, Internet)
• АДМИНИСТРАТОР Windows 2000
• СЕРТИФИКАЦИЯ "1С:Профессионал", Общества "ЗНАНИЕ", Microsoft, Cisco и др.
• БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ, теория
• 1С:Бухгалтерии 7.7
• 1С:Зарплата и кадры 7.7
• 1С:Торговля и склад 7.7
• ПРОГРАММИСТ В СРЕДЕ "1С" | Адрес:
г. Саратов
Московская, 35
офис 333
http://www.absolut-center.ru | Тел/факс: 23-42-70
74-00-45
28-97-81
E-mail: info@absolut-center.ru |
| 
Московский институт бухгалтерского учета и аудита
<small>Лиц. Мин. обр. РФ № 24-0565 от 20 июля 2001 г.
Свид. о Гос. аккредитации № 00594 от 10.04.2002 г.</small> | Форма обучения: заочная
Обучение по специальностям:
1. Бухучет, анализ и аудит; квалификация-экономист.
2. Финансы и кредит; квалификация-экономист.
Оплата за обучение фиксированная: 40 долларов в месяц.
Принимаем студентов переводом из др. ВУЗов.
Скидка с первой оплаты за обучение до 20%.
Продолжительность обучения от 1,5 до 5 лет в зависимости от образования.
Диплом гос. образца. | Саратов,
Ильинский проезд
(напротив Ильинской площади)
дом 11, ком. 316 | т./ф.: 20-29-78 |
| 
ОБЩЕСТВО "ЗНАНИЕ" РОССИИ
Саратовский региональный центр
<small>Лиц. Мин. обр. РФ № 24-0565 от 20 июля 2001 г.
Свид. о Гос. аккредитации № 00594 от 10.04.2002 г.</small> | КОМПЬЮТЕРНЫЕ КУРСЫ
✓ Базовый (Windows, Word, Excel)
✓ Microsoft Office 2000
✓ Access ✓ Интернет
✓ 1С: Бухгалтерия
✓ 1С: Зарплата-Кадры
✓ 1С: Торговля-Склад
✓ Дизайн ✓ Web-дизайн
и другие программы
ПОСОБИЕ слушателям курсов
ТЕСТИРОВАНИЕ (для тех кто уже умеет работать на компьютере)
Обучение по специальностям: | Адрес: Дом Знаний (Планетарий)
ул. Чернышевского,
177/181, к. 9 | Тел: 23-38-64
e-mail: znanie@4c.ru |
| ШКОЛА КРАСОТЫ "ДИВА"
<small>Лиц. № 050367 выд. Мин. обр. Сар. обл.</small> | -парикмахер-универсал
-мастер маникюра и педикюра,
стилист по наращиванию и дизайну ногтей
-косметик
-администратор-организатор салонного бизнеса | 8 мес.
4 мес.
4 мес.
4 мес. | Вольская, 58
(угол Московской)
26-10-08 |



институт бухгалтерского учета и аудита

Лиц. Мин. обр. РФ № 24-0906 от 20 июля 2001 г.
Свид. о Гос. аккредитации № 00594 от 10.04.2002 г.



ОБЩЕСТВО "ЗНАНИЕ" РОССИИ

Саратовский региональный центр
Лиц. Мин. обр. РФ № 000357
в/д. Мин. обр. Сар. обл.

ШКОЛА КРАСОТЫ "ДИВА"

Лиц. № 000357
в/д. Мин. обр. Сар. обл.

Stratagema

школа конкурентного маркетинга

СИСТЕМЫ БИЗНЕС РОСТА

КОНСАЛТИНГОВАЯ КОМПАНИЯ

2. Финансы и кредит; квалификация-экономист.
Оплата за обучение фиксированная: 40 долларов в месяц.
Принимаем студентов переводом из др. ВУЗов.
Скидка с первой оплаты за обучение до 20%.
Продолжительность обучения от 1,5 до 5 лет в зависимости от образования.
Диплом гос. образца.

КОМПЬЮТЕРНЫЕ КУРСЫ
✓ Базовый (Windows, Word, Excel)
✓ Microsoft Office 2000
✓ Access ✓ Интернет

✓ 1С: Бухгалтерия
✓ 1С: Зарплата-Кадры
✓ 1С: Торговля-Склад
✓ Дизайн ✓ Web-дизайн
и другие программы

ПОСОБИЕ слушателям курсов

ТЕСТИРОВАНИЕ (для тех кто уже умеет работать на компьютере)

Обучение по специальностям:
- парикмахер-универсал 8 мес.
- мастер маникюра и педикюра, 4 мес.
стилист по наращиванию и дизайну ногтей 4 мес.
- косметик 4 мес.
- администратор-организатор салонного бизнеса 4 мес.
Свидетельство, сертификат. Трудоустройство.

Школа конкурентного маркетинга "Stratagema" проводит бизнес-обучение и консалтинг в области маркетинга. 24-25 июля состоится открытый интенсивный курс "Конкурентный маркетинг".
Участникам предоставляются методические материалы и свидетельства.

Консалтинговая компания "Системы Бизнес Роста" предлагает менеджерам различных уровней и предпринимателям пройти обучение на семинаре "Корпоративные финансы", который состоится 24-25 июля. Участникам выдаются свидетельства и предоставляются методические материалы.

Саратов,
Ильинский проезд
(напротив Ильинской
площади)
дом 11, ком. 316

т./ф.: 20-29-78

Адрес: Дом Знаний
(Планетарий)
ул. Чернышевского,
177/181, к. 9

Тел: 23-38-64
e-mail: znanie@4c.ru

Вольская, 58
(угол Московской)

26-10-08

ул. Зарубина, 150
оф. 316

64-24-22

ул. Зарубина, 150
оф. 316

64-24-22

ни услуги предлагаю.

детям от 5 до 12 лет
с выездом на дачу. В/о
д. Жуковка. Т.32-50-22.

и няни услуги предлагаю.
кроме Заводского.

слуги предлагаю.

ни, сиделки услуги
35 лет, образование
работы, ответствен-
-87

ара в семью услуги
на, ответственная.

привести по дому.

1 год в центре, ра-
не 15 час

1 год в центре, ра-
не 15 час

1 год в центре, ра-
не 15 час

1 год в центре, ра-
не 15 час

1 год в центре, ра-
не 15 час

1 год в центре, ра-
не 15 час

Няни для ребенка от 2,5 до 6 лет, можно у себя на дому, круглосуточно, район СХИ, услуги предлагаю. Т.64-08-31.

Няни услуги для ребенка от 1 года предлагаю. Опыт работы. Т.31-54-62.

Няни для ребенка старше 1 года услуги предлагаю. Педагогическое образование, без вредных привычек, опыт работы с детьми. Т.48-57-91.

Няни для ребенка с рождения услуги предлагаю. В Ленинском районе. Т.31-16-13.

Няни у себя на дому услуги предлагаю. Волжский район. Т.28-16-62.

Няни, гувернантки для Вашего ребенка услуги предлагаю. Опыт работы и методики развития. Недорого. Т.26-38-00 Елена

Помощницы по хозяйству одинокому обеспеченному человеку, без проживания, желателен в пос. Солнечный, услуги предлагаю. О себе: ответственная, аккуратная, пенсионерка, 55 лет. Т.32-83-43.

Помощницы по хозяйству одинокому обеспеченному человеку, без проживания, в пос. Солнечный услуги предлагаю. Ответственная, аккуратная пенсионерка 55 лет. Курсы кулинарии, кройки-шиться, медицинские. Опыт работы, порядочность. Т.32-83-43, с 17 до 21 ч

Сиделки с большими и престарелыми людьми у себя на дому в с. Синенькие услуги предлагаю. Квартира со всеми удобствами, сад, огород, опыт, ответственность. Т.26-33-51 Адрес: с. Синенькие ул. Лесная 8-3.

Сиделки на дому услуги предлагаю. Любый район, ночные дежурства в госпиталях, больницах, можно круглосуточно, могу забрать больного в свою благоустроенную квартиру. Т.96-77-47.

Сиделки услуги предлагаю. Есть опыт работы. Возможно с проживанием. Т.95-87-84. Татьяна

Сиделки или няни услуги предлагаю. Т.78-24-35.

Сиделки услуги предлагаю. Т.56-50-68.

Сиделки у больных и престарелых людей услуги предлагаю. Опыт, ответственность. Т.26-38-00 Елена Александровна

Сиделки, домработницы или повара в семью услуги предлагаю. Порядочная и ответственная. Т.26-38-00 Елена

360

ДЕЛОВОЕ ПАРТНЕРСТВО

Предложения

Буду Вашим представителем в г.Чебоксары и Чувашии. Порядочность и честность гарантирую, имеется ПК, связь, а/м. Т.(8352)55-99-72, Т.(8352)56-31-22

Буду Вашим представителем в Нижнем Новгороде, организую и возглавлю Ваш филиал или представлю Ваши интересы на базе своего предприятия. Т.(8312)43-74-77, Игорь Иванович

Дополнительный реальный заработок. "Lambre".
Оплата сдельно-премиальная. Т.52-00-06 с 10 до 11 ч. и с 19 до 20 ч., Анжела Владимировна

Ищу деловых партнеров. Работаю с фабриками-поставщиками в Италии. Имею эл/почту для переговоров и переписки. Встреча в аэропорте и сопровождение. Отвечаю строго на спрос. Т.(8312)25-17-68

Ищу поставщиков швеллера. Т.8-904-780-66-13, Т.(83176)5-37-67

Компания "Вкус"
- производитель замороженных полуфабрикатов из слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста с начинками: пай, фэготти-ни, круассаны, "язычки", ищет дилеров в Вашем регионе для реализации нашей продукции. Продажа оборудования для выпечки. Гибкая система скидок. Сертификировано. Факс/Т.(095)517-90-17, Т.(095)518-29-17 Веб-сайт www.sloyka.ru

Партнера для организации шиномонтажа ишу. Т.70-20-26

Предлагаю
идею открытия несложного дела (сфера услуг) в Вашем городе, вложения 30 тыс. руб., окупаемость 3-5 недель, полное обучение, консультация. Т.8-927-268-87-96 в Тольятти, Максим.

Приглашаем
к сотрудничеству дизайнеров. Т.68-36-14

380

УРОКИ, КУРСЫ, КОНСУЛЬТАЦИИ.

Иностранные языки

Английский язык. Уроки разговорной речи, опыт работы, недорого. Т.95-53-11.

Английский язык для абитуриентов. Репетиторство Недорого. Т.27-44-69. Елена

Английский язык. с нуля до совершенства. Произношение, грамматика, разговорный язык. Любой этап. Качественно. Эффективно. Т.20-67-60.

▼ **АНГЛИЙСКИЙ** язык. Контрольные работы студентам. Кандидатские минимумы. Любые переводы. Срочно. Качественно. Недорого. Т.96-66-86, Т.8-917-212-72-37

Английский язык для всех желающих. Уроки. Т.55-42-89.

Английский язык. Репетиторство, ускоренный курс, подготовка к школе, опытный преподаватель. Т.78-37-20

Английский язык. Уроки, интенсивный курс обучения. Большой опыт работы. Т.32-65-19

Английский язык. Репетиторство разговорной речи, грамматика, переводы любой сложности. Т.52-72-69

Английский язык. лексика, грамматика, занятия. Взрослые, студенты, школьники. переводы любой сложности. Т.23-69-41, Т.97-06-40

Английский язык. Уроки для школьников, подготовка в ВУЗы. Т.29-11-90.

Английский язык: репетиторство (базовый, деловой, технический) - индивидуальный подход. Перевод текстов с/на в т.ч. переписки. Качественно. Т.50-10-99, 50-59-15 с 12 до 22 ч, Наталья

Немецкий язык. Индивидуальные занятия. Подготовка для выезда на ПМЖ. Профессионально. Недорого. Т.72-10-25, Т.41-61-61 Ольга

Немецкий язык. Опытный педагог. Быстрый результат Т.23-70-17

Немецкий язык. Уроки для школьников, подготовка в ВУЗы. Т.29-11-90.

Немецкий язык. Индивидуальные занятия, подготовка к тестам в консульство. Т.20-38-49.

Немецкий язык. Репетиторство. Индивидуальные занятия. Профессионально. Недорого. Возможен выезд на дом. Т.43-81-45, Т.8-905-324-81-43

Украинский язык. Переводы. Т.51-60-43.

382

УРОКИ, КУРСЫ, КОНСУЛЬТАЦИИ.

Компьютер

Компьютер. Обучение. Т.50-38-44., вечером, Олег

Обучение работе на ПК на дому. Т.79-84-31

384

УРОКИ, КУРСЫ, КОНСУЛЬТАЦИИ.

Для школьников и абитуриентов

Биология. Подготовка в медицинский университет, лицеи, колледжи. Большой опыт. Кандидат наук. Т.72-11-38. Лев Викторович

История, обществоведение. репетиторство для поступающих в ВУЗы и среднеспециальные учебные заведения. Хорошая подготовка. Недорого. Т.75-14-49.

Математика, физика, химия для школьников. Т.55-42-89.

Математика, физика, сопромат, теормех, электротехника репетиторство. Т.95-25-35

Математика, физика. Уроки учащимся школ, колледжей. Подготовка к экзаменам. Любый район. Т.95-26-69.

Математика, физика, химия, теор. программирование, информатика школьникам, абитуриентам, студентам. Преподаватель ВУЗа, диплом МИФИ. Т.(095)367-71-49

Математика. Занятия со школьниками по всем программам. Т..51-60-43.

Математика. репетиторство для учащихся с 1 по 9 класс. Т.48-41-40.

Математика. Уроки с 1 по 10 класс. Недорого. Район Детского парка. Т.79-19-02

Начальные классы. Репетиторство подготовка ребенка к школе на Т.48-87-53.

Подготовка к школе в игровой форме. Т.55-42-89.
Русский язык по всем программам. Уроки. Т.55-42-89.

Русский язык и литература. Репетиторство, подготовка к ВУЗ. Т.95-78-43.

Русский язык и литература. Подготовка к экзаменам в ВУЗ, успешное решение проблем неграмотности, неумение писать сочинения и диктанты. Профессионально. Т.43-47-32. Т.38-16-57.

Русский язык, культура речи, помощь отстающим, подготовка к экзаменам, опыт работы. Т.23-19-35.

Русский язык. Подготовка к ВУЗ, к единому гос. экзамену, помощь отстающим. Недорого. Т.64-78-54.

Химия, биология. Подготовка в мед. университете, колледж, репетиторство. Т.59-68-94, сот.

386

УРОКИ, КУРСЫ, КОНСУЛЬТАЦИИ.

Для студентов

▼ **ДИПЛОМНЫЕ,** курсовые работы по гуманитарным, экономическим, юридическим дисциплинам. Не Интернет. Т.35-20-08

Информатика, математика, программирование, теория вероятностей, численные методы для студентов, школьников. Подготовка в ВУЗ. Т.48-51-99

▼ **ХИМИЯ.** Подготовка в ВУЗ. Контрольные работы по материаловедению, химии. Т.55-26-38

▼ **ЭКОНОМИЧЕСКИЕ** дисциплины: контрольные, курсовые, дипломные работы. Т.78-75-23 Наташа.

▼ **ЮРИДИЧЕСКИЕ** и прочие гуманитарные дисциплины. Контрольные, дипломы, диссертации. Опыт. Гарантии. Т.79-93-27, Т.52-28-98

▼ **ЮРИДИЧЕСКИЕ** дисциплины: контрольные и курсовые работы, рефераты, дипломы. Т.34-20-26

387

УРОКИ, КУРСЫ, КОНСУЛЬТАЦИИ.

Творчество

Вокал. Уроки (пение) всем желающим, репетиторство для поступления в муз. училище и консерваторию. Недорого. Бывшая артистка оперетты Синявская Нина Вячеславовна. Т.23-29-24, Т.72-67-96

Гитара. Уроки аккомпанемента для исполнения бардовского репертуара. Подбор песен. Выезд на дом. Т.8-917-206-42-56

Музыка. Частные уроки игры на гитаре, фортепиано, аккордеоне, баяне. Т.34-13-74

Уроки игры на гитаре дает опытный преподаватель опытный преподаватель (классика, джаз, фламенко и др.). Консультации. Мастер-класс. Т.23-24-06, Т.8-917-207-07-56

388

УРОКИ, КУРСЫ, КОНСУЛЬТАЦИИ.

Другие

Агронома (цветоводство, плодородство в закрытом грунте) постоянную работу ищу. Опыт работы, высшее агрономическое образование, наличие своего посадочного материала. Т.50-27-14

Логопед. Быстро и качественно исправлю речь Вашего ребенка. Т.34-39-59., Т.29-65-67.

501

ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ

Предложение

Автомат А37, на 400 А, 1 штуку, новый, по договорной цене продаю. Т.92-57-21.

Агрегат сварочный, с дизельным двигателем, двигатель 40 л.с., 6/у, по договорной цене продаю. Т.72-42-18.

Агрегат сварочный, САГ дизельный, на базе двигателя Т-40, 6/у, за 50 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.(23)54-78-75. в Энгельсе, после 18 ч.

Аккумулятор щелочной, для автомобиля и моторной лодки, 12 В, 70 А, недорого продаю. Т.48-56-06. после 18 час.

Аппарат электросварочный, новый, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Аппарат сварочный переменного тока, на 220 В, заводская сборка, варит электродами N 1-5, за 6 тыс. руб. продаю. Т.55-46-05. после 14 ч.

Аппарат сварочный, на 220 В, переменного тока, в корпусе, варит электродами 2-3 мм, 6/у, за 2.5 тыс. руб. продаю. Т.50-20-80.

Аппарат сварочный, от сети 380 В, за 500 руб., торг, продаю. Т.43-40-99

Аппарат сварочный в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-62-40.

Аппарат сварочный, 220 В, переменный и постоянный ток, электроды 4-4.5 мм, + сварочная приставка, работает от а/м ВАЗ, по договорной цене продаю. Т.75-50-38

Бак алюминиевый, на 40-50 л, с крышками и ручками, толстостенный, по договорной цене продаю. Т.79-08-22. до 21 ч.

Бак из нержавеющей стали, на 150 литров, толщина стенки 1.5 мм, за 1.5 тыс. руб. продаю. Т.95-31-35.

Балку двутавровую, N 10, 2 отрезка длиной по 2.5 метра, продаю. Т.43-51-59.

Балку N 24, 2 отрезка, длиной по 2.2 и 1.2 метра, продаю. Т.43-51-59.

Баллоны ацетиленовый и кислородный, пустые, 2 штуки, продаю. Т.38-31-54.

Баллоны пропановые, 50 л, 3 шт., по 680 руб. за шт. продаю. Т.37-62-87. Т.37-61-35.

Баллоны кислородные, ацетиленовые, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.33-21-88.

★ **БАЛЛОНЫ** кислородные 20 шт., углекислотные 15 шт., освидетельствованные по 2009 год, по договорной цене продаю Т.59-89-94 сот. **Бачок** 25 л, дюралевый, для воды, по договорной цене продаю. Т.28-74-02.

Болгарку в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.73-62-40.

Бочки на 200 л, 2 шт., по 500 руб. продаю. Т.41-87-17.

Бочки нержавеющей, на 30 и 60 л, новые, 2 штуки, продаю. Т.38-31-54.

Бочки металлические, 200 л, 3 штуки, продаю. Т.29-18-78.

Бочки пластмассовые, емкость 200 л, 5 шт., по 400 руб. за шт. продаю. Т.43-40-97.

Бочки пластмассовые, емкостью 100 л, 5 шт., по 300 руб. продаю. Т.43-40-97.

Бочку 74 куб. м, толщина металла 6 мм, без доставки, недорого продаю. Т.73-61-73.

Ведро резиновое, 8 л, продаю. Т.29-18-78.

Верстак металлический слесарный, с вращающимися большими тисками, двумя выдвижными ящиками, 960x650x800 мм, за 3 тыс. 300 руб. продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17. с 16 ч. до 20 ч.

Ветроэлектрогенератор "Бриз-5000" продаю. Т.52-82-88, после 14 ч.

СТАЛЬКОМПЛЕНТ МЕТАЛЛОПРОКАТ

АРМАТУРА

Кл. А-3-35 ГС 8-36

Кл. А-1 6,5-32

УГОЛНИ

25-140

ШВЕЛЛЕР

8-40

БАЛКА

18, 20, 24, 30, 36 мм

ЛИСТ

г/х 1,5-40, х/к 0,6-3

ЛИСТ РИФЛЕННЫЙ

4,5 мм

ЛИСТ (ПРОСЕЧКА)

40x20x2, 40x40x2, 60x30x2, 15x15x1,5,

20x20x1,7, 30x20x2, 25x25x2

ТРУБА ПРОФИЛЬНАЯ

40x20x2, 40x40x2, 60x30x2, 15x15x1,5,

20x20x1,7, 30x20x2, 25x25x2

ЭЛЕКТРОДЫ

MP 3-3, 4 мм

ШЕСТИГРАННИКИ

14-41

ТРУБА

ГОСТ 3262, 10x05, (15-159)

ГОСТ 8732, 15x7, 21x7

КВАДРАТ

10, 12, 14, 16

ПОЛОСА

25x4, 30x4, 40x4

НРУТИ

от 10 до 100

т/ф (8452)52-42-11, 52-43-40, 52-35-48, склад т.730-184

Вольтметр электрический, на 250 Вт, большой (типа книжки), 6/у, по договорной цене продаю. Т.35-84-42.

Выключатель концевой ВУ-150М, ВУ-250М, 100 шт, продаю по договорной цене. Т.(8422)63-56-02

Газгольдер за 700 руб. продаю. Торг. Т.27-44-62

Газобетон

Комплект оборудования для производства. Технология, отладка линии. Любые размеры блоков. Товар сертифицирован. Т. (8462) 16-08-08, Т.8-904-748-00-47

Генератор тока, 6/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.78-50-09.

Головки универсальные делительные УДГ-160, УДГ-200, УДГ-320, по 2 шт. по договорной цене продаю. Т.(8352)41-26-61. в г. Чебоксары.

Головку делительную и делительный стол, продаю. Т.36-68-88.. Игорь

Двигатель стационарный, малолитражный, марка 2СД-М1, 1.5-2 кВт, 6/у, по договорной цене продаю. Т.38-74-09. после 17 ч. по будням

Двигатель дизельный, СПД-18, отремонтированный, за 25 тыс. руб. продаю. Т.36-19-01, Т.8-905-325-15-46

Деревообрабатывающее:

пилорама Р63-5Б, станки ИрД-300/400, ФСШ-1А(К) СР 8-2, фрезы, пилы, ножи; металлорежущие; гильотина 6.3x2000/10x2500; гвоздильные АВ-4115/4116; токарные, продаю. Сертифицировано. Т. (8462) 52-77-27, Т.(8462)40-81-59

Европоддоны 94 шт., по 50 руб. за шт. продаю. Т.61-61-02. вечером.

Емкости 8 и 10 кубов, 2 штуки, по 10 тыс. руб. продаю. Помогу с доставкой. Усовка. Т.31-19-18., до 11 ч., с 20 ч.

Емкости из нержавеющей, 60 л, 2 шт., по 400 руб. за шт. продаю. Т.72-92-40.

Емкости полиэтиленовые, 2 штуки, по 50 литров, под ГСМ, 6/у, по 200 руб./шт. продаю. Т.37-07-59. по будням после 18 ч.

Емкость на 2 куб. м, по договорной цене продаю. Т.95-02-44

Емкость на дачу, на 12.5 куб.м., толщина стенок 2 см, недорого продаю. Самовывоз из пос. Зональный. Т.22-33-58.

Емкость для воды, в виде 4 сообщающихся алюминиевых труб, диаметром 10 см, длина 3 м, продаю. Т.72-92-40.

...Белгород...Брест...Брянск...Витебск...Владикавказ...Владимир...Волгоград...Вологда...Гомель...Гродно...Екатеринбург...Иваново...Ижевск...Йошкар-Ола... 19-24.07.04

МЫ ВМЕСТЕ

ПУБЛИКУЕТСЯ В ГОРОДАХ
ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ РОССИИ

Из рук в руки

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И УСЛУГИ

игровые "СТОЛБ" автоматы
 ЦЕНА ОТ 999\$!
 отправка в регионы
 помощь в лицензировании
 гарантия 3 года
 ОПЛАТА ПОСЛЕ ПОЛУЧЕНИЯ!
 (095) 746-7525, 433-0620, www.GameStar.ru

ИГРОВЫЕ АВТОМАТЫ
 ВИДЕОСЛОТЫ:
 Grand Canyon • Safari Mask Show • Fairy Land II • Lucky Drink • An Escape From Alcatraz
 ОТ КОМПАНИИ **Good Luck Co.**
 АВТОМАТЫ ТИПА "СТОЛБ":
 • "Число удачи" 1-2
 • "Американская рулетка" 1-2

ООО «ВКУС» **БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ СЛОЙКА**
 ФАГОТТИНИ, КРУАССАНЫ, СЛОЕНОЕ ТЕСТО
 Цена от 2,30 рублей
 Оптовикам – большие скидки
 Срок хранения до 6 месяцев
 ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
 info@sloyka.ru www.sloyka.ru (095) 517-90-17, 518-29

ИГРОВЫЕ АВТОМАТЫ
 НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Из рук в руки

деятельность и услуги

ПУБЛИКУЕТСЯ В ГОРОДАХ
ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ РОССИИ

игровые "СТОЛБ" автоматы
ПРИГЛАШАЕМ ДИЛЕРОВ

ЦЕНА ОТ 999\$! Товар сертифицирован

отправка в регионы
помощь в лицензировании
гарантия - 3 года

ОПЛАТА ПОСЛЕ ПОЛУЧЕНИЯ!

Звоните сейчас!!! (095) 746-7525, 433-0620, www.GameStar.ru

ООО «ТОНАЛЬ»

До семи игровых сторон
(джек-пот, рулетка,
видеослот, размен денег)

НИЗКИЕ ЦЕНЫ

Организация доставки в регионы
Помощь в предоставлении
лицензии

Новейшие разработки
Окупаемость — 4 недели
Приглашаем дилеров

ЗВОНИТЕ СЕЙЧАС:
(812) 320-14-87
(812) 973-11-18

www.tonalle.ru

Доход до 10000\$ Доход до 30000\$

ИГРОВЫЕ АВТОМАТЫ

ВИДЕОСЛОТЫ:
Grand Canyon • Safari
Maski Show • Fairy
Land I-II • Lucky Drink
An Escape From Al Catraz
Viking's Fun • Mega Jack
Formosa • Vampires
Spy Tricks • Crazy
Monkey • Lucky Hunter...
и многие другие

от компании **Good Luck Co.**

АВТОМАТЫ ТИПА "СТОЛБ":

- "Число удачи" 1-2
- "Американская рулетка" 1-2
- "Good Luck" (мех. "барабаны")
- "Сюрприз" (дополнительная призовая игра с вещевым выигрышем)
- "Волшебный Динозавр" (видеослот с ЖК-монитором)
- "Magic Fruit" (мех. "барабаны")
- "Остров Сокровищ" (видеослот на базе "столба")
- "Империя" (видеослот на базе "столба")

230459

Заводское производство
100% - НЫЙ
КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА

880¹²

1800¹²

745¹²

4900¹²

• "Малышка" настольный автомат
• Электронная рулетка
• Павильоны "Ромашка" любая комплектация игр

• Корпуса для "столбов" и видеослоотов
• Комплекты для сборки "столбов", "Американской рулетки", "барабанов" и др. + документация
• Любые комплектующие з/ч
• Системные платы для игровых автоматов "столб"

ИЩЕМ РЕГИОНАЛЬНОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ

(0872) 34-57-67, (0872) 34-32-52, (0872) 34-30-32, (095) 774-00-08
www.stolbgame.ru • e-mail: 777@stolbgame.ru

ИГРОВЫЕ АВТОМАТЫ от MAX GAME

Сотрудничество с
нашей компанией -
залог успешного
бизнеса

• НОВЕЙШИЕ ВЫСОКОРЕНТАБЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
• ОКУПАЕМОСТЬ 1 МЕСЯЦ
• ПОСТОЯННО ВЫСОКИЙ ДОХОД

• гарантийное и сервисное обслуживание
• полный пакет документов
• помощь в предоставлении лицензии

компания **MAX GAME**
г. Тула, ул. Демидовская, 179 а,
www.max-game.ru

Т.: 8-903-844-77-03, (095) 768-94-98,
(0872) 34-48-14, 77-20-04
8-903-842-57-09, e-mail: gev82@mail.ru

ИГРОВЫЕ АВТОМАТЫ
НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

ПРОИЗВОДСТВО И ПРОДАЖА ИГРОВЫХ АВТОМАТОВ

- ЗАВОДСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
- ВЕСЬ ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ
- ПОМОЩЬ В ДОСТАВКЕ ПО ВСЕЙ РОССИИ
- "СТОЛБЫ" С РЕГУЛИРОВКОЙ УСТОЙЧИВОСТИ
- ГАРАНТИИ
- СКИДКИ
- НИЗКИЕ ЦЕНЫ

Предлагаем игровые автоматы на условиях тест-аренды
ЛИЦЕНЗИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

www.starsgame.ru e-mail: vegas@starsgame.ru
Производство в Туле: (0872) 38-10-81, 38-16-51
Телефон в Москве: (095) 961-52-56

Внимание!!! Представительство в Брянске:
ул. Копотопская, 12. Телефон (0832) 63-50-15;
в Ярославле: 8(903) 824-51-88, 8(903) 820-86-94

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

ТЕРМОПЛАСТАВТОМАТЫ
СУШИЛКИ, ДРОБИЛКИ, ВАКУУМНЫЕ ЗАГРУЗЧИКИ и т. д.

ВЫДУВАЛКИ ПЭТ-БУТЫЛОК

т. \ факс: (4232) 338-600; www.termoplastic.ru

МАСЛОПРЕССЫ И СЕМЕНОРУШКИ

для производства растительных масел
из подсолнечника, сои, рапса, конопли, горчицы...

производительность
семенорушки 600 кг/час

производительность
маслопрессов 200-330 кг/час
выход масла до 42%

**СРОК ОКУПАЕМОСТИ
1,5 - 2 МЕСЯЦА**

БЕЗОПАСНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ для успешного бизнеса

300036 Россия, г. Белгород, ул. Мира, 45
e-mail: Luch@belmail.ru
www.luch.belfelecom.ru

телефоны
0722 54-41
0722 54-42

ИГРОВЫЕ www.stolbik.biz www.prizavtomat.ru

• ПРОИЗВОДСТВО
• ОРГАНИЗАЦИЯ ДОСТАВКИ
• ЛИЦЕНЗИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

• НАЛОГИ НАШИ -
ПРИБЫЛЬ ВАША!

• СИСТЕМА СКИДОК

Игровые автоматы "Столб" от 1300 \$

Видеоплаты
"Столбик" 1000\$
Комплекты для
сборки 790\$

Видеослот (хром) 3100\$

АВТОМАТЫ

Всегда Ваш Присутствие

г. Тула, ул. 419 Тел. 8-905-110-47-94 (0872) 38-97-70
г. Тула, ул. 24-а Тел. 8-903-973-99-26, (095) 506-06-49
г. Тула, ул. 69-1 Тел. (0872) 755529, 755365 Товар сертифицирован

Далее: И.Новгород...В.Новгород...Обнинск...Орел...Оренбург...Пенза...Пермь...Петрозаводск...Ростов-на-Дону...Рязань...Самара...С.-Петербург...Саранск...

МОМЕНТ

ШЕСТИГРАННИКИ
14 шт.
ТРУБА
10х12 14, 16
КВАДРАТ
10х12 14, 16
ПОЛОСА
25х4, 30х4, 40х4
ПРУГИ
от 10 до 100

2-35-48, склад т.730-184

Деревообрабатывающее:
Пилорама Р63-5Б, станки
Д-300/400, ФСШ-1А(К) СР
фрезы, пилы, ножи; метал-
лорежущие; гильотина
2000/10х2500; гвоздильные
4115/4116; токарные, про-
Сертифицировано.
8 4 6 2) 5 2 - 7 7 - 2 7,
62)40-81-59

оддны 94 шт., по 50 руб. за шт.
о. Т.61-61-02, вечером.

и 8 и 10 кубов, 2 штуки, по 10 тыс.
одаю. Помогу с доставкой. Усовка.
18, до 11 ч., с 20 ч.

из нержавеющей, 60 л, 2 шт., по 400
шт. продаю. Т.72-92-40.

полиэтиленовые, 2 штуки, по 50
од ГСМ, 6/у, по 200 руб./шт. про-
07-59, по будням после 18 ч.

на 2 куб. м, по договорной цене
95-02-44

а дачу, на 12,5 куб.м., толщина
и, недорого продаю. Самовывоз
альный. Т.22-33-58.

в воды, в виде 4 сообщающихся
х труб, диаметром 10 см, дли-
аю. Т.72-92-40.

19-24.07.04
Июшкар-Ола

СРОЖЕННАЯ
ЙКА

УАССАНЫ,
ТЕСТО

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

19-24.07.04
Июшкар-Ола

КАВЕРЬКАНАЛ
12*12=4,6 р./м; 15*10, 20*10=5,8 р./м
МЕТАЛЛОУКАН
d8=6,6 р./м; d10=8 р./м; d12=8,4 р./м
ТОКОПРОТРУБА
d16=5 р./м; d20=4 р./м;
d25=5,8 р./м
СВЕТИЛЬНИКИ
ЭЛЕКТРОУСТРОЙСТВА
2*36=530 р.; 2*18=395 р.
АВТОМАТИЧЕСКИЕ
ВЫКЛЮЧАТЕЛИ
1Р 1-50А=19,5 р.;
2Р 6-40А=42 р.; 3Р 6-63А=63 р.
КРАНОВОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ
Контроллеры, контакторы, реле,
пускатели, гидропульты, КУ-701,
703, 704; ВУ-150, ВУ-250;
бесконтактные выключатели, тормоза
(16 шт.) 11-32-44, 11-32-69, 11-32-75
эл.пр.ком.затяжки т. www.zemlin.ru

Емкость на 5 куб.м., за 5 тыс.руб. продаю.
Самовывоз из Энгельсского р-на.
Т.96-18-97.

Емкость из трубы, на 3,5 куб.м., высота 4
метра, диаметр 90 см, недорого продаю.
Самовывоз из с. Михайловка. Т.45-53-84.

Емкость 6,5 кубов, продаю.
Т.8412)55-89-80, Т.8412)39-63-52.

Канистры 2 штуки, 10-литровые, продаю.
Т.29-18-78.

Канистры под бензин, алюминиевые на 10
л, капроновые, на 25 л, по договорной цене
продаю. Т.79-08-22.

Канистры на 20 литров, металлические,
под ГСМ, 6/у, в хорошем состоянии, по 170
руб./шт. продаю. Т.48-58-15.

Клеенку без основы, 1 рулон, 100 м, за 2
тыс. 400 руб. продаю. Торг. Т.26-29-17.

Клеенку на основе, два рулона, по 25 м, по
850 руб. за рулон продаю. Торг. Т.26-29-17.

Коляску садовую, 6/у, в хорошем состоя-
нии, за 600 руб. продаю. Т.45-44-28.

Компрессор на 380 В, 6/у, по договорной
цене продаю. Т.23-52-89.

Контейнер железнодорожный, 3-дверный,
20-тонный, 1 штуку, можно на дачу или как
гараж (склад, ларек), за 25 тыс. руб. про-
даю. Т.92-25-91. дом. после 19 ч.;
Т.29-43-95. раб.

Контейнер 5 т недорого продаю. Адрес:
пос. Юриш НОВАЯ 9 ЛИНИЯ 22-3

Контейнер металлический, 6 м, хорошее
состояние, продаю. Т.95-81-39, Т.95-80-38

Коронку победитовую, СА-4, диаметр 132
см, по договорной цене продаю.
Т.37-62-87. Т.37-61-35.

Кран-балку грузоподъемностью 3,2 тонны,
длина балки 15 метров, за 50 тыс. руб. про-
даю. Т.8-917-211-76-93

Куски бревен на дрова, около 1 куб.метра,
самовывоз из центра города, недорого про-
даю. Т.22-14-59.

Лампу паяльную, ручную, 6/у, в хорошем
состоянии, за 200 руб. продаю. Т.23-47-20.

Лампу кварцевую, 6/у, в отличном состоя-
нии, по договорной цене продаю
Т.33-23-04.

Ледобуры 3 штуки, недорого продаю.
Т.32-17-80.

Ленту металлическую, 20х0,5 м, 50 кг, по
18 руб./кг продаю. Т.49-16-65.

Лестницу дюралевую, высота 3,5 м, про-
даю. Т.97-63-02, вечером.

Лестницу-стремянку, новую, за 550 руб.
продаю. Т.78-92-17.

Лист нержавеющей, 1х2 м, толщина 2 мм,
20 шт., продаю. Т.8352)41-26-61. в г. Че-
боксары.

Лист дюралюминиевый, р. 120х200 см,
толщина 4 мм, 10 листов, по 80 руб./кг про-
даю. Т.56-97-94.

Листы кровельного железа, рифленые, р.
1700х700 мм, 25 шт., по договорной цене
продаю. Т.22-49-25.

Продается
производственное
предприятие
"Пенькозавод"
по переработке
технической конопли
в волокно
в Пензенской области

сот. 8-902-352-27-19
ф. (8412) 44-76-32

Листы нержавеющей стали, 2 штуки, типа
Х25, р. 1,5х0,75 метра, толщина 1,5 мм, по
800 руб./лист продаю. Т.95-31-35.

Лопату большую, для снега, подбита пи-
лой, 6/у, в хорошем состоянии, за 100 руб.
продаю. Т.55-28-65.

Масло фреоновое, 100 кг, по договорной
цене продаю. Т.92-57-21.

Мешки из мешковины, 40 штук, новые, по
договорной цене продаю. Т.95-30-63.

●МЕШКИ полипропиленовые, 6/у,
1000 штук, продаю. Т.58-44-96

Мини-комплексы
универсальные, бытовые, стро-
ительные (форма + вибратор +
миксер = 16 кг.) Цена с достав-
кой 6500 руб. Товар сертифици-
рован. Т.(34394)4-04-26,
www.ctanokm23.narod.ru

Мини-электростанцию производства
Германии, 4,8 тыс. оборотов в минуту, 400
Вт, 29-36 В постоянного тока, за 7 тыс. руб.
продаю. Т.55-46-05. после 14 ч

Мотопомпу 2-цилиндровую, пожарную, по
договорной цене продаю. Т.97-63-02, вече-
ром.

Насос водяной "Малыш" 6/у, в хорошем со-
стоянии, за 300 руб. продаю. Т.56-80-32.

Насос центробежный, К-80-50-200, произ-
водительность 50 куб.метров в час, высота
- 50 метров, новый, по договорной цене
продаю. Т.35-18-43

Насос фекальный, СД-25/14, производи-
тельность 25 куб.м./ч, напор 14 м, 6/у, не-
дорого продаю. Т.30-54-23.

Насос водяной, для полива, погружной, бо-
льшой (для садоводческого товарищества),
с электродвигателем, пр-во Чехословакии,
350 куб.м./час, мощность двигателя 75 кВт,
новый, по договорной цене продаю.
Т.55-86-21.

Насос ВЦН-4, для полива участка из колод-
ца или водоема, продаю. Т.33-78-93.

Насосы масляные НШ-32, НШ-50, 4 шт., по
800 руб. за шт. продаю. Т.72-92-40.

Ножницы по металлу, самодельные, но-
вые, продаю. Т.50-14-78.

Облучатель ультрафиолетовый ОРК-2, но-
вый, продаю. Т.35-05-31., Михаил

Облучатель ультрафиолетовый бактери-
цидный ОБН за 1 тыс. руб. продаю.
Т.35-05-31., Михаил

Оборудование
высокорентабельное, для про-
изводства пенопласта, пеноизо-
ла, пенобетона, ППУ, поролон,
восстановления кровли и др. Вы-
скаем видеоролик. Сертифи-
кат. Т.(3842)28-63-10 www.obo-
rudovanie.su

Осциллограф универсальный С1-70, 1986
г. вып., двоянная развертка, в отличном
состоянии, продаю. Т.68-63-52, с 18 до 21
ч

Осциллографы: С1-72 - 6/у, в отличном
состоянии и ОМЛ-3М - новый, 2 штуки, по
договорной цене продаю. Т.48-62-50

Пилораму ленточную ЛПГ-700 с заточным
и разводным оборудованием, пилу ленточ-
ную, отечественную. Т.(83176)5-22-72

Пилораму ленточную ЛПГ-700, заточное и
разводное оборудование с ней, пилу ленточ-
ную, отечественную. Т.8-902-309-52-49

Пилорамы
ЛП-86, ЛП-100, заточные и раз-
водные устройства, электронные
линейки, гидронатяжители. Сер-
тификат. Гарантия 1 год. Помощь
в доставке. Цена от 70000 руб.
Т. (0 7 3 2) 4 2 - 6 5 - 8 4,
Т.(0732)56-59-19

Пилорамы
ленточные ЛП-75-м, гарантия. В
комплекте: автоматическое за-
точное и разводное устройство,
полотно фирмы "Wood Mizer",
продаю. Товар сертифицирован.
Т. (0 7 3 2) 2 3 - 2 8 - 5 8.,
Т.(0732)30-24-90, в Воронеже

Пилу циркулярную, мотор 4 кВт, р.
100х80х80 см, 220/380 В, 6/у, по договор-
ной цене продаю. Т.38-74-09. после 17 ч.

Пилу циркулярную GMT, за 1 тыс. 800 руб.
продаю. Т.28-19-02.

Пилу циркулярную, ручную, профессиона-
льную, по дереву, 3-фазную, 220 В, с пони-
жающим трансформатором 380/220 с пиль-
ным твердосплавным диском, продаю.
Т.51-77-83

Пластик 120х250 см, 6 листов, продаю.
Т.72-65-38.

Подшипники 80203, 36100, недорого про-
даю. Т.33-78-93.

Полоску металлическую 65Г, ширина 20
мм, толщина 1 мм, длиной 2,5 метра, всего
500 п.м., за 500 руб. продаю. Т.96-18-82.
после 18 ч.

Полуавтомат сварочный, новый, на 220 В,
продаю. Т.59-69-93.

Предприятие
выполнит объемы: токарные,
фрезерные, шлифовальные,
штамповочные, сварочные, рас-
ки, рубки, гибки металла и т. д.
Изготавливаем: знаки дорож-
ные, ножи автогрейдеров, диски
щеточные и другие металлокон-
струкции. Факс/Т.(267)2-22-45 в
Марксе.

Пресс-форму для литья под давлением
для изгот. хлебных форм 7, продаю за 30
тыс. руб. Т.(8462)35-05-35.
Т.(8462)35-61-69.

Прибор универсальный, с насадками: пы-
лесос, массажер, портативный вент-
лятор, фонарик, работает на батарееках,
в упаковке, за 500 руб. продаю. Т.20-19-06.

Радиодлиннитель телефонной линии до
80 км, продаю. Т.63-90-62.

Редуктор бытовой, по договорной цене
продаю. Т.29-45-14.

Реле тепловое РТК-Х(М), новое, по дого-
ворной цене продаю. Т.92-21-24.

Рельс длиной 2,7 метра, 1 штуку, продаю.
Т.43-51-59.

Сейф навесной, металлический для хране-
ния оружия, 6/у, по договорной цене про-
даю. Т.50-14-78, с 18 до 22 ч.

Сейф 6/у, металлический, 60х50х150 см, 3
отделения, по договорной цене продаю.
Т.35-05-31., Михаил

Сейф для хранения оружия, 50х60х120, не-
дорого продаю. Т.26-29-17.

Сейф р. 60х50х100 см, 6/у, в нормальном
состоянии, продаю. Т.56-97-94.

Сетку-рабицу 50х50, 6 рулонов, по дого-
ворной цене продаю. Т.97-63-02, вечером.

Стабилизатор напряжения СН-315, по до-
говорной цене продаю. Т.92-21-24.

Стабилизатор напряжения, 220 В, по до-
говорной цене продаю. Т.79-08-22, до 21 ч.

...КавМинВоды...Казань...Калининград...Калуга...Киров...Кострома...Краснодар...Курск...Липецк...Магнитогорск...Минск...Могилев...Москва...Наб.Челны...

Кровля по новым ценам!

Rannila Спец. Предложение
для дилеров Rannila

Металлочерепица и водосточная система, произведенная
в Финляндии, со склада в Москве и под заказ

www.krosta.ru Монтаж (095) 424-32-55
231-3094, 730-2005, 725-3764
906-1854, 933-1275, 995-3065

виниловый сайдинг (Канада), мансардные окна

Товар сертифицирован

АСП Класс
эмиссии Е1
80 ЦВЕТОВ

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

ООО "УДМУРТЛЕСПРОМ", г.Ижевск
(3412) 61-18-98, 61-18-28, 61-83-76, 71-48-26 (Безв)

ЗАО "Воронеж-ПЛАСТ"

ТРУБЫ
ПРИЕМЛЕМЫЕ ЦЕНЫ

ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЕ:
газовые,
водопроводные,
канализационные,
защитные

ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ:
водопроводные,
канализационные

г. Воронеж, ул. Карпинского, 39
Тел./факс: (0732) 46-49-19, 46-45-91, 46-46-58
E-mail: vplast@vplast.vrn.ru
http://www.vplast.ru

SECOND HAND ООО "АКСУМ"

ОПТОМ ИЗ ПЕРВЫХ РУК

Большой выбор одежды
из АМЕРИКИ и НОРВЕГИИ
для детей и взрослых
Товар сертифицирован 167876 2

КАЧЕСТВО ВЫШЕ ЦЕНЫ
Т.: (812) 100-61-89, 567-52-95

"КАЛИНОВИЧСКИЙ РЕМОНТНО-МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД"
реализует

т/ф.: 8-10-375-2345-2-03-62.

- Тали ручные. Краны ручные, подвесные, однобалочные;
- Запасные части к тракторам ДТ-75, ДТ-55, Т-150, Т-130;
- Запасные части к комбайнам ДОН-1500
- Нормы. Конвейеры скребковые УТФ-200, УТФ-320;
- Шлозовые затворы ШУ-8, ШУ-15;
- Конвейеры шнековые;
- Дробилка зерна ДБ-5;
- Транспортеры навозоуборочные ТСН-35, ТСН160А;
- Измельчитель мясо-костного сырья Г-7ФПР;
- Измельчитель кормов ИСК-3А;
- Агрегат АВС-300, для сушки лука и зерна

ОБОРУДОВАНИЕ для производства
металлопластиковых окон

ЛИНИЯ по производству
стеклопакетов

Т.: (8632) 27-85-90, 46-52-41
344020, г. Ростов-на-Дону, ул. Механизаторов, 13

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ЯРРОМ

г. Ярославль ул. Леваневского, 71 тел.: (0852) 45-20-33, 45-20-34
e-mail: yrc@yrc.ru http://yrc.ru

www.krosta.ru Монтаж (095) 424-32-55
231-3094, 730-2005, 725-3764
906-1854, 933-1275, 995-3065
виниловый сайдинг (Канада), мансардные окна

Товар сертифицирован

КАЧЕСТВО
СЕРТИФИКАТ
ISO 9000
ГОСТ
10632-89

ЛСП
ЛАМИНИРОВАННАЯ

КЛАСС
ЭМИССИИ E1
80 ПЯТОВ

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!
ООО "УДМУРТЛЕСПРОМ", г. Ижевск
т. (3412) 51-18-96, 51-18-28, 51-83-76, 71-48-26 (База)

Белгородский механический завод

ПИЛОРАМЫ

- ленточные
- станки:
- четырехсторонние форматно-раскроечные

Гарантия качества

Приглашаем к сотрудничеству
торговых представителей!

г. Белгород, ул. Фрунзе, 202а
т. (0722) 36-11-53, 36-11-70
www.pila-bmz.by.ru, e-mail: bomz1@yandex.ru

• ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ по дереву, металлу, мясу

• ЛЕНТОЧНОПИЛЬНЫЕ СТАНКИ, ПИЛОРАМЫ, МНОГОПИЛЫ

• СТАНКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕБЕЛИ форматно-раскроечные, кромкооблицовочные

• ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ Virutex, Mafell, Festool

• ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СОЕДИНЕНИЙ "ласточкин хвост" Hoffmann

т. (0732) 78-48-83, 78-38-64 E-mail: avangard@pilorama.ru

ВАНГАРД

Финляндия

ОМЕТЕНЕ OY Rannila

Все для правильной кровли

(095) 995-30-65, 135-33-59 приглашаем дилеров

Саратов... Смоленск... Ставрополь... Стерлитамак... Тамбов... Тверь... Тольятти... Тула... Тюмень... Ульяновск... Уфа... Чебоксары... Челябинск... Ярославль...

ПРЕИМУЩЕСТВЕННЫЕ ЦЕНЫ!

ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЕ:
газовые,
водопроводные,
канализационные,
защитные

ПОЛИПРОПИЛЕНОВЫЕ:
водопроводные,
канализационные

г. Воронеж, ул. Карпинского, 39
Тел./факс: (0732) 46-49-19, 46-45-91, 46-46-58
E-mail: vplast@vplast.vrn.ru
http://www.vplast.ru

Разработано на основе энергосберегающих технологий
российской военной промышленности для любых
систем водяного отопления

**УНИКАЛЬНОЕ ОТОПИТЕЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ XXI ВЕКА**

**ЭКОНОМИЧНОЕ
НАДЕЖНОЕ
КОМПАКТНОЕ**

г. Минск, ул. Мухоморова, 10
ООО "Эврика", тел.: (07537) 37001, факс 37311
e-mail: evrica999@yandex.ru, www.evrica.by.ru

**ПОТЛЫ НА ДЕРЕВЕСНЫХ ОТХОДАХ И МЕХАНИЗИРОВАННЫЕ
КОТЕЛЬНЫЕ МОЩНОСТЬЮ ДО 5 МВт ДЛЯ СУШКИ
ПИЛОМАТЕРИАЛОВ И ОТОПЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ**

✓ Теплота - дрова, срезки, щепа, опилки, торф.

✓ Механизированная подача топлива

Завод производит блочные тепловые станции мощностью от 100 кВт до 5 МВт, работающие на дровах, отходах деревообработки и фрезерном торфе; предлагает индивидуальные проектные решения по созданию котельных, работающих на альтернативных видах топлива и комплекты оборудования для организации механизированных топливных складов объемом до 600 м³; проектирует сушильные камеры и изготавливает оборудование к ним: Утепленные дверные блоки (распашные и сдвижные), подъемно-сдвижные механизмы для фронтальных ворот, внутрикамерные вентиляторы, блоки клапанов приточно-вытяжной вентиляции, шкафы управления с психрометрами и исполнительными механизмами.

Сертифицированное производство

Ковровский завод котельно-топочного и сушильного оборудования ЗАО "Союз"
т./ф (09232) 4-89-92, 2-34-32 e-mail: georg@ksc.ru
Московский государственный университет леса г. Мытищи
т./ф (095) 588-51-28, 588-55-37 e-mail: tasev@mgul.ac.ru
Холдинговая компания "ГЛОБАЛ ЭДЖ" г. Москва
т./ф (095) 933-42-20, 267-52-18 e-mail: info@globaledge.ru
Торговая фирма ООО "Союз Плюс" г. Красноярск
т. (3912) 94-66-65, 8-902-946-42-30 e-mail: utpu@narod.ru

www.georg.kovrov.ru

Тел.: (812) 100-61-89, 567-52-95

"КАЛИНОВИЧСКИЙ РЕМОНТНО-МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД"
реализует

т/ф: 8-10-375-2345-2-03-62

- Тали ручные
- Краны ручные
- Подъемные, однебалочные, Залесские части в траторах ДТ-75, ДТ-55, Т-150, Залесские части в комбайнах ДСК-1500
- Нормы Комбинаты сарабковые УТО-200, УТО-320;
- Шлозовые затворы Ш-6, Ш-15;
- Конвейеры шнековые
- Дробилки зерна ДБ-3;
- Транспортеры навозоуборочные ТСН-36, ТСН-180А;
- Измельчитель массы восточного сырья Г-7 ФИР;
- Измельчитель кормов ИСК-2А
- Агрегат АВС-300 для сушки пшеницы и зерна.

ОБОРУДОВАНИЕ для производства металлопластиковых окон

ЛИНИЯ по производству стеклопакетов

т.: (8632) 27-85-90, 46-52-41
344020, г. Ростов-на-Дону, ул. Механизаторов, 13

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

ЯРПРОМЦЕНТР

г. Ярославль ул. Леваневского, 71 тел.: (0852) 45-20-88, 47-54-58
e-mail: yrc@yrc.ru http://yrc.ru

СТРОИТЕЛЬНЫЕ И ОТДЕЛОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

| | | |
|--------------------------|-------------|---|
| Линолеум | от 52=00/м2 | Гипсокартон, комплектующие, Шпатлевки, штукатурки и др. |
| Плитка отечественная | от 115=00 | Большой ассортимент По низким ценам Под заказ, срочн. |
| Сантехника отечественная | от 900=00 | |
| Компакты | от 390=00 | |

уменьшаются

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ТА "ЭЛС"
г. Ярославль, ул. Мухоморова, 10

Лиц. № 2652 от 03.07.2003 г. ГК РФ по стр. и ЖК

ДОЛЕВОЕ УЧАСТИЕ в строительстве торгово-офисного здания и супермаркета

В ЦЕНТРЕ г. Чебоксары.

Тел. (8352) 66-50-97, 8(903) 358-58-87

ВЗЯТЬ КВАРТИРЫ

элитный жилой микрорайон

от застройщика

в г. Белгороде

квартиры XXI века от простых до элитных

Лиц. №Д 402825 выд. ГКРФ по стр. и ЖК. до 9.02.2007 г.

т.: 8 (0722) 57-83-33, 8-910-325-06-96

Редакция газеты

Из рук в руки Приглашает к сотрудничеству

РЕКЛАМНЫЕ АГЕНТСТВА

www.krosta.ru

Монтаж (095) 424-32-55

231-3094, 730-2005, 725-3764

906-1854, 933-1275, 995-3065

виниловый сайдинг (Канада), мансардные окна

Товар сертифицирован

КАЧЕСТВО

СЕРТИФИКАТ

ISO 9000

ГОСТ

10632-89

ЛСП

ЛАМИНИРОВАННАЯ

КЛАСС

ЭМИССИИ E1

80 ПЯТОВ

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

ООО "УДМУРТЛЕСПРОМ", г. Ижевск

т. (3412) 51-18-96, 51-18-28, 51-83-76, 71-48-26 (База)

Белгородский механический завод

ПИЛОРАМЫ

ленточные

станки:

четырёхсторонние форматно-раскроечные

Гарантия качества

Приглашаем к сотрудничеству торговых представителей!

г. Белгород, ул. Фрунзе, 202а

т. (0722) 36-11-53, 36-11-70

www.pila-bmz.by.ru, e-mail: bomz1@yandex.ru

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ по дереву, металлу, мясу

ЛЕНТОЧНОПИЛЬНЫЕ СТАНКИ, ПИЛОРАМЫ, МНОГОПИЛЫ

СТАНКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕБЕЛИ форматно-раскроечные, кромкооблицовочные

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ Virutex, Mafell, Festool

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СОЕДИНЕНИЙ "ласточкин хвост" Hoffmann

т. (0732) 78-48-83, 78-38-64 E-mail: avangard@pilorama.ru

ВАНГАРД

Финляндия

ОМЕТЕНЕ OY Rannila

Все для правильной кровли

(095) 995-30-65, 135-33-59 приглашаем дилеров

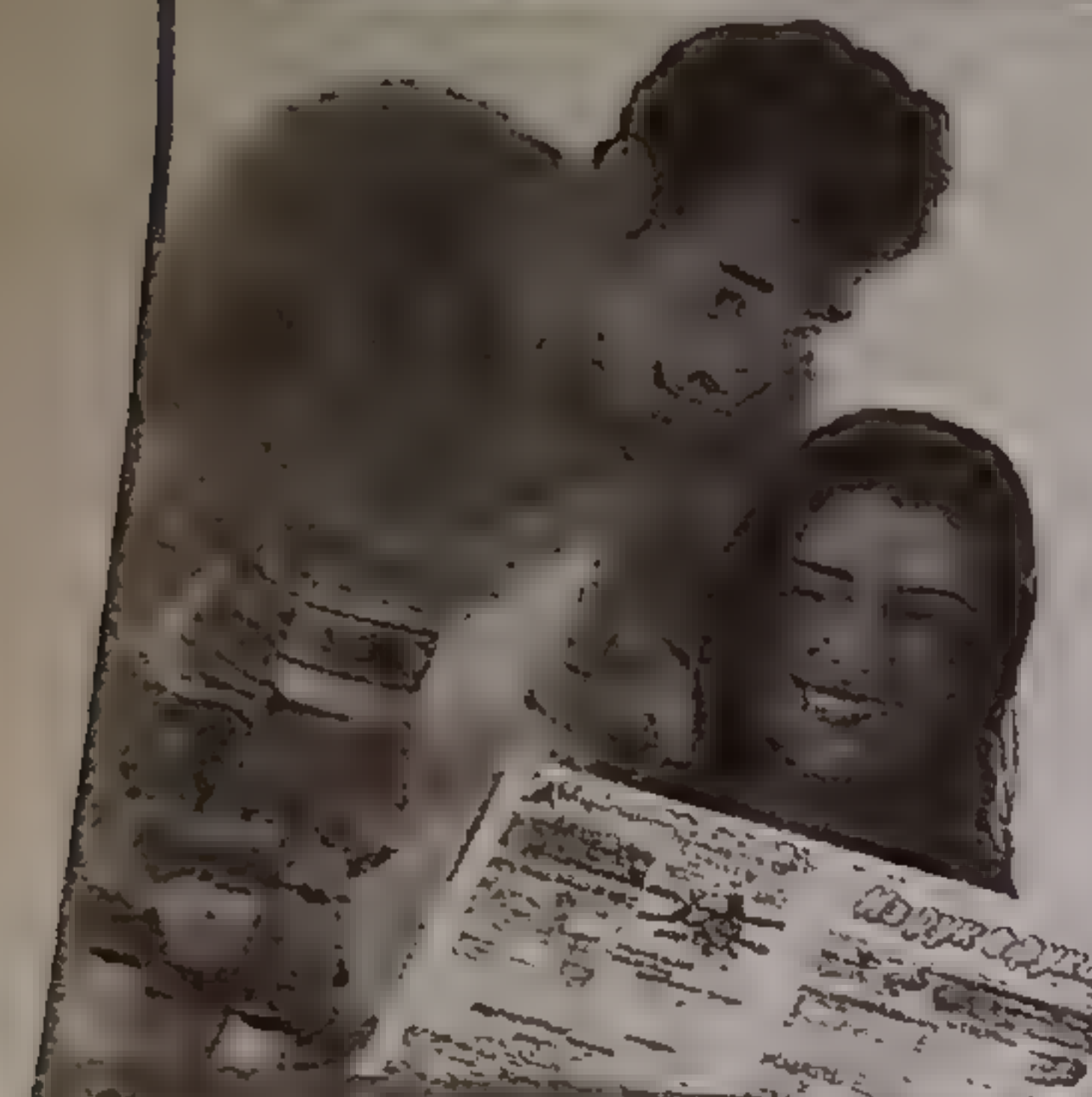
Саратов... Смоленск... Ставрополь... Стерлитамак... Тамбов... Тверь... Тольятти... Тула... Тюмень... Ульяновск... Уфа... Чебоксары... Челябинск... Ярославль...



ВЫ НЕ НАШЛИ

свое объявление в этом номере газеты

Это могло произойти по следующим причинам:



- Вы забыли указать номер контактного телефона или адрес, а также свою фамилию, когда заполняли купон бесплатного объявления. И то и другое должно быть обязательно указано для возможной проверки достоверности информации
- Телефонный номер, указанный Вами, не отвечал, или податель объявления отсутствовал, когда редакция пыталась проверить факт подачи объявления
- Ваше объявление было написано на купоне неразборчиво
- Содержание или характер Вашего объявления неприемлемы для публикации в нашей газете
- Объявление поступило в редакцию с опозданием, и оно будет опубликовано в следующем номере
- Объявление носит явно коммерческий характер, или объем решаемых Вами проблем не позволяет считать Вас частным лицом
- Мы поместили Ваше объявление в другую рубрику, более подходящую, чем та, которую Вы указали

Пожалуйста, перед тем как заполнить купон, внимательно ознакомьтесь с содержанием рубрик и условиями публикации объявлений

Станину-стол для токарного станка (для домашнего использования), новую, продаю. Т.50-14-78.

Станки деревообрабатывающий, универсальный и циркулярку, 2 штуки, б/у, продаю. Т.49-16-65.

Станки токарные,
автоматы 6-шпиндельные: 1K106, 1Б 240-8К, 16K20; полуавтомат 1A240, токарно-револьверные станки, зубофрезерные, в рабочем состоянии организация реализует. Товар сертифицирован. Т.8-927-800-13-31, Т.8-927-634-13-57

Станок сверлильный, немного б/у, отличном состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.74-05-02.

Станок для резки мрамора, брусчатки, керамогранита, переносной, профессиональный, за 35 тыс. руб. продаю. Т.31-22-06.

Станок деревообрабатывающий универсальный, заводского пр-ва (рейсмус, фуганок, циркулярка, продольное фрезерование), 380 В, по договорной цене продаю. Т.51-77-83

Станок для обработки стекла, б/у. Недорого. Т.8-920-259-15-29

Станок фальцепрокатный, новый, продаю. Т.(8552) 42-86-40, Т.42-87-14.

Станок
механический, ручной, для обжима наконечника тормозного шланга, отпечатка заводская, для ВАЗ, ГАЗ, УАЗ, за 15 тыс. руб., торг. Товар сертифицирован. Т.(8422)68-20-30, Т.8-927-271-52-34 в Ульяновске

Стремянку высота до лестницы 90 см, по договорной цене продаю. Т.54-25-50.

Шланг поливной, резиновый, новый, 10 м, за 15 руб./м продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Шланги кислородные 23.5 м 14.5 м, по 25 руб./м продаю. Т.79-96-87.

Шпалы новые, 50 штук, продаю. Т.96-40-26.

Электродвигатель внутреннего сгорания с насосом, с новым мотором, для полива, 5 л.с., воздушное охлаждение, новый, за 8 тыс. руб. продаю. Т.31-53-97, после 17 ч.

Электродвигатель 3-фазный, 380 В, 250 кВт, 446 л, КПД 93%, 1470 оборотов в минуту, в сборе с насосом, 245 л/сек., паспорт в наличии, гарантия 2 года, продаю. Т.(23)70-52-75, в Энгельсе

Электромотор на 4 кВт, 1500 об./мин., без эксплуатации, продаю. Т.74-52-88, по будням до 22 ч.

Электронасос для полива садов, огородов, новый, за 2 тыс. руб. продаю. Т.28-19-02.

Электронасос бытовой, "Кама-5", мощность 350 Вт, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-33-72, с 15 ч. до 21 ч.

Электронасос б/у, мощностью 1.5 кВт, 1350 оборотов, за 1 тыс. руб. продаю. Т.79-96-87.

Электропечь сопротивления СЦЗ-1, 1/7, б/у, продаю. Т.(267)2-22-43 2-22-45, в Марксе

Электросчетчик бытовой для гаража или дачи продаю. Т.32-41-20.

Эмальпровод
производства "Москабель-эмаль" организация реализует со склада в Самаре по цене ниже завода-изготовителя. Товар сертифицирован. Т.(8462)32-51-40

Прялку электрическую, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.61-60-06.

Прялку электрическую, деревянную, аналог ножной, б/у, недорого продаю. Т.29-48-48.

Ткань плащевую, цвет "хаки", длина 4 м, по договорной цене продаю. Т.56-46-32.

Ткань портьерную, цвет светло-бежевый, х/б + синтетика, ширина 80 см, длина 2.7 (2 шт.), 2 м (2 шт.) продаю. Т.26-04-72.

Тюль х/б, новый, 6 м 20 см, ширина 150 см, недорого продаю. Т.26-04-72.

Хвосты чернобурки, 10 штук, по 50 руб./шт продаю. Т.50-28-78.

Челнок для швейной машинки "Чайка", новый, производство г. Подольска, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Швейную машину, ножную, с тумбой, "Подольская", б/у, за 500 руб. продаю. Т.51-36-84, до 11 час., после 16 час.

Швейную машину "Пенза", за 400 руб. продаю. Т.45-40-23.

Швейную машину "Чайка", новую, все операции, за 2500 руб. продаю. Т.32-92-46.

Швейную машину "Тика" пр-во Финляндии, ножную, б/у, в рабочем состоянии, за 300 руб. продаю. Т.74-07-81.

Швейную машину "Сингер" ножную, б/у, в рабочем состоянии, недорого продаю. Т.33-08-70.

Швейную машину в футляре по договорной цене продаю. Т.78-24-35.

Швейную машину "Науман", старинную, в отличном состоянии, кабинетного типа, с подсветкой, многооперационную, шьет от шелка до кожи, по договорной цене продаю. Т.38-49-26., Галина Степановна.

Швейную машину ножную, в хорошем рабочем состоянии, недорого продаю. Т.78-25-68.

505

ТОРГОВОЕ И ПИЩЕВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
И МАТЕРИАЛЫ
Предложение

Автомат игровой

"Кран-машина", б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.(249)2-28-93, Т.(249)2-57-04

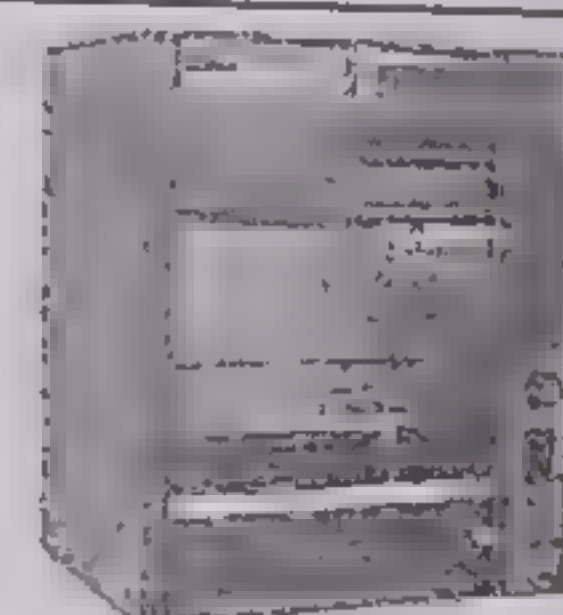
Аппарат кассовый "Ока-ПФ", новый, в комплекте с документацией, зарядным устройством, по договорной цене продаю. Т.8-903-382-67-36.

Аппарат кассовый "Ока-400", по договорной цене продаю. Т.22-73-34.

Аппарат кассовый "Миника-1102 Ф", б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.59-59-43

● **АППАРАТ** для производства газированной воды, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.20-16-44, Т.53-26-28
Весы циферблатные, новые, на 6 кг, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.27-13-41.

Весы "Тюмень", до 10 кг, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.20-45-72.



Продаю аппарат Куры-Гриль люлечный, новый на 8 кур, с тепловой витриной, компактный, от 220 Вольт, мощность 3 кВт, с подсветкой, высокая производительность. Гарантия, сервис. 71-88-46, в любое время.

Весы торговые до 15 кг, за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.52-76-51.

Витрину стеклянную, 1.5x2 м, в отличном состоянии, для непродовольственных товаров, за 8 тыс. руб., торг, продаю. Т.27-73-00

● **ВИТРИНУ** холодильную, на 380 В, б/у, за 5 тыс. руб. продаю. Торг. Т.60-04-59

500114



Игровой автомат,

азартный,

современный,

кредитного типа,

с банкприемником.

Тел. 89276166031

Витрины

холодильные, среднетемпературные, низкотемпературные, автооттайка, нержавейка, гарантия, от 8900 руб. Товар сертифицирован. Т.(8462)59-15-43, Т.(84657)6-14-04

Витрины

холодильные "Берга" от 2 тыс.



**ИГРОВАЯ СИСТЕМА
РОМАШКА. ДЕШЕВО
ЛИЦЕНЗИЯ**
(0912) 44-05-15
8-910-642-11-88

● **ЛАРЬ** торговый, 2x1,5x1,2 метра, из поликарбоната, новый, за 7,8 тыс. руб. продаю. Т.60-96-05
Машины упаковочные, для видеокассет, дисков, продуктов и т.д., за 700 руб. продаю. Т.50-20-80.

Оборудование

по розливу безалкогольных газированных напитков в ПЭТ-бутылки, производительностью 600 и 1200 бут./час, продаю. Товар сертифицирован. Т.(8482)42-89-95, Т.(8482)78-95-36 в Тольятти

Оборудование

производственное: тестораскаточная машина пр-ва Харькова, взбивальная машина универсальная, пр-ва Венгрии, продаю. Сертификовано. Т.(8482)78-88-16, Т.(8482)39-21-29

Прилавок торговый, застекленный, 1x1.1x0.5 м, б/у, по договорной цене продаю. Т.28-03-86.

● **ПРИЦЕП** "Тонар-8745", с холодильным оборудованием для продажи мясной продукции 2002 г. вып. Т.92-43-95

● **СОКОВЫЖИМАЛКУ** профессиональную, новую, на гарантии, до 55 кг/час., вплоть до петрушки и сельдерея, за 18 тыс. 320 руб. продаю. Т.60-96-05

Стеллаж стеклянный, новый, 2x0,4x2,2 метра, за 8 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.75-05-12 строго с 19 до 21 ч

Флягу алюминиевую, емкостью 40 литров, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-13-07.

Ящики для пивных бутылок, 50 шт., по договорной цене продаю. Т.78-50-09.

508

**ОБОРУДОВАНИЕ
И МАТЕРИАЛЫ
Ремонт
и сервис**

Ремонт часов настенных, настольных, на...

Компрессор производительность 30 л/мин. куплю. Т.8-904-701-43-10.

Лампы генераторные ГУ-23А, ГУ-66А, ГУ-68А, ГЛ-12А, электромагнитные муфты, тиристоры, трансформаторы закалочный, конденсаторы ЭСДК, ЭОБК, преобразователи частоты, ВПЧ куплю. Т.(812)345-02-13

Лист алюминиевый толщиной 1-3 мм, размером от 60x60 см, можно несколько листов, куплю. Т.45-18-30

Лом

никельсодержащий, никром, никель, титан покупаем дорого по состоянию. Лаборатория. Удобный проезд. Лиц. N 0056307, выд. ЛПМО. Т.(095)785-36-42

Лом

нержавежки, жаропрочки, никрома, титана, никеля, цветных металлов, олова купим дорого. Предоставляем проездные документы. Лиц. N 0123371, выд. Мос. лиц. палатой. Т.(095)928-57-92, Т.(095)925-94-31

Лом и отходы

цветных металлов покупаем по высоким ценам. Самовывоз. Принимаем на разделку кабель б/у, электродвигатели разные, теплообменники, трансформаторы и т.д. Лиц. N 58, выд. адм. Сам. обл. Т.(8462)37-03-12, Т.(8462)60-06-79

ООО "АНДРЕЕВСКИЙ"
ПОСТОЯННО

ЗАКУПАЕТ

у предприятий:

- отходы кабеля

- эл. двигатели б/у

- теплообменники б/у

а также прочий лом

отходы цветных

металлов

Лиц. Г-855577 выд. Лиц. обл. Сам. обл. 27.09.01

Самара, 5 просека, д. 66

(8462) 16-29-92, 18-35-97

Лом и сплавы

свинца, лом свинцово-кислотных аккумуляторов, сурьму металлургическую покупаем по высоким ценам предприятие-производитель свинца. Лиц. N 012741, выд. МЛП. Т.(095)169-54-11, Т.(095)169-52-72

Металл: уголок, арматуру, швеллеры, б/у, для гаража и хозяйственных нужд куплю. Т.56-29-33.

Микромоторы электрические, марка ЛПР-42 10 штук, цена 100 руб. Т.57-18-14

Станок для обработки стекла, б/у. Недорого. Т.8-920-259-15-29

Станок фальцепрокатный, новый, продаю. Т.(8552) 42-86-40, Т.42-87-14.

Станок

механический, ручной, для обжима наконечника тормозного шланга, отпечатка заводская, для ВАЗ, ГАЗ, УАЗ, за 15 тыс. руб., торг. Товар сертифицирован. Т.(8422)68-20-30, Т.8-927-271-52-34 в Ульяновске

Стремянку высота до лестницы 90 см, по договорной цене продаю. Т.54-25-50.

Счетчик электрический 3-фазный, за 150 руб. продаю. Т.56-04-62.

Счетчик электрический, 3-фазный, 380 В, по договорной цене продаю. Т.28-19-02.

Счетчик холодной воды, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

Счетчик холодной воды, диаметром 80, по договорной цене продаю. Т.44-58-71.

Теплицу, площадью 1 га, конструкции оцинкованные, на демонтаж. Т.(0922)21-01-33, Т.(0922)21-39-13

Терморегулятор РТИ-3, новый, для инкубатора любой мощности, по договорной цене продаю. Т.35-05-31, Михаил

Тиски слесарные, ширина губок 90 мм, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.43-51-59.

Топоры 2 штуки, новые, по 70 руб./шт. продаю. Т.48-58-15.

Трансформатор сварочный 220 Вт, электроды 3-5 мм, гарантия 6 месяцев, продаю. Т.44-67-42

Трансформатор ОСМ-1, 0,25-50/60 Гц, 220-110-42-22-5, продаю. Т.33-78-93.

Трансформатор новый продаю. Т.64-16-40.

●ТРАНСФОРМАТОР ТМЗ-400, 6/380, недорого продаю. Т.8-903-382-50-21

Трос диаметром 10 мм, 8 мм, 500 м, продаю. Т.48-55-50.

Трубку медную, диаметр 4-16 мм, 5 диаметров по 25 п.м., по договорной цене продаю. Т.92-57-21.

Трубу нержавеющую, 3/4 дюйма, 3,5 м, продаю. Т.33-78-93.

Цепи пильные "Stihl" Германия, для бензо-и электропил, 10 штук, по 165 руб./шт продаю. Т.79-77-81, с 19.00 до 22 ч. Алексей

Швеллер N 10, длиной 2,5 метра, 1 штуку, продаю. Т.43-51-59.

Шланг поливочный, 3/4, черного цвета, желтого цвета, 20 м, немного б/у, в отличном состоянии, за 500 руб. продаю. Т.33-10-10.

Электронасос б/у, мощностью 1,5 кВт, 1350 оборотов, за 1 тыс. руб. продаю. Т.79-96-87,

Электропечь сопротивления СЩЗ-1, 1/7, б/у, продаю. Т.(267)2-22-43 2-22-45, в Марксе

Электросчетчик бытовой для гаража или дачи продаю. Т.32-41-20

Эмальпровод

производства "Москабель-эмаль" организация реализует со склада в Самаре по цене ниже завода-изготовителя. Товар сертифицирован. Т.(8462)32-51-40

Ящик деревянный, с ручками, 30х50х50 см, за 100 руб. продаю. Т.45-40-23.

Ящики металлические, 2 шт., 1х1 м, под инструменты, по 400 руб. продаю. Т.56-30-79. с 8 ч. до 22 ч.

504

ШВЕЙНОЕ И ВЯЗАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ Предложение

Вельвет черного и серого цвета, по 20 м, по 45 руб. за м продаю. Т.28-19-02.

Винилискожу 5 рулонов, по 25 м, цвет "гнлая вишня", по 1250 руб. за рулон продаю. Торг. Т.26-29-17.

Вязальную машину новую "Каскад", в упаковке, за 2 тыс. руб. продаю. Т.54-26-25.

Вязальную машину новую "Северянка", плоско-настольную, продаю Т.32-01-20.

Галстуки пионерские, из красной шелковой ткани, 50 штук, по 5 руб./шт. продаю. Т.26-16-37.

Гипюр крученный, 4 м, по договорной цене продаю. Т.56-46-32.

Драп на пальто, зеленого цвета, длина 2,5 м, "кружевница", длина 2,5 м, продаю. Т.56-46-32.

Кусочки кожи, в размере 1 мешка, продаю. Т.78-24-35

Нитки шерстяные, фабричные, 8 кг, по 10 руб. за 100 грамм продаю. Т.64-59-16.

Нитки бабины, хлопок и шелк, по 10 шт., продаю. Т.79-84-03.

Оверлок 3-ниточный, пр-во КНР, новый, за 2,4 тыс. руб. продаю. Т.20-16-74. в любое время

Отрезы текстильные - шелковые, шерстяные, костюмные, бельевые, бархат малинового цвета, тюль, по 2,5 м, продаю. Т.71-39-66., после 20 ч.

Плюш бордового цвета, 1,5 м шириной, 10 м, по 300 руб./м продаю. Т.52-00-06.

Швейную машину "Чайка", новую, все операции, за 2500 руб. продаю. Т.32-92-46.

Швейную машину "Тика" пр-во Финляндии, ножную, б/у, в рабочем состоянии, за 300 руб. продаю. Т.74-07-81.

Швейную машину "Сингер" ножную, б/у, в рабочем состоянии, недорого продаю. Т.33-08-70.

Швейную машину в футляре по договорной цене продаю. Т.78-24-35.

Швейную машину "Науман", старинную, в отличном состоянии, кабинетного типа, с подсветкой, многооперационную, шьет от шелка до кожи, по договорной цене продаю. Т.38-49-26., Галина Степановна.

Швейную машину ножную, в хорошем рабочем состоянии, недорого продаю. Т.78-25-68.

Швейную машину ножную "Паннония", за 400 руб. продаю. Т.44-28-34.

Швейную машину ручную "Зингер", продаю. Т.44-28-34.

Швейную машину "Зингер", старинную, в хорошем состоянии, продаю. Т.20-58-28.

Швейную машину "Подольская" ручную, б/у, недорого продаю. Т.29-00-85. после 20 ч.

Швейную машинку "Подольская", ножную, не кабинетную, в хорошем рабочем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.52-90-38.

Швейную машину "Веритас", пр-во Германии, ножную, кабинетную, многооперационную, б/у, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.33-09-69. дом.

Швейную машину "Зингер" ножную, б/у, в рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.35-09-88.

Швейную машину старинную, ручную, продаю. Т.26-55-18.

Швейную машину "Лада", производство Чехии, механическую, кабинетную, б/у, в хорошем рабочем состоянии, за 800 руб. продаю. Т.35-14-93

Швейную машину "Чайка 142М", ножную, с тумбой, продаю. Т.29-38-62 с 9 до 12 час.

Швейную машинку с тумбой "Подольск" класс 1 М, 1963 г. вып., продаю. Т.35-14-54, Т.8-927-623-57-23

Швейную машинку ручную "Подольская", за 450 руб. продаю. Т.64-80-66.

Швейную машинку "Подольскую", ножную, б/у, в хорошем состоянии, со столиком, за 1 тыс. 300 руб. продаю. Т.54-25-50.

Швейную машинку "Зингер", ножную, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-50-09.

Швейные машинки для пошива кожаных изделий из кожи, новые, 2 штуки, по 1,5 тыс. руб. продаю. Т.37-07-59. с 17 до 21 ч

Электропривод к швейной машине, пр-во Китая, новый, за 500 руб. продаю. Т.52-52-43.

Электропрямку с паспортом, б/у, по договорной цене продаю. Т.95-30-63.

современный,
кредитного типа,
с банкоприемником.
Тел. 89276166031

Витрины

холодильные, среднетемпературные, низкотемпературные, автооттайка, нержавеющей, гарантия, от 8900 руб. Товар сертифицирован. Т.(8462)59-15-43, Т.(84657)6-14-04

Витрины

холодильные "Вега" от 9 тыс. руб.; лари, шкафы. Гарантия. Доставка. Товар сертифицирован. Приглашаем дилеров. Т.(8462)28-29-40 в рабочее время, Т.(8462)15-11-15 вечером

●ВИТРИНЫ холодильные; низкотемпературные лари под мороженое и с глухой крышкой, шкаф холодильный; камеру морозильную 6 куб. м; стеллаж, б/у, в отличном состоянии. Т.72-67-20

Продаю "Ромашку",
3 числа, 2 монитора.
Тел.: 8-905-381-06-09

Витрины

приглашаем на заказ. Цены низкие. Т.59-76-75, Т.43-36-20

Ларек металлический, 6 кв.метров, без места, недорого продаю. Т.22-23-55.

●ЛАРЕК торговый 8 кв. м, без места, продается. Т.70-46-85

Лари

морозильные "Дерби", б/у, в хорошем состоянии; игровой автомат (столбик "Огни удачи") продаются. Т.40-45-58

Лари

морозильные, шкафы холодильные, холодильники импортные, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.50-75-73 пн.-пт. с 10 ч. до 17 ч.

рей, за 18 тыс. 320 руб. продаю. Т.60-96-05

Стеллаж стеклянный, новый, 7*0,4*2,2 метра, за 8 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.75-05-12 строго с 19 до 21 ч

Флягу алюминиевую, емкостью 40 литров, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-13-07.

Ящики для пивных бутылок, 50 шт., по договорной цене продаю. Т.78-50-09.

508

ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ Ремонт и сервис

Ремонт часов настенных, настольных, ручных. Механических и кварцевых. Т.29-23-61. с 10 до 18 ч

509

ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ

Спрос

Автоматы контакторы КТ, КПВ, КТПВ, МК, КВ, реле РП, РТ-40, РН, РУ-21, РТЗ, РВ, РЭВ, БК, БПН, БПТ, КЗ, РСВ, механизмы МЭО, тумблеры ПН, ППН, В, куплю. Т.(8352)30-91-93

Автоматы реле РП, РТ-40, РН, РУ-21, РТЗ, РВ, РЭВ, БК, БПЗ, БПЗ, БПТ, БПТ, БПН, контакторы КВ, КТПВ, МК, механизмы МЭО, переключатели ПН, ППН, В куплю. Т.(8352)45-71-95

Автоматы ВА, реле РТ, РВ, РН, РТЗ, РНТ, блоки БПТ, БПН, БПЗ, БК, контакторы КПВ, КТПВ, КВ, МК куплю Т.(8352)61-04-93

Автоматы, Автоматы ВА, реле РП, РТ, РВ, РЭВ, РУ, РТЗ и другие, блоки БК, БПЗ, БПТ, БПН, контакторы КВ, КТПВ, КЛВ, МК, новые и б/у, куплю. Т.(8352)61-04-93

Автомобильные нейтрализаторы (катализаторы) 2 шт., б/у, куплю. Т.(8432)78-94-52, &WWartis_d@mi.ru

Аккумуляторы

б/у кислотные и щелочные покупает организация. Дорого. Оплата немедленно. Возможен самовывоз. Лиц: N 5858585, выд. ППНО, Лиц. палата Н. Новгорода. Т. (8 3 1 2) 7 4 - 9 4 - 9 3 ., Т.(8312)74-94-95

●АНОДЫ никелевые, титан, новые аккумуляторы НК, куплю. Т.96-74-43., Т.59-86-47

Графит

электродный и другие марки графита МПГ, АГ1500, химреактивы, покупаем. Т. (8 6 3 2) 5 2 - 5 4 - 2 0 ., Т.(8632)90-82-22

Емкость из нержавеющей по договорной цене куплю. Т.73-66-39, Т.59-30-05

Лом и сплавы

свинца, лом свинцово-кислотных аккумуляторов, сурьму металлическую покупает по высоким ценам предприятие-производитель свинца. Лиц. N 012741, выд. МЛП. Т.(095)169-54-11, Т.(095)169-52-72

Металл: уголок, арматуру, швеллеры, б/у, для гаража и хозяйственных нужд куплю. Т.56-29-33.

Микрометры электрические, марка ДПР-42, 10 штук, новые, куплю. Т.27-18-45.

Неликвиды.

Купим электродвигатели 15-5000 кВт, насосы, компрессоры АФ, а также трансформаторы и КТП. Т.(095)723-41-55, e-mail: energosnab@fromru.com

Нержавежки лом,

а также лом с высоким содержанием никеля организация купит дорого. Лиц. N 012160, выд. МЖИЛ. Т.(095)926-84-32, Т.8-903-199-77-61

Никель

и сплавы, титан, ВК, ЮНДК, Р6М5 в виде лома. Анализы, оплата, разгрузка немедленно. Лиц. N 012112 МЛП. Т.(095)782-16-20

Купим лом

черных металлов.

Автомобильные

и вагонные поставки.

Цены высокие!

Т.: 52-48-09,

52-48-10, 52-48-11

Лиц. Г 635624 экз. М.м. лом метал. С.с. 1994

купона, телефонная услуга на данные рубрики не распространяется.

В рубрике 801-833 объявления, в которых для ответа указывается способ связи «до востребования» с указанием фамилии или «абонентский ящик», публикуются бесплатно на купонах. Объявления с телефоном или полным домашним адресом публикуются за плату также с предъявлением документа, удостоверяющего личность.

Бесплатные объявления, использующие в качестве способа связи номер сотового телефона, принимаются только на пунктах приема объявлений по предъявлении документов, удостоверяющих личность и право владения этим номером

Редакция вправе изменять требования к содержанию и условия публикации всех категорий объявлений, в т.ч. подвешиваемых по телефону

Ответственность за информацию, содержащуюся в бесплатных платных объявлениях, также рекламе, несет их податель.

Редакция заранее принимает и осуществляет печать - мы стремимся передать вам информацию как можно быстрее. При этом сплошная корректура не представляется возможной.

Петензии по частным объявлениям принимаются в течение 5 дней со дня публикации.

Редакция предупреждает: некоторые податели объявлений могут проявить недобросовестность при контакте с вами. Пожалуйста, будьте осторожны и предусмотрительны!

Вы можете оперативно разместить бесплатное объявление в любой из газет группы "ИЗ РУК В РУКИ"

Группа газет Из рук в руки

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| •Ахтук
•Алматы
•Астана
•Байнаул
•Белгород
•Брест
•Брянск
•Вильнюс
•Витебск
•Владимир
•Владивосток
•Владикавказ
•Волгоград
•Вологда
•Воронеж
•Гомель
•Гродно | •Днепропетровск
•Екатеринбург
•Житомир
•Ивано-Франковск
•Ижевск
•Иркутск
•Ишкар-Ола
•Казань
•Калининград
•Калуга
•Караганда
•Кемерово
•Київ
•Киров
•Комсомольск-на-Амуре
•Кострома
•Краснодар | •Курск
•Липецк
•Магнитогорск
•Мин. Воды
•Минск
•Могилев
•Москва
•Наб. Челны
•Нальчик
•Н. Новгород
•Новгород
•Новокузнецк
•Новосибирск
•Новосибирск
•Обнинск
•Оренбург
•Одесса | •Омск
•Орел
•Пенза
•Пермь
•Петрозаводск
•Псков
•Ростов-на-Дону
•Рязань
•Самара
•Саратов
•Саранск
•С.-Петербург
•Смоленск
•Ставрополь
•Стерлитамак
•Тамбов
•Тверь | •Тольятти
•Томск
•Тула
•Тюмень
•Улан-Удэ
•Ульяновск
•Уссурийск
•Уфа
•Хабаровск
•Харьков
•Херсон
•Чебоксары
•Челябинск
•Черкассы
•Якутск
•Ярославль |
|---|---|---|--|---|

Услуги On-line

Объявления по телефону и интернету

- Услуга предназначена только для объявлений исключительно частного характера, не связанных ни с коммерческой, ни с предпринимательской деятельностью. На все объявления, принимаемые по интернету, распространяются правила для публикации объявлений.
- Объявления, передаваемые в режиме On-line, публикуются бесплатно и могут содержать информацию исключительно о частных (единичных) случаях продажи имущества, принадлежащего подателю объявлений

Реклама на сайте ИЗ РУК В РУКИ

На страницах сайта можно разместить рекламу в виде баннера на срок 1 месяц. Баннер представляет собой прямоугольное изображение. Баннер может быть выполнен в виде статичной картинкой.

| Размеры баннера: | Варианты размещения баннера: |
|-----------------------------|---|
| 610x55 pixels (21x1,8 см) | Позиция "II" на титульной странице |
| 100x100 pixels (3,5x3,5 см) | Позиция "0" на первой странице |
| 200x55 pixels (7x1,8 см) | Позиция "I" на первых страницах тематических разделов с формой поиска |

Тарифы начало действия - 1 февраля 2004 года
Все расценки приведены без учета НДС 10%

| Стоимость изготовления баннера | Стоимость | Наценка за анимацию |
|--------------------------------|-----------|---------------------|
| Размеры (pixels) | | |
| 610x55 | 200р. | +50% |
| 200x55 | | |
| 100x100 | | |

Срок публикации баннера - 5 дней с момента поступления заказа в редакцию и предварительной оплаты

| Стоимость размещения баннера | Позиция | Размер (pixels) | Стоимость |
|--|--------------|-----------------|-----------|
| На титульной странице саратовского издания газеты ИЗ РУК В РУКИ | | | |
| Внизу страницы | Позиция "II" | 610x55 | 1000р. |
| На первой странице саратовского издания | | | |
| Внизу страницы | Позиция "0" | 610x55 | 700р. |
| Внизу страницы | Позиция "0" | 200x55 | 240р. |
| Вверху, в правом поле страницы | Позиция "0" | 100x100 | 450р. |
| На первой странице тематического раздела с формой поиска объявлений | | | |
| Внизу страницы | Позиция "I" | 610x55 | 450р. |
| Внизу страницы | Позиция "I" | 200x55 | 180р. |

Адрес ИЗ РУК В РУКИ в интернете:

<http://www.izrukvruki.ru>

КРАСОТА И УДОБСТВО
строка в таблице (размер 262x20). 5 выходов
манжеты (пара) 1400 р.
450 р.

"КУДА ПОЙТИ УЧИТЬСЯ?"
строка в таблице (размер 262x20). 5 выходов 1100 р.

КОМПЬЮТЕРНЫЙ КЛУБ
строка в таблице (размер 262x15). 5 выходов 1300 р.
строка в таблице (размер 262x20). 5 выходов 1500 р.
манжеты (пара) 450 р.
информационное окно 750 р.

"ОТДОХНИ СО ВКУСОМ!"
строка в таблице (размер 262x20). 4+16 бесплатно 1100 р.

КАРТА ГОРОДА "АВТОМАРКЕТ", 5 выходов 1400 р.

КАРТА ГОРОДА "МОБИЛЬНЫЕ СРЕДСТВА СВЯЗИ", 5 выходов 700 р.

КАРТА ГОРОДА "СТРОИТЕЛЬНЫЕ И ОТДЕЛОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ", 5 выходов 1000 р.

"АВТОШКОЛЫ, АВТОКУРСЫ"
строка в таблице (размер 130x20). 5 выходов 850 р.

"РИТУАЛЬНЫЕ УСЛУГИ"
строка в таблице (размер 130x20). 5 выходов 750 р.

"БЕГУЩАЯ СТРОКА"
(262x10) на 10 страницах 1500 р.

НАЦЕНКИ НА РАЗМЕЩЕНИЕ МОДУЛЬНОЙ РЕКЛАМЫ

| | |
|---|-------|
| первая полоса I части (мин. 12 мод.) | +100% |
| первая полоса II части (мин. 6 мод.) | +50% |
| последняя полоса I части (мин. 6 мод.) | +30% |
| последняя полоса II части (мин. 6 мод.) | +30% |
| третья полоса (мин. 6 мод.) | +30% |
| позиционирование | +15% |
| выворотка | +10% |
| за цвет на внутренних полосах | +20% |

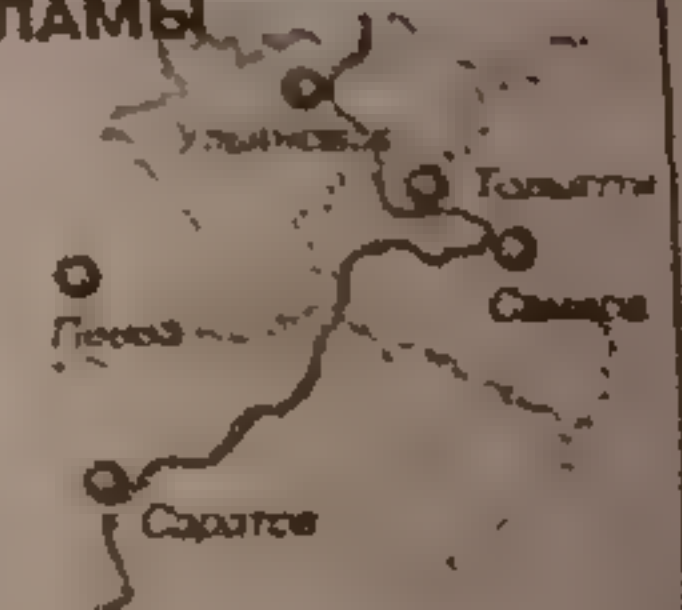
МЕЖДУНАРОДНОЕ ОБЪЯВЛЕНИЕ

одна публикация в газете одного города (до 20 знаков) 570р.
частного характера (на английском языке) 20 руб. (на русском языке) 40р.

РЕКЛАМНАЯ УСЛУГА НА РЕГИОН СРЕДНЕГО ПОВОЛЖЬЯ (СКИДКА 30%)

ОДНОВРЕМЕННАЯ ПУБЛИКАЦИЯ ПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ И РЕКЛАМЫ

| город | ОБЧ до 20 слов | ОБЧ до 40 слов | ОБР до 20 слов | ОБР до 40 слов | 1 модуль |
|-----------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------|
| Самара | 280р. | 441р. | 259р. | 399р. | 280р. |
| Тольятти | 154р. | 195р. | 131р. | 163р. | 148р. |
| Ульяновск | 168р. | 196р. | 154р. | 168р. | 107р. |
| Пенза | 37р. | 48р. | 31р. | 40р. | 54р. |
| Саратов | 119р. | 177р. | 114р. | 168р. | 114р. |



УСЛОВИЯ ПРИЕМА

- Рекламно-информационные материалы принимаются с предъявлением паспорта, военного, водительского удостоверения. Если заказ оформляется от имени организации, также необходимо наличие доверенности.
- Рекламно-информационные материалы от организаций принимаются при наличии заявки на размещение, доверенности, гарантийного письма при безналичной оплате заказа.
- Заказы на рекламно-информационные материалы принимаются по факсу в виде заявок на фирменном бланке с указанием почтовых и банковских реквизитов.
- Реклама товаров, подлежащих обязательной сертификации, должна иметь пометку "Сертифицировано" (если имеется сертификат) или "Подлежит сертификации" (если сертификат отсутствует). Ответственность за достоверность данной информации несет заказчик.
- Заказы на размещение рекламно-информационных материалов о лицензируемых видах деятельности принимаются с предъявлением оригиналов лицензий или их надлежаще заверенных копий. В тексте каждого из этих рекламно-информационных материалов должен присутствовать регистрационный номер лицензии, а также информация об органе, ее выдавшем.
- При приеме к публикации рекламно-информационных материалов редакция руководствуется положениями Федерального Закона "О рекламе", иными Федеральными законами, а также собственными требованиями к содержанию и оформлению всех заказов, предназначенных для размещения в газете ИЗ РУК В РУКИ.
- Для всех фотообъявлений требуется качественная, резкая фотография (не Polaroid). Фотообъявление может содержать информацию только об одном конкретном предмете продажи или конкретном лице. Информация о предоставлении каких-либо услуг в фотообъявлении не допускается.

ПРАВИЛА ПУБЛИКАЦИИ

- Размещение рекламно-информационных материалов производится на условиях предварительной оплаты в течение 5 банковских дней с момента выписки счета. В случае задержки платежа заказ утрачивает силу.
- Модульная реклама, фотообъявления, текстовые объявления размещаются по тематически соответствующим рубрикам (подрубрикам) или вблизи них.
- Рубрики и подрубрики для публикации рекламно-информационных материалов определяет редакция.
- Отмена запланированных публикаций рекламно-информационных материалов Заказчиком влечет возврат денежных средств за вычетом неустойки в размере 10% от стоимости отмененных публикаций; в случае отмены запланированных публикаций фотообъявлений перерасчет заказа и возмещение затрат не производится.
- Петензии по платным объявлениям и рекламе принимаются в течение 3 дней со дня первой публикации.

ТЕЛЕФОНЫ И АДРЕСА



Адреса и время работы пунктов приема рекламы и объявлений на последней полосе первой части газеты



телефон/факс 783-008, 783-007
с 9 до 18 ч. (в будние дни) - справки только о платных услугах



пейджер 481-000 абонент ИЗ РУК В РУКИ
e-mail: rekl@saratovhands.ru

Бесплатные услуги

ВНИМАНИЕ!

Ваше объявление после его получения редакцией будет опубликовано в ближайшем выпуске при точном соблюдении правил. Кроме того, во избежание недоразумений просим вас учесть следующее:

- Бесплатно публикуются только объявления частного характера от частных лиц.
- Объявления от организаций принимаются на платной основе, согласно существующим расценкам.
- Объявления в рубрики: 111, 112, 113, 116 (посуточно), 130-134, 138-145, 148, 149, 180-187, 208, 218, 222, 302-318, 380-387 (контрольные, курсовые, дипломные работы), 457, 505, 515, 518 (оргтехника), 540, 550-558, 560-564, 580, 595-596, 598 (медицинское оснащение), 650 (услуги ведущего развлекательных мероприятий), видеосъемка, фотосъемка, 701, 750, 930 (пищевые добавки), 950 под рубрику "Предложение", а также объявления лиц, занимающихся коммерческой деятельностью, в т.ч. коммерческой реализацией автомобилей, операциями с недвижимостью, посредников, профессиональных предпринимателей в сфере услуг не относятся к категории объявлений частного характера и поэтому **бесплатно не публикуются**. То же самое относится к объявлениям о распространении товаров посредством т.н. многоуровневого маркетинга (кадровых "пирамид" и прочее), равно как о предоставлении услуг и приглашении к сотрудничеству в этой области. Сообщения такого рода могут быть размещены по существующим расценкам. Координаты лиц, нарушающих данные условия, выясняются, и их объявления ставятся под компьютерный запрет на публикацию.
- Внимание: на вышеперечисленные рубрики и категории телефонная услуга не распространяется.**
- Объявления, касающиеся операций с недвижимостью, публикуются бесплатно на купонах при наличии документов, подтверждающих право собственности. На этих же условиях принимаются объявления в рубрики 403, 405.
- В рубрики 101-106, 150, 403-405, 510, частные объявления принимаются только на купонах, телефонная услуга на данные рубрики не распространяется.
- В рубрике 801-833 объявления, в которых для отклика с указанием фамилии «до востребования» с указанием фамилии «абонентский ящик», публикуются бесплатно на купонах. Объявления с телефоном или полным домашним адресом публикуются за плату также с предъявлением документа, удостоверяющего личность.
- Бесплатные объявления, использующие в качестве способа связи номер сотового телефона, принимаются только на пунктах приема, удостоверяющих личность и право владения этим номером.
- Для рубрик, отмеченных в "Содержании" на стр. 2 значком "+" существуют особые требования к объявлениям. С этими требованиями вы можете ознакомиться в редакции или на редакционных пунктах (см. последнюю страницу первой части).
- Объявления, в которых в качестве способа связи указан пейджер, публикуются в том случае, если дополнительно указывается номер стационарного телефона.
- Объявления о видах деятельности, подлежащих лицензированию, публикуются с предъявлением редакции лицензии или разрешения на занятие соответствующей деятельностью.
- Если количество товаров, сырья или материалов в объявлении о купле-продаже не оговаривается, объявление считается коммерческим. Это относится и к объявлениям о продаже, обмене, сдаче квартир (комнат) без указания их характеристик, а также о продаже породистых домашних животных с родословной.
- Не публикуются:** объявления о покупке-продаже незарегистрированных компьютерных программ, государственных наград СССР и России, паспортов и других документов индивидуального назначения, не подлежащих передаче другим лицам, неприемлемые для печати по соображениям смысла и этики объявления с просьбой о предоплате или почтовой пересылке денежных сумм и других ценных вложений в качестве оплаты за товары и услуги, объявления в рубрике 275 об экзотических животных, объявления в рубрике 636, 639 о продаже-покупке действующего огнестрельного и холодного оружия, клыков моржа, бивней слона и мамонта не в изделии, а также драгоценных металлов и драгоценных камней не в изделиях, объявления в рубрике 720 о продаже-покупке любого вида оружия.
- Редакция оставляет за собой право редакционной обработки объявлений с целью придания им качества, удобных для читательского восприятия. Достоверность ряда объявлений контролируется по указанному в разделе "Данные о клиенте" контактному телефону.
- Редакция вправе изменять требования к содержанию и условия публикации всех категорий объявлений, в т.ч. подаваемых по телефону.
- Ответственность за информацию, содержащуюся в бесплатных и платных объявлениях, а также за достоверность информации, переданной вам редакцией, мы стремимся передать вам информацию как можно быстрее. При этом сплошная корректура не представляется возможной.
- Претензии по частным объявлениям принимаются в течение 5 дней со дня публикации.
- Редакция предупреждает: некоторые податели объявлений могут проявить недобросовестность при контакте с вами. Пожалуйста, будьте осторожны и предусмотрительны!

Вы можете оперативно разместить бесплатное объявление в любой из газет группы "ИЗ РУК В РУКИ"

Группа газет

Из рук в руки

• Бухарь
• Днепропетровский
• Житомир

• Курск
• Липецк
• Магнитогорск
• Мин. Ямал

• Омск
• Орел
• Пенза
• Пермь

• Тольятти
• Томск
• Тула
• Тюмень

Платные услуги

ТАРИФЫ начало действия - 1 июня 2004 года

Все расценки приведены без учета НДС (10%)

ВЫДЕЛЕННЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

| | | | |
|---|-----------|------------|--------|
| ЧЕРНЫЙ ФОН | A | до 20 слов | 170 р. |
| | | до 40 слов | 252 р. |
| РАМКИ | A | до 20 слов | 162 р. |
| | | до 40 слов | 240 р. |
| ВЫДЕЛЕННЫЕ СЛОВА (для частных лиц) | ★ Тип I | до 20 слов | 92 р. |
| | ● Тип II | до 20 слов | 114 р. |
| | ▼ Тип III | до 20 слов | 64 р. |
| АВТОФОТООБЪЯВЛЕНИЕ (в рубриках 401-479) | | до 20 слов | 40 р. |

МОДУЛЬНАЯ РЕКЛАМА

| | категория "А" | категория "В" | категория "С" |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Базовый модуль 42 x 20 мм | 162 р. | 142 р. | 102 р. |
| Стоимость 1 кв.см | 19,29 р. | 16,90 р. | 12,14 р. |

Минимальный формат - 3 модуля
К категории "А" относятся рубрики: 1, 170-189, 220-229, 401-459, 501, 509, 530-539, 560-569
К категории "В" относятся рубрики: 101-169, 201-219, 460-489, 504-508, 510-519, 540-559, 570-599, 620-629, 701-750
К категории "С" относятся рубрики: 240-289, 302-389, 601-609, 630-659, 801-959

МАНЖЕТА НА ПЕРВОЙ ПОЛОСЕ

| | |
|------------------------|---------|
| МАНЖЕТА (размер 40x62) | 1400 р. |
|------------------------|---------|

ФОТООБЪЯВЛЕНИЯ ЧАСТНОГО ХАРАКТЕРА

| | |
|------------------------|-------|
| фото модуль 42 x 20 мм | 64 р. |
|------------------------|-------|

Минимальный формат - 2 модуля

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ВИТРИНЫ

| | |
|---|---------|
| "НОВОСТРОЙКИ САРАТОВА" (минимальное количество строк - 5) строка в таблице | 50 р. |
| "СТРОИТЕЛЬНЫЙ РЫНОК" (минимальное количество строк - 10) строка в таблице | 15 р. |
| "Визитная карточка", 4 выхода | 1056 р. |
| ВИТРИНА ПУТЕШЕСТВИЙ (минимальное количество строк - 5) строка в таблице | 60 р. |
| манжеты (пара) | 450 р. |
| информационное окно "КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ" строка в таблице (262x20), 5 выходов | 1400 р. |
| манжеты (пара) | 450 р. |
| "КУДА ПОЙТИ УЧИТЬСЯ?" строка в таблице (262x20), 5 выходов | 1100 р. |
| КОМПЬЮТЕРНЫЙ КЛУБ строка в таблице (размер 262x15), 5 выходов | 1300 р. |
| строка в таблице (размер 262x20), 5 выходов | 1500 р. |
| манжеты (пара) | 450 р. |
| информационное окно "ОТДОХНИ СО ВКУСОМ!" строка в таблице (262x20), 4+1 бесплатно | 1100 р. |
| КАРТА ГОРОДА "АВТОМАРКЕТ", 5 выходов | 1400 р. |
| КАРТА ГОРОДА "МОБИЛЬНЫЕ СРЕДСТВА СВЯЗИ", 5 выходов | 700 р. |
| КАРТА ГОРОДА "СТРОИТЕЛЬНЫЕ И ОТДЕЛОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ", 5 выходов | 1000 р. |
| "АВТОШКОЛЫ, АВТОКУРСЫ" строка в таблице (130x20), 5 выходов | 850 р. |
| "РИТУАЛЬНЫЕ УСЛУГИ" строка в таблице (130x20), 5 выходов | 750 р. |
| "БЕГУЩАЯ СТРОКА" (262x10) на 10 страницах | 1500 р. |

НАЦЕНКИ НА РАЗМЕЩЕНИЕ МОДУЛЬНОЙ РЕКЛАМЫ

| | |
|---|-------|
| первая полоса I части (мин. 12 мод.) | +100% |
| первая полоса II части (мин. 6 мод.) | + 50% |
| последняя полоса I части (мин. 6 мод.) | + 30% |
| последняя полоса II части (мин. 6 мод.) | + 30% |



ПОДАРОК

МЕБЕЛЬ
недорого и качественно

Самый большой выбор мебели в городе

Салонные уголки от 2600 р.
Кухни от 8800 р.
Детские кроватки от 6200 р.
Столешки, барки от 7000 р.

Т. 96-20-79, 54-14-44

ООО "Гжель и К"

Мы являемся дилерами



Посуда в ассортименте

сервизов от 85 руб.

миски фарфор на 200 мл. от 6 руб. 50 коп.

кружки фарфор на 200 гр. от 4 руб. 20 коп.

Изделия из пластмассы

светильники, обувь резиновая,

клеенка и многое другое

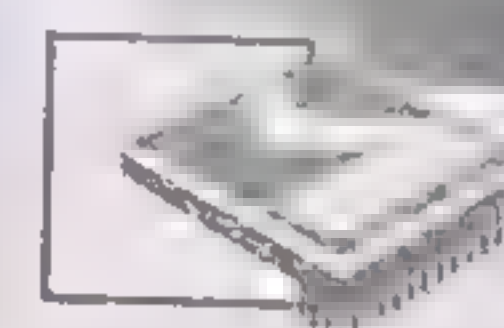
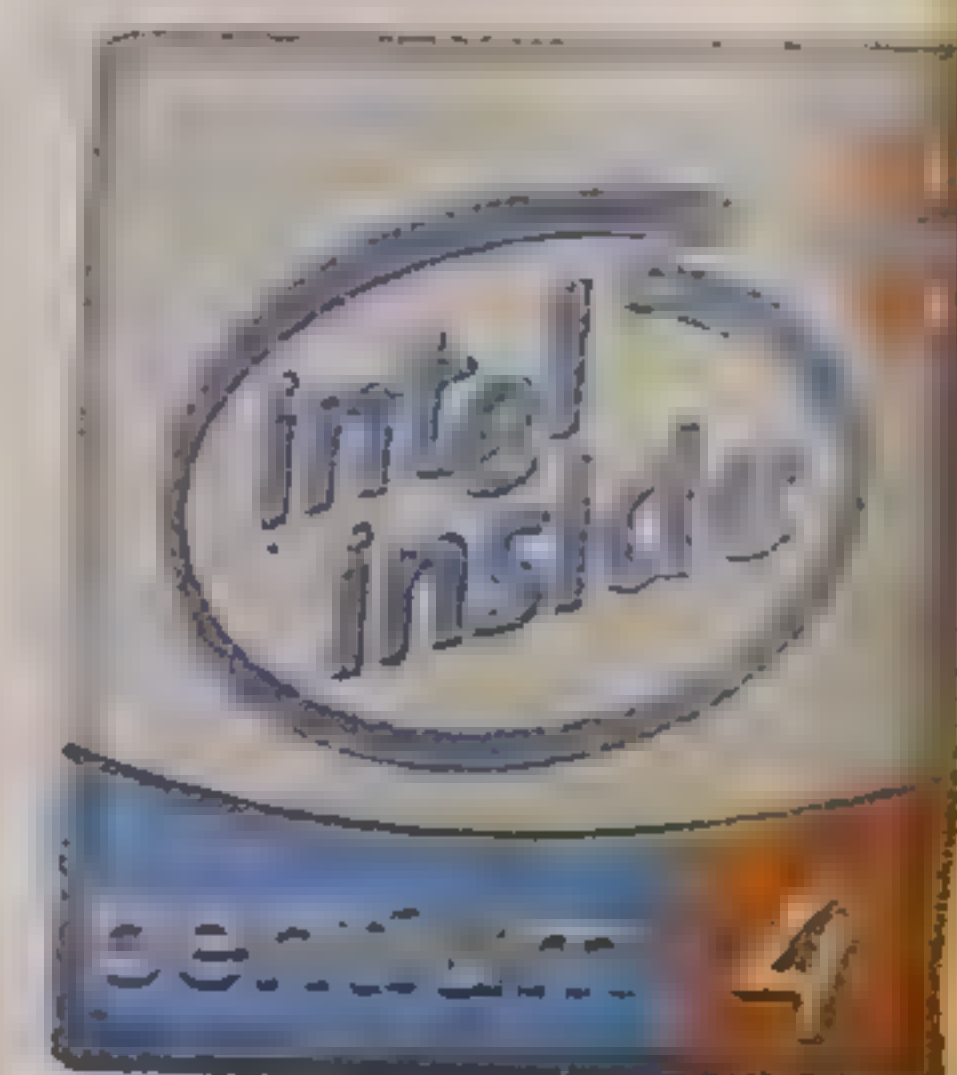
2-й Станционный пр-д, т.: 41-97-97

Коллежск. пр. № 3, 1-й этаж, 1-й этаж

ДОМАШНИЙ ПК: ОБУЧЕНИЕ КАК РАЗВЛЕЧЕНИЕ

С новым ПК Ваши дети смогут быстрее освоить любой предмет, ведь у них будет максимум возможностей для обучения. КМ-элит на базе процессора Intel® Pentium® 4 с технологией HT станет для них настоящим образовательным центром.

Товар подпадает под обязательную сертификацию
Сертификат соответствия № РОСС RU.АБТ7.ВС11С8



КОМПЬЮРМАРКЕТ

ул. Первомайская, 44, т. 23-42-29, 28-97-10, 26-13-14, 27-77-05
www.compumarket.overta.ru e-mail: compumarket@overta.ru

Intel, Microsoft, Intel, Intel Inside, Microsoft, Intel Inside, Intel Centrino, Microsoft, Intel Centrino, Coneron, Intel Xeon, Intel SpeedStep, Itanium, Pentium и Pentium III Xeon являются товарными знаками или зарегистрированными товарными знаками корпорации Intel и ее подразделений в США и других странах.

Никель
250 руб./кг., никельсодержащие, жаропрочные, титан, олово, баббит-83. дорого куплю. Лиц. 64Ц/099, выд. Мин. пром. Сар. обл. Т.55-11-90.

Никель,
нихром, никельсодержащие,

Порошок металлический, для наплавки и напыления куплю. Т.(267)2-22-45, 8-903-382-59-11, в Саратовской обл.

Пресс пакетировочный RIKO C-26 или БГ1334, б/у куплю Т.(0942)55-08-71 Михаил

Приборы С1-127, 43-6411, 43-66, Б7-40, Р2-67, С4-74, Г3-122, Г4-164, желат. рабочие, от 89 г., куплю дорого для работы. Т.(095)507-71-89

Оборудование

крановое: тормоза ТКП, ТКП,

Порошок металлический, для наплавки и напыления куплю. Т.(267)2-22-45, Т.8-903-382-59-11

Проволоку

нихромовую, сварочную, нержавеющую, баббит, ПАНЧ, никель-аноды, электроды МР-3, покупаем. Т.(22)90-70-91, Т.(23)55-91-61

Прокат

Из рук в руки

группа газет

выбран, а не нини

светильники, обувь резиновая,
клеенка и многое другое.
2-й Станционный пр-д. Т.: 41-97-97 с 9.00 до 17.30
(кольцо тр. № 3, 16 р-н стд. "Спартак")

Никель
250 руб./кг., никельсодержащие, жаропрочные, титан, олово, баббит-83, дорого куплю. Лиц. 64Ц/099, выд. Мин. пром. Сар. обл. Т.59-11-90.

Никель,
нихром, никельсодержащие, олово, алюминий, медь, латунь, баббит, ферросплавы, молибден, ванадий, ниобий, все лома и отходы покупаем дорого. Вне Москвы 2 км от МКАД, круглосуточно, охрана, лаборатория. Лиц. ЛПМО N 0005704, выд. МОЛП. Т. (095) 105-05-40, Т.(095)703-71-00

Нихром,
ферросплавы, никель, олово, баббит, чугун чушковой, ВК, ТК, МФ, молибден, вольфрам, цинк, титан, быстрорез прокат, медь, бронза и т.д. Лиц. N 012727, выд. МЖИЛ. Т.(095)778-78-83, Т.(095)728-74-18

Порошок металлический, для наплавки и напыления куплю. Т.(267)2-22-45 8-903-382-59-11, в Саратовской обл.

Пресс пакетировочный RIKO C-26 или БГ1334, б/у куплю Т.(0942)55-08-71 Михаил

Приборы С1-127, 43-6411, 43-66, В7-40, Р2-67, С4-74, Г3-122, Г4-164, желат. рабочее, от 89 г., куплю дорого для работы. Т.(095)507-71-89

Оборудование
крановое: тормоза ТКП, ТКП, гидротолкатели: ТЭ-30, ТЭ-50, ТЭ-80, концевые выключатели: КУ-701, КУ-703, КУ-92, КУ-93, ВУ-250, ВП-16, ВК-200, ВК-300, фитинги: КТА, КТО, КПЛ. Магнитные пускатели, контроллеры, дроссели, светильники и др. Т. (8462) 76-45-05, Т.(8462)49-05-82

Полуавтомат сварочный 1-фазный, недорого куплю. Т.45-59-27.

Полупроводники: диод (Д, ДЛ), тиристор (Т, ТБ, ТЛ), дорого куплю. Т.(0732)21-65-16 Андрей.

Порошки для наплавки и напыления; химические реактивы куплю. Т.78-96-36, Т.53-74-64

Порошок металлический, для наплавки и напыления куплю. Т.(267)2-22-45, Т.8-903-382-59-11

Проволоку
нихромовую, сварочную, нержавеющую, баббит, ПАНЧ, никель-аноды, электроды МР-3, покупаем. Т.(22)90-70-91, Т.(23)55-91-61

Прокат
цветных металлов: никель, Х15Н60, Х20Н80, олово, баббит, вольфрам, цинк, молибден, ВК-ТК, Р6М5, титан, хром, висмут, магний, ферросплавы и др. металлы. Т.(095)747-61-57, Т.(095)791-02-36 в Москве

Прокат
молибдена, вольфрама, титана, никеля, Х20Н80, 29НК, 79НМ, редкоземельных, ниобия и т.д. (лента, лист, проволока). Порошки наплавочные, никелевые, оксиды, ферросплавы. Т. (095) 310-01-74, Т.(095)778-32-70

Из рук в руки

группа газет

выбирай, а не ищи

Размещение рекламы в 83 городах России и СНГ
Подробная информация по тел. 783-007, 783-008

Из рук в руки

ГАЗЕТА БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ

ВНИМАНИЕ! К бесплатной публикации допускаются только объявления, поданные непосредственно владельцами имущества, предлагаемого к продаже, аренде или обмену, с указанием контактных координат, принадлежащих именно этому владельцу.

Данные о клиенте: необходимы для службы учета и контакта с Вами при необходимости уточнений /в газете не публикуются/

Фамилия, имя _____

Адрес: _____

Документ (серия, номер) _____

Телефон _____

Подпись _____

Максимум 25 слов, написанных ПЕЧАТНЫМИ буквами.
Начните с названия предмета, о котором дается объявление.

Текст: _____

РУБРИКА содержание рубрик см. стр.2

ПОДРУБРИКА _____

ГОРОД, где должно быть опубликовано объявление _____

Список городов, где вы можете разместить свое бесплатное объявление, см. выше

Для того, чтобы правильно определить рубрику и подрубрику, ознакомьтесь с "Содержанием рубрик" на второй странице, а также с составом интересующей Вас рубрики внутри газеты.

Для ответа: телефон или иной способ связи _____

Бесплатные услуги

ОБЪЯВЛЕНИЯ ПРИНИМАЮТСЯ:

- В редакции и на пунктах приема рекламы и объявлений на бланках газет ИЗ РУК В РУКИ
- Через сеть фирменных ящиков (координаты см. стр. 3)
- Почтой на бланках ИЗ РУК В РУКИ по адресу: 410028, г.Саратов, а/я 1177, ИЗ РУК В РУКИ
- По телефону **783-000**
- Для клиентов компании "МЕГАФОН" по тел.: **00-85**
- пейджер 48-10-00, абонент ИЗ РУК В РУКИ
- По интернету. Адрес: [HTTP://WWW.IZRUKVRUKI.RU](http://www.izrukvruki.ru)

Пункты приема РЕКЛАМЫ И ОБЪЯВЛЕНИЙ

РЕКЛАМУ И БЕСПЛАТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ ВЫ МОЖЕТЕ ПОДАТЬ В РЕДАКЦИИ:

- УЛ. ЗАРУБИНА, 18, ОФ. 40, в будние дни с 9.00 до 18.00ч.
- НА РЕДАКЦИОННЫХ ПУНКТАХ (БУДНИЕ ДНИ С 9 ДО 18 Ч)
- ВОЛЖСКИЙ РАЙОН, УЛ. СОБОРНАЯ, 18, ДОМ ОФИЦЕРОВ, обед с 14 до 15ч.
- ЗАВОДСКОЙ РАЙОН, ПЛ. ОРДЖОНИКИДЗЕ, К/Т "ТЕМП" (фойе), обед с 13 до 14 ч.
- ЛЕНИНСКИЙ РАЙОН, ДК "РОССИЯ" (фойе), обед с 14 до 15 ч.
- ОКтябрьский район, ул. Чапаева, 45 (угол ул. Т. Шевченко) в помещении ЦЕНТРА ОБМЕНА ЖИЛПЛОЩАДИ, обед с 13 до 14 ч.

ЭЛЕМЕНТЫ
...у нас будет максимум
...с технологией NT
...содержательным центром.



Intel Inside, процессор
Intel Inside, Intel Celeron,
Intel Celeron, Celeron,
Intel SpeedStep, Intel
...Хотите получить
...информацию или
...технические материалы?
...или в Интернете? Или
...или в Интернете?

Из рук в руки

Часть 1

www.izrukvruki.ru

2 секция

В НОМЕРЕ:

ТЕМАТИЧЕСКАЯ ВИТРИНА

Строительный ряд

СТР. 20-24

В НОМЕРЕ:

ТЕМАТИЧЕСКАЯ ВИТРИНА

СТР. 56

ТЕЛЕФОН

ПРИЕМ
БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ
ПО ТЕЛЕФОНУ

783-000

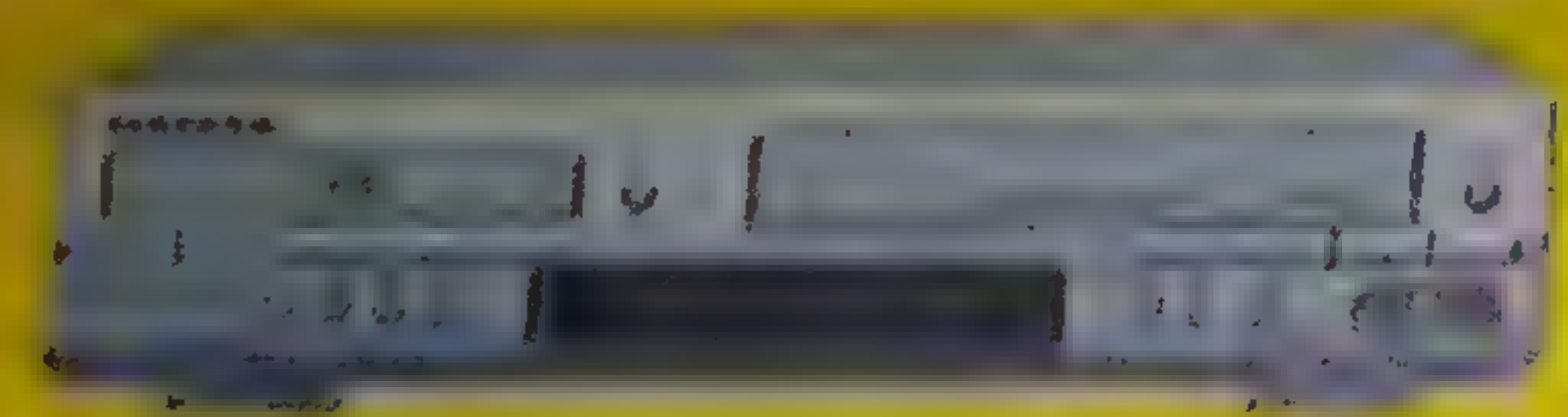
Из рук в руки
ГАЗЕТА БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ

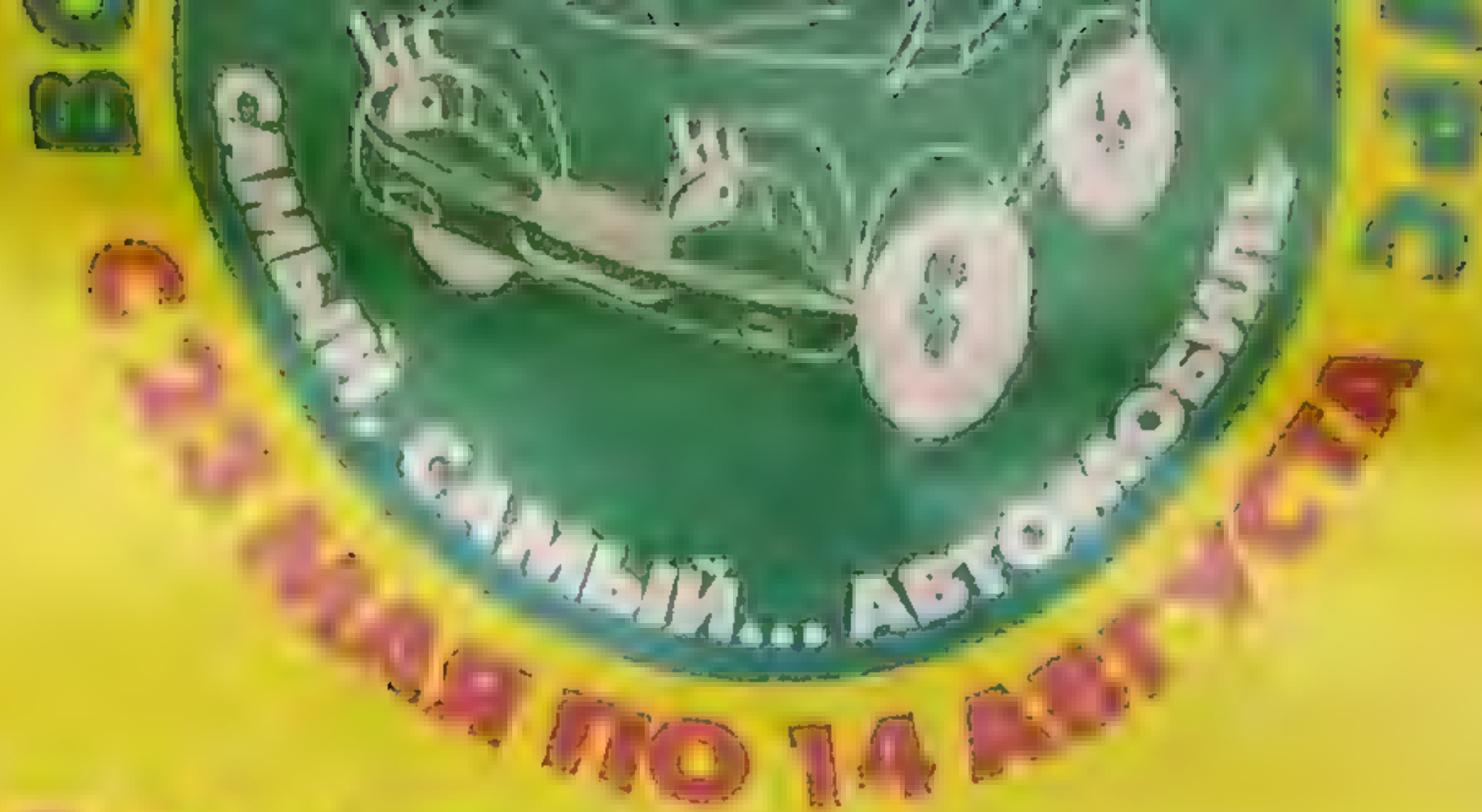
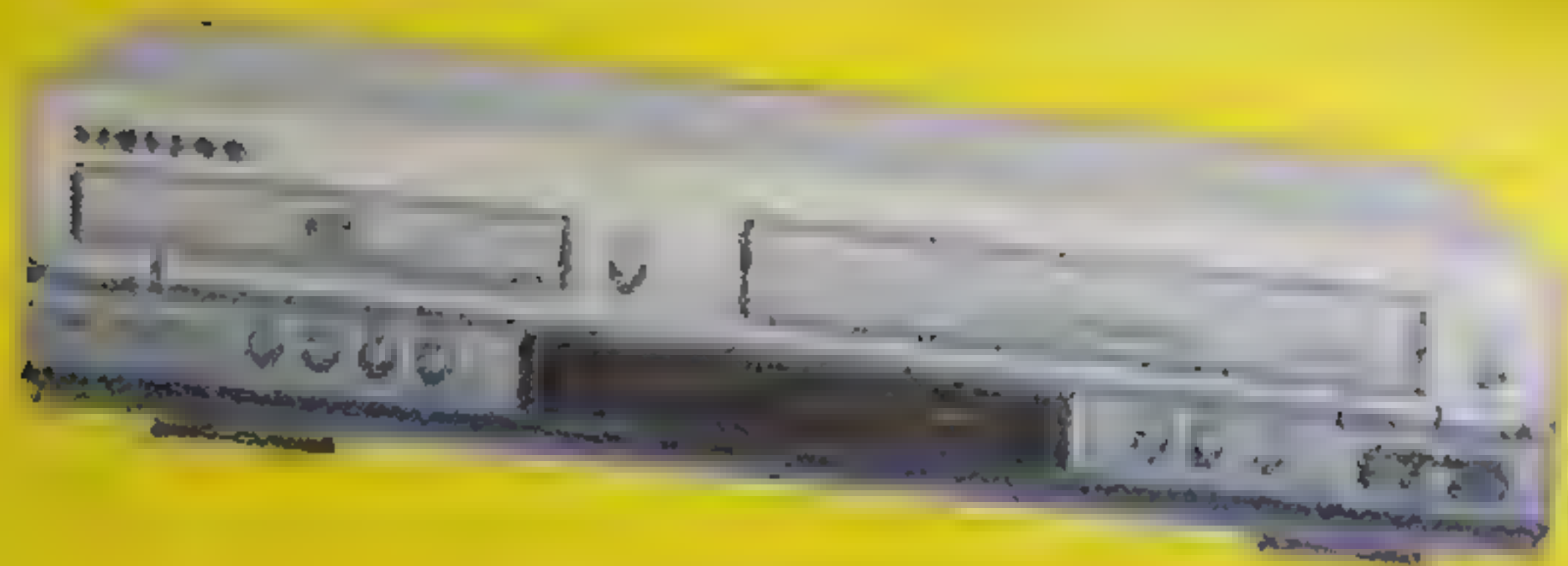
ВСЕМ! ВСЕМ! ВСЕМ!

АВТО

Из рук в руки

От Калининграда до Владивостока!
От Петрозаводска до Нальчика!





ГОЛОСУЙТЕ И СТАНОВИТЕСЬ УЧАСТНИКАМИ РОЗЫГРЫША ПРИЗОВ!

НОМИНАНТЫ КОНКУРСА: легковые автомобили, которые оцениваются читателями как «самые, самые...».

ГОЛОСОВАНИЕ ПРОВОДИТСЯ по номинациям, указанным в АНКЕТЕ УЧАСТНИКА КОНКУРСА.

ЖЮРИ КОНКУРСА: читатели газеты ИЗ РУК В РУКИ и еженедельника фотообъявлений ИЗ РУК В РУКИ - АВТО.

ДЛЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ НУЖНО:

- 1** Вырезать анкету, публикуемую в газете ИЗ РУК В РУКИ или в журнале ИЗ РУК В РУКИ - АВТО.
- 2** В анкете напротив каждой номинации вписать марку и модель легкового автомобиля, который, на Ваш взгляд, максимально подходит к данной номинации.
- 3** Заполненную анкету принести на любой пункт приема рекламы и объявлений газеты ИЗ РУК В РУКИ не позднее 23 июля.

«САМЫЕ, САМЫЕ...» автомобили во всех 8 номинациях определяются по максимальному количеству упоминаний в АНКЕТАХ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА.

На основе анкет участников будут составлены 2 рейтинга:

«САМЫЙ, САМЫЙ... АВТОМОБИЛЬ НАШЕГО ГОРОДА» и
«САМЫЙ, САМЫЙ... АВТОМОБИЛЬ РОССИИ»

Участники конкурса, указавшие в анкетах не менее 5 марок автомобилей, вошедших в рейтинг «Самый, самый... автомобиль нашего города», получают фирменные футболки или мини-радио ИЗ РУК В РУКИ.

Участники конкурса, указавшие в анкетах не менее 5 марок автомобилей, вошедших в рейтинг «Самый, самый... автомобиль России», становятся участниками розыгрыша главных призов.

Список участников розыгрыша будет опубликован 9 августа в газете ИЗ РУК В РУКИ.

РОЗЫГРЫШ ГЛАВНЫХ ПРИЗОВ состоится в Москве 14 августа в эфире «Авторадио» (о времени будет сообщено дополнительно).

Обладатели главных призов будут уведомлены о выигрыше по телефону.



Информационная
поддержка

АНКЕТА УЧАСТНИКА КОНКУРСА

Принимаются только полностью заполненные анкеты участников, достигших 18-летнего возраста!

Ф.И.О. _____

Возраст _____ Пол _____ Образование _____

Адрес _____ Контактный телефон _____

☐ Да! Я согласен получать информационные материалы от группы изданий ИЗ РУК В РУКИ

| НОМИНАЦИИ | МАРКА | МОДЕЛЬ |
|---|-------|--------|
| Указание марки автомобиля без модели не допускается | | |
| 1. АВТОМОБИЛЬ-МЕЧТА ЖЕНЩИНЫ | | |
| 2. АВТОМОБИЛЬ-МЕЧТА МУЖЧИНЫ | | |
| 3. САМЫЙ НЕПРИХОТЛИВЫЙ | | |
| 4. САМЫЙ МОДНЫЙ | | |
| 5. САМЫЙ СЕМЕЙНЫЙ | | |
| 6. САМЫЙ МОЛОДЕЖНЫЙ АВТОМОБИЛЬ | | |
| 7. ЛУЧШИЙ АВТОМОБИЛЬ для ДЕЛОВОГО ЧЕЛОВЕКА | | |
| СПЕЦИАЛЬНАЯ НОМИНАЦИЯ | | |
| АВТОМОБИЛЬ ИЗ РУК В РУКИ — лучший Second Hand | | |

Присуждается автомобилю, чье состояние, по мнению наших читателей, остается самым лучшим спустя годы эксплуатации

В каждой номинации может быть указана марка и модель только ОДНОГО автомобиля. ОДНА И ТА ЖЕ марка и модель автомобиля не может быть указана более 3-х раз.

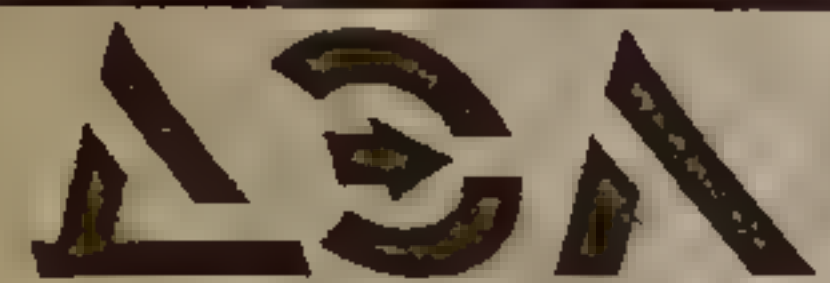
Сотрудники издательского холдинга «Пронто-Москва» и их родственники к участию в конкурсе не допускаются. Победитель конкурса самостоятельно несет все расходы по оплате необходимых налогов и сборов, установленных законодательством РФ на момент вручения призов. Замена призов денежным эквивалентом не предусматривается. Организаторы конкурса оставляют за собой право выбора марок и моделей призов.

rekord@forpost.ru

РМС 48-41-63

ПЛЮС 26-00-97

ул. Сакко и Ванцетти, 55
пр. 50 лет Октября, 110а



Деловая электроника

48-60-44, 29-03-19, 20-18-84

www.rexcomp.ru

Rex

computers

90-95-95, 29-71-83

Brand

ул. Б. Садовая, 153/163,
оф. 418
тел: 52-33-80, 47-02-23

АМИ
медиа

52-38-01, 51-33-18

UltraTec

Сарепная, 12 А Тел.: 33-62-65
Пр. 50 лет Октября, 128 А офис 211
Тел.: 37-62-84

90-04-04
www.ultratec.ru
E-mail: office@ultratec.ru

"НОУТ"
52-05-85
40-11-08

Московская 159

WINGS
г. Саратов
ул. Пушкина 11/15
27 52 66
27 39 74
E-mail: wings777@rol.ru

Лавка
48-17-69
23-23-36

E-mail: lavka@kl.pp.ru
www.kl.pp.ru

КАНТЕГИР

РАХОВА 52/60, ЛЕРМОНТОВА 14

52-24-26, 52-11-38, 43-49-77, 705-603

новые и не новые, upgrade мониторов, рекордные цены.

КОМПЬЮТЕРЫ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
СЕТИ. КРЕДИТ. ДОСТАВКА

Лиц. Пов. ОБК ОАО №2870, вид. ЦБРФ

КОМПЬЮТЕРЫ, ПРИНТЕРЫ, КОПИРЫ, ТЕЛЕФОНЫ, ФАКСЫ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
Сеть компьютерных салонов. Скидки, кредит, доставка.

Лиц. Пов. ОБК № 2870 вид. ЦБРФ

НИЗКИЕ ЦЕНЫ. Более 7000 наименований. Кредит.

Компьютер + монитор + клавиатура + мышь от 9 774 руб!

Лиц. Пов. ОБК ОАО №2870, вид. ЦБРФ

КОМПЬЮТЕРЫ. НОУТБУКИ. НОВЫЕ И Б/У
ГАРАНТИЯ НА Б/У КОМПЬЮТЕРЫ. ОБСЛУЖИВАНИЕ. РЕМОНТ.

Компьютер + "17" монитор - от 12700 руб.
Кредит! Надежно! Качественно! Низкие цены!

Лиц. Пов. Нем. банка № 2967 вид. ЦБРФ

Компьютеры, комплектующие, аудио-видеотехника по низким ценам
Выгодные условия кредита. Индивидуальный подход.

Лиц. Пов. ОБК ОАО № 2870 вид. ЦБРФ

Ноутбуки Refurbished, б/у и новые. **В КРЕДИТ.**

Лиц. Пов. Нем. банка №2967 вид. ЦБРФ

Компьютерные системы новые и б/у. Графические станции. Сервера.
Модернизация домашних и игровых компьютеров. Интернет-карты. Продажа в кредит от 12 тыс. руб.

Лиц. Пов. ОБК ОАО № 2870 вид. ЦБРФ

КОМПЬЮТЕРЫ. ОРГТЕХНИКА. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ. АПГРЕЙД.
Кредит. Первоначальный взнос 0%.

Лиц. Пов. ОБК ОАО № 2870 вид. ЦБРФ

ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЙ ВЗНОС ПО КРЕДИТУ - 0%. СПЕЦИАЛЬНЫЕ СКИДКИ СТУДЕНТАМ. БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА КОМПЬЮТЕРА.
АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ПО РЕМОНТУ GSM-ТЕЛЕФОНОВ MOTOROLA, NOKIA, SIEMENS

Лиц. Пов. Нем. банка №2967 вид. ЦБРФ

Серт. № РОСС RU.АЮ17.ВВ.4296

● - имеется в наличии

○ - поставляется на заказ

Продолжение витрины на следующей странице.

Из рук в руки

ВНИМАНИЕ!

Открыт доступ
к Саратовской
базе объявлений

САРАТОВ

www.IZRUKVRUKI.RU

компьютеры
с большой бу

3 года
гарантии

- мониторы
- принтеры
- сканеры
- модемы
- расходные материалы

КРЕДИТ
до 2 лет

Лиц. Пов. Ном. Банка
№2870, вид. ЦБРФ

МЛВТИ

золотой
партнер
AQUARIUS

г. Саратов, ул. 1-я Садовая, 104
тел./факс: **29-14-57**

27-70-77

e-mail: mpvti@mpvti.renet.ru

Из рук в руки

ВНИМАНИЕ!

Открыт доступ
к Саратовской
базе объявлений

САРАТОВ

www.IZRUKVRUKI.RU

Фирма

КРОКОДИЛ

52-02-81 52-02-82
ул. Железнодорожная, 5/9

ВУНДЕРКИНД
ул. Мичурина, 144/148
т.: 28-66-04 www.atto.ru

СТАМП
т. 22-44-22, 233-220
Саратов, ул. М.Горького, 16/20

SOLITON т.: 27-47-66
т.: 27-90-91
ПР. Кирова, 32
3 Дачная, здание Газпрома
т.: 33-33-50

АТТО
ул. Шевченко 12
www.atto.ru 27-94-94

СДН-Техникс
48-40-88

Ваш компьютер
ул. Зарубина, 84

| Компьютеры | Комплектующие | Мониторы | Принтеры | Прочее оборудование | Копир. техника | Связь | Программное обеспечение |
|--|---------------|----------|----------|---------------------|----------------|-------|-------------------------|
| Celeron
Pentium III
Pentium IV
Xeon
Notebook
Ремонт и обслуживание
Комиссионная торговля
М/платы, процессоры
Модули памяти
Винчестеры
Контроллеры
Видеоадаптеры
Дисководы
Корпус+б/питания
ТFT
Цветные 14"
Цветные 15" - 17"
Цветные 20" и более
Ремонт и обслуживание
Струйные ч/б
Струйные цв.
Лазерные А4
Лазерные А3
Ремонт и обслуживание
CD-ROM
Звуковые карты
Сканеры
Стриммеры
Клав. "мышь"
Сетевое оборудование
Ист. бесп. питан.
Аксессуары
Формат А4
Формат А3
Ремонт и обслуживание
Телефоны
Мини АТС
Факсы
Модемы
Радиостанции/сот. телеф.
Ремонт и обслуживание
Системное
Прикладное
Бух. системы
Компют. игры | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

КОМПАНИЯ "КРОКОДИЛ" ПРОВОДИТ АКЦИЮ "СКИДКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС!"
Подробности в офисе компании.

Специализированный магазин "Вундеркинд". Оптовые цены!
Огромный выбор компьютерных игр и обучающих программ.
Работаем с 9 до 19 ч.

КОМПЬЮТЕРЫ, ПЕРИФЕРИЯ, КОПИРОВАЛЬНАЯ ТЕХНИКА И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ЗИП, СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РАБОТАЕМ ДЛЯ ОБЛАСТИ. ЭКСПРЕСС-КРЕДИТ.

Весь спектр компьютерных решений, низкие цены, высокое качество, большой выбор аксессуаров и комплектующих.
Кредит. Ремонт, замена, заправка картриджей. Бумага, пленка для лазерных и струйных принтеров. Бесплатная доставка по Саратову.

Выбор профессионалов!
Компьютеры, комплектующие, периферия!

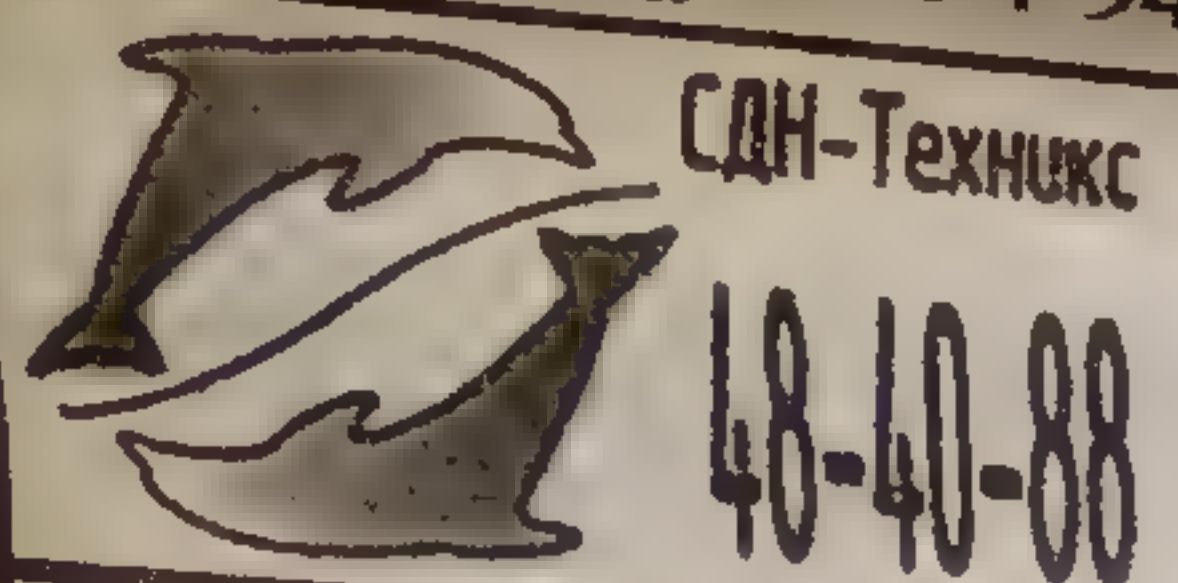
Максиматор 26000р. Современно
Навигатор 13000р. Доступно
Экватор 16000р. Надёжно

"Ваш компьютер" - Ваш правильный выбор!

3 Дачная, здание Газпрома
Т.: 33-33-50

АТТО®

ул. Шевченко 12
www.atto.ru 27-94-94



СДН-Техникс

48-40-88

Ваш компьютер

ул. Зарубина, 84

444 - 111

www.atto.ru

Весь спектр компьютерных решений, низкие цены,
высокое качество, большой выбор аксессуаров и комплектующих.
Кредит. Ремонт, замена, заправка картриджей. Бумага, пленка для лазерных и струйных принтеров. Бесплатная доставка по Саратову.

Выбор профессионалов!
Компьютеры, комплектующие, периферия!

Максиматор
26000р.
Современно

Навигатор
13000р.
Доступно

Экватор
16000р.
Надёжно

"Ваш компьютер" - Ваш правильный выбор!
Огромный выбор цифрового фото! СКИДКИ! ПОДАРКИ! КРЕДИТЫ!

Лиц. Пов. ОВК №2870 выд. ЦБРФ

● - имеется в наличии

○ - поставляется на заказ

Прокат

нержавеющих сталей разных
марок куплю. Т.58-09-06

Прокат

МО, W, проволоку, ВК, ТК по-
купаем. Т.(095)795-78-69

Реле РЭУ-11, неликвиды (пост. перем.
220В, пост. перем. 0.1А, пост. 0.025А), кон-
цевые выключатели ВП-19, разъемы СШР
(ШР), 48П20, СШР55П30, желательны ка-
бел. вилка с блочной розеткой.
Т.8-903-357-77-97, Т.8-903-358-36-26
Счетчик прямого включения, на 380 В,
можно б/у, недорого куплю. Т.33-08-70.

Текстолит 25 кг, по 100 руб. куплю.
Т.64-88-91

Трансформатор электропечной ЭТДЦП
(ЭТМПК), б/у, куплю. Т.(0942)55-59-61

Трансформаторы силовые масляные ТМ;
ТМЗ; ТМГ; ТМН; ТДНС; ТРДН, можно б/у,
срочно куплю. Т.(8462)38-44-70

Трубы диаметром 57-1420, б/у, лежалые.
Т.(8312)48-55-67, Т.8-903-608-80-03

Фирма

"Мостал-Инвест" покупает алю-
миний, медь, никель, латунь,
бронзу, нержавейку, радиаторы,
олово, баббит, ВК, ТК, дорого.
Перекресток Каширского ш. с
МКАД, Лиц. N 000082, выд. Моск.
обл. лиц. пал. Т.(095)500-36-36,
Т.(095)327-94-05

Фрезер для мороженого куплю.
Т.8-905-386-31-07

Фторопласт 30 кг, за 190 руб. куплю.
Т.64-88-91

● ЧАСТОТОМЕР, осциллограф, ге-
нератор, вольтметр Б7, анализатор
спектра, радиоприемник Р-155, 250,
радиодетали б/у, куплю. Т.49-49-89

Швейную машину "Зингер", "Сингер",
старинную, можно в нерабочем состоянии,
дорого куплю. Т.36-75-12.

Шинель офицерскую, можно б/у, или су-
хо, недорого куплю. Т.71-01-98 сот.

Электродвигатели

от 1 до 30 кВт., гидротолкатели,
командоконтроллеры ККТ, кон-
такты КТ, реле, пускатели,
кнопки, автоматы и другое, не
б/у, куплю. Т.37-62-02 раб.
Т.58-26-41 сот. Дмитрий

Электродвигатель 3000 оборотов/мин.,
75 кВт, 1 шт. куплю. Т.49-56-01

Электроды сварочные МР-3, 10 кг, куплю.
Т.90-70-91, Т.(23)55-91-61 в г. Энгельсе.

● ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ г. Тула, б/у,
куплю. Т.93-06-05

Электростанцию производства Рижского
завода куплю. Т.(095)772-19-25

510

КОМПЬЮТЕРЫ И ОРГТЕХНИКА

Предложение

ATHLON XP 2000 + MB Gigabyte / USB 2.0 /
SVGA 128 Mb GeForce FX 5200 - 8 x / DDR
256 mb / HDD 40,8 Gb Seagate / FDD / 52 sp
LG / ATX 300 W клавиатура, мышь, 17" Sam-
sung Samtron 76 DF, гарантия 1 год, за 15
тыс. руб. продаю. Т.26-14-18

DVD + RW + CD RW NEC ND 2500 (DVD + R
8x / DVD + RW 4x / CD-R 32 x / 16 x /
DVD-ROM 12 x / CD-ROM 40 x) ide гарантия
1 год, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.26-14-18

● PENTIUM II, III, IV или Celeron, при-
нтер, комплектующие продаю. Под-
лежит сертификации. Т.52-63-02

TV-FM тюнер Ascor, стерео, пульт Д/у, не-
дорого продаю. Т.20-16-44

TV-ТЮНЕРЫ внутренние и внешние, от
999 руб.; FM, стереозвук, видеозахват.
Т.73-74-74

Блок системный Athlon 1500XP/256 Mb/
400 MHz/80 Gb/ Siluro GF 4/MX-420 64 Mb
TV-Out/52x/FDD, клавиатура, мышь, колон-
ки, продаю. Т.36-78-67, после 18 ч., Андрей

Блок системный P4 (Cel) - 2400/256
DDR/40 Gb/CD-RW/128 Mb Radeon 9200 TV
DVI/звук/клавиатура/мышь, б/у, за 10,5
тыс. руб. (возможно с монитором 17") про-
даю. Т.50-30-18

Видеоадаптер nVideo Riva TNT 16 mb 2
года службы, недорого продаю. Т.55-69-67

ВИДЕОКАРТУ профессиональную Matrox
Millenium P750 для графического дизайна и
видеомонтажа, возможность поддержки 3
мониторов, продаю. Т.73-74-74

ДИСКИ CD-R, CD-RW, DVD-R, DVD-RW
продаю. Т.73-74-74

ИСТОЧНИКИ бесперебойного питания
продаю. Т.73-74-74

Книжку электронную, записную, "Кассио",
б/у, в хорошем состоянии, по договорной
цене продаю. Т.27-40-13.

КОВРИК для мыши эксклюзивный, фирмы
Lian Li продаю. Т.73-74-74

КОВРИКИ для мыши, шелковые, тканевые,
гелевые, продаю. Т.73-74-74

КОЛОНКИ Dialog 2/1 W-3000 (1200W
PMPO, деревянный, subwoofer + 2 satellites)
гарантия 1 год, за 1 тыс. 470 тыс. руб. про-
даю. Т.26-14-18

Компьютер P-III, с монитором, клавиатура,
колонки, мышь, срочно недорого продаю.
Т.36-66-56

Компьютер "Пентиум-4" Intel (C) h7Ghz
DDR - 256 Mb / HDD - 40 Gb / CD ROM - 52 x /
SVGA / AUD I O / ATX колонки, клавиатура,
мышь, сетевой фильтр, монитор 17", но-
вый, на гарантии, продаю. Т.33-33-93 Таня.

Компьютер Celeron 566/O3Y 128/видео
32/HDD 20 Gb, монитор 15", звук, модем
56x/CD-ROM 52x/CD-RW 40/10/40, клави-
атура, мышь, за 7500 руб. продаю.
Т.32-05-03

Компьютер P-4-2000 (C) / 256 Mb / 40 Gb /
Ge Force 4 / CD-ROM, звук, за 9 тыс. 400
руб. + монитор 17", б/у, за 2800 руб. про-
даю. Т.42-37-31

Компьютер P-4 1700 / 128 Mb / 20 Gb / Ge
Force II / CD-ROM, звук, б/у, за 6 тыс. 600
руб. + монитор 15", б/у, за 1 тыс. 950 руб.
продаю. Т.40-54-61

Компьютер P-П 450 / 3,5 GB / 128 / 32 MB /
CD-ROM / ATX, за 2,8 тыс. руб. продаю.
Т.75-05-12 строго с 19 до 22 ч

Компьютер P-41,7 GHz / 128 MB / 30 GB /
CD-ROM 52x / ATX + монитор 15", новый, на
гарантии, за 10,65 тыс. руб. продаю.
Т.23-57-84

Компьютер C-2,6 / 512 / 120 / CD-RW Sony
52/32/52/Ge Force 4 Mx 440 + монитор LG
900 P, новое, 1 месяц, на гарантии, недо-
ро продаю. Т.51-22-39

R E A L C O M P @ R O L . R U

70-92-92
51-73-25
P . R U

Компьютер P-Ш, P-800 MHz / RAM 256 MB
/ HDD 20 GB / GF 464 MB / FDD / CD-ROM
52x / модем V 56 / монитор "Самсунг" 15" /
клавиатура, мышь, отличное состояние, за
10 тыс. руб. продаю. Возможен торг.
Т.33-65-26 вечером

Компьютер Celeron-500 Mz / HDD - 2,66 в /
S 3 Trio 3 P 2x - 4 Mb / FDD / DIM - 64 Mb /
Sound / CD - 8 x, колонки, клавиатура,
мышь, монитор 15", за 5 тыс. руб. продаю.
Т.40-73-36

Компьютер Intel (C) 2.0 Gb/256 Mb/80
Gb/GeForce 4-64 Mb/CD-ROM 52x/ATX +
плоский монитор 17", новый, на гарантии,
за 15740 руб. продаю. Т.90-85-34 сот. Алек-
сандр

Компьютер Intel 1700/128 Mb/30
Gb/CD-ROM 52x/ATX + монитор 15", новый,
на гарантии, за 10650 руб. продаю.
Т.90-85-34 сот.

Компьютер P-П-400 / 64 MB / 2 GB / Video
16 MB / CD-ROM / Modem / монитор 15", за
5,5 тыс. руб. продаю. Т.60-04-59

Компьютер Celeron 2400 MHz / 256 DDR /
HDD 40 GB / Ge Force 4 MX 440 64 MB / FDD
/ CD-ROM / 300 W + монитор "Самсунг" 17",
плоский, гарантия 2 года, за 13 тыс. руб.
продаю. Т.22-81-50

Компьютер AMD Athlon 2000 MHz / 256
DDR / HDD 40 GB / Ge Force 4 MX 440 64 MB
/ FDD / CD-ROM / 300 W + монитор "Сам-
сунг" 17" плоский, гарантия 3 года, за 13
тыс. руб. продаю. Т.22-81-50

Компьютер Celeron 2000 MHz / 256 DDR /
40 HDD / CD-ROM / Ge Force 4 MX 440 64
MB / FDD / 300 W + монитор "Самсунг" 17"
плоский, гарантия 2 года, за 13 тыс. руб.
продаю. Т.22-81-50

Компьютер Пентиум-2 450 Mhz/128 Mb/15
Gb/FDD/CD-ROM/звук, б/у, за 2,8 тыс. руб.
продаю. Т.71-97-54 сот.

Компьютер AMD CYRIX-500/64 Mb/8.4
Gb/ATIRage 32 Mb/CD-ROM/Sound/Ne-
tcard/FDD + клавиатура + мышь (новое),
USB, монитор "Bridge14" 800x600-75 Hz,
б/у, за 5,5 тыс. руб. продаю. Т.55-63-62

КОМПЬЮТЕР карманный Sony Clie
PEG-NX70V, откидная клавиатура, встроен-
ная фото- и видеокамера, сенсорный эк-
ран, инфракрасный порт, продаю.
Т.73-74-74

КОМПЬЮТЕР P4 (C) 1,7 / MB Gigabyte i845
/ USB 2.0 / video / звук / DDR 128 mb / HDD
40,8 Gb Seagate / FDD / 52 sp LG / ATX 250 W
/ клавиатура, мышь, монитор, гарантия 1
год, за 10 тыс. 800 руб. продаю. Т.26-14-18

КОМПЬЮТЕР Celeron 2400 / MB i865 PE In-
tel D 865 PERL / USB 2.0 / SVGA 128 Mb Ge-
Force FX5200-8x / DDR 256 mb / HDD 80 Gb
Seagate / FDD / DVD ROM + CD - RW Toshiba
/ ATX 300 W клавиатура, мышь 17" LG Flat-
ron F 700 B гарантия 1 год, за 18 тыс. руб.
продаю. Т.26-14-18

КОМПЬЮТЕР Athlon XP 2500 / MB nForce 2
Ultra 400 GigaByte GA-7N 400 / USB 2.0 /
SVGA 128 Mb GeForce FX 5200-8x / DDR 256
mb / HDD 80 Gb Seagate / FDD / DVD ROM +
CD - RW Toshiba / ATX 300 W клавиатура,
мышь, 17" LG Flatron F 700 D, гарантия 1
год, за 18 тыс. руб. продаю. Т.26-14-18

VERS

сертификаты

**КОМПЬЮТЕРНЫЕ
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

**РАСХОДНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ**

**ЗАПРАВКА
КАРТРИДЖЕЙ**

**НИЗКИЕ ЦЕНЫ
СИСТЕМА СКИДОК**

**ул. Кутякова, 39,
угол Вольской**

тел. 26-14-18, 703-733
с 9.00 до 19.00, без выходных

Монитор 17" Compaq 7550, плоский, разрешение 1024x768 100Hz, зерно экрана 0.24, TCO99, гарантия 1 год. Цена 4200 руб. Адрес: ул. Лермонтова, 11/15 (уг. Революционной), конечная тр. 2 и 2А. Тел. 23-57-29, 23-73-76

КОРПУС Thermalake Xaser II от 6200, алюминевый корпус, датчики температур, прозрачная боковая стенка, продаю. Т.73-74-74.

КОРПУСА компьютерные "Usrpa" с прозрачной боковой стенкой, продаю. Т.73-74-74.

МАТЕРИАЛЫ расходные для струйных фотоприпринтеров Epson Stylus Photo R200, продаю. Т.73-74-74

МАТЕРИАЛЫ расходные для струйных фотоприпринтеров Epson Stylus C63 продаю. Т.73-74-74

МАТЕРИАЛЫ расходные для матричных принтеров продаю. Т.73-74-74

МАТЕРИНСКУЮ плату Giga Byte IPE1000 (i865PE) за 2230 руб. продаю. Т.51-73-25.. Т.70-92-92

МАТЕРИНСКУЮ плату Giga Byte TVA (KT400A) за 1551 руб. продаю. Т.51-73-25.. Т.70-92-92

МАТЕРИНСКУЮ плату Abit NF7 (nForce-2) за 2100 руб. продаю. Т.51-73-25.. Т.70-92-92

МОДИНГ компьютерных корпусов, лампы подсветки и светящиеся вентиляторы в корпусе, светящиеся шлейфы, продаю. Т.73-74-74

Монитор "Электроника" цветной, б/у, продаю. Т.31-19-18. до 11 ч. или после 20 ч.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ программное Dr.Web, Outpost Firewall, лицензионные, антивирусные, продаю. Т.73-74-74

Пишущие машины "Оптима", с большой и со средней кареткой, 2 шт., электрическую и механическую, б/у, по договорной цене продаю. Т.56-14-72.

Пишущую машинку "Башкирия" механическую, требуется небольшой ремонт, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Пишущую машинку "Любава" в отличном рабочем состоянии, с гарантией, по договорной цене продаю. Т.48-62-50.

Пишущую машинку "Олимпия" в отличном рабочем состоянии, с гарантией, по договорной цене продаю. Т.48-62-50.

Пишущую машинку "Москва" механическую, портативную, в отличном рабочем состоянии, с гарантией, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Пишущую машину "Листвица", механическую, с большой кареткой, б/у, в кожаном чехле, в идеальном состоянии, за 800 руб. продаю. Т.52-83-30

Пишущую машину механическую, с большой кареткой, б/у, недорого продаю. Т.38-17-59.

Пишущую машину "Роботрон", электрическую, б/у, в рабочем состоянии, за 1.5 тыс руб. продаю. Т.72-42-18.

Пишущую машинку электрическую "Ян-рань", широкая каретка, очень недорого продаю. Т.27-45-82. после 18 ч.

Пишущую машину "Эрика" портативную, механическую, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.23-52-89. с 10 до 20 ч

Пишущую машинку механическую "Роботрон-20", с широкой кареткой, недорого продаю. Т.22-46-85.

Photo R300, 6 раздельных картриджей, встроенный карт-ридер, возможна печать без компьютера, печать на компакт-дисках продаю. Т.73-74-74

ФОТОПРИНТЕР струйный Canon Stylus Color Photo C63, 4 раздельных картриджа, возможна печать без полей, продаю. Т.73-74-74

ФОТОСКАНЕР Epson Perfection 1670 Photo со встроенным в крышку слайд-адаптером продаю. Т.73-74-74

ЭЛТ-МОНИТОР Iiyama HM703UT, диагональ 17", продаю. Т.73-74-74

518

КОМПЬЮТЕРЫ И ОРГТЕХНИКА
Ремонт и сервис

★ВОССТАНОВЛЕНИЕ работоспособности Windows. Ремонт компьютеров, принтеров. Бухгалтерские программы. Интернет, локальные сети. Лечение вирусов. Профессионально. Выезд на дом. Т.61-00-49., Т.8-917-211-00-97

519

КОМПЬЮТЕРЫ И ОРГТЕХНИКА

Спрос

Диски компьютерные по графике и анимации, видеофотомонтажу, лицензионные, по 1 штуке, куплю. Т.26-58-00.

Колонки компьютерные, маленькие, можно в неисправном состоянии, очень недорого куплю. Т.26-51-87

Компьютер "Пентиум-3" и ноутбук "Пентиум-2-3", куплю. Т.55-92-31. с 18 ч. до 20 ч.

Компьютер ноутбук или плоский монитор куплю. Т.26-58-00

Компьютер Р-Ш или комплектующие к нему куплю. Т.23-57-84

Монитор 15" в хорошем состоянии, не дороже 1500 руб. куплю. Т.45-18-30 с 9 до 20 часов

539

ФИНАНСЫ, КРЕДИТ, ИНВЕСТИЦИИ

Спрос

Кредит 50.000 руб., под проценты, на 1-2 мес., под залог приобретаемого оборудования и товара. Т.8-902-783-38-71

Т.59-93-40
Т.43-63-61
30-68-66

550

ЮРИДИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

Для бизнеса

★АДВОКАТ по ДТП. Возмещение ущерба, взыскание со страховых фирм, взыскание утери товарной стоимости, обжалование действий ГАИ. Консультации и ведение дел в судах. Т.59-37-28, Т.28-63-46

Регистрация

юридических лиц и предпринимателей, внесение изменений, ликвидация. Аудит предприятий. Восстановление и ведение бухгалтерского учета. Лиц. Е 005843, выд. Мин. фин. РФ ООО "Аудит Плюс". Т.72-13-07, Т.46-12-46 сотовый, адрес: ул. Шевченко 2, офис 405

Регистрация

фирм и ЧП. Готовые фирмы. Внесение изменений в учредительные документы. Реорганизация. Ликвидация. Жилищные и семейные споры. Оформление недвижимости. Составление документов. Т.29-12-51, Т.40-15-72

Регистрация

фирм (2000 руб.), ЧП (950 руб.), перерегистрация (800 руб.), гражданские споры, оформление земли, операции с недвижимостью, арбитраж. Т.46-13-48

Т.59-93-40

Т.43-63-61

★ПЕРЕВОД в нежил фонд квартир, домов, зданий. Т.8-927-622-53-90

564

ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ И АРЕНДА
Грузоперевозки, переезды, грузы

Автозгент

(тент, будка, термос). Доставка по России. Ваш груз застрахован. Лиц. ГСС-64-101781, выд. СОО РТИ. Т.43-44-04, Т.43-44-05

★АВТОАГЕНТ - автогрузоперевозки автомобилями ГАЗель-тент, термобудка, 7-местная. Перевезем профессионально любой груз и пассажиров по России, СНГ и области. Т.48-86-43, Т.8-905-369-83-89

★АВТОАГЕНТ - автогрузоперевозки автомобилями ГАЗель, с высоким тентом. Переезды из квартир, офисов, дач. Вывоз строительного мусора в мешках. Услуги грузчиков предоставляются отдельно. Т.27-57-87, Т.90-78-05, вечером.

★АВТОАГЕНТ ГАЗель, тент, грузчики. Город, область. Т.58-44-67

★АВТОАГЕНТ. Перевозка мебели, пианино, других грузов. ГАЗель, высокий тент. Город, межгород. Услуги профессиональных грузчиков. Быстро, качественно, недорого. Т.69-65-81, Т.58-11-86

вид. СОО РТИ. Т.38-02-89, Т.70-80-00

★АВТОКРАН с кузовом, 3 т. Т.46-56-98

★АВТОПЕРЕВОЗКИ по России, авто ДАФ 40 куб. м., 10 т. Скания 55 куб. м., 10 т. Лиц. ГСС-64 ВА N 728210, вид. СОО РТИ. Т.94-50-36, Т.97-44-70

★АВТОПЕРЕВОЗКИ машина, кузов с краном, 3 тонны. Т.59-35-03

Автоперевозки.

ГАЗель тентованная. Город, межгород. Т.59-99-36

★АВТОУСЛУГИ. ГАЗель-тент. Город, межгород. Т.71-96-16, Т.97-01-26 дем.

★ГАЗЕЛИ тент. Грузчики. Т.73-01-21, Т.73-07-37

★ГАЗЕЛЬ тент, грузчики. Т.70-19-03.

ГАЗель-тент,

город, межгород. Т.34-53-41, Т.78-89-10

★ГРУЗОВИК японский с краном-манипулятором до 2 тонн. Т.41-97-33

★ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ автокраном Мицубиси, 3 тонны, загрузка, доставка, разгрузка. Т.(23)75-44-21, Т.8-903-381-49-79

★ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ Город, межгород. Мебель, квартира, офис, пианино и прочее. ЗИЛ-130 (тент), ГАЗели, КамАЗ-самосвал. Экскаватор. Грузчики. Лиц. ГСС-64-101896, N 10387, выд. СОО РТИ. Т.26-57-57, Т.28-21-02

Внимание!

БЕСПЛАТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЮЩИЕ В КАЧЕСТВЕ СПОСОБА СВЯЗИ

НОМЕР СОТОВОГО ТЕЛЕФОНА

PASSPORT

принимаются только на пунктах приема объявлений или в редакции при предъявлении документов, удостоверяющих личность, и право владения этим номером

РИТУАЛЬНЫЕ УСЛУГИ

ФИРМА

УСЛУГИ

ТЕЛЕФОН АДРЕС



"Мемориальный центр-С"

Памятники: мрамор, гранит, мр. крошка, эксклюзив, кредит до 2 лет. Оградки, кресты. Изготовление и установка. Работает кузнец. В наличии памятники больших размеров. Лиц. № 2870 Банк "Поволжье" ОБК ОАО г. Саратов.

ул. Б. Садзая, 248
угол Танкистов
(р-н ОАО "Агрегат")
64-69-29

ЧП Платонов

Изготовление памятников. Мрамор, гранит.
Новинка!!! Памятники из сигра. Широкий ассортимент. Низкие цены.

Т.:96-95-62
ул. Орджоникидзе, 11
(зд. АИГ, 1 жилуастя)
с 9-00 до 17-00
вых. воскресенье

ГРУЗОВОЗОВ

ПЕРЕВОЗКА ГРУЗОВ ПО РОССИИ

ПРЕДЛАГАЕМ КОМПЛЕКС ТРАНСПОРТНО-ЭКСПЕДИЦИОННЫХ УСЛУГ:

ДОСТАВКА В САРАТОВ ИЗ ГОРОДОВ: Москва, С.-Петербург, Абакан, Архангельск, Астрахань, Барнаул, Белгород, Благовещенск, Владивосток, Волгоград, Вологда, Воронеж, Екатеринбург, Ижевск, Кемерово, Казань, Киров, Краснодар, Красноярск, Курган, Липецк, Магнитогорск, Мурманск, Н.Челны, Нижневартовск, Новгород, Новокузнецк, Новороссийск, Новосибирск, Омск, Оренбург, Пенза, Пермь, Петрозаводск, Пятигорск, Ростов-на-Дону, Самара, Сочи, Стерлитамак, Сургут, Ставрополь, Сыктывкар, Тольятти, Томск, Тюмень, Ульяновск, Уфа, Хабаровск, Чебоксары, Челябинск, Череповец, Якутск, в обратных направлениях, а также между указанными городами.

1. ДОСТАВКА ГРУЗА ОТ 1 КГ АВТО И ЖД ТРАНСПОРТОМ

- Получение по заявке клиента груза в г. Москва и М.О. с дальнейшей отправкой без участия заказчика (услуга предоставляется во всех указанных городах).
- Подготовка груза к транспортировке - жесткая упаковка, опломбирование ценных грузов, мягкая упаковка (бесплатно), маркировка груза (бесплатно).
- Погрузо-разгрузочные работы (бесплатно).
- Прием груза к перевозке без ограничения веса и объема.
- Предоставление автотранспорта грузоподъемностью от 10 до 20 тонн под клиента с оплатой одного направления.
- Прием груза на трех складских комплексах в Москве (север, юг, восток города).
- Перевозка негабаритных грузов.
- Ответственность за сохранность груза с момента принятия его от отправителя до момента передачи груза получателю.
- Полный комплект документов.
- Мин. стоимость перевозки - 300 р.
- По заявке: организация страхования грузов.

ГРАФИК ОТПРАВОК ГРУЗОВ

- Из Москвы и С.-Петербурга в Саратов - ежедневно по рабочим дням.
- Из других городов в Саратов - 1-3 раза в неделю.
- Из Саратова - 1-3 раза в неделю.

www.gruzovozoff.ru

САРАТОВ: Новоастрханское ш., д.67

тел.: (8452) 96-14-20, 96-22-40, 96-22-56

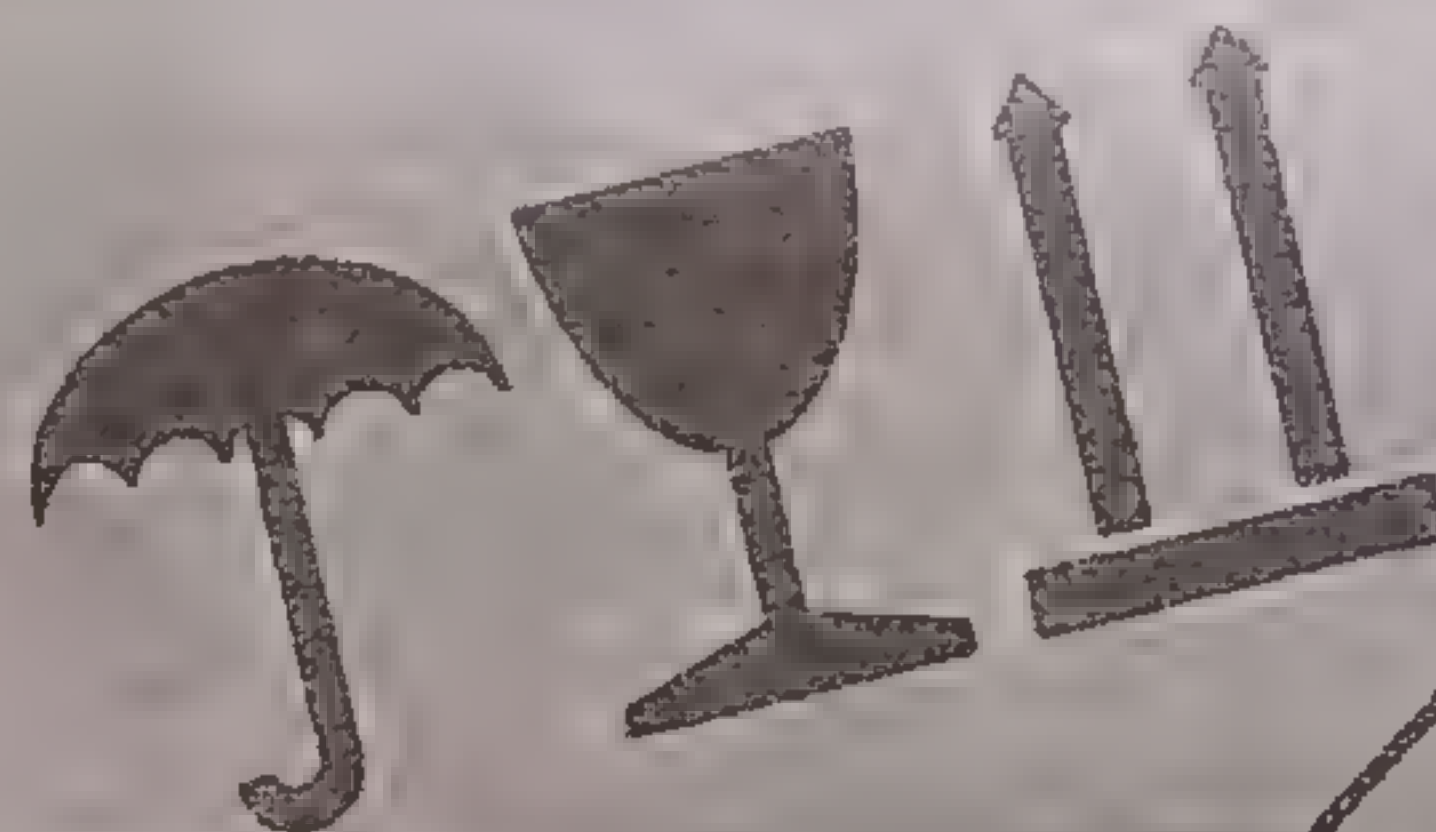
МОСКВА: ул. Адмирала Макарова, д.2

тел./факс: (095) 502-18-42 (многоканальный)

e-mail (для писем с вопросами

и предложениями): rail@gruzovozoff.ru

Рег. №ГСС-77-079632 от 12.09.03 выд. МинТранс РФ



● **ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ** ГАЗели-тент, 7-местная, цельнометаллическая. Город, межгород. Возможен безналичный расчет. Т.58-80-69 Роман

★ **ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ** ГАЗель. Восстановленное направление (Екатеринбург, Уфа и далее). Недорого. Т.8-993-385-65-17, Т.34-35-29

★ **ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ** ГАЗели-тент. Город-межгород, в т.ч. по

Услуги
автокрана, миксера, КамаЗа-самосвала, КамаЗа бортового, ЗиЛа-самосвала. Лиц. регистр. палаты ГСС-64-417994. Т.90-13-63., Т.90-73-06

★ **УСЛУГИ** автокрана "Ивановец", 14 тонн - 14 метров. Т.27-38-17

569

ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ

Немецкий язык. Переводы текстов любой сложности. Т.20-38-49

582

ДРУГИЕ УСЛУГИ

В интернете

Создание интернет-сайтов. Т.35-11-48 после 19:00, Николай. &WWPin_write_live@mail.ru

Создание Интернет-сайтов, баз данных,

Компьютерный набор и распечатка текстов. Сканирование. Т.28-79-24
Компьютерный набор и распечатка любого документа, запись CD-R, CD-RW любого формата (кроме DVD), быстро, недорого. Т.35-07-12

Компьютерный набор и распечатка текстов очень быстро, качественно, недорого. Т.33-46-41

Компьютерный набор текста и таблиц, цветная и черно-белая печать, редактирование текстов. Быстро, качественно. Т.45-71-68.

Набор и распечатка текстов на компьютере. Быстро. Т.22-83-35 Дмитрий

584

ДРУГИЕ УСЛУГИ

Питание.
Обеды с доставкой

Повара-кондитера услуги предлагаю. 2-3 раза в неделю. Т.52-59-48.

585

ДРУГИЕ УСЛУГИ

Одежда и текстиль.
Изготовление и ремонт

Брюки лично для Вас, на женскую фигуру: от построения выкройки до раскройки и пошива на дому. От распахонки до свадебного платья. Индивидуальный подход. Т.43-56-82 Т.53-58-96

Пошив женской одежды, качественно, быстро. Т.29-01-17. Лена.

Вяжу на заказ. Т.43-31-74.

Портной-закройщик оказывает услуги по пошиву и ремонту женской и детской одежды на дому. От распахонки до свадебного платья. Индивидуальный подход. Т.43-56-82 Т.53-58-96

Пошив женской одежды, качественно, быстро. Т.29-01-17. Лена.

Пошив и ремонт одежды из ткани, кожи, меха любой сложности. Т.55-01-15

Пошив женской одежды: пальто, костюмы, платье, брюки. Гарантия качества, недорого. Ленинский район. Т.44-30-57.

Пошив женской одежды на дому. Октябрьский район. Т.22-00-26. Людмила

Пошив, ремонт одежды из кожи и меха на дому. Перешив на новые фасоны. Реставрация шуб и дубленок. Ленинский район. Т.44-30-57. дом.

Принимаю заказы на пошив женского легкого платья, юбок, костюмов, пиджаков на дому. Профессионально, недорого. Октябрьский район. Т.51-27-70.

Разработка модели и пошив на дому. Женская одежда от деловой до нарядной. Любая степень сложности, профессионально. Возможен выезд к заказчику. Кировский район. Т.55-00-32.

Ремонт изделий из кожи, покраска кожи на дому. Пошив беретов, кепок. Район Теле-

596

ЗДОРОВЬЕ И ВНЕШНОСТЬ

Другие специальности

● **ТАТУИРОВКА.** Все стили и направления. Исправление старых татуировок. Т.72-17-30, Т.49-55-10



Стол массажный складной тел. 8 (927) 6171150

598

ЗДОРОВЬЕ И ВНЕШНОСТЬ

Оснащение

Аппарат слуховой, новый, продаю. Т.73-66-26.

Аппарат для протягивания гильз для зубной техники, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.64-23-29.

Аппарат слуховой "Соната", модель У-04, новый, по договорной цене продаю. Т.36-43-61.

Аппарат слуховой "Сименс", новый, по договорной цене продаю. Т.36-43-61.

Аппарат слуховой новый недорого продаю. Т.26-55-18.

Аппарат слуховой К-111С/К111К, новый, по договорной цене продаю. Адрес: УЛ. ГОРЬКОГО 58-8.

Бандаж до-послеродовый, для беременных, р. 46-48, б/у, импортного пр-ва, по договорной цене продаю. Т.55-25-13.

Бандаж-трусы послеродовый, цвет белый, р. 48-50, за 300 руб. продаю. Т.64-61-14.

Брюки антицеллюлитные, р. 48, черного цвета, б/у, в идеальном состоянии, недорого продаю. Т.79-89-16.

Грибы молочный и чайный недорого продаю. Т.95-97-16.

Коляску инвалидную, в отличном состоянии. пр-ва Бельгии. по договорной цене продаю. Т.95-91-25.

Коляску инвалидную, складную, с ручным приводом, новую, за 4 тыс. руб. продаю. Т.34-09-46.

Косметика
белорусская оптом в Тамбове: Bielita, Bitek, Belkomek, эсклюзив косметикс. Belovis, Floriga

601

КНИГИ, ПЕЧАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ.
Предложение

"Алгебра и начала анализа" под ред. Глейзера, для 9-11 классов вечерних сменных школ, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38

"Избранные фортепианные этюды" авт. Черни, за 80 руб. продаю. Т.41-88-73. вечером, Т.72-43-06. дом.

"Самоучитель игры на аккордеоне", за 50 руб. продаю. Т.41-88-73. вечером, Т.72-43-06. дом.

"Самоучитель игры на фортепиано", за 50 руб. продаю. Т.41-88-73. вечером, Т.72-43-06. дом.

Баранов "Русский язык" - справочник для учащихся, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38

Библиотеку домашнюю: классика, детективы, фантастика, историческая литература, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-27-93 с 14 до 18 ч

Вавилов "Задачи по математике. Алгебра" - учебное пособие, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38

Виленкин "Алгебра" - учебное пособие для математических школ, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38.

Журнал "Радио", 1976-1992 г., полностью и частично по договорной цене продаю. Т.79-08-22. до 21 ч.

Журналы мод с цветными рисунками, выкройки, 10 штук, недорого продаю. Т.38-37-46.

Журналы "Бурда", 5 шт., 1989 г, 1991 г., 1992 г., продаю. Т.79-84-03.

Журналы "Лиза", 1996-2003 г., по договорной цене продаю. Т.79-84-03.

Журналы: "Роман-газета", 1962-1992 г. изд., по договорной цене продаю. Т.92-21-24.

Киселев "Элементарная геометрия" - книга для учителя, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38

Книги из домашней библиотеки, 500 томов, только оптом, все за 3 тыс. руб. продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Книги художественные, по автомобилям, по шахматам; ноты классической музыки для фортепиано, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Книги "Юрий Визбор": У. Коллинз "Женщина в белом", продаю Т.64-12-51.

Книги "История Великой Отечественной войны" в 6 томах, продаю. Т.50-28-85.

Книги из серии "целительные силы": авт. И. И. Литвинова "Основы правильного питания" + авт. Н. Семенова "Излечись сам", обе за 50 руб. продаю. Т.43-94-17. вечером

Книги по медицине: Овиценна 6 томов, за 800 руб. продаю. Т.50-23-33.

Книги "Королева Марго", "Графиня де Монсоро" Дюма, Гюго, "Отверженные" Золя, "Маленький принц" Сент-Экзюпери, "Маленький принц" Сент-Экзюпери, "Маленький принц" Сент-Экзюпери

●ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ ГАЗели-тент, 7-местная, цельнометаллическая. Город, межгород. Возможен безналичный расчет. Т.58-80-69 Роман

★ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ ГАЗель. Восточное направление (Екатеринбург, Уфа и далее). Недорого. Т.8-903-385-65-17, Т.34-35-29

★ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ ГАЗели-тент. Город-межгород, в т.ч. по безналичному расчету. Т.48-67-14, Т.53-85-44

●ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ ГАЗель-тент, межгород, область. Т.95-43-56, Т.8-927-278-71-43

★ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ. ГАЗели, город, межгород. Т.36-49-12, Т.8-927-620-35-44

★ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ. ГАЗель-тент, город-межгород. Т.50-15-26

Перевозка
 грузов по РФ. МАЗ, 10 т., термо-будка. Лиц. ГСС-64-303892, выд. СОО РТИ. Т.8-905-368-29-79, Т.8-905-368-25-19

★РЕНО фургон-рефрижератор, 6-10 тонн, 45 куб. м. Лиц. ГС-64-012067, выд. СОО РТИ. Т.(23)75-25-25

Услуги
 автокрана, миксера, КамАЗа-самосвала, КамАЗа бортового, ЗиЛа-самосвала. Лиц. регистр. палаты ГСС-64-417994. Т.90-13-63., Т.90-73-06

★УСЛУГИ автокрана "Ивановец", 14 тонн - 14 метров. Т.27-38-17

569
ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ И АРЕНДА

Спрос
 Автобус ЛАЗ, ПАЗ или ГАЗель без маршрута, в аренду возьму. Возможен выкуп. Т.73-04-89. Александр

581

ДРУГИЕ УСЛУГИ

Переводы

Английский язык. Переводы. Т.28-79-24

Английский и французский языки. Консультации и переводы, подготовка к экзаменам. Т.22-40-18.

Английский, польский, испанские языки. Переводы. Компьютерный набор. Т.20-43-20.

Немецкий язык. Все виды переводов. Профессионально. Недорого. Т.72-10-25, Т.41-61-61 Ольга

Немецкий язык. Переводы текстов любой сложности. Т.20-38-49

582
ДРУГИЕ УСЛУГИ
В интернете

Создание интернет-сайтов. Т.35-11-48 после 19:00, Николай. &WWpin_write_live@mail.ru

Создание Интернет-сайтов, баз данных, Интернет. Т.79-84-31

583
ДРУГИЕ УСЛУГИ

Набор и обработка информации

Графические работы на компьютере. Быстро, качественно, недорого. Т.33-67-05, после 17 час. Алексей

Компьютерное сканирование и распечатка текстов. Цветное и черно-белое сканирование и печать. Быстро, качественно, недорого. Т.95-56-99 с 12:00 до 20:00 ч. Слава

Компьютерный набор любой сложности. Сканирование. Т.35-20-08

Компьютерный набор и распечатка текстов. Корректур. Литературное редактирование прозы и стихов. Грамотно, недорого. Т.33-47-93. Ирина

Компьютерный набор и распечатка любых текстов. Т.55-80-22

Компьютерный набор текстов любого уровня сложности. Быстро, качественно, недорого. Т.64-23-35., Дмитрий

ТРАНСПОРТНО-ЭКСПЕДИТОРСКИЕ УСЛУГИ
 www.dostavkin.ru

Доставкин



В любой российский уголок - надежно, бережно и в срок!

Доставка груза от 1 кг из Москвы и С.-Петербурга автотранспортом в 23 города России

| | | | |
|----------------|--------------------|------------------|--------------|
| • Архангельск | • Киров | • Пермь | • Ставрополь |
| • Астрахань | • Краснодар | • Петрозаводск | • Сыктывкар |
| • Волгоград | • Мурманск | • Ростов-на-Дону | • Тольятти |
| • Ижевск | • Набережные Челны | • Самара | • Ульяновск |
| • Екатеринбург | • Оренбург | • Саратов | • Уфа |
| • Казань | | • С.-Петербург | • Челябинск |

и в любом направлении между филиалами

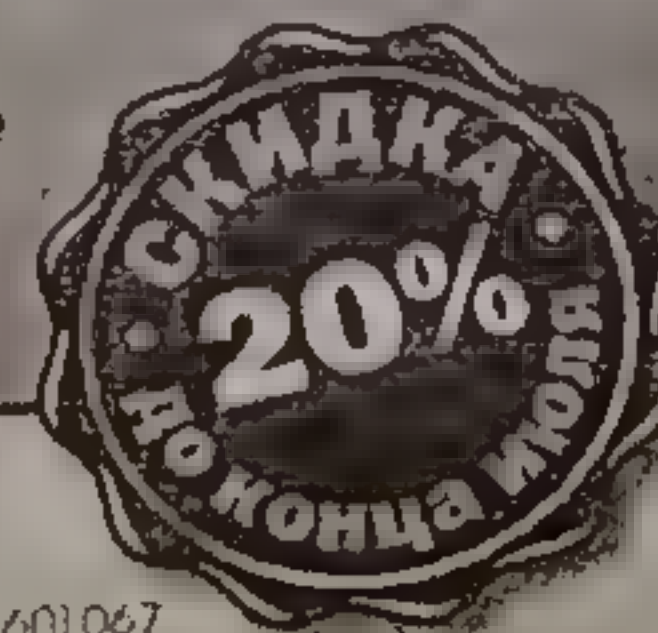
- ✓ Выгодные условия доставки «от двери до двери»
- ✓ Ежедневные отправки грузов по рабочим дням
- ✓ Прием груза без ограничений по весу и объему
- ✓ Бесплатная подготовка груза к транспортировке
- ✓ Уникальные тарифы страхования*
- ✓ Предоставление автотранспорта до 20 тонн

*Содействие в страховании грузов

Москва, Очаково
 ул. Генерала Дорохова, д. 18Б
 т.(095) 99-55-444

Саратов,
 ул. Заводская, д. 14
 т. (8452)72-02-68

4601067



Пошив женской одежды: пальто, костюмы, платье, брюки. Гарантия качества, недорого. Ленинский район. Т.44-30-57.

Пошив женской одежды на дому. Октябрьский район. Т.22-00-26, Людмила

Пошив, ремонт одежды из кожи и меха на дому. Перешили на новые фасоны. Реставрация шуб и дубленок. Ленинский район. Т.44-30-57. дом.

Принимаю заказы на пошив женского легкого платья, юбок, костюмов, пиджаков на дому. Профессионально, недорого. Октябрьский район. Т.51-27-70.

Разработка модели и пошив на дому. Женская одежда от деловой до нарядной. Любая степень сложности, профессионально. Возможен выезд к заказчику. Кировский район. Т.55-00-32

Ремонт изделий из кожи, покраска кожи на дому. Пошив беретов, кепок. Район Телецентра. Т.20-67-69.

Шью на заказ вечернюю женскую одежду (шифон, шелк, бархат); верхнюю одежду (кожа). Качество и посадку гарантирую. Есть журналы. Т.55-52-45., Т.47-96-77. Света

586

ДРУГИЕ УСЛУГИ

Парикмахеры и визажисты

Макияж, художественный окрас волос, рисунки на ногтях на дому у клиента. Т.35-11-48 после 19:00, Лада.

Парикмахера услуги на дому. Дамский мастер. Свадебные прически, макияж. Т.52-68-08.

588

ДРУГИЕ УСЛУГИ

Прочие услуги

Логопеда услуги. Предлагаю. Коррекция звукопроизношения, общерецепное развитие, исправление заикания. Т.46-29-09

Пропишу временно на срок до 6 месяцев на свою жилплощадь, Ленинский район. Т.38-99-12.

Украшение воздушными шарами дня рождения Вашего ребенка у Вас дома. Гирлянды, цветы, различные фигурки и композиции. Красочно, празднично, необычно. Т.20-23-36, Т.34-51-05

589

ДРУГИЕ УСЛУГИ

Спрос

Мастера по пошиву дамских сумок услуга-ми воспользуюсь. Т.54-25-50.

Медсестры услугами воспользуюсь (уколы в вену) желательна студентка мед. института. Т.38-62-06. Роман.

Специалиста по пирсингу услугами воспользуюсь. Т.56-78-45.

Бандаж послеродовой, цвет белый, р. 48-50, за 300 руб. продаю. Т.64-61-14.

Брюки антицеллюлитные, р. 48, черного цвета, б/у, в идеальном состоянии, недорого продаю. Т.79-89-16.

Грибы молочный и чайный недорого продаю. Т.95-97-16.

Коляску инвалидную, в отличном состоянии, пр-ва Бельгии, по договорной цене продаю. Т.95-91-25.

Коляску инвалидную, складную, с ручным приводом, новую. За 4 тыс. руб. продаю. Т.34-09-46.

Косметика
 белорусская оптом в Тамбове: Bielita, Bitek, Belkoscme, эсклюзив косметикс, Relovis, Floralis и др. Крупным оптовикам - московские цены. Сертифицировано. Т.8-902-727-25-17., Т.8-902-724-36-36

Костыли деревянные, новые, за 300 руб. продаю. Т.34-09-46.

Кресло инвалидное, новое, продаю. Т.73-66-26.

Кресло медицинское-гинекологическое, б/у, за 1500 руб. продаю. Т.26-25-84

Кресло-коляску санитарную, медицинскую, новую, за 21 тыс. руб. продаю. Т.33-10-10.

Кушетку массажную, б/у 6 месяцев, в отличном состоянии, отечественного пр-ва, продаю. Т.97-56-79. раб. с 9 до 17 ч. Сергей

Машинку ручную, для стрижки волос, новую, недорого продаю. Т.54-43-65.

Озокерит (горный воск), 5,5 кг, по договорной цене продаю. Т.45-99-13

Памперсы взрослые, р. 3, новые, в упаковке, 10 шт., за 210 руб. продаю + 1 шт. бесплатно. Т.22-46-85.

Парик женский, цвет русый, мелированный, короткая стрижка с челкой, за 500 руб. продаю. Т.33-23-04.

Стетоскоп медицинский, б/у, в хорошем состоянии, за 100 руб. продаю. Т.51-77-71.

Тонометр на запястье, импортного пр-ва, б/у, продаю. Т.31-40-75.

Тренажер дыхательный Фролова, новый, по договорной цене продаю. Т.92-21-24.

Установку стоматологическую, с креслом, отечественного производства, б/у, в хорошем состоянии, за 11 тыс. руб. продаю. Торг. Т.51-50-52.

Электромассажер поясной, китайского производства, новый, недорого продаю. Т.48-27-52. Т.8-917-210-86-59.

599

ЗДОРОВЬЕ И ВНЕШНОСТЬ

Спрос

Коляску инвалидную, активного типа (крошку, ламбаду, мастер, пикник или подобную), куплю. Т.22-83-35 Дмитрий

Наконечник кнопочный (скалер), можно б/у или в нерабочем состоянии, недорого куплю. Т.27-18-45.

Книги художественные, по автомобилям, по шахматам; ноты классической музыки для фортепиано, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Книги "Юрий Визбор": У. Коллинз "Женщина в белом", продаю. Т.64-12-51.

Книги "История Великой Отечественной войны" в 6 томах, продаю. Т.50-28-85.

Книги из серии "целительные силы": авт. И. И. Литвинова "Основы правильного питания" + авт. Н. Семенова "Излечись сам", обе за 50 руб. продаю. Т.43-94-17. вечером

Книги по медицине: Овиценна 5 томов, за 800 руб. продаю. Т.50-23-33.

Книги "Королева Марго", "Графиня Де Монсоро" Дюма, Гюго, "Отверженные" 2 т., Киплинг "Маугли", Фицджеральд Ф "Избранное" 3 т., Ницше Ф "Сочинения" 2 т, продаю. Т.33-10-10

Книги детские б/у, недорого продаю. Т.79-19-02.

Книги из домашней библиотеки: Лондон, "Мартен Иден", Кристи "Восточный экспресс", "10 негрят", "Смерть приходит в конце", "Убийство Роджера Экрояда", Тургенев "Рудин", "Странные истории", "Дворянское гнездо", "Ася", "Вешние воды", продаю. Т.38-38-75.

Книги Новиков-Прибой "Капитан 1 ранга", Голсуорси "Конец главы" 2 т, "Современная история", "Лебединая песня", Ремарк "3 товарища", книги по истории, Павленков "Биографические повествования" Дашкова "Суворов, Воронцова, продаю. Т.38-38-75.

Книги Павленко "Петр Великий", Борисов "Русские полководцы 13-16 веков", "Хрестоматия по истории древнего мира", Федорченко "Народ на войне", Остальцева "Англо-русское соглашение 1907 г", Окунь "Декабрист М.С. Лукин", продаю. Т.38-38-75.

Книги Павлов "Тайны русско-японской войны", Заичкин "Русская история от Екатерины великой до Александра-2", продаю. Т.38-38-75.

Книги художественные, 100 штук, открытки отдельные и наборами "Города", "Музеи", 20 штук, продаю. Т.71-39-66.

Книги букинистические, медицинские, художественная литература, продаю. Т.26-55-18.

Книги "13 шагов к успешному инвестированию", "Управление капиталом методом Мартингейла", конверт с о/а. СП-6 190008 а/я 96 Власовой &WWsava74@inbox.ru

ПРИЕМ БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ
многоканальный

783-000


с 8.00 до 20.00
 суббота:
 с 9.00 до 18.00


00-85

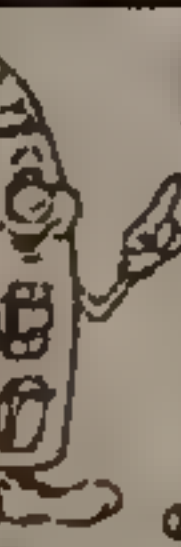


для абонентов
 компании "Мегафон"
 будни с 8 до 20 ч.

КРАСОТА

И ЗДОРОВЬЕ

| ФОРМА | СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ, КОМПЛЕКС УСЛУГ | АДРЕС | ТЕЛЕФОН |
|--|--|--|--|
| АПТЕКА №183
Лиц. Г 970639 Мин. Здр. Сар. Обл. | Предлагаем огромный ассортимент МЕДИКАМЕНТОВ ПО НИЗКИМ ЦЕНАМ.
(отпускаемых без рецепта врача)
У НАС ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОМОЧЬ КАЖДОМУ. | 2-й Детский проезд, 9/11
Проезд трамваем №10, остановка 4 линия.
Маршрутки № 58,65 | 52-54-81
79-74-12 |
| 
МЕДИЦИНСКИЙ ЦЕНТР "ЗДОРОВЬЕ"
Лиц. № 3270 ЛВД-01
выд. МЗ Сар. обл. | СТОМАТОЛОГ:
-экстренная стоматология- круглосуточно
-современное оборудование
-комфортабельные кабинеты
-собственная зуботехническая лаборатория, в т. ч. по золоту
-все виды протезирования и коррекции прикуса
-все виды стоматологической хирургии
-уникальные методы спасения зубов
-детский стоматологический кабинет
ДЕРМАТОВЕНЕРОЛОГ:
-анонимно, конфиденциально
-современная диагностика, в т.ч. ДНК
-комплексное лечение заболеваний мочеполовой сферы
-лечение заболеваний кожи и ногтей
КАРДИОЛОГ:
-компьютеризированная ЭКГ
-определение возможностей и работоспособности организма
-УЗИ сердца
НАРКОЛОГ:
-комфортные методы лечения
-избавление от алкоголизма
ПСИХОЛОГ:
-лечение депрессий
-решение личностных проблем
-детская психология
-АПТЕЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
-УЗИ-ДИАГНОСТИКА С ВИДЕОЗАПИСЬЮ
-ГАСТРОЭНТЕРОЛОГ
-ПСИХИАТР
-ПСИХОТЕРАПЕВТ
-НЕВРОЛОГ
-ГОМЕОПАТ
-ОКУЛИСТ (контактная коррекция зрения)
-ТЕРАПЕВТ | ул. Лермонтова, 24/26
(р-н гост. "Словакия")

E-mail: mail@mczdorovie.ru
сайт: www.mczdorovie.ru | 28-52-60
74-30-64
74-30-65
28-99-82 |
| 
МЕДИЦИНСКИЙ ЦЕНТР "ЗДОРОВЬЕ-ЛЮКС"
Лиц. № 3252 ЛВД-01,
выд. МЗ Сар. обл. | ГИНЕКОЛОГ
-теплое, внимательное отношение
-контрацепция, в т. ч. экстренная
-современные методы лечения эрозии шейки матки
-все виды диагностики и лечения
-медикаментозный аборт без хирургического вмешательства
Прием и лечение
СОСУДИСТАЯ ХИРУРГИЯ
ХИРУРГИЯ ПОВЕРХНОСТНЫХ ОБРАЗОВАНИЙ
УРОЛОГИЯ
ПРОКТОЛОГИЯ
ЛАБОРАТОРНАЯ ДИАГНОСТИКА
ОНКОЛОГ
ЭНДОКРИНОЛОГ | улица Лермонтова, 25/1

E-mail: mail@mczdorovie.ru
сайт: www.mczdorovie.ru | 28-68-93
28-68-94 |
| Саратовский Военно-Медицинский институт
Лиц. № 0411/03, выд. МЗ РФ | В течение 1 часа
Безопасное, точное, без предварительной подготовки, полное исследование функционального состояния организма. Прием ведут квалифицированные врачи. | Мичурина, 17
(угол Рахова) | 52-43-51 |
| 
СЕРВИС-ЦЕНТР "СЛУХОВЫЕ АППАРАТЫ"
Фед. лиц. МЗ РФ №42/97-3020227 от 25.06.97 г. | ♦ Все модели слуховых аппаратов ведущих фирм мира (цифровые, программируемые)
♦ Индивидуальный расчет параметров, компьютерный подбор и настройка
♦ Комплектующие, элементы питания | Саратов, ул. Чапаева, 47, (угол Советской) | тел: 27-43-37 |
| 
Международный Наркологический Психиатрический Центр им. Довженко А.Р. "А.А.Р."
Лиц. №265 ЛВД-01 от 31.03.00 г., выд. ГУ Цивил. ЦРС МЗ Сар. обл. | Индивидуальное лечение: алкоголизма, табакокурения, энурезов, логоневрозов (заикания), неврозов, ожирения.
Лечение проводит академик, единственный патентообладатель метода Довженко А. Р. - Добровольский В.В. | улица Астраханская, 21 | 29-81-63
51-66-43
59-24-47 |
| 
ПСИХОТЕРАПЕВТ
Лиц. № 2925 ЛВД-01
выд. Минздрав. Сар. обл. | КОДИРОВАНИЕ ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ МЕТОДИКАМ.
Противоалкогольная вакцинация.
Прерывание запоя на дому.
Квалифицированно, анонимно. | тел. 75-53-50 | |

Психиатрический Центр
им. Довженко А.Р.
"Д.А.Р."
Психотерапевт
лиц. № 2925 ЛВД-01
выд. Минздрав. Сар. обл.

логоневрозов (заикания), неврозов, ожирения.
Лечение проводит академик, единственный патентообладатель
метода Довженко А. Р. - Добровольский В.В.
КОДИРОВАНИЕ ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ МЕТОДИКАМ.
Противоалкогольная вакцинация.
Прерывание запоя на дому.
Квалифицированно, анонимно.

улица
Астраханская, 21
29-81-11
51-66-43
59-24-47
тел. 75-53-50

609

КНИГИ,
ПЕЧАТНАЯ
ПРОДУКЦИЯ.
Спрос

- Книги:** русская и зарубежная классика, классика зарубежного детектива, любовные романы, фантастика, сказки, ЖЗЛ, анекдоты, продаю. Т.69-52-92.
- Книги:** с/с Л. Толстой, Герцен, Коновалов, Абрамов, Нагибин, Гайдар, Проскурин, Федоров, Шишков, Жуков, Луконин, Червуд, Дюма, продаю. Т.92-21-24.
- Книги:** собрание сочинений Льва Толстого, 28 томов; Куприна - 2 тома, подарочное издание; Айтматов - 1 том, подарочное издание; по договорной цене продаю. Т.55-68-04.
- Книги:** О. Бальзак "Утраченные иллюзии", С. Цвейг "Мария Стюарт", "Жозеф Фуше", А. Кожевников "Здравствуй, путь", "Атомная подводная эпопея. Подвиги, неудачи, катастрофы", В. Тевекелян "Гранит не плавится", Р. Эсколье "Оноре Домье", Р. Кент "Саламина", продаю. Т.22-16-95, после 19.00
- Книги:** собрание фантастической литературы зарубежных авторов, из домашней библиотеки, недорого продаю. Т.23-01-46.
- Книги:** "Жизнь растений", под ред. Федорова 6 томов, за 350 руб. продаю. Т.51-77-71.
- Книги:** Каверин "Два капитана", Фет "Стихи", Маяковский 2 т., "Искусство народов СССР" 2 т., по договорной цене продаю. Т.51-77-71.
- Книги:** Хорнби "Словарь англо-английский" 3 т., Дюма 3 т., Жорж Санд 3 т., Теккере "Ярмарка тщеславия" 2 т., романы английских, немецких, французских и американских писателей на русском языке, романы на англ. и немец. языке, продаю. Т.51-33-72.
- Книги:** Справочники приборостроения и средства автоматики, 5 т., Справочник машиностроителя 6 т., продаю. Т.51-33-72.
- Книги:** собрания сочинений Макаренки - 5 томов; Николая Островского - 3 тома, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.
- Книгу** "Автомобиль, модели Москвич-402, -426, -432. Инструкция по уходу, ремонт", Т.59-96-57
- Книгу** "БФСА", изданную в Германии, прекрасно иллюстрированную, по договорной цене продаю. Т.45-99-13
- Книгу** "Полное собрание сочинений" из собрания сочинений О.А. Морозовой, 406 томов, Т.43-94-11, не изд.
- "Специальная физиотерапия"**, изд. за 80 руб. продаю. Т.96-37-45.
- Книгу** "Новейшие лекарственные средства", в 2 томах, по договорной цене продаю. Т.41-88-73, вечером, Т.72-43-06. дом.
- Книгу** "Дифференциальная диагностика важнейших симптомов детских болезней", изд. Болгарии, за 80 руб. продаю. Т.41-88-73, вечером. Т.72-43-06. дом.
- Книгу** "Неотложные состояния в клинике внутренних болезней", за 20 руб. продаю. Т.41-88-73, вечером, Т.72-43-06. дом.
- Книгу** новую, американского клуба собаководства "Домашний ветеринарный справочник для владельцев собак", Дельберт, Карлсон, Гифин, Джеймс, по договорной цене продаю. Т.22-17-47.
- Конверты** почтовые немаркированные, 300 штук, за 90 руб. продаю. Т.33-65-02., вечером.
- Литературу** художественную, из домашней библиотеки, меняю на теле-, радиотехнику в любом состоянии. Т.48-62-50
- Литературу** медицинскую: Генох "Лекции по детским болезням с терапией детского возраста" пер. с нем., 1890 г., М. Маттес "Руководство по дифференциальному диагнозу внутренних болезней", пер. с нем, 1929 г., продаю. Т.95-41-82 вечером после 18 ч, Вадим
- Прасолов** "Задачи по планиметрии" - ч.1 и 2, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Сборник** журналов "Менс Хелс", с 1999 по 2004 г., в отличном состоянии; журналы "За рулем" - 2003-2004 гг., в отличном состоянии, продаю Т.52-00-32, после 18 ч
- Сикорский** "Дополнительные главы по курсу математики" - для 7-8 классов, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Словарь** политехнический, англо-русский, на 200 тыс. терминов, новый, в 2 томах, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.
- Собрание** сочинений Пушкина, Лермонтова, Есенина, Набокова, Куприна, Станиславича, Казакевича, Чукковского, Ефремова, Быкова, Платнова, продаю. Т.73-66-26.
- Соломоник** "Сборник вопросов и задач по математике" - для поступающих в техникумы, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Справочник** "Аналоговые интегральные микросхемы" по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Учебник** Теляковского "Алгебра" для 7 класса, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Учебник** Клопского "Геометрия" для 9-10 класса по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Учебник** Буганова, Зырянова "История России. Конец 17 - 19 век" - для 10 класса, по договорной цене продаю. Т.96-70-38
- Учебник:** "Человек. Анатомия, физиология, гигиена", Цузмер, 8 кл., 1981 г. изд. недорого продаю. Заводской р-н Т.54-56-04 после 19.30 ч.
- Учебники** 9 кл, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.64-53-25.
- Учебники** 6 класс, 2002 г. вып., в отличном состоянии, продаю. Т.56-10-14.
- Учебники** 5-7 кл., б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.64-23-29.
- Учебники** 7, 8, 9 класс, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.64-53-25. с 9 ч. до 14 ч., с 17 ч. до 21 ч.
- Учебники** и решебники для 3-6 классов, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.72-19-22.
- Учебники** 10-11 кл., решебники, "Геометрия" 7-11 кл Погорелов, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.44-35-68.
- Учебники** 8-11 кл., вместе с решебниками, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-45-77.
- Учебники** для 7 класса, 8 штук, идеальное состояние, по договорной цене продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38
- Учебники** "Мир вокруг нас" 1 и 2 часть, 2 класс, авт. Плешаков; "Родная речь" в 2 частях, 2 класс; "Русский язык" 2 класс, авт. Рамзаева б/у, "Родная речь" в 2 частях, 1 класс; продаю. Т.64-12-51.
- Учебники** и решебники, за 7-11 класс, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.22-38-56.
- Учебники** для 2-4 класса, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.32-62-83.
- Учебники** для 5-9 классов, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.32-62-83.
- Учебники** для 10-11 классов, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.32-62-83.
- Учебники** за 5 класс, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-53-77., после 18 ч.
- Учебники** для 8-9 класса, б/у, недорого продаю. Т.47-94-19.
- Учебники** с 1 по 4 класс, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.23-08-51.
- Учебники** с 5 по 9 класс, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.23-08-51.
- Учебники** с 10 по 11 класс, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.23-08-51.
- Учебники** и решебники для 8-9 классов, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.55-28-65.
- Учебники** Баранова "Русский язык" - для 5 и 7 класса, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Учебники** за 8 класс, б/у, продаю. Т.95-31-35.
- Учебники** "Английский язык" Старков, 1, 2, 3, 7 части, "Экология" Винокуров, 10-11 кл., "География" Крылова, 7 кл., "Биология" Константинов, 7 кл., "Экология", 6 кл., Былова, "География" Сухова, 6 кл., "Физика" Громов, 8 кл, продаю. Т.72-02-20.
- Учебники** "Русская речь" Никитина, 5-7 кл., продаю. Т.72-02-20.
- Учебники** с 5 по 9 класс, б/у, продаю. Т.32-53-75. после 19 ч.
- Учебники** за 8 класс, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.20-06-12, в любое время
- Учебники** для 9-11 классов, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.52-24-79. до 21 ч
- Учебники** за 1 класс, серия "Гармония", в хорошем состоянии, продаю. Т.51-93-99.
- Учебники** за 6-10 класс, б/у, по договорной цене продаю. Т.50-49-09.
- Учебники** с 6 по 11 класс, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.56-36-45.
- Учебники** с 5 до 11 класс, сборники задач, ответы и решения с 9 по 11 класс, атласы, все б/у, недорого продаю. Т.69-30-39
- Учебники:** Громов "Физика" - 7, 8, 10 кл.; Максакевский "География" - 10 кл.; Кутузов "Литература" - 10 кл.; Кредер "Новейшая история" - 9 кл.; Никитина "Русская речь" - 8 кл.; Бархударов "Русский язык" - 8 кл., продаю. Т.23-03-98
- Учебники:** "Русский язык" 5-6 кл. Баранов М. Т., "Решебник по английскому языку" Верещагина 5 кл, недорого продаю. Т.26-19-32.
- Учебники:** для ФТЛ 7-11 класс, "Математика", "Биология", "Физика", "Литература", продаю. Т.55-31-59. после 17 ч.
- Учебники:** "Новейшая история XX век" Кредер, 1996 г. изд., "Человек и общество" Боголюбова, 10-11 кл., 1997 г. изд. недорого продаю. Заводской р-н. Т.54-56-04 после 19.30 ч.
- Учебники:** "История мировых цивилизаций" под ред. Уколовой, 10-11 кл., 2000 г. изд.; "История России, конец 17-19 вв." Бурашов, Зырянов, 10 кл., 1997 г. изд.; "История России с древнейших вр. до конца 17 в" Сухаров, Буганов, 1997 г. изд., недорого продаю. Зав. р-н. Т.54-56-04 после 19.30 ч.
- Учебники:** "Берклеевский курс физики", Фейман "Лекции по физики", Ландау, Лифшиц "Теоретическая физика", по хирургии (Шевкуненко, Чаклин, Липман), Синельников, "Атлас анатомии том 5", Рейнбек "Рентгенодиагностика заболеваний костей и суставов" продаю. Т.28-87-30.
- Учебники:** с 7 по 11 класс, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.50-44-45. Т.95-92-89.
- Учебники:** 3, 5, 6 класса, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.29-07-59.
- Учебники:** Баранов "Русский язык", Ботвинников "Черчение", Громов "Физика", Решебники контрольных и самостоятельных работ по алгебре, Лукашик "Сборник задач по физике", 7 класс продаю. Т.55-20-68
- Учебники:** Пичуков "Решебники по русскому языку практика", Саложников "Домашние работы по геометрии", Макарычев "Дидактический материал по алгебре", Сороко-Цюпа "Новейшая история зарубежных стран 20 начало 21 века", 9 кл. продаю. Т.55-20-68
- Учебники:** Голованова "Родная речь 3 кл., 2 кл., продаю. Т.55-20-68
- Штейнгауз** "100 задач" по договорной цене, очень недорого продаю. Т.96-70-38
- Журнал** "Аудио-Мюзик" N 2 за 2004 г.; "Стафф; тотл DVD"; "Аудио и видео", "Аудио стерео", недорого куплю. Т.32-53-11.
- Карты-схемы** топографические Саратовская область, с масштабом 1:200000, 1985 г. вып., недорого куплю. Т.56-78-45.
- Книги** старинные, открытки, фотографии куплю. Т.22-48-16.
- Книги** по истории религии куплю. Т.44-50-36.
- Книги** детские: "Про Незнайку", "Приключения Буратино", в твердом переплете, с большими цветными картинками, в хорошем состоянии, недорого куплю. Т.51-21-97., с 10 до 15 ч., Т.20-77-15, после 20 ч,
- Книги** Луи-Фердинанд Селин с/с в 4 т; Гай Давенпорт; Натанаэл Уэст "День саранчи"; Стефан Грабинский; Уильям Гобин; Джозеф Шеридан Ле Саню серии "готический роман"; Пол Остер роман "Тимбукту"; Антония Байетт; пьесы Теннесси Уильямса; Томмазо Ландольфи "Жена Гоголя" куплю. Т.32-53-11.
- Книги** по химии (не для школьников). Т.28-14-75
- Книги**, энциклопедии многотомные, до 1917 г.в. Дорого. Т.(8312)98-02-24, в Н.Новгороде
- Книги:** "Сеантология" Рон Хаббард, "Нейролингвистическое программирование", английский, шведский язык, обучающие материалы, недорого куплю. Т.44-50-36
- Книги:** с/с, тома БВЛ, ЖЗЛ, литературные памятники, энциклопедии, книги по биологии, философии, истории, детективы, фантастику, куплю. Т.51-22-42.
- Книги:** с/с Достоевского, Гоголя, Чехова, Бунина, Булгакова, Ильфа и Петрова, Шопенгауэра, Конан-Дойла, Жюль Верна, Мелса, Дж. Лондона, О. Генри, Купера, Майн Рида, толковую Библию куплю. Т.51-22-42

Книги: Грем Свифт "Олдос Хаксли" с/с в 4 томах.; Эзра Паунд стихотворения; Томан Бернхард "Теодор Крамер"; Роберт Нузиль малая проза в 2 томах; Уолтер Абиш "Жульен Грак"; Винсент Буглиози "Вим Вендерс", Т.П. Пазолини "Карема", б/у, в хорошем состоянии, куплю. Т.32-53-11.

Книги: С.И. Виткевич "Бахыт Кенжеев"; С.Д. Кржижановский с/с в 3 томах (изд. Санкт-Петербург), Станислав Кшибишевский "Лорд Дансени (серия "личная библиотека Борхеса)", б/у, в хорошем состоянии, куплю. Т.32-53-11.

Книгу под ред. Ушаковой О.С. "Занятия по развитию речи в детском саду" - для воспитателей детского сада, дорого куплю. Т.52-88-30.

Книгу: Хабард "Наука выживания", недорого куплю. Т.44-50-36. днем.

Открытки старые и старинные куплю. Т.28-03-86.

Собрание сочинений русских классиков, книги БВЛ, академические издания, детективы, литературные памятники, художественные альбомы, куплю. Т.52-29-20

Сочинения Платона, серия "Классическая философская мысль", твердый бардовый переплет. М.: Мысль, 2001. Т.28-14-75

Учебники для 10 класса, недорого куплю. Т.32-53-75. после 19 ч.

620

ВИДЕО И АУДИО.

Аппаратура

CD-проигрыватель "Техникс", новый, в упаковке, за 3 тыс. руб. продаю. Т.28-19-02.

DVD + видеоманитон "LG DC590W", HI-FRI, стерео, проигрывает все, кроме MP4, идеальное состояние, упаковка, гарантия 17 месяцев, продаю. Т.50-18-79, Сергей

DVD-плеер марка BVK-939 C, б/у, на гарантии, по договорной цене продаю. Т.41-33-78.

Акустику активную ADFER-S5.1, комплект 5x25 Вт + 90 Вт, PMC, дерево, в упаковке, на гарантии, пульт, полный комплект подключения к компьютеру и DVD-плеер, элитный дизайн, за 10 тыс. руб. продаю. Торг. Т.36-75-12.

Акустические системы BVK 019, фронтальные, BVK-610, окружающего звука, 5 шт., б/у, по договорной цене продаю. Т.41-33-78.

Акустическую систему 25AC-033 за 1300 руб. продаю. Т.35-13-54

Антенну польскую, новую, выносную, по договорной цене продаю. Т.79-08-22. до 21

Антенну телевизионную, наружную "Дельта" пр-во г. Санкт-Петербурга, б/у, по договорной цене продаю. Т.22-92-25. в любое

Антенну б/у в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-46-32.

Комплект: колонки S90, усилитель "Сони-661R", CD-проигрыватель "Пионер-604C", дека 2-кассетная "Пионер W604S", эквалайзер "Пионер JR777", б/у, продаю. Можно по-отдельности. Т.73-53-59.

Магнитола "Айва", в хорошем состоянии, за 1300 руб. продаю. Т.70-91-14.

Магнитофон "Парус-213" + 4 колонки, б/у, продаю. Т.55-25-31., Т.78-26-39

Магнитофон "Парус-Стерео-12", с колонками, продаю. Т.78-25-68.

Магнитофон катушечный "Комета", б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.44-28-34.

Магнитофон "Радиотехника", производства г. Риги, с электропроигрывателем стерео + две колонки, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.31-32-03.

Магнитофон "Маяк 232", кассетный, с колонками, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-56-06.

Музыкальный центр "Сони", октябрь 1997 г. вып., в хорошем состоянии, за 3700 руб. продаю. Т.54-56-72.

Музыкальный центр "Панасоник", отличное состояние, за 3200 руб. продаю. Т.97-01-43., после 17 ч.

Музыкальный центр "Кенвуд-RXD355", 3 диска, Hi-Fi, в отличном состоянии, за 3 тыс. 600 руб. продаю. Т.61-61-02. вечером.

Музыкальный центр "Техникс-SC-EN60", 4-блочный, 5 дисков, колонки 2+2+1 - домашний кинотеатр, в отличном состоянии, в упаковке, за 8 тыс. руб. продаю. Т.61-61-02. после 19 ч.

Музыкальный центр "Айва", модель R72, без эксплуатации, мощность 2x80 Вт, продаю. Т.79-66-61. после 19 ч.

Музыкальный центр "Шарп" без пульта, за 1 тыс. 200 руб. продаю. Т.96-57-96.

Наушники "Техникс", новые, за 600 руб. продаю. Т.96-57-96.

Плеер CD, Panasonic, радио, отл. сост., за 1000 руб. продаю. Т.50-73-76 Зинаида Владимировна

Приставку магнитофонную "Яуза-221 C", за 500 руб. продаю. Т.22-38-33.

Приставку магнитофонную "Нота-203" стерео, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.96-62-47.

Приставку магнитофонную "Нота-208", в хорошем рабочем состоянии, можно на запчасти, недорого продаю. Т.35-84-42.

Проигрыватель CD "Техникс-480A", пр-во Германии, недорого продаю. Т.44-14-92.

Проигрыватель "Юность-301", в отличном состоянии, за 250 руб. продаю. Т.64-25-72.

Пульт микшерный "Электроника ПМ-01" по договорной цене продаю. Т.44-82-63. после 18 ч

Радиоприемник автомобильный "Былина", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Радиоприемник "Спинола 230" в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Ресивер спутникового телевидения, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.95-52-55. в любое время

Телевизор "Радуга" цветной, на запчасти, продаю. Т.73-65-97

Телевизор "Радуга-820", ламповый, цветной, диагональ 64 см, в рабочем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.20-19-06.

Телевизор цветной "Шиллис", пр-во Литвы, диагональ 44 см, продаю. Т.23-92-61.

Телевизор "Сони", диагональ 54 см, б/у, "тринитрон", продаю. Т.79-66-61. после 19 ч.

Телевизор "Самсунг", диагональ 54 см, б/у, в идеальном состоянии, продаю. Т.79-66-61. после 19 ч.

Телевизор черно-белый, полупроводниковый, переносной, диагональ 35 см, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Телевизор "Рубин 51 ТЦ 311 Д" в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Телевизор "Русь 32 ТЦ 411 Д", в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Телевизор "Электрон 25 ТЦ 313 Д" в отличном рабочем состоянии по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Телевизор "Садко", цветной, ламповый, на запасные части недорого продаю Т.48-27-52. Т.8-917-210-86-59.

Телевизор "Рекорд 350", полупроводниковый, черно-белый, диагональ 54 см, в хорошем рабочем состоянии, за 500 руб. продаю. Т.64-61-14.

Телевизор "Альфа 61ТЦ280Д", ПАЛ-СЕ-КАМ, В-О, Д-К, б/у, продаю. Т.37-74-43

Телевизор "Сони 2941К", диагональ 72 см, продаю. Т.73-53-59.

Телевизор "Сони M1K", диагональ 54 см, продаю. Т.73-53-59.

Телевизор "Шнайдер" цветной, диагональ 70 см, 2000 г. вып., пр-во Германии, кинескоп "Филипс", 50 Гц, б/у, в идеальном состоянии, за 10 тыс. руб. продаю. Т.47-94-19.

Телевизор цветной "Сокол" диагональ 32 см, переносной, в отличном рабочем состоянии, б/у, за 1500 руб. продаю. Т.36-31-62. после 17 ч.

Телевизор "Панасоник", диагональ 54 см, плоский экран, цвет серебристый, новый, на гарантии, недорого продаю. Т.20-54-20. после 18 ч

Телевизор цветной "Велс TC492Д", 1994 г. вып., экран 51 см, новый кинескоп (май 2004 г.), декодер, ДВМ, по договорной цене продаю. Помог с доставкой бесплатно. Т.56-46-04, с 17 до 22 ч.

Телевизор "Электрон Ц380" и "Рубин-402", цветные, 2 штуки, диагональ 51 см, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.23-52-89.

Телевизор "Спектр Ц280" цветной, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.29-49-57. после 18 ч.

Телевизор "Айва", диагональ 54 см, хорошее состояние, пульт, документы, за 2500 руб. продаю. Т.70-91-14.

Телевизор "Панасоник", диагональ 70 см, стерео, в отличном состоянии, срочно недорого продаю. Т.58-50-58, Т.48-28-65

Телевизор "Шарп", 21 дюйм, б/у 1 год. по договорной цене продаю. Т.50-16-32.

Диски от игровой приставки "Сони PS2", 20 штук, по 80 руб., карта памяти 8 Мб за 400 руб. продаю. Т.73-62-45, Т.95-10-67

Картриджи для игровой приставки "Сегга-Мегга-Драйв", 5 шт., по договорной цене продаю. Т.28-74-02.

Приставку игровую "Сегга-Дрим-Каст", в отличном состоянии, 13 дисков, 1 джойстик, за 2300 руб. продаю. Т.55-80-16.

Приставку игровую "Сони PS", за 2200 руб. продаю. Т.48-06-94., после 16 ч.

Приставку игровую "Сони PS", 2 аналоговых джойстика, 4 карты памяти, 3 взломщика кодов, книга кодов, 100 дисков, отличное состояние, за 5 тыс. руб. продаю. Т.78-59-44.

Приставку "Сони-PS", отличное состояние, по договорной цене продаю. Т.70-32-18.

Приставку игровую "Сегга-Мегга-Драйв-2", 3 джойстика, 5 картриджей, б/у, в отличном состоянии, за 700 руб., торг, продаю. Т.22-25-40.

Приставку игровую "Sony PS", 2 джойстика, 5 дисков, б/у, за 2,2 тыс. руб. продаю. Т.50-20-80.

Приставку игровую "Сегга-Дрим-Каст", карта памяти, руль, диски, в идеальном состоянии, за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.36-68-65

Приставку игровую "Киборд", новую, 2 картриджа, за 800 руб. продаю. Т.36-31-62., после 17 ч.

Приставку игровую "Сюбор", в отличном состоянии, за 600 руб. продаю. Т.29-08-00.

Приставку игровую "Сони-Плей-Стейшн" + джойстик + карта памяти + диски, за 2 тыс. руб. продаю. Т.45-49-06.

Приставку игровую "Sony PS" + 1 джойстик + 20 дисков + взломщик кодов, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.36-17-82.

Приставку игровую "Sony PS" в упаковке + 1 виброджойстик + 15 дисков + карту памяти + документы, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.36-21-38. Николай

Приставку игровую "Супер Нинтендо", производство Японии, + картридж, в отличном состоянии, + документы + упаковка, за 800 руб. продаю. Т.31-03-05

Приставку игровую "Сегга-Мегга-Драйв-2" в хорошем состоянии, за 230 руб. продаю. Т.31-03-05

Приставку игровую "Сони PS", 2 джойстика, 1 аналоговый джойстик, 15 дисков, карта памяти, литература, на гарантии, с документами, идеальное состояние, за 2400 руб. продаю. Т.55-31-64, с 16 до 20 ч.

Приставку игровую "Сони PS-2", диски, чип, DVD, продаю. Т.73-62-45, Т.95-10-67

Приставку игровую "Сегга-Дрим-Каст", 8 картриджей, книга кодов, по договорной цене продаю. Т.78-46-01. Т.28-40-49.

Приставку "Sega Dreamcast" + 5 дисков, за 2300 руб. продаю. Т.45-07-57

Приставку-клавиатуру игровую "Лико" + пистолет + 3 джойстика, б/у, за 350 руб. продаю. Т.36-21-38. Николай

628

ВИДЕО И АУДИО.

Ремонт и сервис

Приставку игровую "Сегга-Дрим-Каст" за 1400 руб. куплю. Т.31-03-05.

Радиоприемник "Сони" миниатюрный, в хорошем рабочем состоянии, недорого куплю. Т.44-50-36. днем

Телевизор импортный, недорого куплю. Т.32-44-24.

Телевизор черно-белый или цветной, полупроводниковый, переносной, в нерабочем состоянии, на запчасти, недорого куплю. Т.48-62-50

Телевизор, холодильник возьму в дар. Т.78-24-35.

Усилитель НАД, "Ротел", "Ямаха", "Сони", по договорной цене куплю. Т.36-75-12.

Усилитель зарубежного пр-ва, б/у, очень недорого куплю. Т.26-51-87.

630

ИСКУССТВО И КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЕ.

Инструменты и атрибуты

Акордеон немецкий, 3/4, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.31-53-83. после 17 ч.

Акордеон 3/4, "Контафина", пр-во Германии, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.44-42-52., после 18 ч.

Акордеон "Страделла", полный, б/у, по договорной цене продаю. Т.69-30-72. после 18 ч.

Акордеон 3/4, немецкий, перламутровый, за 200 руб. продаю. Т.64-25-72.

Акордеон 3 регистра фирмы "Фиротти", за 3 тыс. руб. продаю. Т.54-77-62. с 9 ч. до 11 ч.

Бас-гитару "Русстон", б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.32-12-28.

Баян подростковый, б/у, по договорной цене недорого продаю. Т.55-03-11.

Гармонь двухрядную, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.31-03-56.

Гармонь Саратовскую, 10 кнопок, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.31-03-56.

Гармонь б/у, в хорошем состоянии, за 200 руб. продаю. Т.28-74-02.

Гармонь Саратовскую, на 10 клавиш, б/у, в хорошем состоянии, за 1000 руб. продаю. Торг. Т.23-88-39.

Гармонь "Беларусь" новую, в футляре, за 1:1 тыс. руб. продаю. Т.(23)72-01-40 в Энгельсе

Гитару 6-струнную, б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.72-68-23.

Пианино старинное, немецкое, требует реставрации, 1870 г. вып., с подсвечниками, с бронзовой инкрустацией, 3 педали, коричневого цвета, продаю. Т.60-54-96.

Пианино "Саратов", черного цвета, б/у, Ленинградской сборки, продаю. Т.69-55-63.

632

ИСКУССТВО И КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЕ

Аудио, видеозаписи

Аудиокассеты, видеокассеты, видеодиски (музыка, кино), б/у, 20 шт., недорого продаю. Т.28-14-75

Видеокассеты для взрослых, б/у, из домашней коллекции, 50 шт., по 50 руб./шт. Каталог в вашем конверте. 601246, Владимирская обл., Собинский р-н, п.Заречный, Парковая ул. 3-18, Родионову С.С.

Грампластинки виниловые, 30 штук, по 3 руб./шт продаю. Т.45-40-23.

Грампластинки 1970-1980 гг. вып., 30 штук, продаю. Т.38-37-46.

Грампластинки эстрада 1960-1980-х годов, из домашней фонотеки, продаю. Т.64-12-51.

Грампластинки 100 штук: легкая симфоническая, скрипичная музыка, эстрада, продаю. Т.71-39-66.

Грампластинки различные, по договорной цене продаю. Т.22-16-87.

Кассеты аудио, 20 шт., современные записи, по 15 руб. за шт. продаю. Т.54-25-50.

Пластинки 50-80 гг., 33 и 78 оборотов, зарубежные и советские исполнители по договорной цене продаю. Т.92-21-24.

Пластинки патефонные, 1950 г. вып., с записями советской эстрады продаю. Т.96-62-47.

Пластинки 1950-х гг. вып., 20 штук (Козловский, Лемешев, Виноградов, Утесов, Русланова), из домашней фонотеки, по договорной цене продаю. Т.52-55-00. дом.

636

ИСКУССТВО И КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЕ

Коллекционирование

Гравюры из серебра, 70x50 см, рисунок - парусник и замок, 2 штуки, по 5 тыс. руб. продаю. Т.50-53-01. с 13 до 16 ч и после 19 ч

Картины масло и холст, пейзажи, все времена года, 8 штук, продаю. Т.33-08-70. Алексей Степанович

Картины панно на камне, из уральских самоцветов, копии известных художников, продаю. Т.44-44-80.

Ковер 1938 г. вып., ручной работы, чистошерстяной, пр-во Китая, на темно-синем фоне, красивые розы и палочки бамбука, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-11-08.

Ковер на ручной работы, конец 19 века, с изображением царя Михаила и его свиты, продаю. Т.35-14-54, Т.8-927-623-57-23

Швейную машинку "Копец", 19 века "Шуц-марка", по договорной цене продаю. Т.35-14-54 Т.8-927-623-57-23

130-75-12.
Акустические системы BAK 019, фронтальные, BAK-610, окружающего звука, 5 шт., 6/у, по договорной цене продаю. Т.41-33-78.

Акустическую систему 25AC-033 за 1300 руб. продаю. Т.35-13-54

Антенну польскую, новую, выносную, по договорной цене продаю. Т.79-08-22, до 21 ч.

Антенну телевизионную, наружную "Дельта", пр-во г. Санкт-Петербурга, 6/у, по договорной цене продаю. Т.22-92-25, в любое время

Антенну 6/у. в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-46-32.

Видеомагнитофон JVC, 6/у 1.5 года, отличное состояние, за 1800 руб. продаю. Т.27-79-48.

Видеомагнитофон "Филипс", требуется небольшой ремонт, немного 6/у, по договорной цене продаю. Т.64-17-09, после 19 ч

Видеомагнитофон "Сони" в отличном состоянии, за 2200 руб. продаю. Т.97-01-43.

Видеомагнитофон "Панасоник", в хорошем состоянии, за 1300 руб. продаю. Т.70-91-14.

Видеомагнитофон "Электроника-ВМ-12", за 600 руб. продаю. Т.64-25-72.

Видеомагнитофон "Самсунг", 4-головочный, 6/у. по договорной цене продаю или меняю на что-либо. Т.48-43-42.

Видеомагнитофон "Самсунг". 6/у. в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.52-81-76, после 19 ч.

Видеомагнитофон + DVD + CD Panasonic, серебристый, новый, в упаковке, на гарантии, продаю. Т.27-36-00

Видеомагнитофон "Электроника" ВМ-12, в отличном состоянии, за 800 руб. продаю. Т.54-07-70 дом.

Видеомагнитофон ВМ-18, в рабочем состоянии, недорого продаю. Т.97-06-11

Видеоплеер "Сони SLV55EE" за 1400 руб. продаю. Т.45-07-57

Видеоплеер "LG" пишущий, цвет серебристый, 6 головок, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.27-83-63.

Видеоплеер "Шарп-7", 6/у, продаю. Т.73-53-59.

Динамики 10ГДШ, + пищалки 5ГДВ, недорого продаю или меняю на маленькие компьютерные колонки. Т.26-58-00.

Динамики: 25 ГДВ-1 и 6 ГД-6, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Кинескоп для цветного телевизора, новый, по договорной цене продаю. Т.38-37-46.

Кинескоп 16ЛК15 в хорошем состоянии продаю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

Колонки акустические "S-90", 4 Ом, за 2 тыс. руб. продаю. Т.50-20-80.

Колонки акустические, S-50B, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.36-14-86.

Колонки "Вега", 6/у, недорого продаю. Т.23-50-84.

Колонку концертную "Гармония-25", с усилителем, по договорной цене продаю. Т.78-08-22, до 21 ч.

Прогресс, недостроенный, можно на запчасти, недорого продаю. Т.35-84-42.

Прогресс СД "Техникс-480А", пр-во Германии, недорого продаю. Т.44-14-92.

Прогресс "Юность-301", в отличном состоянии, за 250 руб. продаю. Т.64-25-72.

Пульт микшерный "Электроника ПМ-01" по договорной цене продаю. Т.44-82-63, после 18 ч

Радиоприемник автомобильный "Былина", 6/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Радиоприемник "Спидола 230" в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Ресивер спутникового телевидения, 6/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.95-52-55, в любое время

Ресивер Yamaha-440S 7 кан., 100 Вт, почти новый (4 мес.) - в ид. сост., на гарантии в "Эльдорадо", серебристый. + универсальный пду Yamaha (управляет всей техникой), с документами, срочно за 10000 руб. без торга, продаю. Т.45-96-45 Александр, &WWWmoono@mail.ru

CD-плеер "Дэу", программируемый, коробка, инструкция, переходник, за 500 руб. продаю. Т.35-35-68., с 13 до 21 ч., Дмитрий

CD-плеер "Watson" пр-во Германии, за 1300 руб. продаю. Т.36-33-43

СД-проигрыватель NAD 510, + акустику Mission 72i продаю. Т.28-41-76

Систему акустическую 25 AC-302, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Стабилизатор "Олень", продаю. Т.78-25-68.

Стабилизатор напряжения продаю. Т.20-82-08.

Телевизор "Сокол", диагональ 51 см, 6/у 1 год, по договорной цене продаю. Т.8-927-279-82-19.

Телевизор "Самсунг", диагональ 63 см, стерео, телетекст, цвет серебристый, гарантия, за 10 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-904-701-67-06.

Телевизор "Филипс", диагональ 54 см, телетекст, идеальное состояние, за 5 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-904-701-67-06.

Телевизор черно/белый "Рекорд-В312", 6/у. в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.38-51-28.

Телевизор цветной ламповый "Электрон-7718" сенсор ДНВ, за 600 руб. продаю. Т.22-38-33.

Телевизор цветной полупроводниковый, "Славутич-Ц 208", в отличном состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.22-38-33.

Телевизор черно-белый. "Чайка 6", кинескоп хорошо работает, за 500 руб. продаю. Т.38-37-46.

Телевизор "Санио", диагональ 70 см, 2003 г., есть все, за 8 тыс. руб. продаю. Т.75-69-44

Телевизор цветной "Рубин", за 1 тыс. руб. продаю. Т.56-85-33.

Телевизор "Радуга-616 Д", диагональ 61 см, все диапазоны, 6/у. в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Телевизор "СКЕП-232 ТБ-301Д", черно-белый, переносной, по договорной цене продаю. Т.79-08-22, до 21 ч.

Телевизор "Орион" цветной, диагональ 51 см, 6/у, пр-во Кореи, за 2,4 тыс. руб. продаю. Т.31-19-18, до 11 ч. или после 20 ч.

Телевизор цветной "Велс ТС492Д", 1994 г. вып., экран 51 см, новый кинескоп (май 2004 г.), декодер, ДВМ, по договорной цене продаю. Помогу с доставкой бесплатно. Т.56-46-04, с 17 до 22 ч.

Телевизор "Электрон Ц380" и "Рубин-402", цветные, 2 штуки, диагональ 51 см, 6/у. в хорошем состоянии, продаю. Т.23-52-89.

Телевизор "Спектр Ц280" цветной, 6/у. в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.29-49-57, после 18 ч.

Телевизор "Айва", диагональ 54 см, хорошее состояние, пульт, документы, за 2500 руб. продаю. Т.70-91-14.

Телевизор "Панасоник", диагональ 70 см, стерео. в отличном состоянии, срочно недорого продаю. Т.58-50-58, Т.48-28-65

Телевизор "Шарп", 21 дюйм, 6/у 1 год, по договорной цене продаю. Т.50-16-32.

Телевизор "LG", диагональ 54 см, 6/у. в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.54-25-50.

Телевизор "Сони", диагональ 54 см, 6/у, с пультом и документами, за 4,5 тыс. руб. продаю. Т.40-38-67, сот.

Телевизор переносной, черно-белый, "Электроника", за 600 руб. продаю. Т.29-08-00.

Телевизор "Фунай", диагональ 37 см, 6/у, за 2500 руб. продаю. Т.29-08-00.

Телевизор "Шиллис" цветной, с импортным кинескопом, за 450 руб. продаю. Т.36-21-38, Николай

Телевизор цветной "Велс -51ТЦ492Д", 1994 г. вып., новый кинескоп - май 2004 г., декодер, ДВМ, без пульта, продаю. Помогу с доставкой. Т.8-905-387-19-27.

Телевизор "Горизонт 655-1-3", 6 поколения, кинескоп "Самсунг", псевдостерео, 6/у 2 года, по договорной цене продаю. Т.90-81-92

Телевизор "Чайка-280Д", продаю. Т.50-42-14

Телевизор "Рекорд" черно-белый, в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-16-87.

Телевизор "Чайка 61-Д", 1989 г. вып., в рабочем состоянии, меняли кинескоп, недорого продаю. Т.51-91-95

Тюнер "Радиотехника Т-101" в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Усилитель "Амфитон-002" недорого продаю. Т.52-40-82.

Усилитель "Техникс SUV500MR" деку "Техникс А26", СД-проигрыватель "JVC-XLVI84" + 100 кассет, музыкальная коллекция, идеальное состояние, продаю. Т.74-86-70, с 9 до 18 ч., Михаил

Электрофон "Вега-002", усилитель мощностью 2x25 Вт, с польской "вертушкой", в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

625

ВИДЕО И АУДИО.

Видеоигры

●SONY PS-1, PS-2, Sega DC - игровые приставки, диски, аксессуары к ним, по низкой цене продаю. Гарантия. Т.23-73-76

Приставку игровую "Сони PS-2", диски, чип, DVD, продаю. Т.73-62-45, Т.95-10-67

Приставку игровую "Sega-Дрим-Каст", 8 картриджей, книга кодов, по договорной цене продаю. Т.78-46-01, Т.28-40-49.

Приставку "Sega Dreamcast" + 5 дисков, за 2300 руб. продаю. Т.45-07-57

Приставку-клавиатуру игровую "Лико" + пистолет + 3 джойстика, 6/у, за 350 руб. продаю. Т.36-21-38, Николай

628

ВИДЕО И АУДИО.

Ремонт и сервис

Ремонт телевизоров, видеомагнитофонов, музыкальных центров, автомагнитол, мониторов. Ленинский район. Т.37-62-62

Ремонт импортных телевизоров, видео-, аудиотехники. Т.29-48-82

Ремонт теле-, видеоаппаратуры на дому заказчика. Все районы. Качественно. Т.93-52-10

Ремонт импортных и отечественных телевизоров, видео и аудио. Гарантия, недорого, бесплатный вызов. Т.69-21-22, Т.29-04-10 Андрей.

Ремонт телевизоров, видеомагнитофонов импортного и отечественного производства на дому. Установка ДУ, декодеров ПАЛ, замена кинескопов, гарантия, все районы. Т.45-77-62 с 9 ч. до 20 ч.

Ремонт телевизоров всех марок и замена кинескопов на дому. Срочно. Любый район. Т.31-19-18 с 8 до 11 или после 20 ч., Т.40-11-81 с 8 до 20 ч.

Ремонт телевизоров, видеомагнитофонов, музыкальных центров у Вас на дому. Вызов, гарантия качества. Т.42-38-74, с 8 до 21 ч., без выходных

Ремонт телевизоров всех марок. Быстро и качественно. Т.34-04-80, Т.33-23-04

Ремонт телевизоров в Заводском районе, качественно, недорого. Т.92-57-38

Ремонт телевизоров всех марок, все районы, гарантия качества. Быстро. Т.50-49-73

●РЕМОНТ теле-, видео-, аудиоаппаратуры. Т.90-80-07, Т.70-93-24

Теле-, аудио-, видеоаппаратуры ремонт. Т.50-42-14

629

ВИДЕО И АУДИО.

Спрос

DVD-плеер формата MP-4, куплю. Т.48-27-52, Т.8-917-210-86-59.

Видеомагнитофон или DVD, в хорошем состоянии, недорого куплю. Т.33-23-04.

Колонки "Электроника-100 AC, 150 AC", куплю. Т.36-75-12.

Магнитофон или музыкальный центр "Шарп", JVC, "Панасоник", можно неисправный, старый японский, куплю. Т.2375-23-27.

Плеер MP3, 6/у, недорого куплю. Т.26-51-87.

Гармонь Саратовскую, 10 кнопок, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.31-03-56.

Гармонь 6/у. в хорошем состоянии, за 200 руб. продаю. Т.28-74-02.

Гармонь Саратовскую, на 10 клавиш, 6/у, в хорошем состоянии, за 1000 руб. продаю. Торг. Т.23-88-39.

Гармонь "Беларусь" новую, в футляре, за 1:1 тыс. руб. продаю. Т.2372-01-40 в Энгельсе

Гитару 6-струнную, 6/у, в отличном состоянии, продаю. Т.72-68-23.

Пианино старинное, немецкое, требует реставрации, 1870 г. вып., с подсвечниками, с бронзовой инкрустацией, 3 педали, коричневого цвета, продаю. Т.60-54-96.

Пианино "Саратов", черного цвета, 6/у, ленинградской сборки, продаю. Т.69-55-63.

Пианино "Токката" коричневого цвета, полированное, 6/у, продаю. Т.64-78-54.

Пианино "Саратов" черного цвета, в отличном состоянии, после настройки, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.41-58-01.

Пианино "Ода", темно-коричневого цвета, прекрасный звук, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.72-92-40.

Пианино "Ростов-Дон", черного цвета, 6/у, в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Центр. Т.41-88-73, вечером, Т.72-43-06, дом.

Пианино "Петрофф", за 15 тыс. руб. продаю. Т.78-88-85.

Пианино "Саратов", черного цвета, 6/у. в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.26-29-17.

Пианино "Петрофф", за 15 тыс. руб. продаю. Т.29-12-51.

Пианино цвет черный, в хорошем состоянии, "Волжанка", за 1 тыс. руб. продаю. Т.78-80-25.

Пианино немецкое, коричневого цвета, продаю. Т.23-12-25.

Пианино немецкое "Лир", цвет "красное дерево", 6/у, продаю. Т.22-40-18.

Пианино "Токатта" светло-коричневого цвета, полированное, недорого продаю. Т.70-98-72

Пианино "Саратов", черного цвета, 6/у, за 500 руб. продаю. Самовывоз из пос. Солнечный, 2-й этаж. Т.54-61-25

Пианино "Волжанка", цвет черный, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-16-87.

Ритм-машину "Alesis HR-16" продаю. Т.38-12-30, после 16 ч.

Рояль антикварный "Беккер", состояние хорошее, черный, недорого продаю. Т.32-62-90

Синтезатор "Кассио CT-550", 100 тембром, 100 звуков, активная клавиатура, 6/у 1 год, продаю или меняю на компьютер. Т.32-12-28.

Трубу духовую, баритон, 6/у. по договорной цене продаю. Т.38-17-59.

Трубу Amati ATR-263 помповую, новую, футляр, за 7000 руб. продаю. Т.811222-41-63, 8112215-70-73

Фортепиано "Саратов", черного цвета, 6/у, в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.54-51-42.

Электрогитару за 1 тыс. 300 руб. продаю. Т.96-57-96.

Гравюры из серебра, 70x50 см, рисунок - парусник и замок, 2 штуки, по 5 тыс. руб. продаю. Т.50-53-01. с 13 до 16 ч и после 19 ч

Картины масло и холст, пейзажи, все времена года, 8 штук, продаю. Т.33-08-70. Алексей Степанович

Картины панно на камне, из уральских самоцветов, копии известных художников, продаю. Т.44-44-80.

Ковер 1938 г. вып., ручной работы, чистошерстяной, пр-во Китая, на темно-синем фоне, красивые розы и палочки бамбука, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-11-08.

Ковер на ручной работы, конец 19 века, с изображением царя Михаила и его семьи, продаю. Т.35-14-54, Т.8-927-623-57-23

Швейную машинку "Копец", 19 века "Шуц-марка", по договорной цене продаю. Т.35-14-54 Т.8-927-623-57-23

Шкатулку музыкальную, с танцующей перед зеркалами балериной, по договорной цене продаю. Т.55-42-89.

638

ИСКУССТВО

И КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЕ. Реставрация и сервис

Настройка и ремонт пианино. Мастер высшей категории, оценка при покупке и продаже пианино. Т.51-60-43.

Настройка и регулировка фортепиано. Помощь при покупке и оценке инструментов. Т.51-36-00, Т.46-10-72

639

ИСКУССТВО

И КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЕ. Спрос

Антиквариат: нагрудные знаки, трофеи Второй Мировой войны, дорого куплю. Т.31-48-86

Бусы из янтаря, коралла, хрусталя куплю. Т.28-03-86.

Вазы старые, колокола, столовое серебро дорого куплю. Т.31-48-86

ПРИЕМ БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ МНОГОКАНАЛЬНЫЙ

783-000

с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00

для абонентов
компаний "Мегафон"
будни с 8 до 20 ч

Диски CD, направления: поп, рок, диско, шансон, инструментальная музыка, российского или зарубежного пр-ва, 6/у, в хорошем состоянии, не дороже 30 руб./шт. куплю. Т.32-53-11.

Зеркало резное, старинное, или раму от него, недорого куплю. Т.26-51-87.

Игрушки старинные куплю. Т.28-03-86.

●ИКОНЫ, картину, нагрудные знаки, фарфор, книги, для коллекции дорого купит коллекционер. Т.52-29-20, Т.77-19-86

Иконы старинные, картины и бронзовые статуэтки, в частную коллекцию куплю. Т.70-73-99 сот.

Иконы, фарфор, картины, открытки, куплю. Т.64-30-34.

Марки куплю. Т.22-48-16.

Мебель старинную, фарфор, бронзу дорого куплю. Т.31-48-86

Нагрудные знаки, монеты, иконы, куплю. Т.22-48-16.

Нагрудные знаки, военные фотографии, формы, трофеи до 1945 г., письма, куплю. Т.64-30-34.

Открытки старинные, фотографии, марки куплю. Т.20-43-20.

●СТАРИННЫЕ предметы быта: от открыток до мебели, куплю. Т.73-58-95, Т.77-68-13

Статуэтки любые куплю. Т.28-03-86.

Статуэтки старинные, посуду, куплю. Т.20-43-20.

Трофеи со 2 Мировой войны куплю. Т.28-03-86.

Часы старинные, иконы, картины, дорого куплю. Т.31-48-86

640

ФОТО, КИНО, ОПТИКА.

Предложение

Бинокль МП-2, в рабочем состоянии. по договорной цене продаю. Т.95-30-63.

Бинокль новый, 15х50, призмальный, с центральной фокусировкой, пр-во России, продаю. Т.35-08-54., до 23 ч.

Видеокамеру профессиональную "Панасоник-национал MC", в отличном состоянии, идеальное качество, недорого продаю. Т.45-46-80.

Видеокамеру "Сони CCD-TR-490E", за 4 тыс. руб. продаю. Т.45-07-57
Видеокамеру "Самсунг", черно-белый глазок, за 3 тыс. руб. продаю. Т.54-76-18.

Видеокамеру "Самсунг А-17" стерео, формат 8 мм, 1998 г. вып., новый аккумулятор, кофр, за 4 тыс. руб. продаю. Т.50-20-80.

Видеокамеру цифровую "JVC", пр-во Японии, маленькая кассета, жидкокристаллический экран, пульт, + сумка, за 7 тыс. руб. продаю. Т.44-14-92.

Видеокамеру импортного пр-ва, новую, продаю. Т.23-92-61.

Микроскоп "Биолан-11", новый, 1 штуку, продаю. Т.28-51-94, после 20 ч.

Микроскоп монокулярный профессиона-

Фотоувеличитель "Юность", + фотофар, новые, продаю. Т.23-47-20.

Фотоувеличитель УПА-5, 6/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.48-27-52, Т.8-917-210-86-59.

Фотоувеличитель "Юность", за 150 руб. продаю. Т.78-83-65.

Фотоувеличитель "Нева-4" в хорошем состоянии за 100 руб. продаю. Т.22-73-34.

Фотоштанга одноштанговый "Тесар", за 1 тыс. руб. продаю. Т.78-83-65.

649

ФОТО, КИНО, ОПТИКА,

Спрос

Видеокамеру "Сони", 6/у, не дороже 6 тыс. руб. куплю. Т.26-51-87.

Фотоаппарат цифровой, 6/у, не дороже 5 тыс. руб. куплю. Т.26-51-87.

Фотоаппарат "мыльницу" в хорошем состоянии, не дороже 150 руб. куплю. Т.96-02-17.

Фотоаппараты: старинные ФЭД, "Зоркий", "Москва", "Горизонт", "Спорт", "Нарцисс", "Контакт", "Минокс", объективы, видеоискатели, дорого куплю. Т.31-48-86

650

ТВОРЧЕСТВО, УСЛУГИ

Предложение

★А ЕСЛИ СВАДЬБА. Весело и интересно только с нами. Артистичная ведущая с незабываемой программой и костюмированными конкурсами. Дискотека высшего уровня (американский кристалльный звук 1000 Вт (JBL) клубный лучевой свет пр-ва Италии, дым). Творческий подход к любому мероприятию. Нас рекомендуют друзьям. Гарантия хорошего настроения 100% Т.42-23-20, Т.42-34-31

Аксессуары

и свадебные платья. Продажа и прокат. Новый свадебный салон. 1 Дачная, магазин "1000 мелочей" Низкие цены. Скидки для клиентов в июле. Т.69-30-85

●АКТИВНЫЙ и душевный отдых, свадьбы, банкеты, вечеринки организует для Вас ведущая - ди-джей "Русского радио". Веселье и перво-классные конкурсы, а также поздравление в прямом эфире. Праздник без занудства. Т.51-41-53

★Артистичная ведущая, живое пение, костюмированное шоу. Дискотека на CD, DVD - 700 Вт. Радио-

микрофон караоке световое оформ-

★ВИДЕОСЪЕМКА музыкальных, свадебных фильмов, семейных праздников, любых других пожеланий. Художественные фотографии. Профессионально отсниму все, что пожелаете. Т.31-35-72, Вячеслав Львович

●ВИДЕОСЪЕМКА свадеб, торжеств. 100% компьютерная обработка. Запись на DVD, стереозвук. По желанию тамада. Качественно. Профессионально. Индивидуальный подход. Недорого. Т.90-75-27

●ВИДЕОСЪЕМКА свадеб, праздников, юбилеев и других торжеств. Музыкальная обработка, монтаж, тираж. Ведущая, дискотека, баян. Т.97-36-51, Т.60-74-70 сот.

●ВИДЕОСЪЕМКА DVD. Сохраните Ваши домашние видео-, аудиозаписи на дисках. Монтаж. Титры. Т.22-74-27

★ВИДЕОСЪЕМКА свадеб, торжеств, монтаж звука, изображения, видеоклип лучших моментов, видеоролик фотографий, профессионально, недорого. Т.8-903-386-20-27, Т.38-43-49 Роман.

●ВИДЕОСЪЕМКА (SONY-2100), фото (CANON-300D) высококачественной цифровой аппаратурой, монтаж на компьютере. Запись на носители VHS, VCD, DVD. Т.72-06-11, Т.58-52-97

●ВИДЕОФОТОСЪЕМКА цифровая, Мини-DV и аналоговая свадеб, банкетов. Спецэффекты, музыкальная обработка, компьютерная обработка, видеоальбом. Дискотека на CD и MD, AC - 300 Вт, свет, радиомикрофон. Профессионально. Все районы. Т.52-52-45, Т.52-76-89

●ВИДЕОФОТОСЪЕМКА цифровая, Мини-DV и аналоговая свадеб, банкетов. Спецэффекты, музыкальная обработка, компьютерная обработка, видеоальбом. Дискотека на MD и CD. AC - 300 Вт, свет, радиомикрофон. Профессионально. Все районы. Т.52-52-45, Т.59-04-46

●ВИДЕОФОТОСЪЕМКА цифровым оборудованием, настоящий компьютерный монтаж, графика, анимация, эффекты, тамада и дискотека на Вашем празднике. Т.48-86-77, Алексей

●ВСЕ для свадеб: тамада, баян, дискотека, цифровая видео-, фотосъемка. Аксессуары, украшение зала, услуги организатора. Весело, оригинально. Гибкие цены. Т.96-05-14, Т.45-12-67

●ДИСКОТЕКА на MD и CD. Новей-

Гидроцикл "Bombardier Sea-doo SPX", 1997 г. вып., за 4000 \$ продаю. Т.(8453)66-57-61

Двигатель лодочный Л-12 в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.52-03-45, утром, вечером

Дейдауд в отличном состоянии по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Запчасти к лодочному мотору "Вихрь-30": картер с блоком цилиндров и коленчатым валом - 6/у, в отличном состоянии; торсионный вал - новый, по договорной цене продаю. Т.48-62-50.

Запчасти к лодочному мотору "Вихрь-25": торсионный вал - новый; коленчатый вал - новый, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Запчасти к лодочному мотору "Вихрь": редуктор, электронное зажигание МБ-2, маховик, коленвал, продаю. Т.33-78-93.

Запчасти

для катера "Амур" продаем. Производим ремонт поворотного-откидных колонок, переоборудуем "Амур" под подвесной двигатель. Сертифицировано. Т. (8 4 6 2) 5 5 - 2 6 - 9 5, Т.(8462)55-18-68

Зонт пляжный, туристический, диаметром 2 м, по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Игры настольные "лото" и "домино", 2 штуки, обе за 100 руб. продаю. Т.52-55-00, дом.

Катер "Казанка-5М3", с мотором "Вихрь-30", требует небольшого ремонта, стоянка, подвеска, 2 шкафа, продаю. Т.64-32-34., с 19 до 21 ч.

Катер крылатый "Волга", разобранный, все запчасти, двигатель ГАЗ-53, после кап.ремонта, рабочий, продаю или меняю. Т.20-36-68.

Катер "Казанка-5 М1", с мотором "Вихрь-30", продаю. Т.70-35-31

Катер "Волга", на подводных крыльях, двигатель Г-53, новый, 80 км/час, отличное состояние, за \$ 6 тыс. продаю. Стоянка в г. Энгельсе. Т.8-927-288-12-22, Т.96-05-43

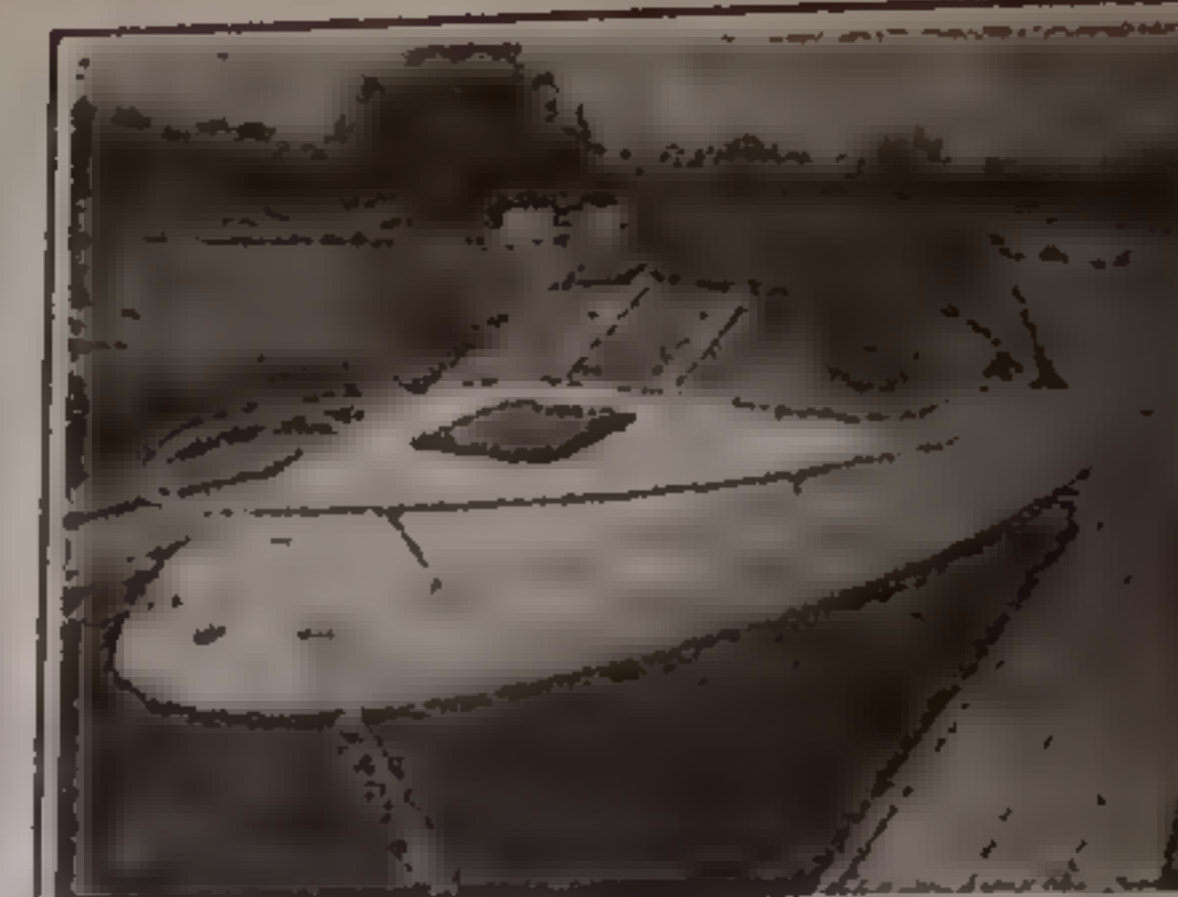
Катер "Прогресс-2М", за 3 тыс. руб. продаю. Стоянка в с. Усовка. Т.31-19-18, до 11 ч. или после 20 ч.

Катер "Казанка-Метла", без булей, без тента, мотор "Вихрь-25", за 15 тыс. руб. продаю. Можно по-отдельности. Т.55-90-76.

Катер на подводных крыльях по договорной цене продаю. Т.52-70-57

Катер "Амур", водомет, двигатель - ГАЗ-53, продаю. Т.8-905-368-29-01, Т.73-68-85

Катер "Казанка-5М", 6/у, продаю. Т.54-10-13, вечером



113902

Катер

"Баулайнер-1802" двигатель "Меркюри-125", 2000 г. вып., каюта, эхолот, музыка, кожаный салон, тент, телега, в отличном состоянии, на воде, лодочная стоянка "Луч", продаю или меняю на автомобиль ВАЗ-2110, не ранее 2002 г. вып., Т.(8462)75-84-54



113907

Катер

"Crownline-176", 1998 г. вып., в идеальном состоянии, двигатель Mercury-31, 135 л.с., стационарный, прошел 35 мото/ч., 1 хозяин, музыка, сервисное обслуживание, вместимость 7 человек + 450 кг груза, кожаный салон, находится на лодочной стоянке "Луч", на воде, продаю или меняю на автомобиль ВАЗ-2110, не ранее 2002 г. вып. Т.(8462)72-98-67

Комплекс детский, спортивный "Батыр" 6/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.78-59-37.



ООО Центр туризма "ВОЯЖ"

Все виды Туры к морю от 2800 руб. ПУТЕВКИ В КРЕДИТ

Энтузиастов, 29. Т. 45-84-94, 70-41-53

Лиц. 64-ар 17729, вид. КМПС и Т СО

Комплекс спортивный "Здоровье" с тренажером, 6/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.78-59-37.

Коньки роликовые "Рочес-Юниор", р.35-40, 6/у, в хорошем состоянии, за 1600 руб. продаю. Т.23-09-50.

Коньки роликовые, пластиковые, в отличном состоянии, р. 38, без защиты, недорого продаю. Т.72-19-22, после 17 ч

Коньки роликовые, цвет "серебряный металл", р. 39, пластиковые, + защита, за 500 руб. продаю. Т.8-904-243-26-74.

Лодку пластмассовую, 2-местную, заводского изготовления, возможность перевозки на багажнике автомашины, 6/у, продаю Т.55-29-57.

Лодку "Казанка М", 6/у, по договорной цене продаю. Т.43-95-61, после 14 ч.

Лодку алюминиевую, гребную, "Малютка-ЛП101", 2490x1100x400 мм, вес 25 кг, пр-ва ЗАО САЗ, возможно установка мотора до 5 л.с., новая, на гарантии, с документами, комплект, за 9800 руб. продаю. Т.35-85-22 с 18 до 22 час.

Лодку надувную "Кайман", новую, 6-местную, продаю. Т.48-20-16, вечером.



302096

Лодку

"Нептун-3", р. 4.3x1.8 метра, новую, транец 381/508 мм, рулевое управление, навигационные огни, тент, мотор "Mercury 60EO" (лодка - 80 тыс.руб.; с оборудованием - 230 тыс.руб.) Гарантия, сертификат. Т.(8462)46-30-60

Лодку-"гулянку" длиной 8,5 метров, 2000 г. вып., МТЗ-50, без отделки, за 30 тыс. руб. продаю. Т.93-50-53

Лодку-"гулянку" стальную, черную, длина 8,5 метров. кабина, двигатель от "Амура", охлаждаемый редуктор, крыло, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.52-03-45, утром, вечером
Металлоискатель профессиональный археологический "Корнет-7250", для поиска монет и кладов на глубине до 2 м, за 26 тыс. руб. продаю. Т..76-01-81

Мешок спальный, геологический, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.35-84-42.

Мотор лодочный "Вихрь-30", новый, в упаковке, за 22 тыс. руб. продаю. Т.51-22-43.

Мотор лодочный "Вихрь-25", 6/у, ходил 2.5 сезона, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Мотор лодочный "Вихрь-302", с электро-стартером, 6/у, в хорошем состоянии, продаю Т.29-65-73.

Видеокамеру "Сони CCD-TR-490E", за 4 тыс. руб. продаю. Т.45-07-57
Видеокамеру "Самсунг", черно-белый глазок, за 3 тыс. руб. продаю. Т.54-76-18.
Видеокамеру "Самсунг А-17" стерео, формат 8 мм, 1998 г. вып., новый аккумулятор, кофр, за 4 тыс. руб. продаю. Т.50-20-80.

Видеокамеру цифровую "JVC", пр-во Японии, маленькая кассета, жидкокристаллический экран, пульт, + сумка, за 7 тыс. руб. продаю. Т.44-14-92.

Кинокамеру импортного пр-ва, новую, продаю. Т.23-92-61.

Микроскоп "Биолан-11", новый, 1 шт., продаю. Т.28-81-94. после 20 ч.

Микроскоп монокулярный профессиональный продаю. Т.26-55-18.

Монокуляр 24x40, 20x60, отечественного производства, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.79-08-22. до 21 ч.

Планшет-линейку для печати фотографий, новую, за 100 руб. продаю. Т.32-62-83.

Светофильтры 6 шт., диаметром 15-20 см, цветные, по 150 руб. продаю. Т.78-83-65.

Синхронизатор проводной, за 400 руб. продаю. Т.78-83-65.

Фильмоскоп с пленками, для детей, по договорной цене продаю. Т.79-08-22. до 21 ч.

Фотоаппарат "Киев" за 250 руб. продаю. Т.48-06-94., после 16 ч.

Фотоаппарат "Восход", б/у, в рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.95-30-63.

Фотоаппарат "Смена" в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-99-13

Фотоаппарат "Вилия" в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-99-13

Фотоаппарат "Асахи Пентакс", со штатным объективом "Супер Токумар" 1,4, за 4 тыс. руб. продаю. Т.78-83-65.

Фотоаппарат "Полароид" продаю. Т.23-92-61.

Фотоаппарат "Kodak-Star" (мыльница), б/у, в рабочем состоянии, за 200 руб. продаю. Т.22-16-95

Фотоаппарат "Полароид-636", за 250 руб. продаю. Т.51-77-71.

Фотоаппарат "Агат-18", новый, продаю. Т.95-44-94. с 19 до 22 ч

Фотоаппарат "Зенит" б/у. в нормальном состоянии, продаю. Т.78-41-66.

Фотоаппарат цифровой "Trust, LCD" 33 Mpix, аккумуляторы 4x1850 mA, память SMC (Smart Media Card) 128 Mb, зарядное устройство, за 7,4 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.41-87-18

▼ФОТОАППАРАТ цифровой MP-3, плеер, не гарантии, недорого продаю. Т.36-99-80

Фотоаппараты "Полароид-600" новый и "ФЭД-3" б/у, продаю. Т.64-16-40.

Фотоаппарат за 350 руб. продаю. Т.78-83-65.

Фотообъектив "Кайленар-100", x2,8, за 2 тыс. руб. продаю. Т.78-83-65.

Фотообъективы: "МС Гранит 11М" в отличном состоянии, за 1,5 тыс. руб.; "Юпитер 37 А" за 350 руб. продаю. Т.28-10-12.
Фотоувеличитель "УПА-509" в отличном состоянии по договорной цене продаю. Т.79-48-82.

и пакет. Новый свадебный салон. Дачная, магазин "1000 мелочей" Низкие цены. Скидки для клиентов, в июле. Т.69-30-85

●АКТИВНЫЙ и душевный отдых, свадьбы, банкеты, вечеринки организует для Вас ведущая - ди-джей "Русского радио". Веселье и перво-классные конкурсы, а также поздравление в прямом эфире. Праздник без занудства. Т.51-41-53

★АРТИСТИЧНАЯ ведущая, живое пение, костюмированное шоу. Дискотека на CD, DVD - 700 Вт. Радиомикрофон, караоке, световое оформление. Видеосъемка. Доверьтесь профессионалам. Т.40-24-56, Т.33-49-72

●БАНКЕТЫ, свадьбы, юбилеи; профессиональная, качественная дискотека, CD, 800 Вт, импортный свет, радиомикрофон. Ведущая, баян, видео-, фотосъемка. Просмотр образцов. Свой автомобиль. Выезд в область. Т.28-02-49, Т.40-28-01 Сергей, Света

●ВЕДУЩАЯ, дискотека, видеооператор. Все профессионалы. Т.72-11-23 (если Вам ответит автоответчик, не стесняйтесь, наговорите все, конечно хорошее, мы Вас любим).

★ВЕДУЩАЯ, муз. дизайн и шоу-программа для Вашего праздника. Корпоративная вечеринка, юбилей, свадьба, детский праздник. Сценарий, ведение, режиссура. Феерии и овации - просто сенсация. Т.56-15-92, Т.40-94-30 сотовый, Наталья

●ВИДЕОМОНТАЖ профессиональный. Запись VHS, CD, DVD, недорого. Т.48-55-48

★ВИДЕОСЪЕМКА свадеб, юбилеев, детей. Изготовление видеофильмов, видеоклипов, видеороликов. Компьютерная обработка, голливудские спецэффекты, титры, монтаж, музыка. Профессионально, гарантия качества. Т.31-45-63, Т.32-45-87

●ВИДЕОСЪЕМКА цифровой камерой mini-DV свадеб, юбилеев. Компьютерный монтаж. Запись на DVD. Т.22-90-16

★ВИДЕОСЪЕМКА свадеб и торжеств. Профессиональная камера. Съемка свадьбы полностью: монтаж, спецэффекты, музыкальное оформление. Цена готового фильма 2000 руб. Т.43-41-70, Т.70-98-44 Евгений

●ВИДЕОСЪЕМКА свадеб, цифровая и аналоговая. Спецэффекты, музыкальная и компьютерная обработка, монтаж. Профессионально. Т.50-16-68, Т.58-74-44

и видеосъемка. Дискотека на MD и CD. AC - 300 Вт, свет, радиомикрофон. Профессионально. Все районы. Т.52-52-45, Т.59-04-46

●ВИДЕОФОТОСЪЕМКА цифровым оборудованием, настоящий компьютерный монтаж, графика, анимация, эффекты, тамада и дискотека на Вашем празднике. Т.48-86-77, Алексей

●ВСЕ для свадеб: тамада, баян, дискотека, цифровая видео-, фотосъемка. Аксессуары, украшение зала, услуги организатора. Весело, оригинально. Гибкие цены. Т.96-05-14, Т.45-12-67

●ДИСКОТЕКА на MD и CD. Новейшая аппаратура. AC - 300 Вт, световые и клубные точки, радиомикрофон, музыка на любой вкус, свой автомобиль. Видеосъемка цифровой Мини-DV и аналоговая. Для свадеб, банкетов, выпускных вечеров. Профессионально. Все районы. Т.52-76-89, Т.59-04-46

●ДИСКОТЕКА на MD и CD. Импортное оборудование, AC - 300 Вт, три клубные световые точки, радиомикрофон, грамотный подбор музыки. Видеосъемка цифровой Мини-DV и аналоговая. Компьютерная обработка, свой автомобиль. Профессионально. Все районы. Т.52-52-45, Т.59-04-46 сот.

●ДУЭТ: скрипка, гитара (классика, ретро, шансон), банкеты, презентации, дни рождения, свадьбы. Высокое качество исполнения. Т.41-51-50, Т.28-79-13

●ОФОРМЛЕНИЕ воздушными шарами кафе, ресторана, столовой к свадебному торжеству, юбилею, открытию магазина. Гирлянды, сердца, цветы, букеты, различные композиции. Красочно, празднично, со вкусом. Т.20-23-36., Т.34-51-05

Свадьбы, торжества, банкеты. Ведущий, дискотека, видео. Опыт работы в Москве. Высокое качество гарантируем. Т.8-905-320-82-21

★ФОТОСЪЕМКА свадеб и других мероприятий. Качество. Т.59-40-40

720

ОТДЫХ, ТУРИЗМ, СПОРТ. СНАРЯЖЕНИЕ Предложение

Велотренажер б/у. в хорошем состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.51-22-48.

Весла новые, для лодки "Казанка", продаю. Т.69-30-35.

Винт лодочный латунный, 1 шт., за 300 руб. продаю. Т.55-46-05. после 14 ч.

Гамак новый, за 250 руб. продаю. Т.55-75-60. после 15 ч.

и видеосъемка. Дискотека на MD и CD. AC - 300 Вт, свет, радиомикрофон. Профессионально. Все районы. Т.52-52-45, Т.59-04-46

Катер "Прогресс-2М", за 3 тыс. руб. продаю. Стоянка в с. Усовка. Т.31-19-18. до 11 ч. или после 20 ч.

Катер "Казанка-Метла", без булей, без тента, мотор "Вихрь-25", за 15 тыс. руб. продаю. Можно по-отдельности. Т.55-90-76.

Катер на подводных крыльях по договорной цене продаю. Т.52-70-57

Катер "Амур", водомет, двигатель - ГАЗ-53, продаю. Т.8-905-368-29-01, Т.73-68-85

Катер "Казанка-5М", б/у, продаю. Т.54-10-13. вечером

Катер "Прогресс" с лодочными моторами "Вихрь-30" и "Нептун", б/у, продаю. Т.75-22-36. после 18 ч.

Катер "Казанка-5М", мотор "Вихрь-25", + запчасти, за 18 тыс. руб. продаю. Можно по-отдельности. Т.48-36-03, Т.35-43-98, после 18 ч.

Катер "Амур-2", (можно "корыто"), куплю. Т.96-16-02. Т.96-10-60. с 8 ч. до 17 ч.

Катер крылатый "Волга", на подводных крыльях, на ходу, со стоянкой, недорого продаю. Т.26-48-24., Т.71-00-70. сот.

Катер металлический, двигатель - дизель 4Г, 20 л.с., по договорной цене продаю. Т.36-76-73

Катер "Казанка-5", двигатель "Вихрь 25-30", за 35 тыс. руб. продаю. Т.8-927-222-98-22

Катер дюралюминиевый, с каютой, длиной 7 м, двигатель М-412, поворотной-откидной колонка, продаю. Т.73-07-30

Катер "Нептун 500", новый, каютный, 2 тента, мягкие сиденья, продаю. Т.8-903-382-33-02

Катер "Николь-Фаворит", люкс, новый, продаю. Т.8-903-382-33-02

Катер крылатый "Волга", на воде, стоянка в Марксе, продаю. Т.78-96-36, Т.53-74-64

Катер "Ярославец", однопалубный, 3 каюты, галюнь, камбуз, длина 21,5 м, ширина 4,2 м, двиг. 3Д6, пробег 1200 моточасов, 1991 г. вып., в отл. сост., продаю. Т.848248-17-33, Евгения.

Катер каютный пластиковый Cortina-555, два кресла, кормовой диван, столик и умывальник в кокпите, обшивка каюты и кокпита, стойка для лыжника, подвесник Меркури-125, стояночный тент, трейлер. Продаю. Т.95109-40-85, Сергей

Катер каютный "Арктур", навигационные огни, помпа, бортовая эл. проводка, поручни и трап из нерж. стали, в каюте мягкий салон, рундуки, люк, свет, состояние нового, в упаковке, недорого продаю. Т.95109-40-85, Дмитрий & WWderez@yandex.ru

Катер КС-100, мелкосидящий, водомет, переоборудован под прогулочный, пассажироместность 30 чел., эхолот, музыка, длина - 12 м, ширина - 3 м, продаю. Т.848622-18-38

Все виды туризма от 2800 руб. В КРЕДИТ
Энтузиастов, 29. Т. 45-84-94, 70-41-53
Лиц. 64-ар 17729, выд. КМПС и ТСО

Комплекс спортивный "Здоровье" с тренажером, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.78-59-37.

Коньки роликовые "Рочес-Юниор", р.35-40, б/у, в хорошем состоянии, за 1600 руб. продаю. Т.23-09-50.

Коньки роликовые, пластиковые, в отличном состоянии, р. 38, без защиты, недорого продаю. Т.72-19-22. после 17 ч

Коньки роликовые, цвет "серебряный металл", р. 39, пластиковые, + защита, за 500 руб. продаю. Т.8-904-243-26-74.

Лиц. 64-ар 21206, выд. Мин. экон. развития и торг. РФ

Туристическое агентство
с нами!
ул. Чернышевского, 55/2
(ост. 4 Гор. больница)
тел. 97-55-15
тел./факс 97-55-66
4620263

Коньки роликовые, р. 37-38, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.41-30-23.

Коньки роликовые, р. 41, каучуковые колеса, + защита, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.23-08-51.

Коньки роликовые, р. 33-34, в комплекте каска, подлокотники, наколенники, за 500 руб. продаю. Т.20-58-75.

Корпус от крылатой "Волги", пустой, продаю. Т.20-36-68.

Лодку "Казанка-1", с мотором "Ветерок-12", б/у, в хорошем состоянии, за 13 тыс. руб. продаю. Т.44-18-11. после 19 ч

Лодку "Краб-310", под мотор, новую, надувную, продаю. Т.78-70-10

Лодку "Казанка-5 М", без мотора, по договорной цене продаю. Т.28-74-02.

ЦТ "ВОЯЖ" ОРГАНИЗУЕТ
ТУРИСТИЧЕСКО-ПАЛОМНИЧЕСКИЕ ТУРЫ

В СВЯТО-ТРОИЦКИЙ
СЕРАФИМ-ДИВЯКОВСКИЙ
ЖЕНСКИЙ МОНАСТЫРЬ

В монастыре несколько
источников известной
своей целительностью.

и также:

Оптина пустынь,
Сергиев посад,
Серпухов

к неупиваемой чаше.

Отправление каждую пятницу
спальным автобусом.

Пр. Энтузиастов, 29
Тел. 45-84-94

Мешок спальный, геологический, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.35-84-42.

Мотор лодочный "Вихрь-30", новый, в упаковке, за 22 тыс. руб. продаю. Т.51-22-48.

Мотор лодочный "Вихрь-25", б/у, ходил 2,5 сезона, в отличном рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

Мотор лодочный "Вихрь-302", с электро-стартером, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.29-65-73.

Мотор лодочный "Ветерок-8", новый, по договорной цене продаю. Т.78-70-10

Мотор лодочный подвесной "Привет", новый, продаю. Т.72-91-29. после 18 час., вт, ср., чт.

Мотор лодочный "Вихрь-30" в хорошем рабочем состоянии, с документами, + запчасти, за 8,5 тыс. руб. продаю. Т.48-51-39

Мотор лодочный "Привет-22" б/у, в рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-04-06. вечером

Мотор лодочный "Ветерок-8" б/у, в рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-04-06. вечером

Мотор лодочный "Вихрь-25" б/у, в рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-04-06. вечером

Мотор лодочный "Вихрь 30", новый, в комплекте с запасными частями, недорого продаю. Т.846222-05-81.

Мотор лодочный Ямаха, 2003 г/в, 150 л.с., 2-тактный, ДУ, за 6500 евро, продаю. Т.8-902-234-42-95, мобильный

Мотор лодочный Хонда, 50 л.с., 4-тактный, новый, 2004 г., в упаковке, за 6000\$ продаю. Т.95109-508-51-31

Моторы лодочные "Вихрь-20", за 2,5 тыс. руб., "Вихрь-25", за 4,5 тыс. руб. продаю. Т.92-84-57. с 18 ч. до 22 ч.

Моторы

лодочные от 2 до 225 л.с., Yamaha, Honda, Mercury, Suzuki. Катера: Новая Ладога, Bella, Sava. В наличии и на заказ. Комплектующие расходные материалы и аксессуары. Товар сертифицирован. Т.95109-507-25-95 www.ast-ron-marine.ru

Мяч футбольный, новый, недорого продаю. Т.44-50-36. днем

Палт-Тур
ТУРИСТИЧЕСКАЯ ФИРМА

Автобусом к Черному морю

20-86-86, 20-62-66
Чапаева, 14/26

ВИТРИНА

ПУТЕШЕСТВИЙ

Палт-Тур
ТУРИСТИЧЕСКАЯ ФИРМА

ТУРЦИЯ
ИСПАНИЯ

20-86-86, 20-62-66
Чапаева, 14/26

| СТРАНА | МАРШРУТ | КОЛ-ВО ДНЕЙ | ПРОГРАММА | ТРАНСПОРТ | ОТПР / ПРИБ | СРОКИ | ПРОЖИВАНИЕ | ПИТАНИЕ | УСЛУГИ | СТОИМОСТЬ | ТЕЛЕФОН | ФИРМА |
|---------------------------|---|-----------------|---|--------------------|------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--|------------------|--------------------------------|---|
| ВСЬ МИР | НЕТ ДЕНЕГ? ОТДЫХАЙ В КРЕДИТ! | | | | | | | | | | 23-90-90
43-84-74 | "ЮБЕНТА-ТУР"
ул. Волжская, 1
напротив
магазина
"Антей" |
| РОССИЯ | Домбай | 9 дней | экс., развл.,
отдых | | Саратов | 23.07-4.10.08 | 2-местн. ном.
с уд., TV. | 2-разовое | проезд, прожив.,
пит., 5 экск. | от 4900 руб. | | |
| УКРАИНА | Крым, Ялта,
Мисхор | 5-20 дней | отдых
на море | | Саратов | по запросу | 2-местн.,
в гост., панс. | 2-4-разовое | прожив.,
пит., страх | от 4720 руб. | | |
| РОССИЯ | Лазаревское, Анапа | 10 дней | отдых на море | | Саратов | 23, 26, 30.07
2, 6.08 | 2-3-местн.,
"Сокол", "Динамо" | 3-разовое | проезд, прожив.,
пит., страх. | от 3300 руб. | | |
| ЕВРОПА | дет. лагеря: Болгария,
Турция, Словения | 15-21 день | отдых, развл.,
спорт, экск. | | Москва | по графику | отели 4-5* | 5-разовое | перелет, прожив.,
пит., экск., сп. развл.
прогр., страх. | от 298 у.е. | | |
| РОССИЯ | детские лагеря
Анапа, Саратов | 14, 18, 21 день | отдых, акт. обуч.,
развл. прогр. | | Саратов | 18.07-04.08,
08-20.08 | 2-3-4-местн.
с удоб. | 5-разовое | прожив., пит., орг.
досуга, мед. obsl.,
изуч. языка и т.д. | от 5500 руб. | | |
| СТРАНЫ
СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ | Турция, Египет, Греция, Кипр,
ОАЭ, Испания, Италия | 8, 15 дней | отдых,
экскурсии | | Москва | по запросу | отели 3-5* | завтраки
all inc | перел., прожив.,
пит., 4 экск.,
трансф., страх. | от 283 у.е. | | |
| ВСЬ МИР | Египет, Греция, Испания, Франция,
Турция, Бельгия | от 15 дней | экс.,
развл., отдых | лайнер
"Ольвия" | Сочи | 08.07-26.07, 11.08 | 2-4-местн.
каюты | 6-разовое | прожив., пит.,
развл.-экс.
программа | от 870 у.е. | 23-23-93
deltatur@overta.ru | ул. Некрасова, 17
оф. 2
(в здании
Волжского суда) |
| РОССИЯ | т/б Саратова | от 3 дней | отдых | | Саратов | по запросу | 2-3 мест. домики | 3-разовое | прожив., пит.,
польз. пляж. оборуд. | от 390 р./сут. | | |
| ВСЬ МИР | ДЕТСКИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ ЛАГЕРЯ НА МОРЕ ОТ 10800 РУБ. (10-14 дней) | | | | | | | | | | | |
| ЕВРОПА | Франция, Испания, Италия,
Германия, Чехия, Австрия, Бенилюкс | от 8 дней | отдых, музеи,
круизы, экск. | | Москва
С.-Петерб. | любые | отели 2-5* | завтрак, ужин,
все включено | проезд, прож. пит.,
экс., прогр., визы,
мед. страх., трансф. | от 179 у.е. | 23-23-93
deltatur@overta.ru | Уполномоченный
представитель
турфирмы
"Нева"
"ДЕЛЬТА-ТУР" |
| СКАНДИНАВИЯ | Финляндия, Швеция,
Дания, Норвегия | от 2 дней | отдых, музеи,
экс., круизы | | Москва
С.-Петербург | любые | отели 2-5* | завтрак, ужин,
все включено | проезд, прож., пит.,
экс., прогр., визы,
страх., трансф. | от 65 у.е. | | |
| ЭКЗОТИЧЕСКИЕ
СТРАНЫ | Египет, Тунис, Кипр,
Болгария, Хорватия, ОАЭ | от 5 дней | отдых, экск.,
дайвинг | | Москва
С.-Петербург | любые | отели 2-5* | завтрак, ужин,
все включено | проезд, прож. пит.,
экс., прогр., визы,
мед. страх., трансф. | от 210 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | все маршруты | от 8 дней | отдых,
экскурсии | | Москва
Саратов | любые | отели 2-5* | все включено | проезд, прож. пит.,
экс., прогр., визы,
мед. страх., трансф. | от 280 у.е. | | |
| РОССИЯ | Лазаревское, Геленджик,
Анапа, Широкая Балка | 10-12 дней | отдых,
экскурсии | | Саратов | по графику | гостиницы,
част. пансионаты | 3-разовое | проезд, прожив.,
пит., мед. страх.,
экскурсии | от 3550 руб. | | |
| ВСЬ МИР | ВИЗЫ, СРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ЗАГРАНПАСПОРТОВ | | | | | | | | | | 28-09-66 | |
| ЕВРОПА | Скандинавия, Чехия,
Франция, Испания, Италия | от 3 дней | отдых, экскурсии | | Москва
С.-Петерб. | по графику | отели 2, 3, 4* | завтраки
п/пансион | по программе | от 79 у.е. | 26-48-80 | ООО
"Салфир-2000"
ул. Сакко
и Ванцетти,
55, оф. 12 |
| РОССИЯ | Кав. Мин. Воды, Подмосковье,
Черноморское побереж., С.-Петербург | от 3 дней | отдых | | Саратов | по графику | базы отд., панс.,
санатории | завтраки
п/пансион | по программе | от 250 руб./сут. | | |
| ЕВРОПА | Черногория, Хорватия,
Словения | от 8 дней | отдых | | Москва | по графику | отели 3-5* | завтрак,
п/пансион | по программе | от 299 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Турция, Греция,
Италия, Франция | от 3 дней | шоп-тур | | Москва | по графику | отели 3-5* | завтраки | прожив.,
питание | 180 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Болгария, Тунис, Хорватия,
Анталийское побережье | от 8 дней | отдых | | Москва
Саратов | по графику | отели 3-5* | завтраки | по программе | 196 у.е. | | |
| РОССИЯ | АВТОБУСНЫЕ ТУРЫ К МОРЮ ИЗ САРАТОВА (ПО ГРАФИКУ): ЯЛТА, ТУАПСЕ, ЛАЗАРЕВСКОЕ ОТ 3400 РУБ. | | | | | | | | | | | |
| ЕГИПЕТ | Шарм-Эль Шейх, Хургада | от 7 дней | отдых,
экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | полупанс.,
все включ. | проезд, прожив.,
пит., экск., страх.,
трансп., отд. в кредит | от 300 у.е. | 27-90-20
43-62-98 | "Анна-Тур"
пр. Кирова, |
| ТУРЦИЯ | Анталья, Мармарис,
Кемер, Стамбул, Белек | от 8 дней | отдых,
экскурсии | | Москва | 1 раз в нед. | отели 4-5* | полупанс.,
все включ. | по программе,
отдых в кредит | от 370 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Чехия, Турция, Болгария, Испания,
Кипр, Греция, Франция и др. | 14-21 день | детс., молодеж.
программа, развл.,
досуг, экск. | | Москва | 19.07, 7.08 | отель 4*
дет. оздор. центр | 4-разовое | а/перел., трансф.,
отдых в кредит | от 670 у.е. | | |
| РОССИЯ | Санкт-Петербург,
Золотое Кольцо | от 3 дней | экс. | | Саратов | по запросу | гостиницы | 2-разовое
завтрак | проезд, прожив.,
питание | от 3500+
ж/д | | |
| РОССИЯ | | | | | Саратов | 1 раз в нед. | 2-3-4-местн. | 3-разовое | проезд, прожив.,
пит. | от 2900 руб. | | |

в кро-
бродяе.

в уча-
-22-48.
ходил 2,5
стоянии, по
-52-50
с электро-
стоянии, про-

отстою

4620283

новый, по
-10
вет", но-
3 час., вт,
ошем ра-
залчас-
1-39

в рабо-
не про-

| | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|----------------|---|----------------|----------------|---------------|-------------------------------|-----------------------|---|-----------------|--------------------------------------|---|
| РОССИЯ | Франция, Испания, Италия, Кав. Мин. Воды, Подмоск. Черноморское побережье, С-Петербург | от 3 дней | отдых, экскурсии | | С-Петерб. | по графику | отели 2, 3, 4* | завтраки п/пансион | по программе | от 79 у.е. | 26-48-80 | ООО "Сапфир-2000"
ул. Саюко и Ванцетти, 55, оф. 12 |
| ЕВРОПА | Черногория, Хорватия, Словения | от 8 дней | отдых | | Москва | по графику | базы отд., панс., санатории | завтраки п/пансион | по программе | от 250 руб./сут | | |
| ЕВРОПА | Турция, Греция, Италия, Франция | от 3 дней | шоп-тур | | Москва | по графику | отели 3-5* | завтрак п/пансион | по программе | от 299 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Болгария, Тунис, Хорватия, Анталийское побережье | от 8 дней | отдых | | Москва Саратов | по графику | отели 3-5* | завтраки | прожив., питание | 180 у.е. | | |
| РОССИЯ | АВТОБУСНЫЕ ТУРЫ К МОРЮ ИЗ САРАТОВА (ПО ГРАФИКУ): ЯЛТА, ТУАПСЕ, ЛАЗАРЕВСКОЕ ОТ 3400 РУБ. | | | | | | | | | | 27-90-20
43-62-98 | "Анна-Тур"
пр. Кирова, 32 |
| ЕГИПЕТ | Шарм-Эль Шейх, Хургада | от 7 дней | отдых, экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | полупанс., все включ. | проезд, прожив., пит., экск., страх. трансп., отд. в кредит | от 300 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | Анталья, Мармарис, Кемер, Стамбул, Белек | от 8 дней | отдых, экскурсии | | Москва | 1 раз в нед. | отели 4-5* | полупанс., все включ. | по программе, отдых в кредит | от 370 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Чехия, Турция, Болгария, Испания, Кипр, Греция, Франция и др. | 14-21 день | детс., молодеж. программы, развл., досуг, экск. | | Москва | 19.07, 7.08 | отель 4* дет. оздор. центр | 4-разовое | прожив., пит., а/перел., трансф., отдых в кредит | от 670 у.е. | | |
| РОССИЯ | Санкт-Петербург, Золотое Кольцо | от 3 дней | экс. | | Саратов | по запросу | гостиницы | 2-разовое завтрак | проезд, прожив., питание | от 3500+ ж/д | | |
| РОССИЯ | Черноморское побережье, Анапа, Туапсе, Сочи, Лазаревское | от 7 дней | отдых, экск. | | Саратов | 1 раз в нед. | 2-, 3-, 4-местн. | 3-разовое | проезд, прожив., пит. | от 2900 руб. | | |
| РОССИЯ | г. Одесса | 21 день | чисто, англ. прикл. дет. клуб | | Саратов | 21 день | детский дом творчества | 4-разовое | прожив., пит., занят. англ. яз., экск., аним. | 7700 руб. | | |
| РОССИЯ | Саратовская обл., г. Хвалынский, д/о "Черемшаны, д/о "Родник" | от 7 до 10 дн. | отдых, лечение | самостоятельно | Саратов | по запросу | д/о "Черемшаны", д/о "Родник" | 3-разовое | прожив., пит., лечение | от 3300 руб. | | |
| РОССИЯ | Черноморское побережье | 10 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | вт, птн., сб. | 2-3-местн. | 3-4-разовое | проезд, прожив., питание | от 3000 руб. | | |
| РОССИЯ | Черноморское побережье | 10 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | вт, птн., сб. | 2-3-местн. | 3-4-разовое | проезд, прожив., питание | от 3000 руб. | | |
| РОССИЯ | горы+море, Геленджик, Домбай | 12 дней | отдых, экск. | | Саратов | по графику | 2-3-местные, с удобств. | 3-разовое | проезд, прожив., пит., 5 экск. | от 5500 руб. | 23-86-21
28-53-09
без выходных | "Круиз-2000"
ул. Соборная, 18, офис 36
(Дом офицеров) |
| РОССИЯ | Черноморское побережье, Дивноморск | 10 дней | отдых, экск. | | Саратов | по графику | 2-3-местные номера | 3-разовое | проезд, прожив., пит., 1 экск. | от 2900 руб. | | |
| РОССИЯ | Домбай | 9 дней | отдых, экск. | | Саратов | по графику | 2-местн., с удоб., TV | 2-разовое | проезд., прожив., пит., басс., 7 экск. | 4750 руб. | | |
| РОССИЯ | Черноморское побережье | от 7 дней | отдых на море | | Саратов | любые | санат., панс., част. гост. | по желанию | по программе | от 250 р./сут. | | |
| РОССИЯ | ВСЕ ТУРЫ В КРЕДИТ. ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЙ ВЗНОС 0%. | | | | | | | | | | | |

Представительство курорта Геленджик
ул. Соборная, 18 (Дом офицеров),
офис 36
☎ 23-86-21, 28-53-09,
без выходных
Приглашаем турагентства к сотрудничеству



КРУИЗ
www.kruiz2000.ru

МЫ ЛОМАЕМ СТЕРЕОТИПЫ О НЕДОРОГОМ ОТДЫХЕ

"ГОРЫ+МОРЕ" 12 дней от 5500 руб.
Проживание, 3-разовое питание, проезд, экскурсии, страховка
5 дней в горном Домбае с пятью новыми увлекательными экскурсиями (водопады, ледники, форелевые озера) + 5 дней на берегу моря
Два варианта размещения на море!!!
♦ **БЕТТА** (дом отдыха)
♦ **АРХИПО-ОСИПОВКА** (база отдыха)
Все туры в кредит. Первоначальный взнос 0%

"МОРЕ" 10 дней от 3300 руб.
Жемчужины Черноморского побережья -
♦ **ДИВНОМОРСКОЕ** - частный 2-эт. коттедж, удобства на этаже, до моря 150м
♦ **АРХИПО-ОСИПОВКА** - база отдыха "Ореховая роща" до моря 70м. Работают экскурсионные бюро
Проживание, 3-разовое питание, проезд, страховка, экскурсия в подарок
В сутки на море

NEW! "ГОРЫ" 9 дней от 4750 руб.
по многочисленным заявкам наших туристов
Акция — скидки!
В стоимость включено:
♦ проезд по железной дороге!!!
♦ трансфер с ж/д вокзала до гостиницы
♦ питание
♦ проживание в 2-местных номерах с удобствами. TV
Гостиница "Торные вершины" (4 этаж)
♦ 7 увлекательнейших экскурсий
♦ ежедневное пользование бассейном
В гостинице к вашим услугам: боулинг, бильярд, 2 дискотека, конный прокат, интернет-кафе.

ТУРИСТИЧЕСКАЯ ФИРМА ЮВЕНТА-ТУР

Искусство путешествовать

НЕТ ДЕНЕГ? ОТДЫХАЙ В КРЕДИТ!

АВТОБУСНЫЕ ТУРЫ НА МОРЕ

Б/О "ДИНАМО-3", Анапа от 3300 руб.
10 дней.
На базах: летние деревянные домики, с верандами, 2-3 местные комнаты с холодильником.
На территории: зеленая территория, огороженная стоянка, умывальники, душевые, туалеты.
На пляже: летние кафе, экскурсионное бюро, дискотеки, рынок

Б/О "СОКОЛ", гост. "Лера" пос. ЛОО - 10 дней -
Проживание: домики или номера со всеми удобствами, ТВ, холодильник
На территории: танц. площадка, теннис, бильярд, сауна, стоянка.
На собственном пляже: бесплатной зонты, шезлонги, раздевалки, душевые кабины.
Питание: 3-разовое.

ДОМБАЙ -
Поднимись на вершину удовольствий!
от 4900 руб.
9 дней
Днем: -экскурсия по Домбайской долине конный тур по Таберде, поход на Бадукские озера, пикник на горном озере с купанием, рыбной ловлей и барбекю.
Вечером: -боулинг, диско-бар, бильярдные залы, теннис
Каждый день: пользование бассейном и сауной (1 час бесплатно)
Проживание в гостинице "Торные вершины" в 2-местных номерах с удобствами, ТВ, холодильником.
Питание 2-разовое.

☐ проезд на комфортабельном автобусе 4* с кондиционером и туалетом, ТВ, холодильником
☐ бесплатно: чай, кофе в пути, показ видеofilмов
☐ проживание по выбранной категории
☐ питание 2-3-разовое
☐ страховка (поддержка МЧС России)

от 4350 руб. без питания

от 5280 руб. с питанием

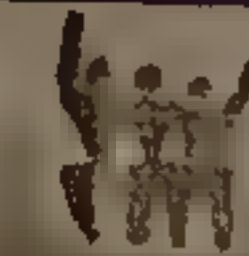
ПЛАНЕТА XXI
утешествий

автобусный тур

ЧЕРНОМУ МОРЮ

736-555
27-87-97

Чапаева, 59 Крытый Рынок
СЕРВИС ЦЕНТР, оф. 5"Б"



ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО

"ДЕЛЬТА XXI ВЕК"

Лич. ТДС000873, вид 4444 №1, подлинник, серия 117

ул. Московская, 93
т.: 27-24-77;
26-28-44

ИСПАНИЯ
от 290 у. е.

ГРЕЦИЯ
от 385 у. е.

ТУРЦИЯ
от 240 у. е.

КРУИЗЫ
ПО РЕКАМ И МОРЯМ

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ

ЕВРОПА
от 100 у. е.

ХОРВАТИЯ
от 350 евро

4612304

ПЛАНЕТА XXI
утешествий

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ

www.tournews.ru

ГОРЯЩИХ ПУТЕВОК

Вам позавидуют полутчики!

736-555

Чапаева, 59 Крытый Рынок
СЕРВИС ЦЕНТР, оф. 5"Б"

| СТРАНА | МАРШРУТ | КОЛ-ВО ДНЕЙ | ПРОГРАММА | ТРАНСПОРТ | ОТПР./ПРИБ. | СРОКИ | ПРОЖИВАНИЕ | ПИТАНИЕ | УСЛУГИ | СТОИМОСТЬ | ТЕЛЕФОН | ФИРМА | |
|---------------------|--|--------------------|--------------------------------|-----------|--------------------|-----------------|----------------------------------|-------------------------|---|------------------|----------------------------------|---|--|
| РОССИЯ | Черноморское побережье: Анапа, Лазаревское, Новомихайловское | 10 дней | отдых | | Саратов | по графику | пансион., част. гост., тур.базы | 3-разовое | прожив., пит., проезд | от 3050 руб. | 274-774
279-616
273-264 | Центр развития туризма и отдыха ул. Вольская, 62, (угол Московской) | |
| РОССИЯ | С-Петербург, Зол. Кольцо, Карелия, Кав. Мин. Воды, Крым | от 3 дней | экс. - познават. тур | | Москва С-Петербург | по запросу | гостиница тур. класса | 2-разовое | прожив., пит., экс. прогр. | от 3000 руб. | | | |
| ЕВРОПА | Турция, Испания, Греция, Скандинавия, Чехия | от 3 дней | отдых, экс., развл. | | Москва С-Петербург | по запросу | отели 2-5* | по желанию | по программе | от 100 у.е. | | | |
| РОССИЯ | Дивеево, Санаксары, Алатырь, Гуфарово | 3 дня | паломн. туры | | Саратов | по пятницам | | 2-разовое | по программе | от 750 руб. | | | |
| ВСЬ МИР | Авиабилеты на чартерные и регулярные рейсы, ж/д, автобусные билеты, визы | | | | | | | | | | | | |
| ЕВРОПА | Франция, Италия, Скандинавия, Чехия, Португалия, Испания | от 3 дней | круизы отдых, экс. | | Москва С.-Петерб. | по запросу | 2-4-местн. каюты, отели 3-5* | по желанию | по программе | от 80 у.е. | 20-19-34
20-24-95 | "Лада-Сервис" Департамент по туризму ул. 2 Садовая, дом 9, офис 229 (гост. "Саратов") | |
| ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ | Турция, Мексика, Кипр, Египет, экзотические острова | 8, 10, 11, 15 дней | отдых, экс. | | Москва | по запросу | отели 3-5* | по желанию | по программе | от 200 у.е. | | | |
| ГРЕЦИЯ | шубный тур | от 2 дней | покупка шуб+отдых | | Москва | по запросу | отели 3-4* | по желанию | по программе | от 20 евро | | | |
| ГРЕЦИЯ | Салоники, Кастория, о. Крит | 4-15 дней | отдых | | Москва | среда, воскр. | отели 3* | полупансион | а/перелет, прожив., пит., трансф. | от 250 у.е. | | | |
| РОССИЯ | Саратовская область | от 2 дней | отдых, экс. | | Саратов | по запросу | гост., б/отдыха, санат., панс. | по желанию | по программе | от 350 р./сут. | | | |
| РОССИЯ | КавМинВоды, С.-Петербург, Подмосковье, Пенза, Черноморское побережье | от 3 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | по запросу | гост., базы отдыха санат., панс. | по желанию | по программе | от 300 руб./сут. | | | |
| ГЕРМАНИЯ | Берлин, Билефельд, Франкфурт на Майне, Хальбронн, Штутгарт, Мюнхен | 2,5 суток | регулярные пассажир. перевозки | | Саратов | 4 раза в нед. | комфорт. | 3 раза за время поезд. | комплекс | 90-140 евро | 23-92-19
48-65-30
26-49-05 | "Европа-Тур" | |
| ИТАЛИЯ | вся Италия | от 8 дней | отдых, экс. | | Москва | ежедн. | отели от 2* | завтраки | по программе | от 284 у.е. | | | |
| ПОЛЬША | вся Польша | 1,5 сут. | регулярные пассаж. перевозки | | Саратов | 1 раз в нед. | комфорт. | | комплекс. | от 90 евро | | | |
| ТУРЦИЯ | Анталья, Мармарис | от 8 дней | отдых, экс. | | Саратов Москва | 4 раза в неделю | отели 5* | all inc. | по программе | от 370 у.е. | | | |
| РОССИЯ | АВТОБУСНЫЕ ТУРЫ К МОРЮ, В ЛЕРМОНТОВО КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК ОТ 3150 РУБ. | | | | | | | | | | | | |
| РОССИЯ | Золотое Кольцо, С-Петербург, Кав. Мин. Воды, Домбай | от 3 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | любые | гост., санат., панс. | по желанию | по программе | от 450 р./сут. | 264-255
277-460 | ООО "Мир на ладони" ул. Б. Каззья, 59/65 (рядом с рынком "Горбушка") | |
| РОССИЯ | Черноморское побережье | от 7 дней | отдых, лечение, экс. | | Саратов | по запросу | 2-3-4-местн. размещение | по желанию | проезд, прожив., питание | от 270 р./сут. | | | |
| РОССИЯ | речные круизы Самара, Астрахань, Волгоград и др. | от 3 дней | отдых, развл. | теплоход | Саратов | по графику | 2-3-4-местн. каюты | 3-разовое | прожив., пит., развл.-экс. прогр. | от 1980 руб. | | | |
| ТУРЦИЯ | В ТУРЦИЮ ИЗ САРАТОВА И МОСКВЫ! | | | | | | | | | | | | |
| РОССИЯ | Лазаревское, Анапа, Шир. Балка, Крым | от 10 дней | отдых на море | | Саратов | любые | 2-, 3-, 4-местн. | по желанию | по программе | от 2900 руб. | | | |
| ЕВРОПА | Испания, Франция, Чехия, Финляндия, Болгария, Кипр | от 8 дней | отдых, экс. | | Москва | любые | отели 2-3* | завтр.+ужин, все включ. | проезд, прожив., пит., страх., виза, трансф. | от 180 у.е. | | | |
| ЕВРОПА | Италия, Франция, Испания, Хорватия, Чехия, Болгария | от 8 дней | отдых, экс. | | Москва | любые | отели 2-4* | завтрак 2-разовое | а/перел., прожив., пит. экс., страх., трансф. | от 165 у.е. | | | |
| ТУРЦИЯ | Анталья, Кемер, Белек, Мармарис | от 8 дней | отдых на море | | Москва, Саратов | любые | отели 3-5* | все включено 2-разовое | а/перел., прожив., пит. страх., трансф. | от 270 у.е. | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|---|----------------|----------------------------------|-------------|---|----------------------------|---|--|--|--|
| РОССИЯ | Черноморское побережье | от 7 дней | отдых, лечение, экск. | | Саратов | любые | гост., санат., панс. | по желанию | по программе | от 450 р./сут. | 264-255
277-460 | ООО
"Мир на ладони"
ул. Б. Казанья,
59/65
(рядом с рынком
"Горбушка") |
| РОССИЯ | речные круизы
Самара, Астрахань, Волгоград и др. | от 3 дней | отдых, развл. | | Саратов | по запросу | 2-3-4-местн.
размещение | по желанию | проезд, прожив.,
питание | от 270 р./сут. | | |
| ТУРЦИЯ | | | | | Саратов | по графику | 2-3-4-местн.
каюты | 3-разовое | прожив, пит.,
развл.-экс. прогр. | от 1980 руб. | | |
| В ТУРЦИЮ ИЗ САРАТОВА И МОСКВЫ! | | | | | | | | | | | | |
| РОССИЯ | Лазаревское, Анапа, Шир. Балка, Крым | от 10 дней | отдых на море | | Саратов | любые | 2-,3-,4-местн. | по желанию | по программе | от 2900 руб. | 27-89-51
26-28-94

E-mail:
sartour@mail.saratov.ru | ЗАО
"Саратовтурист"
ул. Вольская, 63 |
| ЕВРОПА | Испания, Франция, Чехия, Финляндия, Болгария, Кипр | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | любые | отели 2-3* | завтр.+ужин,
все включ. | проезд, прожив.,
пит., страх., виза,
трансф. | от 180 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Италия, Франция, Испания, Хорватия, Чехия, Болгария | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | любые | отели 2-4* | завтрак
2-разовое | а/перел., прожив., лит
экс., страх., трансф. | от 165 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | Анталья, Кемер, Белек, Мармарис | от 8 дней | отдых на море | | Москва,
Саратов | любые | отели 3-5* | все включено
2-разовое | а/перел., прожив, пит.
страх., трансф | от 270 у.е. | | |
| РОССИЯ | Кисловодск, Пятигорск, Железноводск, Ессентуки | от 12 дней | лечение, отдых | самостоятельно | | любые | санатории | 3-разовое | прожив.,
пит., лечение | от 5720 руб. | | |
| РОССИЯ | Астрахань, Н. Новгород, Москва, С-Петербург, Кизи, Балаам | от 5 дней | отдых+
экс. | теплоход | Саратов
Москва
С-Петербург | любые | каюты теплохода | 3-разовое | проезд, прожив., пит.,
экс., развл. прогр | от 3630 руб. | | |
| ВСЬ МИР | Тунис, Египет, Скандинавия, Морские круизы | от 5 дней | отдых, экскурсии | | Москва,
С-Петербург | любые | отели 2-5* | завтр., полн.
пансион | проезд, прожив.,
пит., экск. | от 180 у.е. | | |
| РОССИЯ | | | | | | | | | | | | |
| АВТОБУСНЫЕ ТУРЫ В ЛАЗАРЕВСКОЕ | | | | | | | | | | | | |
| РОССИЯ | Сочи, Крым, Белоруссия, Москва, С-Петерб., Золотое кольцо, Самара, Кав. Мин. Воды | от 3 дней | отдых, экск.,
круизы,
автоб. туры | | Саратов | разные | санат., пансион.,
част. гост., гост. | 3-разовое | проезд, прожив.,
питание | от 250 руб. | 27-46-12
26-36-01 | "Спутник-Волга"
пр-т Кирова, 13,
(вход в арку направо) |
| ЕВРОПА | Прибалтика, Венгрия, Чехия, Болгария, Скандинавия, Австрия, Словения, Бенилюкс | от 3 дней | отдых, экск.,
круизы,
автоб. туры | | Москва | разные | отели 2-5* | ВВ - FB | по программе | от 150 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Турция, Греция, Франция, Кипр, Италия, Англия, Испания, Германия, Португалия | от 3 дней | отдых, экск.,
шоп, авто-туры | | Москва | разные | отели 2-5* | ВВ - FB | по программе | от 300 у.е. | | |
| ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ | Египет, Тунис, ОАЭ, Марокко, Куба, Япония, Австралия, Америка, острова | от 4 дней | отдых, экск.,
круизы | | Москва | разные | отели 2-5* | ВВ - FB | по программе | от 300 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Италия, Франция, Германия, Бенилюкс, Австрия, Чехия | от 8 дней | экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | завтраки | прожив., а/перел.,
пит., мед. страх.,
трансф. | от 175 у.е. | 27-20-39
27-93-38 | Агентство
"Аркадия"
Московская, 84
(вход в арку гост.
"Московская") |
| ТУРЦИЯ | все курорты | от 8 дней | отдых | | Москва | любые | отели 2-5* | все вкл. | прожив, а/перел, пит
мед. страх., трансф. | от 199 у.е. | | |
| ФРАНЦИЯ | Париж | от 8 дней | экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | завтраки | прож., а/перел., пит.,
мед. страх., трансф., | от 339 у.е. | | |
| РОССИЯ | Саратовская обл., Краснодарский край | любое | отдых | любой | любой | любые | панс., д/о,
санат. | любое | прожив., пит.,
мед. страх. | от 180 р./сут. | | |
| ИСПАНИЯ | Коста Доурада | от 8 дней | отдых | | Москва | любые | отели 2-5* | любое | прожив., а/перел., пит.,
мед. страх., трансф. | от 280 у.е. | | |
| БОЛГАРИЯ | все курорты | от 8 дней | отдых | | Москва | любые | отели 2-5* | любое | прожив., а/перел., лит.,
мед. страх., трансф | от 190 у.е. | | |
| ВСЬ МИР | | | | | | | | | | | | |
| ВСЕ ТУРЫ В КРЕДИТ. ПРОДАЖА АВИАБИЛЕТОВ - ВЫПИСКА В ОФИСЕ. | | | | | | | | | | | | |
| АВТОБУСОМ К МОРЮ. АРХИПО-ОСИПОВКА. ПО ПЯТНИЦАМ С 11.06 ОТ 2900 РУБ. | | | | | | | | | | | | |
| РОССИЯ | от Сочи до Крыма | любое | отдых, лечение | | Саратов | любые | турбазы, панс.,
гост., санатории | 1-,2-,3-раз. | питание,
прожив., лечение | от 180 р. без пит.
от 450 р. с 3-раз. | 8(23)54-33-82
8(23)96-02-89 | Энгельское бюро
путешествий
и экскурсий
г. Энгельс,
ул. Берег Волги, 3 |
| РОССИЯ | С-Петербург, Москва, Золотое кольцо | от 3 дней | экс. | | Саратов | любые | гост., санат.
панс., д/отдыха | 2-,3-разовое | питание,
прожив. | от 2200 руб. | | |
| РОССИЯ | Туры по святым местам
Дивеево, Санаксары, Костомарово,
Задонск, Сергиев Посад | от 3 дней | экс. | | Энгельс | по пятницам | без проживания | без питания | по программе | от 600 руб. | | |
| РОССИЯ | Кав. Мин. Воды | от 10 дней | лечение | | Саратов | ежедневно | санатории | 3-разовое | питание, прожив.,
лечение | от 480 р./сут. | | |
| ЕВРОПА | Турция, Болгария, Крит, Кипр, ОАЭ и др. | от 3 дней | отдых, экск. | | Саратов
Москва | по графику | отели 2-5* | Ал
НВ | питание, прожив.,
страх. | от 170 у.е. | | |
| РОССИЯ | Геленджик, Лазаревское, Домбай, Сар. обл., Сочи, Анапа, дет. лагеря | от 2 до 12 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | по графику | гостиницы,
панс., турбазы | без пит.,
2-3-разовое | проезд, прожив.,
пит., страх. | от 2900 руб. | 481-462
481-484 | "ШЭНДИ-ТУР"
пр. 50 лет
Октябрь, 110а,
корп. 8, оф. 508, эт. 6
(2 Дачная
вход рядом
с маг. "Эльдорадо") |
| РОССИЯ | Москва, С-Петербург | от 3 дней | экскурсии | | | по графику | гостиницы | завтраки,
обед | экс., прожив.,
питание, проезд | от 3000 руб. | | |
| ТУРЦИЯ | Мармарис, Фетхие, Бодрум, Кемер, Аланья, Анталья, Белек, Стамбул | от 3 дней | отдых, экск.,
шоп-тур | | Москва
Саратов | ежедневно | отели 3-5* | п/панс.,
все вкл. | проезд, прожив.,
пит., экск., страх. | от 215 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Чехия, Франция, Греция, Италия, Испания | от 3 дней | отдых, экск.,
круизы, шоп-туры | | Москва | по графику | отели 3-5* | завтрак,
п/панс. | проезд., прожив.,
пит., страх., экск. | от 179 у.е. | | |
| ТУНИС | Камамет, Монастир, Сус, Махдия | от 7 дней | отдых, экск.,
круизы, шоп-туры | | Москва | ежедневно | отели 3-5* | п/панс.,
все вкл. | проезд, прожив.,
пит., страх., экск. | от 200 у.е. | | |

РИЗЬЕРА

Туры по России
"Золотое кольцо"
Санкт-Петербург, озеро Селигер.
Греция, Хорватия, Турция, Египет.
Одесская, 20 (р-он 3-й дачной)
Тел.: 35-35-84

Познавательно и с комфортом!

Речные круизы по Волге!

предъявителю купона скидка 3 %.

Самара, Астрахань, Волгоград,
Нижний Новгород, Казань
Саратов, ул. Волжская, 1 т.: (8452) 23-90-90, 43-84-74

ТУРИСТИЧЕСКАЯ ФИРМА
ЮВЕНТА ТУР

РИЗЬЕРА

Горящие Автобусные туры
к Черному морю.
Лазаревское, Крым.
От 3000 руб.
Одых и лечение в Геленджике.
Одесская, 20 (р-он 3-й дачной)
Тел.: 35-35-84

| СТРАНА | МАРШРУТ | КОЛ-ВО ДНЕЙ | ПРОГРАММА | ТРАНСПОРТ | ОТПР. ПРИЕ | СРОКИ | ПРОЖИВАНИЕ | ПИТАНИЕ | УСЛУГИ | СТОИМОСТЬ | ТЕЛЕФОН | ФИРМА |
|---------------------|---|----------------|----------------------------|----------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|---------------------------|---|---------------------|--|--|
| РОССИЯ | Черноморское побережье, Сочи, Лазаревское, Анапа, Туапсе и т.д. | любое | отдых | | Саратов | по графику | пансионат, гост., санат. | любое | прожив., пит., страх. | от 690 р./сутки | 73-70-73
73-70-74 | Мирный пер., 17
(касса Аэрофлота) |
| РОССИЯ | Широкая Балка | 10 дней | отдых | | Саратов | по понед. | б/о "Лесная Сказка" | 3-разовое | проезд., прожив., пит., страх. | 4500 руб. | | |
| УКРАИНА | Крым | от 8 дней | отдых, экск. | | Саратов | по графику | санат., панс., базы отд. | 3-разовое | прожив., пит. | от 10,5 у.е. в день | 72-67-52
69-66-78 | "Континент-Тур"
Аэропорт, здание аэровокзала 1 этаж, оф. 4 |
| ЕВРОПА | Италия, Испания, Франция | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | по графику | отели 2-5* | любое | по программе | от 299 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | ВЫЛЕТЫ ИЗ МОСКВЫ И САРАТОВА | | | | | | | | | | | |
| РОССИЯ | Геленджик | 10 дней | отдых | | Саратов | по четвергам | част сектор, котт. с удоб. | | проезд, прожив., страх. | от 2600 руб. | | |
| РОССИЯ | п. Аше (р-н Лазаревского) | 10 дней | отдых | | Саратов | по понед. | ч/сектор, коттеджи | по запросу | проезд, прожив., страх. | от 2680 руб. | 305-779 | "Бриз-экспресс"
ул. Ломоносова, д. 20
(ДК "Саратовстекло") |
| РОССИЯ | Кав. Мин. Воды, Сочи, Анапа | от 7 дней | лечение, отдых | | Саратов | по графику | санатории, пансионаты | включено | прожив., питание, страх. | от 390 р./сут. | | |
| РОССИЯ | п. Аше (р-н Лазаревского) | 10 дней | отдых | | Саратов | по понедел. | ч/коттеджи, удоб. в номере | по запросу | проезд, прожив., питание, страх. | 3450 руб. | | |
| ЕГИПЕТ | Шарм-эль-Шейх, Хургада | 8,10,11,15 дн. | отдых, экск. | | Москва | вт., ср., субб. | отели 3-5* | полупансион, все включено | а/перел., прож., пит., трансф., страх. | от 250 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | все побережье | 8,10,11,15 дн. | отдых, экск. | | Москва
Саратов | любые | отели 3-5* | все включено | а/перел., прож., пит., трансф., страх., виза | от 250 у.е. | | "Лантур" |
| ЕВРОПА | Франция, Германия, Чехия, Италия, Испания, Скандинавия, Австрия, Бенилюкс | от 4 дней | экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | завтраки полупанс. | прож., экск., трансф., пит., страх., виза | от 147 у.е. | 27-83-57
26-05-44 | ул. Московская, 161, оф. 8
(уг. Ст. Разина) |
| ИТАЛИЯ | о-ва, все побережье | 8, 10, 15 дней | отдых, экск. | | Москва | вторн., пятн. | отели 3-5* | завтрак, ужин | а/перел., прож., пит., трансф., страх., виза | от 250 у.е. | | |
| ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ | Мальдивы, Сейшелы, Шри-Ланка, Мексика, Бразилия, Доминиканская респ. | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | по запросу | отели 3-5* | завтрак, все включено | а/перел., прож., пит., трансф., страх. | от 900 у.е. | | |
| КИПР | Пафос, Ларнака, Лимасол | 8 дней/7 ночей | отдых, экскурсии | | Москва | по графику | отели 3-5* | НВ, FB, ALL | перелет, прожив., питание | от 190 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | все курорты | 8 дней/7 ночей | отдых, экскурсии | | Москва
Саратов | по графику | отели 3-5* | НВ, ALL | перелет, прожив., питание | от 250 у.е. | | |
| ГРЕЦИЯ | о. Крит, о. Корфу, о. Родос | 8 дней/7 ночей | отдых, экскурсии | | Москва | по графику | отели 3-5* | НВ, ALL | перелет, прожив., питание | от 295 у.е. | | |
| РОССИЯ | Сочи, Лазаревское, Туапсе | от 8 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | еженедельно | пансионаты, б/отдыха | по заказу | прожив., пит., проезд | от 420 р./сут. | 22-72-90 | "БИГ-ТРЭВЕЛ"
ул. Советская, 3 |
| УКРАИНА | Гурзуф, Алушта | 10 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | по понед. | пансионаты | по желанию | проезд, прожив., питание | от 4850 руб. | | |
| РОССИЯ | Саратовская обл., туры по Волге | любое | отдых | самостоятельно | Саратов | любые | пансионаты, б/отдыха | по желанию | проживание, питание | от 280 руб. | | |
| ЕГИПЕТ | Все курорты, круизная программа по Нилу | от 8 дней | отдых, экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | по желанию | проезд, прожив., пит., экск., страх., трансф. | от 200 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Италия, Испания, Франция, Чехия, Скандинавия | от 3 дней | отдых, экск., круизы | | Москва
С-Петербург | любые | отели 2-5* | полупанс. | по программе | от 150 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | все побережье | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | ежедн. | отели 3-5* | все включено | а/перел., прож., пит., трансф., страх. | от 220 у.е. | 96-77-75
96-52-63
95-19-84
94-87-23 | ООО "МОБИКОМ" г. Сарат.
пр. Энтузиастов, 10 |
| ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ | Тайланд, Индия, Бали, Шри-Ланка, Сейшелы | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | любые | отели 3-5* | по желанию | по программе | от 500 у.е. | | |
| ГРЕЦИЯ | Кастория | от 4 дней | шоп-туры, отдых, экскурсии | | Москва | по запросу | отели 2-5* | по желанию | а/перел., прож., пит., виза, трансф. | от 10 у.е. | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|-------------------|----------------------------------|----------------|--------------------|-------------|-------------------------|--------------------------|--|----------------|--|--|
| ТУРЦИЯ | все курорты | 8 дней/7 ночей | отдых, экскурсии | | Москва Саратов | по графику | отели 3-5* | НВ, ALL | перелет, прожив., питание | от 250 у.е. | 22-72-90 | "БИГ-ТРЭВЕЛ"
ул. Советская, 3 |
| ГРЕЦИЯ | о. Крит, о. Корфу, о. Родос | 8 дней/7 ночей | отдых, экскурсии | | Москва | по графику | отели 3-5* | НВ, ALL | перелет, прожив., питание | от 295 у.е. | | |
| РОССИЯ | Сочи, Лазаревское, Туапсе | от 8 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | еженедельно | пансионаты, б/отдыха | по заказу | прожив., пит., проезд | от 420 р./сут. | | |
| УКРАИНА | Гурзуф, Алушта | 10 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | по понед | пансионаты | по желанию | проезд, прожив., питание | от 4850 руб. | | |
| РОССИЯ | Саратовская обл., туры по Волге | любое | отдых | самостоятельно | Саратов | любые | пансионаты, б/отдыха | по желанию | проживание, питание | от 280 руб. | | |
| ЕГИПЕТ | Все курорты, круизная программа по Нилу | от 8 дней | отдых, экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | по желанию | проезд, прожив., пит., экск., страх., трансф. | от 200 у.е. | 96-77-75
96-52-63
95-19-84
94-87-23 | ООО "МОБИЛКОМ-ТРЭВЕЛ"
пр. Энтузиастов, 33 |
| ЕВРОПА | Италия, Испания, Франция, Чехия, Скандинавия | от 3 дней | отдых, экск., круизы | | Москва С-Петербург | любые | отели 2-5* | полупанс. | по программе | от 150 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | все побережье | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | ежедн | отели 3-5* | все включено | а/перел., прож., пит., трансф., страх. | от 220 у.е. | | |
| ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ | Тайланд, Индия, Бали, Шри-Ланка, Сейшелы | от 8 дней | отдых, экск. | | Москва | любые | отели 3-5* | по желанию | по программе | от 500 у.е. | | |
| ГРЕЦИЯ | Кастория | от 4 дней | шоп-туры, отдых, экскурсии | | Москва | по запросу | отели 2-5* | по желанию | а/перел., прожив., пит., виза, трансф., страх. | от 10 у.е. | | |
| РОССИЯ | все Черноморское побережье | любое | отдых, лечение | | Саратов | любые | санатории, пансионаты | 3-разовое | прожив., пит., страх. | от 450 р./сут. | 26-15-70
52-35-65 | ООО "Четыре сезона"
ул. Московская, 85 |
| ТУРЦИЯ | все курорты | от 7 дней | отдых, экскурсии | | Саратов Москва | любые | отели 3-5* | все включено | а/перел., прожив., пит. | от 199 у.е. | | |
| ТУНИС | Сусс, Хаммамет | от 7 дней | отдых, экскурсии | | Москва | любые | отели 3-5* | завтраки, п/панс., панс | а/перел., прожив., пит. | от 200 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Испания, Кипр, Хорватия | от 7 дней | отдых, экскурсии | | Москва | любые | отели 2-5* | завтраки, п/панс., панс. | а/перел., прожив., пит. | от 300 у.е. | | |
| ВСЬ МИР | ЛЮБЫЕ ТУРЫ В РАССРОЧКУ И КРЕДИТ. | | | | | | | | | | | |
| РОССИЯ | Черноморское побережье | 10 дней | отдых | | Саратов | пн., птн. | санатории, пансионаты | по желанию | проезд, прожив. | от 3300 руб. | 97-55-15
97-55-66 | "Тира-Тур"
ул. Чернышевского, 55/2
(ост. 4 Гор. Больница) |
| УКРАИНА | Одесса | 12 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | по графику | санаторий, пансионат | по желанию | проезд, прожив. | от 3120 руб. | | |
| ТУРЦИЯ | все побережье | от 8 дней | отдых, экскурсии | | Москва Саратов. | любые | отели 3-5* | по желанию | а/перел., трансф., пит., страх. | от 280 у.е. | | |
| ТУНИС | все курорты | от 8 дней | отдых, экскурсии | | Москва Саратов. | любые | отели 3-5* | по желанию | а/перел., трансф., пит., страх. | от 280 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Скандинавия, Чехия, Италия, Греция Германия, Франция, Испания | от 4 дней | отдых, экск. | | Москва | любые | отели 2-5* | по желанию | а/перел., трансф., пит., страх. | от 150 у.е. | | |
| РОССИЯ | Дивноморское | 7 дней | отдых, экскурсии | | Саратов | по графику | турбаза част.гостин. | 3-разовое | проезд, прожив., пит., мед. страх. | 4000 руб. | 28-68-88
28-59-99 | ООО "Атлантика-Тур"
ул. Кузнечная, 28/42
(угол Соборной) |
| ЕВРОПА | Германия, Франция, Испания, Скандинавия | от 3 дней | визы, отдых, экск., рейс. перев. | | Саратов Москва | любые | отели 2-5* | по желанию | проезд, пит., мед. страх., трансф. | от 69 у.е. | | |
| ТУРЦИЯ | все курорты | от 7 дней | отдых, экск. | | Саратов Москва | любые | отели 2-5* | п/панс. панс., все вкл. | перелет, прожив., пит., трансф., мед. страх. | от 260 у.е. | 27-57-91
27-57-92
27-57-93 | "Четыре сезона"
ул. Советская, 45а, оф. 14
(угол Чапаева, вход со двора) |
| ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ | Египет, Тунис, Турция, ОАЭ, Юго-Восточная Азия | 4, 8, 10, 15 дней | отдых, экск., развл. | | Москва | любые | отели 2-5* | завтр., ужин, allinc | а/перел., прожив., пит., трансф., страх. | от 120 у.е. | | |
| РОССИЯ | Сочи | 14 дней | отдых | самостоятельно | Саратов | с 25.07. | панс. "Аквамарин" | 3-разовое | по программе | 828 р./сут. | | |
| ЕВРОПА | Италия, Испания, Греция, Чехия, Скандинавия, Кипр, Болгария | 3, 4, 8, 15 дней | экск., отдых, шопинг | | Москва | любые | отели 2-5* | завтр., завтр+ужин | перел., прожив., пит., экск., трансф., страх. | от 49 у.е. | 206-930
206-895 | "Глобус-Тур"
Чапаева, 4,
(р-н Ильинской площади) |
| ТУРЦИЯ | Анталья, Мармарис, Кемер, Белек, Аланья | от 7 дней | отдых на море | | Саратов Москва | разные | отели 3-5* | завтраки все включено | по программе | от 250 у.е. | | |
| ЕВРОПА | Чехия, Франция, Италия, Испания, Греция, Скандинавия | от 6 дней | экск., отдых, авт. туры | | Москва С-Петербург | по графику | отели 2-5* | по желанию | прожив., пит., экск. обслуж. | от 79 у.е. | | |
| РОССИЯ | С-Петербург, Москва, Карелия, Золотое Кольцо, Кав. Мин. Воды | от 3 дней | отдых., экск., лечение | | Саратов Москва | по графику | отели 2-5* | разное | прожив., пит., экск. обслуж. | от 2770 руб. | | |
| РОССИЯ | Лазаревское, Геленджик, Анапа, Крым, Сарат. обл. | от 3 дней | отдых, экск., лечение | | Саратов | по графику | б/отдыха, санат., панс. | по желанию | проезд., прожив., экск. обслуж. | от 75 р./сут. | | |

- Агентство "Аркадия", ООО "Глобал-люкс" - Лиц. ТД № 0000811 от 05.04.02 г., выд. Мин. молод. политики, спорта и туризм. Сар. обл.
- ООО "Лада-сервис" - Лицензия ТД № 0000791, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл.
- "Лантур лтд" - Лицензия ТД № 0000795, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризм. Сар. обл.
- "Четыре сезона" - Лицензия ТД № 0000877, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризм. Сар. обл.
- "Дельта-Тур" - Лицензия ТД № 0000820 от 05.04.02 г., выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл.
- ООО "Салфид-2000" - Лицензия ТД № 0000813, от 05.04.02 г., выд. Мин. мол. пол., спорта и туризм. Сар. обл.
- "Мир на ладони" - Лицензия ТД № 0027594, выд. Мин. экон. развития и торг. РФ
- Ангельское бюро путешествий и экскурсий - Лицензия ТД № 0000803 от 26.03.02 г., выд. Мин. мол. пол., спорта и туризм. Сар. обл.
- "Гостиница Тур" - Лицензия ТД № 0000790, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризм. Сар. обл.
- "Спутник-Золга" - Лицензия ТД № 0000793 от 26.03.2002 г., выд. Мин. по делам мол., спорту и туризм. Сар. обл.
- ООО "Ювента-Тур" - Лицензия ТД № 0000821 от 05.04.02, выд. Мин. по делам мол., спорту и туризм. Сар. обл.
- ООО "Асбиком-Трэвел" - Лицензия ТД № 0000978, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл.
- "Сп. Трэвел" - Лиц. 0000874, выд. Мин. по делам мол., спорту и туризм. Сар. обл.
- "Сп. Трэвел" - Лиц. ТД 0000854, выд. Мин. мол. пол., спорта и тур. Сар. обл.

- "Европа-Тур" - Лицензия ТДС № 000581 выд. Мин. мол. политики, спорта и туризма Сар. обл., № АСМ-77-0740488 МТИ
- "Анна-Тур" - Лиц. 0000856, выд. Мин. по делам мол., спорту и туризм. Сар. обл.
- ЗАО "Саратовтурист" - Лиц. ТД-0021621, рег. номер 64-ар-03206 выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл.
- ЗАО "Тур. автобаза "Турист" - Лицензия № 0000843, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл.
- Центр развития туризма и отдыха - Лицензия № 0000871, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл.
- "Атлантика-Тур" - Лицензия ТД № 0000865, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл., Лиц. АСМ № 50 05804, выд. ООО РТИ
- "Бриз-Экспресс" - Лицензия ТД № 0000846, выд. Мин. мол. пол., спорта и туризма Сар. обл.
- "Тира-Тур" - Лицензия ТД № 0027353, выд. Мин. эк. развития и торговли РФ
- "Четыре сезона" - Лицензия ТД 0000878, выд. Мин. мол. политики, спорта и туризм. Сар. обл.
- ООО "Шэнди-Тур" - Лицензия ТД № 0000864, выд. Мин. мол. политики, спорта и туризм. Сар. обл.
- "Круиз-2000" - Лицензия ТД 0019789, выд. Мин. эк. развития и торговли РФ
- Пов. ОБК ОАО Лиц. № 2870, выд. ЦБРФ
- "Газнефтьбанк", Лиц. 3223, выд. ЦБРФ
- Сертифицировано

Лодочные двигатели
от 40
до 250 л/с,
Сузуки,
Меркурий,
Хонда -
недорого
Тел.: 407-999,
97-49-36

4003545

Лодочный мотор
HONDA, MERCURY
новый от 50 л.с.
и выше,
в наличии.
Т.: 46-95-56,
77-02-90

4605534

Мотор лодочный "Yamaha", мощность до 150 л.с., с предпродажной подготовкой, аксессуары.
Тел.: (8462) 22-06-06 с 9.00 до 18.00

Аэроджип "Пегас", новый, 5,25x25,5 м, двигатель ROTAX 912 ULS (100 л.с., 4-тактный, Австрия) расход 15-18 л/ч, двигатель Webasto за 980 т.р., гарантия.
Т. (8462) 46-30-60, 58-57-44 4537137

Мотор "Триumph 540", новый, 5,4x2,1 м, двигатель ROTAX 912 ULS (100 л.с., 4-тактный, Австрия) расход 15-18 л/ч, двигатель Webasto за 980 т.р., гарантия.
Т. (8462) 46-30-60, 58-57-44 4537137

Спец Техника

Торгово-Сервисный Центр

844048



МОТОРЫ: YAMAHA, Selva, Tohatsu, Ветерок, Вихрь, Салют.

Товар сертифицирован

ПОДНИ: Фрегат, Казанка, Yaman, Уфимка, Нырок.

г. Тольятти Приморский б-р, 436.
Т./ф.: (8482) 34-95-60, 35-47-25.
ул. Матросова, 134 тел. 20-84-05.

Яхта АЛ-550, новолд, 5,5x2,3x1,4
сильва АМГ-5М, мощность 10М л.с.
гарантия, продаю за 200 т.руб.,
т. (8462) 46-30-60, 58-96-10, 58-26-54

411915

Судно ОМ-класс "О", 1962 г. в., г. Бор.
два диз. двигателя, дл. 42 м, шир. 7 м,
банкетный зал, 6 кают,
сауна, цена 180000 у.е., торг.
Тел. 8-9272705339, 8-9272701661

47787

Стол бильярдный, новый, "Пул"
(русская пирамида), есть новые кии,
шары. Тел. (8482) 504-701.

485018

Нарды ручной работы, новые, за 1500 руб.,
торг, продаю. Т.41-87-50.
Обрезки якорных цепей, общей длиной 40
м., продаю. Т.43-51-59.

Официальный дилер.
Алюминиевые, стеклопластиковые,
стальные катера, мотолодки,
моторные яхты от 4 до 13 м.

Речного флота
распродажа. Суда проектов
1606, Т-63, БМК-130, КС-100д,
Т-129. Возможна переделка под
прогулочные суда. ООО
"ТКНЛПК". Т.(8332)31-62-99 и
Т.(8332)31-72-97 в Кирове

Секундомер "Агат", суммирующий, в
отличном рабочем состоянии, продаю.
Т.95-44-94, с 19 до 22 ч

Силовой тренажер Proteus пр-ва США,
скамья для жима с изменяемым углом (полож., отриц.), отягощение для упражнений
на ноги, б/у 1 год, отл. сост., продаю.
Т.51-91-95

Спорткомплекс детский: веревочная
лестница, кольца, канат, качели, новый, за
700 руб. продаю. Т.33-65-02., вечером.
Стол бильярдный, 10 футовый, б/у, в хоро-
шем состоянии, продаю. Т.50-42-60.

Стол теннисный, без сетки, б/у, в хорошем
состоянии, за 2500 руб. продаю.
Т.51-16-64, Александр

Стол теннисный, пр-во фирмы "Кеттлер"
новый, за 4,5 тыс. руб. продаю. Т.79-89-16

Тент на катер "Амур" б/у, в хорошем состо-
янии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.35-09-88.



Теплоход
"Бирюса", 1956 г. вып., цвет белый,
тип "Ярославец", проект новый, улуч-
шенный, новая постройка судна в
2003 г., полная замена корпуса, 3 ка-
юты, кухня, туалет, душ, хороший
тент, евроотделка, имеется главная
палуба, вспомогательный дизель-ген-
ератор 220 В. по всему судну за 3

730

ВЕЛОСИПЕДЫ.

Предложение

Велосипед "Кросс", подростковый, б/у, в
хорошем состоянии, за 700 руб. продаю.
Т.45-46-80.

Велосипед "Кама", б/у, за 1200 руб. про-
даю. Т.48-06-94., после 16 ч.

Велосипед детский, б/у, в отличном со-
стоянии, на ребенка 5-7 лет, за 800 руб.
продаю. Т.43-04-25.

Велосипед подростковый импортного
пр-ва, б/у, продаю. Т.75-49-34.

Велосипед детский, "Скутер", пр-ва Ита-
лии, для ребенка 1-3 лет, б/у, продаю.
Т.64-04-22.

Велосипед б/у, в хорошем состоянии,
"Таир", за 2 тыс. руб. продаю или меняю на
мопед на ходу. Т.48-16-10

Велосипед горный "Трек", для "Крос-кан-
три", алюминиевый, передний амортизатор,
21 скорость, легкий, недорого продаю.
Т.20-72-95.

Велосипед "Школьник", в отличном состо-
янии, за 900 руб. продаю. Т.52-16-53. после
19 ч.

Велосипед "Пионер-турист", в отличном
состоянии, цвет светло-зеленый, для ре-
бенка от 7 до 11 лет, за 1 тыс. руб. продаю.
Т.52-16-53. после 19 ч.

Велосипед детский, 3-колесный, для де-
тей до 5 лет, б/у, в хорошем состоянии, за
300 руб. продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Велосипед "Кама" раскладной, б/у, в хо-
рошем состоянии, за 1,1 тыс. руб. продаю.
Возможен торг. Т.43-61-20.

Велосипед 3-колесный, за 200 руб. про-
даю. Т.56-04-62.

Велосипед детский "Мустанг", с 2 до-
полнительными колесиками, для ребенка от 3
лет, б/у, в отличном состоянии, за 1 тыс.
руб. продаю. Т.64-58-78.

Велосипед горный, производства США,
б/у, в отличном состоянии, за 4,5 тыс. руб.
продаю. Т.56-29-33.

Велосипед 3-колесный "Малыш", в отлич-
ном состоянии, за 250 руб. продаю.
Т.27-48-91.

Велосипед подростковый, на ребенка
8-13 лет, мужская рама, б/у, в хорошем ра-
бочем состоянии, за 800 руб. продаю.
Т.56-46-04., с 17 до 22 ч.

Велосипед 2-колесный, с 2 дополнитель-
ными колесиками, импортного пр-ва, б/у, в
отличном состоянии, по договорной цене
продаю. Т.55-13-62., Т.35-11-50.

Велосипед детский, 3-колесный, импорт-
ного производства, яркой расцветки. с бо-
льшими цветными колесами, мягким сиде-
нием. корзиной для игрушек, мало б/у, в от-
личном состоянии, за 400 руб. продаю.
Т.48-95-98.

Велосипед взрослый, дамский, б/у, в хо-
рошем состоянии, за 1 тыс. 800 руб. про-
даю. Т.28-74-02.

Велосипед "Велос", б/у, за 1200 руб. про-
даю. Т.48-06-94., после 16 ч.



ЗНАКОМСТВА

В соответствии с "Правилами оказания услуг
почтовой связи" в 1998 г., почтовые
отправления могут быть адресованы
только "До востребования" с указанием
фамилии, имени, отчества адресата
или на "абонентский ящик" с указанием
фамилии, имени, отчества адресата

Редакция газеты Из рук в руки
предлагает своим клиентам
воспользоваться услугами
редакционного
абонентского ящика

Ценные письма и бандероли от читателей не принимаются



739

ВЕЛОСИПЕДЫ.

Спрос

Велосипед складной, б/у, недорого куплю.
Т.55-82-87

801

ПОСЛАНИЯ ДЛЯ ЖЕНЩИН

Брачные

Мужчина, 35/185, приятной внешности,
свободный, без вредных привычек, только
для создания семьи, ищу свободную жен-
щину. Напиши. Адрес: 410601, г. Саратов,
г/п А/Я 20

**Международное
бюро
знакомств
"Волжаночка"**
Свид. 63-Т №11496/1 от 05.02.2003

**приглашает девушек
и женщин в возрасте
от 18 до 40 лет
воспользоваться
его услугами бесплатно.**

Запрос на анкету
направлять по адресу:
**445030, г.Тольятти,
ул.Тополиная, 24А, оф.7
Т.(8482) 70-83-63
E-mail: vg@tlt.ru**

Симпатичный мужчина, 45/185, образова-
ние высшее, без особых проблем, познако-
мится для брака с привлекательной женщи-
ной. Башкортостан, 450009, г.Уфа, а/я 67

Симпатичная женщина 27 лет, без в/п и
жил. проблем, дочери 6 мес., позн. с на-
стоящим мужчиной, люб. детей. Обр.:
Тверь-43, а/я 4302. Надежда

802

ПОСЛАНИЯ

Мужчина, 38/180/90, в/о, с чувством юмо-
ра, без вредных привычек, работающий,
порядочный, познакомится с женщиной до
40 лет, для приятных встреч. Телефон ускоре-
нит встречу. Адрес: 410028 А/Я 1177
МХ-023

Мужчина, за 60/179/79, без вредных при-
вычек, серьезный, порядочный, надежный,
познакомится с девушкой из г. Саратова
(центр) для приятных встреч, дружбы и
любви. Адрес: 41002, г. Саратов, А/Я 277 N
133

Познакомлюсь с девушкой 25-35 лет для
приятных встреч. О себе: 31/175, нормаль-
ный, женат, имеется авто. Пожалуйста ука-
жите номер телефона для связи. Адрес:
410028, г. Саратов, А/Я 1571

Предлагаю совместный отдых на Волге.
Свободный, спортивный, 39/184/79. Веду
себя хорошо. Для незамужней, неполной
женщины. Адрес: 410040, г. Саратов, А/Я
3759 "Ю"

Свободный мужчина, 37/183/78, в/о, ра-
ботаю, хотел бы познакомиться с женщи-
ной, можно с ребенком, для серьезных от-
ношений. Порядочность гарантирую, не
спонсор. Пожалуйста номер телефона для
связи. Адрес: 410002 А/Я 277 N773

Спокойный, уравновешенный мужчина,
49/169/75, без жилищных проблем, позна-
комится с женщиной, близкой по возрасту,
уставшей от одиночества. Желателен но-
мер телефона. Адрес: 410062, г. Саратов,
А/Я 14 "В"

811

ПОСЛАНИЯ ДЛЯ МУЖЧИН

Брачные

Симпатичная женщина 27 лет, без в/п и
жил. проблем, дочери 6 мес., позн. с на-
стоящим мужчиной, люб. детей. Обр.:
Тверь-43, а/я 4302. Надежда

Симпатичная 35/161/58, русская, без де-
тей, познакомится с мужчиной для созда-
ния семьи. Желательно фото. 613040, Ки-
ровская обл., г.Кирово-Чепецк, а/я 1470 "Л"

812

ПОСЛАНИЯ ДЛЯ МУЖЧИН

Т. (8462) 46-30-60, 58-67-44 4937137

Катер "Тритон-540", новый, 5,4х2,1 м, тримаран, тент, помпа, огни, за 260 т.р., комплектуется мотором Mercury F 115 ELPT EFI (четырехтактный, инжектор), приборы, магнитола, ГУР, прицеп, гарантия. Т. (8462) 46-30-60, 58-67-44

Лодочный мотор, 2,5-250 л.с., 4-тактный, инжектор, Optimax, Smart Craft, масло TC W3, спидометр, тахометр, винт, установка, гарантия. Тел.: (8462) 46-30-60, 58-67-44

Рулевая система, гидравлическая, механическая, для всех подвесных лодочных моторов, мощностью до 300 л.с., (Винт, помпа, приборы, аксессуары, бензобак), гарантия. Тел: 8(8462) 58-96-10, 46-30-60

Морской ресивер "GME" -AM/FM/CD/MP3 Player морские колонки - 2 шт. Цена 20000 руб. т. (8462) 46-30-60

Стол бильярдный, новый, "Пул" (русская пирамида), есть новые кии, шары. Тел. (8482) 504-701.

Нарды ручной работы, новые, за 1500 руб., торг, продаю. Т.41-87-50.
Обрезки якорных цепей, общей длиной 40 п.м., продаю. Т.43-51-59.

Официальный дилер. Алюминиевые, стеклопластиковые, стальные катера, мотолодки, моторные яхты от 4 до 13 м. Комплектация подвесными моторами "Mercury", "Suzuki". Специализированные: пожарные, водолазные, нефтесборщики. С августа по ноябрь 2004 г. скидки и рассрочки при заказе на 2005 г. Сертификат, гарантия, сервис. Т. (8462) 46-30-60, www.borey-bogat.ru

Палатку 2-местную, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.45-44-28.
Палатку туристическую, 2-местную, отечественного пр-ва, новую, за 300 руб. продаю. Т.27-28-88.

Палатку туристическую, 2-местную, крепящуюся на крышу машины, за 4 тыс. руб. продаю. Т.72-92-40.

Палатку туристическую, 4-местную, новую, старого образца, отечественного пр-ва, за 1 тыс. руб. продаю. Т.50-23-33.
Палатку 6-местную, солдатскую, продаю. Т.72-65-38.

Палатку туристическую, 4-местную, б/у, за 300 руб. продаю. Т.29-48-48.

Плот спасательный ПСН-10, 6-местный, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.75-01-26

Прием ставок на спорт в к/т "Темп", пл. Орджоникидзе 1, с 14 до 21 ч. Лиц. 000944, выд. Гос. ком. РФ по физ. кул. и спорту.

Радиатор водоводяной, для катера "Амур", б/у, в отличном состоянии, продаю. Т.51-92-64.

Моторная яхта, 2002 г.в., длина 14,7 м, ширина 3 м, двигатель - дизельный 90 л.с., запас топлива 3 т, скорость 17 км/час, 3 каюты, сауна, туалет, холодильник, газовая плита, мойка, регистрация ГИМС (маломер). Т. 8-9272-49-30-69

Теплоход "Бирюса", 1956 г. вып., цвет болый, тип "Ярославец", проект новый, улучшенный, новая постройка судна в 2003 г., полная замена корпуса, 3 каюты, кухня, туалет, душ, хороший тент, евроотделка, имеется главная палуба, вспомогательный дизель-генератор, 220 В, по всему судну, за 3 млн. руб. продаю. Т.8-904-741-33-11

Турник в дверной проем, отечественного производства, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.52-88-30.

Часы шахматные, в деревянном корпусе, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Часы шахматные "Янтарь", механические, отечественного пр-ва, в идеальном состоянии, за 300 руб. продаю. Т.33-65-02., вечером.

Шахматы новые, деревянные, за 130 руб. продаю. Т.79-83-43.

Эхолот "Пирания-1Х", б/у 2 раза, на гарантии (3 года), за 5 тыс. руб. продаю. Т.45-64-23.

Яхту крейсерную "Ассоль", в салоне евро-ремонт + телега к машине под нсе, за 50 тыс. руб. продаю. Т.53-34-11
Яхту 5,5х2,3 м, мачта 8,2 м, деревянную, двигатель "Ветерок-8", оборудование, за 100 тыс. руб. продаю. Т.59-71-29

Яхту крейсерскую, стальную, длина - 10,30 м, ширина - 3,25 м, осадка - 1,35 м, вес фальшкиля - 1,1 т, S парусности 42 кв. м., стационарный двигатель, установлен эхолот, 2 каюты, имеется кильблок, такелаж из нерж. ст., алюминий, за 350000 руб. продаю. Т.56-55-43

729

ОТДЫХ, ТУРИЗМ, СПОРТ. СНАРЯЖЕНИЕ Спрос

Гантели сборный, 2 штуки, по 8 кг, можно б/у, куплю. Т.95-20-87.

Гидрокостюм для подводного плавания, рост 185, недорого куплю. Т.56-45-37.

Двигатель Л12 или запчасти к Л6 куплю. Т.70-20-26

Катер "Прогресс" или лодку "Казанка-1" с лодочным мотором "Вихрь", б/у, недорого куплю. Т.23-78-74.

Лодку "гулянка" возьму в аренду. Т.70-20-26

Лодку резиновую, 4-местную, б/у, недорого куплю. Т.43-95-61. после 14 ч.

Мотор лодочный "Нептун-23" б/у, можно в нерабочем состоянии, недорого куплю. Т.55-29-57.

Спиннинг куплю. Т.32-38-37.

бочем состоянии, за 800 руб. продаю. Т.56-46-04., с 17 до 22 ч.

Велосипед 2-колесный, с 2 дополнительными колесиками, импортного пр-ва, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.55-13-62., Т.35-11-50.

Велосипед детский, 3-колесный, импортного производства, яркой расцветки, с большими цветными колесами, мягким сиденьем, корзиной для игрушек, мало б/у, в отличном состоянии, за 400 руб. продаю. Т.48-95-98.

Велосипед взрослый, дамский, б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс. 800 руб. продаю. Т.28-74-02.

Велосипед "Вело", с низкой рамой, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-95-88

Велосипед детский, 2-колесный, на ребенка 5-7 лет, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-97-94.

Велосипед "Старт-шоссе" гоночный, 10 скоростей, на трубах, б/у, продаю или меняю на что-либо. Т.48-43-42.

Велосипед подростковый "Урадец", на ребенка 8-12 лет, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.8-905-387-19-27.

Велосипед дорожный "Урал", в хорошем состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.97-48-82., после 16 ч.

Велосипед детский, для ребенка 2-7 лет, 2 колеса плюс два дополнительных (можно снять), цвет металл синий, серебристые крылья, нулевой пробег, за 800 руб. продаю. Т.48-12-66

Велосипед для взрослых "Сура", с фарой на аккумуляторе, за 1 тыс. 100 руб. продаю. Т.95-41-82 после 18 час., Вадим

Велосипед складной, в хорошем состоянии, продаю. Т.55-82-87

Велосипед подростковый "Кросс" продаю. Т.50-02-38 вечером

Велосипед детский, новый, для ребенка 2,5-5 лет, "Конек-Горбунок", за 950 руб. продаю. Т.38-01-03, 48-42-21 дом., Ирина.

Велосипед новый "Десна", мужской, за 1550 руб. продаю Т.38-05-38, 48-42-21 дом., Ирина.

Прокат горных велосипедов. Живописная трасса в лесу. 5 Дачная, район базы "Кристалл". Т.59-93-15, Т.60-96-05

Самокат отечественного пр-ва, б/у, продаю. Т.55-13-62., Т.35-11-50.

ГАЗЕТА Из рук в руки

предоставляет уникальную возможность публикации фотообъявления с Вашими поздравлениями к свадьбе, юбилею и другим знаменательным событиям

Тел. для справок: 783-007

445030, г.Тольятти, ул.Тополиная, 24А, оф.7 Т.(8482) 70-83-63 E-mail: vg@tlt.ru

Симпатичный мужчина, 45/185, образован, высшее, без особых проблем, познакомится для брака с привлекательной женщиной. Башкортостан, 450009, г.Уфа, а/я 67

802 ПОСЛАНИЯ ДЛЯ ЖЕНЩИН

Знакомства Для любви и дружбы ищу родственную душу - свободного, надежного, умного друга до 55 лет. О себе: 50/165/65, в/о, стройная, симпатичная, надежная. Адрес: 410012 г. Саратов А/Я 374 Ольга.

Клуб знакомств **"Бархатный сезон"** Настоящие мужчины всегда платят! Пикник на природе. Для милых дам - бесплатно! Т.:28-38-92 г.Саратов, Бабушкин взвоз, 15, с 9-00 до 21-00. Без перерывов и выходных

Для нечастых романтических встреч на моей территории в центре познакомлюсь с замужней дамой. О себе: мужчина среднего возраста, 184/75, в/о, нежный, страстный, порядочный, женат. Отвечу по телефону. Адрес: 410028, г. Саратов, А/Я 1582
Интересный, отличный, симпатичный парень во всех отношениях познакомится со скромной девушкой, стройной, симпатичной, в которой есть изюминка души. Пишите, обязательно конверт с о/а, фото, номер телефона. Адрес: 410040, г. Саратов, А/Я 3

Молодой человек, 22/168/55, без вредных привычек, познакомится с девушкой для близких отношений на ее территории. Адрес: 410002 А/Я 277 N454

Молодой человек познакомится для серьезных отношений с милой, искренней и романтической домашней девушкой с глубокой душой, мечтающей о любви. О себе: 30/176/70, тех же качеств, с чувством юмора и высшим образованием. Пож. о себе + фото (верну). 107014, Мос., а/я 459 Владимиру

Симпатичная женщина 27 лет, без детей, проблем, дочери 6 мес., знаком с состоящим мужчиной, люб. детей. Обр.: Тверь-43, а/я 4302. Надежда

Симпатичная 35/161/58, русская, без детей, познакомится с мужчиной для создания семьи. Желательно фото. 613040, Кировская обл., г.Кирово-Чепецк, а/я 1470 "Л"

812 ПОСЛАНИЯ ДЛЯ МУЖЧИН Знакомства

Для любви и дружбы ищу родственную душу - свободного, надежного, умного друга до 55 лет. О себе: 50/165/65, в/о, стройная, симпатичная, надежная. Адрес: 410028 А/Я 3126 "М"

★ИНТЕРЕСНАЯ, веселая, современная женщина 40/76/170. Живу с сыном 20 лет. Познакомлюсь с мужчиной, близким по возрасту, самостоятельным, спокойным, нежадным, с ч/ю, без ж/п. Любителей выпить просьба не беспокоить. Т.79-34-20 Татьяна.

●МОЛОДАЯ (26 лет), стройная (168/52), эффектная блондинка sucht летними вечерами и надеется на знакомство с интересным мужчиной. Звони. Т.28-38-92 Вика

Молодой человек познакомится с парнем для дружбы и отдыха (телефон ускорит встречу). На письма без фото не отвечаю. Адрес: 410015 г. Саратов А/Я 537

Молодой человек, 29 лет, ищет друга. Адрес: 413113 Энгельс А/Я 25

Ивановых Катеньку и Эдгара поздравляем с днем бракосочетания Совет Вам да любви. Родители.

PERSONAL

... married, divorced, caring, loyal, gentle...
... 27/180/71, sweet, nice, romantic...
... 37/175/80, successful/sporty...
... 37/177/70, dt. Universitaetsausb., guter...
... 41/178/68 long hair, sks a...
... 53/176/75, looks younger, true...
... Hello, I am 30 yrs old, 174 cm, 85 kg, fresh...
... Homme, 31 ans, recherche femme serieuse...
... Honest caring man, 38/185/104, with no...

Из рук в руки по всему миру

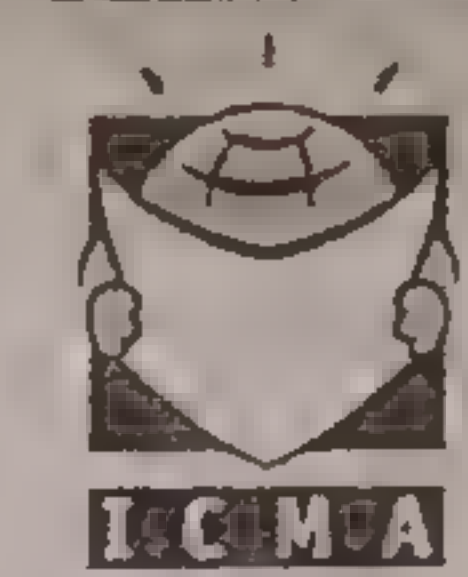
INTERNATIONAL CLASSIFIED MEDIA ASSOCIATION



Из рук в руки состоит в международной ассоциации газет...
Мы готовы помочь вам опубликовать...
Объявления принимаются на специальных бланках ICMA...

men.com EURO3: POBox 888851; Atlanta GA, USA 30356.
Mann, 40 Jahre/180cm/schlank, ohne Kinder sucht passende Frau...
Marriageminded man from Denmark, 42, Therapist, 187/87, calm, nice, sks. beautiful, warm and romantic woman to share a good secure life near the sea...
Pretty girl 23 yo, romantic, kind, sweet, very nice, seeks gentleman for romance, love, marriage...
Reliable honest educated English man 44/170/82 with no children...
Romantic, honest man 35/173/77 seeks attractive woman 25-35, sense of humor...
Single white male 46, slim build, likes cats/Elvis Presley/watching TV/pinball...
Strong protective successful man, 43/180/95, seeks a feminine woman 18-40...
Su. Frau zum Leben, Lieben, Heiraten. Du solltest schlank, unkompl. sein...
Young businessman is looking for a girlfriend/lover financially you will have everything...
LADIES! Western men seeking marriage want to email YOU! 1000s of men await your email. FREE for ladies. All emails in ENGLISH. www.emailto-

Международные услуги i



МЕЖДУНАРОДНАЯ АССОЦИАЦИЯ INTERNATIONAL CLASSIFIED MEDIA ASSOCIATION (ICMA)

В каждом из указанных городов ICMA (см. ниже) издается своя газета бесплатных объявлений. Все они объединены в международную ассоциацию ICMA, в которую входит и наша газета. Мы готовы помочь вам в двухнедельный срок опубликовать свои объявления за рубежом.

БЕСПЛАТНЫЕ УСЛУГИ

Бесплатным международным обслуживанием могут воспользоваться только частные лица. Бесплатное частное объявление можно опубликовать в одном из городов, указанных в списке (см. ниже), соблюдая правила публикации.

ОБЪЯВЛЕНИЯ ПРИНИМАЮТСЯ на наших бланках

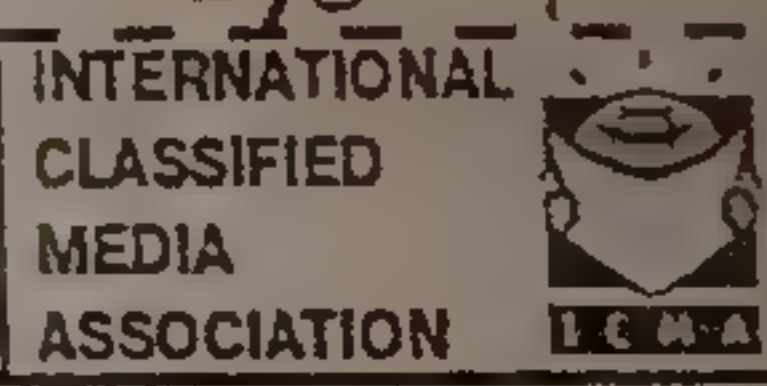
редакции газеты и на редакционных пунктах приема рекламы и объявлений адреса см. на последней странице первой части газеты).
Объявление частного характера на английском языке 20 р.
Объявление частного характера на русском языке 40 р.

БЛАНК МЕЖДУНАРОДНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ:

- Наш бланк можно использовать только для международного объявления
- Один бланк предназначен только для одного объявления в одном издании-члене ICMA
- Фото- и ксерокопии бланков к публикации не принимаются
- Заполните бланк в соответствии с приведенными в нем указаниями
- Текст объявления и адрес пишите четко, печатными буквами, на английском языке, раздел "Данные о клиенте" на русском языке
- Объявление может содержать не более 200 печатных знаков, включая адрес. Приблизительно 25 слов
- Для ответа сообщите свой почтовый адрес со страной проживания
- В графе "Город" укажите город, в котором вы желаете опубликовать объявление, а также буквенный код, указанный перед ним
- Аккуратно вырежьте бланк и принесите к нам
- Пожалуйста, имейте в виду, что для ответа на ваши объявления, опубликованные за рубежом, может потребоваться несколько недель.

Из рук в руки

МЕЖДУНАРОДНОЕ ОБЪЯВЛЕНИЕ



Данные о клиенте: необходимы для службы учета и контакта с вами при необходимости уточнений /в газете не публикуются/

Фамилия, Имя Телефон

Адрес: Подпись

Код см. графу перед городом Город

Пишите только ПО-АНГЛИЙСКИ печатными буквами (200 знаков, включая адрес для ответа, пробелы и знаки препинания)

text

address

ПЛАТНЫЕ УСЛУГИ

Для лиц, занимающихся коммерческой деятельностью, или профессиональных предпринимателей в сфере услуг, а также частных лиц, желающих дать выделенное объявление, обслуживание - ПЛАТНОЕ. Объявления, содержащие информацию о приглашении на отдых, сдаче квартир внаем, представлении интересов фирмы, предложения сотрудничества, о рекламе в интернете, предложениях услуг по изучению иностранных языков, об услугах гидов и переводчиков, а также любые объявления с бизнес-предложениями принимаются как коммерческие объявления.

Объявление до 200 знаков одна публикация в газете одного города. 570 р.

ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ ПУБЛИКАЦИИ

Не принимаются к публикации частные и коммерческие объявления...

Молодому, красивому, симпатичному мужчине, 28/180/56, нужен друг для периодического общения на его территории. От Вас номер телефона и фото (верну). Адрес: 410009 Д/В СЕРЕБРОВУ А.

Парень, 21/178, симпатичный, порядочный, познакомится с молодым другом. Адрес: 410007, г. Саратов, А/Я 3815

Познакомлюсь с мужчиной, близким по возрасту. Мне 56 лет, привлекательная. Адрес: 410007, г. Саратов, д/в, п/п Пас.б3 03 019091

Симпатичная, стройная женщина, 35/170, высшее образования, интеллигентная, серьезная, домашняя, добрая, очень одинокая, ищет для создания семьи внимательного, обеспеченного мужчину с высшим образованием. Ваш телефон. Адрес: 410069 А/Я 3874

Симпатичная, порядочная, стройная, ласковая женщина, 35/164 и ее маленькая дочь, ищет друга - доброго, одинокого, интеллигентного мужчину, с чувством юмора, 36-42 л. Адрес: 410028 А/Я 1177 ЖК-026, "Из рук в руки"

Стану таинственным островом нежной и любящей женщины уминому, смелому, незабываемому мужчине старше 44 лет, способному любить свое плечо. Красивая.

Прошу откликнуться свидетелей ДТП произошедшего 9 апреля 1004 г. с 8 ч. до 9 ч. в районе "Стрелки" ул. Большая Садовая/50 лет Октября, между а/м ВАЗ-2109 номерной знак Е 745 ТХ 64 и пешеходом. Т.54-06-01

837

ПОТЕРИ, НАХОДКИ

Находки

Документы найдены 10 июля в р-не Сенного рынка на имя Шуликова Сергея Геннадьевича (паспорт, диплом, трудовая книжка, миграционная карта и др.) Т.50-29-64.

Удостоверение водительское на имя Власовой Валерии Гареновны, 1962 г. рож., место жительства Москва, найдено. Т.28-63-54.

Потери

Аттестат о среднем образовании на имя Заварина Андрея Юрьевича, 1981 г. рождения, утерян. Нашедшего прошу вернуть за вознаграждение. Т.43-80-95

Капри джинсовые, цвет светло-голубой, р. 48 (32), б/у. в отличном состоянии, за 100 руб. продаю. Т.92-86-31.

Костюм женский, импортного производства, р. 48, трикотаж, люрекс, английский по-крой, новый, за 1 тыс. 800 руб. продаю. Т.20-65-31.

Костюм женский, светлого цвета, р. 44-46, светлый за 250 руб. продаю. Т.54-26-25.

Костюм женский, шерсть красного цвета, (жакет + юбка), р. 46-48, немного б/у, в отличном состоянии, за 250 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Костюм женский, черного цвета, р. 50, новый, за 300 руб. продаю. Т.23-50-84.

Костюм (пиджак + юбка), цвет зеленый, р. 44/165-170, новый, за 450 руб. продаю. Т.20-76-97.

Костюмы женские, трикотажные, 2 штуки, летние, р. 46-50, рост 3, новые, отечественного пр-ва, по 150 руб./шт. продаю. Т.45-84-57. дом.

Second Hand

Симпатичная, стройная женщина, 35/170, высшее образование, интеллигентная, серьезная, домашняя, добрая, очень одинокого, обеспеченного мужчину с высшим образованием. Ваш телефон. Адрес: 410069 А/Я 3874

Симпатичная, порядочная, стройная, ласковая женщина, 35/164 и ее маленькая дочь, ищет друга - доброго, одинокого, интеллигентного мужчину, с чувством юмора, 36-42 л. Адрес: 410028 А/Я 1177 ЖК-026, "Из рук в руки"

Стану таинственным островом нежной и любящей женщины умному, смелому, незадачному мужчине старше 44 лет, способному подставить свое плечо. Красивая, стройная, с высшим образованием. Работаю. Адрес: 410010 А/Я 1772

Татарочка познакомится с хорошим парнем, красивым, от 23 до 27 лет. О себе: хорошая, красивая, скромная, нежная. Адрес: 410003 А/Я 966

Хочу быть любимой и желанной женщиной для порядочного, доброго мужчины, близкого по возрасту. Мне, 46/163, симпатичная, надежная, верная, чистоплотная блондинка с карими глазами. Умею любить и ждать. Адрес: 410002, г. Саратов, А/Я 277 N323

831

СООБЩЕНИЯ

Контакты по интересам

Олег и Света (035 п/о), ответившие на А/Я 3830, вы неправильно указали номер своего телефона. Пожалуйста, напишите нам снова. Татьяна и Алексей. Адрес: 410007, г. Саратов, А/Я 3830

Семейная пара 42 и 40 лет, познакомится с семейной парой. Адрес: 410039 д/в КЛИМАНОВУ Б.В.

Цветовод-плодовод познакомится с желающими выращивать растения в теплице. Имею посадочный материал. Т.50-27-14 с 18 ч. до 21 ч.

835

СООБЩЕНИЯ

Публичные

Аттестат N 3Т-1-037552, на имя Вдовкина Слегы Анатольевича, выдан саратовским строительным техникумом транспортного строительства, утерян. Считать недействительным

Аттестат N 42075519, выдан 23 июня 1997 г. общеобразовательной школы N52 Ленинского района, Саратова, на имя Цекутевич Е.А. утерян

410-210933, цвет желто-перламутровый, размер 24-26, 64, утнан. Прошу сообщить на вознаграждение.

Смешно, смешно всем, всем! С Гру-

Находки

Документы найдены 10 июля в р-не Сенного рынка на имя Шуликова Сергея Геннадьевича (паспорт, диплом, трудовая книжка, миграционная карта и др.) Т.50-29-64.

Удостоверение водительское на имя Валерий Валерьевич Гаренович, 1962 г. рож., место жительства Москва, найдено. Т.28-63-54.

Потери

Аттестат о среднем образовании на имя Заварина Андрея Юрьевича, 1981 г. рождения, утерян. Нашедшего прошу вернуть за вознаграждение. Т.43-80-95

Документы на имя Мещерякова Владислава Анатольевича утеряны. Просьба вернуть за вознаграждение. Т.8-905-369-55-77 сот.

Паспорт заграничный на имя Брянцев А.С. утерян. Просьба вернуть за вознаграждение. Т.92-68-44

Паспорт и другие документы на имя Бардина Евгения Сергеевича украдены в автобусе N 284. Нашедшего прошу вернуть за вознаграждение. Т.44-41-94.

Пенсионное удостоверение на имя Покартилова Александра Тимофеевича утеряно. Нашедшего прошу вернуть за вознаграждение. Т.51-51-59

901

ОДЕЖДА И ОБУВЬ

Предложение

Женская одежда

Берет женский, их меха норки, коричневого цвета, р. 56, б/у. в хорошем состоянии, продаю. Т.55-80-22.

Брюки кожаные, женские, цвет кофе с молоком, от колен расклешенные, б/у, р. 46, импортного пр-ва, за 500 руб. продаю. Т.22-17-47.

Брюки-"капри" для беременных, цвет белый, р. 48-50/170-176, в отличном состоянии, по договорной цене, недорого продаю. Т.45-99-13

Дубленку женскую, натуральную, р. 44, с капюшоном, укороченную, цвет "баклажан", б/у, в хорошем состоянии. за 4 тыс. руб. продаю. Т.23-09-50.

Дубленку б/у, темно-бежевого цвета, короткую, с капюшоном, натуральную, р. 44-46, за 400 руб. продаю. Т.20-19-06.

Дубленку женскую, натуральную, с капюшоном, кофейного цвета, р. 46/170, длина до колена, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.55-80-22.

Дубленку женскую, короткую, приталенную, розового с белым цвета, р. 48, рост 160, новую, за 8 тыс. 500 руб. продаю. Т.36-93-21.

Дубленку женскую, рыжего цвета, р. 44-46, рост 160, б/у. в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.36-93-21.

Дубленку натуральную, р. 52/170, б/у, в отличном состоянии, за 5,5 тыс. руб. продаю. Т.52-68-08.

Костюм женский, шерсть красного цвета, (жакет + юбка), р. 46-48, немного б/у, в отличном состоянии, за 250 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Костюм женский, черного цвета, р. 50, новый, за 300 руб. продаю. Т.23-50-84.

Костюм (пиджак + юбка), цвет зеленый, р. 44/165-170, новый, за 450 руб. продаю. Т.20-76-97.

Костюмы женские, трикотажные, 2 штуки, летние, р. 46-50, рост 3, новые, отечественного пр-ва, по 150 руб./шт. продаю. Т.45-84-57. дом.

Second Hand
товар сертифицирован

ОПТОМ
Прямые поставки из Германии

8-917-20-70-493
(8-23)96-54-49

Кофту женскую, пуховую, серого цвета, р. 50-52, за 200 руб. продаю. Т.23-50-84.

Купальник женский, бикини, цвет темно-синий с желтым, р. 42-44, новый, пр-во Италии, недорого продаю. Т.20-73-41.

Купальник женские, раздельный, импортного пр-ва, новый, в синих тонах, р. 48, за 100 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Куртки-ветровки женские, новые, р. 54-56, рост 3, 2 штуки, цвет стальной, отечественного пр-ва, по 100 руб./шт. продаю. Т.79-83-43.

Куртку женскую, кожаную, белого цвета, модного фасона, короткую, приталенную, импортного пр-ва, б/у, р. 46, за 1200 руб. продаю. Т.22-17-47.

Пальто демисезонное, женское, р. 44-46, рост 158, кофейного цвета, прямое, новое, по договорной цене продаю. Т.29-52-52.

Пальто женское, зимнее, черного цвета, с норкой, б/у, р. 58, рост 4, за 500 руб. продаю. Т.52-00-06.

Пальто женское, демисезонное, с капюшоном, новое, шерсть 100 %, р. 46-48, рост 164, за 2 тыс. 800 руб. продаю. Т.92-86-31.

Пиджак женский, цвет серый с выработкой, р. 52/165-170, новый, пр-во Венгрии, недорого продаю. Т.20-73-41.

Пиджак женский, новый, р. 46-48, рост 3, удлинённый, недорого продаю. Т.33-23-04.

Платье свадебное, р. 44-46, лиф на корсете, отделка стразами, по бокам шнуровка, юбка атлас + сетка, по договорной цене продаю. Т.(23)54-17-30 в г. Энгельсе.

Платье свадебное, бело-голубое, р. 46-48, + фата, веночек, продаю или напрокат продаю. Т.36-08-69.

address

ПЛАТНЫЕ УСЛУГИ

Для лиц, занимающихся коммерческой деятельностью, или профессиональных предпринимателей в сфере услуг, а также частных лиц, желающих дать выделенное объявление, обслуживание - ПЛАТНОЕ. Объявления, содержащие информацию о приглашении на отдых, сдаче квартир внаем, представлении интересов фирмы, предложения сотрудничества, о рекламе в Интернете, предложениях услуг по изучению иностранных языков, об услугах гидов и переводчиков, а также любые объявления с бизнес-предложениями принимаются как коммерческие объявления.

Объявление до 200 знаков одна публикация в газете одного города. 570 р.

ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ ПУБЛИКАЦИИ

Не принимаются к публикации частные и коммерческие объявления следующего характера, просьбы о материальной помощи (в любой форме), просьбы о предоплате, религиозная и политическая пропаганда, нелегальные операции (оружие, наркотики, яды, незарегистрированные компьютерные программы, и т.д.); лечение различных заболеваний, хиромантия, продажа внутренних органов, крови, плазмы, животных; услуги по размещению рекламы и сообщений в газетах бесплатных объявлений, уроки в письмах, а также порнография и взаимоотношения сексуальных меньшинств. Внимание! Решение о возможности публикации принимает газета-получатель! Особые правила и условия приема объявлений, установленные газетными-получателями, а также подробный список городов и газет-получателей, можно узнать на пунктах приема рекламы и объявлений ИЗ РУК В РУКИ.

ГАЗЕТЫ ISMA

АВСТРАЛИЯ
QP ПертQuokka

АВСТРИЯ
BV ВенаBazar
FU* КаринтияFundgrube
FG* ШтирияFundgrube

БЕЛОРУССИЯ
MR МинскИз рук в руки
IZ БрестИз рук в руки
RG ГомельИз рук в руки
ID ГродноИз рук в руки
IM МогилевИз рук в руки
IW ВитебскИз рук в руки

БЕЛЬГИЯ
KA АнтверпенKoopjeskrant
AF Брюссель/Юж. БельгияJ'Annonce
BF Брюссель/Сев. БельгияKoopjeskrant
KB Гент/БрюггеKoopjeskrant

БРАЗИЛИЯ
PS* Сан-ПаулуPrimeiramao

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
LL* ЛондонLoot
LE* ЛиверпульLoot
LM* МанчестерLoot
BP БирмингемBargain Pages
BW БулвергемптонBargain Pages
TN НьюкаслAd-Mag
NE НоттингемAd Mag
NN Южный ЙоркширAd Mag

ВЕНГРИЯ
BH БудапештMai Hirdetes
DL БудапештDeli Apro
LR БудапештIrtanyar
MB АлиосBazar
MH ХубаBazar
MK КоппаныBazar

ГЕРМАНИЯ
AC АхенAnnonce
ZB* Берлин/БранденбургZweite Hand
AB* Бонн/КельнAnnonce
AD ДюссельдорфAnnonce
BZ БременA BIS Z
HE ГейльсброннSperr Muell
SG ДармштадтSperr Muell
RE ЭссенRivemarkt
AV Гамбург/КильAnnoncen Avis Nord
HN* ГанноверHesse Draht
KM МюнхенKurz & Fuendig
AN НюрнбергKurz & Fuendig
AR РегенсбургAlles
AW Вюрцбург/БайретAlles
ST ШтутгартSperr Muell

SA КайзерслаутернSperr Muell
FS Саар/ПфальцFindling
SK КарлсруэSperr Muell
IF* ФранкфуртDas Inserat
KO КобленцSuch & Find
FE Лейпциг/ДрезденSuch & Find
RB ДортмундRivemarkt
UL УльмSperr Muell
SD ГейдельбергSperr Muell
FT Эйфель/ХунсрюкFindling

ДАНИЯ
DK* КопенгагенDen Bla AVIS
DA* ОрхусDen Bla AVIS

ИНДИЯ
FB БангалорFree Ads Noticeboard
FD ДелиFree Ads Noticeboard
FM МадрасFree Ads Noticeboard
FL КалькуттаFree-Ads Noticeboard
FH ХайдарабадFree-Ads Noticeboard

ИРЛАНДИЯ
BL* БелфастBuy & Sell
BD* ДублинBuy & Sell
BM* КоркBuy & Sell

ИСПАНИЯ
PB БарселонаPrimeirama
CC КадисCambalache
CS СевильяCambalache
SP МадридSegundamano
TP Пальма-де-МальоркаTrueque
MG МалагаAnunciador
MU МурсияAnunciador
OS СаламанкаLa Ocasia
TG ТаррагонаSegonama
TJ ВаленсияTrajin

ИТАЛИЯ
CG ГенуяSecondamano
BA ТрентоBazar
SR ПармаSecondamano
SO БолоньяSecondamano
PR Равенна/РиминиLa Pulce
MA АнконаIl Mercatino
SM МиланSecondamano
RO РимPorta Portese
BT ТуринSecondamano

КАЗАХСТАН
AL АлматыИз рук в руки
IA АстанаИз рук в руки

КАНАДА
IT ТоронтоI-Sell
BO* БэрриSuper Shopper
BC* ВанкуверBuy & Sell

ЛАТВИЯ
RR РигаCM-Reklama

ЛИТВА
VI ВильнюсAioReklama

МАЛЬТА
RP МальтаTeledeal

НИДЕРЛАНДЫ
VA АмстердамVia Via
DG Арнем/ГельдерландVia Via
VB* БрабантDe Vondst
VD ГаагаVia Via
VL* ЛимбургDe Vondst
VZ* Зееланд/МиддельбургDe Vondst

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ
TW ВеллингтонTrade & Exchange
NZ ОклендTrade & Exchange

ПОРТУГАЛИЯ
OL* ЛиссабонOcasiao

РУМУНИЯ
BU БухарестBursa
AT* БухарестAnuntul Telefonic

СЛОВАКИЯ
AL* БратиславаAvizo

ТАИЛАНД
YB БангкокThe Yellow Paper

УКРАИНА
RA КиевAviso
IH ХарьковИз рук в руки

ФИНЛЯНДИЯ
PT* ХельсинкиPalsta
KP ТампереKeltanen Parssi

ФРАНЦИЯ
AP ПарижJ'Annonce

ХОРВАТИЯ
OZ ЗагребOglasnik

ЧЕХИЯ
AZ* ПрагаAnnonce

ШВЕЙЦАРИЯ
ST ЛуганоCerca E Trova

ШВЕЦИЯ
KG ГетеборгKop & Salj
TM МальмеLila Tidningen
SS СтокгольмGula Tidningen

ЭСТОНИЯ
KE* ТаллинKuidne Bors

ЮАР
JD ДурбанJunk Mail
JJ ЙоханнесбургJunk Mail
CA КейптаунCape Ads
JP ПреторияJunk Mail

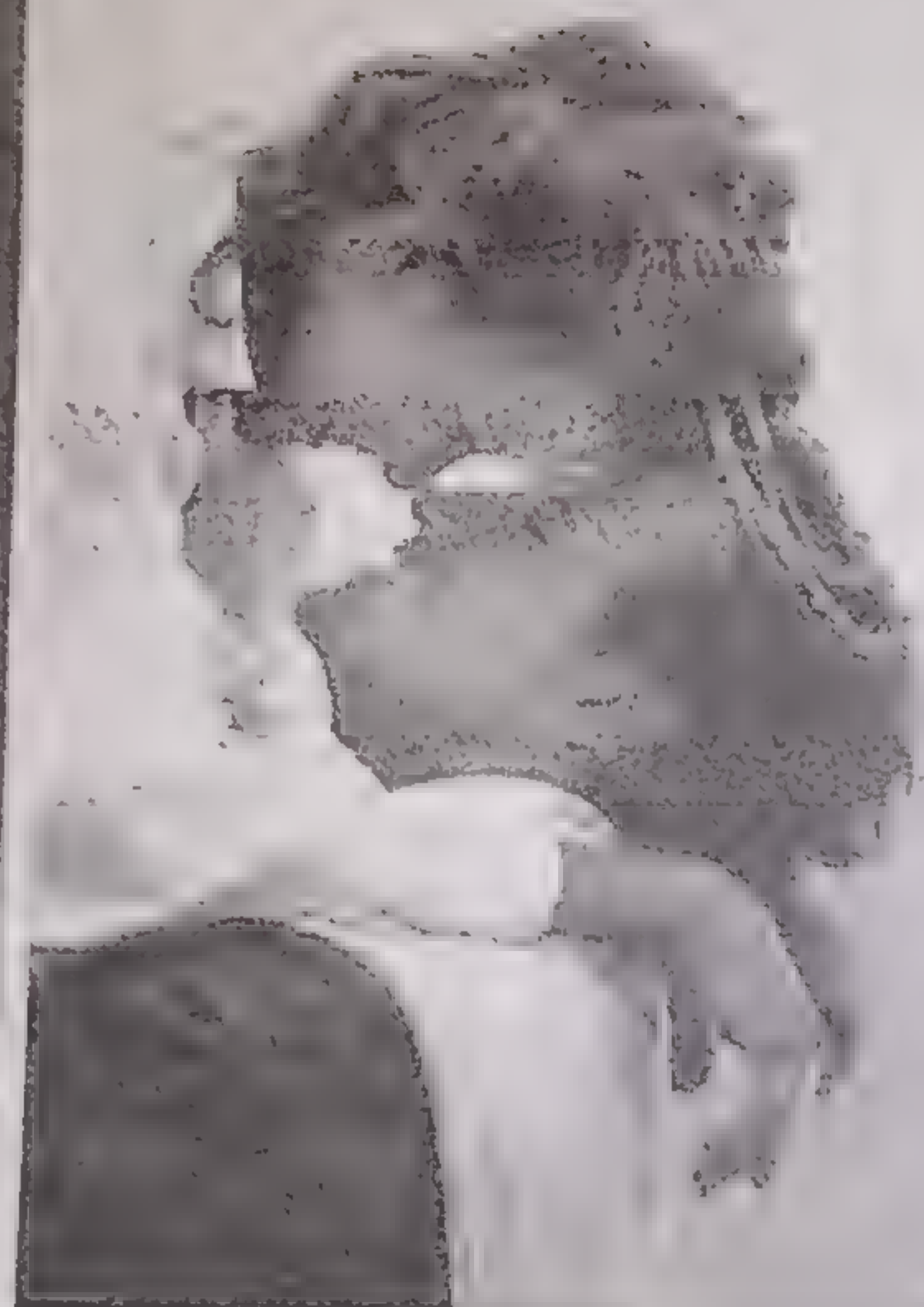
* Газета может публиковать объявления в электронной версии. Редакция рекомендует указывать для контакта только эл. ящик или адрес электронной почты, т.к. ваш телефон или домашний адрес могут использоваться недобросовестные пользователи сети INTERNET

Вы мечтаете
о настоящей любви, но...
на работе женский
коллектив

Вы хотите
создать семью, но...
вынуждены слышать
банальное "Девушка,
можно познакомиться?"

Вы слышали
о счастливых знакомствах
через ИНТЕРНЕТ, но...
плохо представляете
себе, что это такое

Приходите
к нам!



ИЗ РУК В РУКИ

- Предоставляет людям возможность найти спутника жизни через Интернет, размещая их анкеты на сайте ГЛАЗА В ГЛАЗА.
- Имеет в своей базе несколько десятков тысяч анкет людей, желающих познакомиться.
- Ежедневно регистрирует более 300 новых анкет со всего мира.
- Существует с 2000 года, имея представительства в разных городах России и СНГ.
- Является частью издательского холдинга "Пронто-Москва", выпускающего газету ИЗ РУК В РУКИ.

Чем Международный сайт знакомств ГЛАЗА В ГЛАЗА отличается от других сайтов знакомств в Интернете?

- Разместить информацию о себе на сайте ГЛАЗА В ГЛАЗА могут ВСЕ. В том числе люди, не имеющие доступа к сети Интернет.
- Мы не только размещаем анкеты и фотографии людей, у которых нет доступа к сети Интернет, но и обеспечиваем обратную связь с ними в случае, если их анкеты вызвали интерес и на их имя поступили письма из любой точки мира.

Как происходит знакомство через Службу ГЛАЗА В ГЛАЗА?

- Вы размещаете анкету и фотографии на сайте ГЛАЗА В ГЛАЗА.
- Как только на Ваш почтовый ящик на сайте поступает письмо, мы передаем его Вам в запечатанном конверте или читаем его текст по телефону (по Вашему выбору).
- Если письмо заслуживает Вашего внимания, Вы точно также отправляете ответное письмо. Ваша задача сделать выбор!

Как разместить информацию о себе на Международном сайте знакомств ГЛАЗА В ГЛАЗА, если у Вас нет доступа к сети Интернет?

- Подберите 2 своих лучших фотографии (9x13 или 10x15, кроме Polaroid). Желательно, чтобы это были студийные фотографии.
- Возьмите паспорт и приходите на один из пунктов приема объявлений газеты ИЗ РУК В РУКИ. Вы заполните Анкету, а мы ответим на все Ваши вопросы.
- Ваша Анкета будет размещена на сайте сроком на 3 месяца.

Стоимость размещения Анкеты на сайте и обслуживания —
200 или 300 руб. в зависимости от выбранного пакета услуг

ГЛАЗА В ГЛАЗА

МЕЖДУНАРОДНАЯ СЛУЖБА ЗНАКОМСТВ

Телефон Единой справочной службы Международного сайта знакомств ГЛАЗА В ГЛАЗА: 783-001
Адреса пунктов приема смотрите на стр.40

Платье свадебное, белого цвета, производство США, ажурный лиф, отделка - стразы, многофункциональный, многослойная юбка из органзы с кринолином, очень красивая, р. 44-46/165-170, по договорной цене продаю или на прокат даю. Т.75-14-49.

Платье свадебное, фасон - "американка", белое платье, с стиркой спиной, р. 44-46/170, за 2.8 тыс. руб. продаю. Т.75-14-49.

Платье свадебное, р. 46-48/175, атласное, продаю. Т.34-24-27.

Платье свадебное, белого цвета, р. 42-44/160, открытый верх, лиф на корсете (сзади на шнуровке), тройная юбка, + аксессуар, за 1 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.22-48-53.

Платье свадебное, р. 44, в отличном состоянии, белого цвета, корсет, продаю. Т.31-18-39

Платье свадебное, производство Италии, очень оригинальное, декольте, лиф на корсете, 4 юбки, цвет слоновой кости с золотым, р. 44-46/170, + фата + перчатки, все за 5.5 тыс. руб. продаю. Т.56-11-25

Плащ женский, цвет стальной, р. 50, немного б/у, за 300 руб. продаю. Т.52-55-00. дом.

Полупальто демисезонное, р. 48/160-164, с кашемиром, застежка на молнию и пуговицы, цвет абрикосовый, за 300 руб. продаю. Т.64-61-14.

Полупальто женский, из меха норки, расклешенный, двойной кашемир, цвет "орех", р. 44-46/165-170, новый, пр-во Греции, продаю. Т.79-67-94.

Рубашку джинсовую, женскую, стрейч, р.

Ветровку черного цвета, р. 52/3, на молнии, в хорошем состоянии, за 600 руб. продаю. Т.95-97-16.

Джинсы мужские, импортного пр-ва, фирмы "Кардинал", брючного покроя, черного цвета, р. 40, рост 184 см, объем в поясе 100 см, новые, 2 штуки, недорого продаю. Т.33-65-02., вечером.

Дубленку мужскую, черного цвета, р. 56, рост 4, продаю. Т.38-31-54.

Дубленку-куртку мужскую, цвет черный, б/у, в отличном состоянии, за 300 руб. продаю. Т.38-31-54.

Куртку мужскую, спандекс, р. 50-52, цвет "хаки", за 1 тыс. 200 руб. продаю. Т.36-93-21.

Куртку мужскую, кожаную, демисезонную, весна/осень, р. 46-48, рост 2, укороченную, низ на резинке, с карманами, на молнии, за 1 тыс. 150 руб. продаю. Торг. Срочно. Т.56-78-45.

Куртку мужскую, демисезонную, болонья, цвет синий, р. 48-50, рост 3, удлиненную, с поясом, в отличном состоянии, за 550 руб. продаю. Торг. Срочно. Т.56-78-45.

Полуботинок один, на правую ногу, хорошего качества, р. 42, по договорной цене продаю. Т.95-97-16.

Сапоги зимние, женские, на липучке, р. 42-43, новые, продаю. Т.52-00-06.

Сапоги женские, зимние, р. 38, черного цвета, натуральная кожа + мех, пр-во Италии, на замке, каблук 6 см, новые, за 1 тыс. руб. продаю. Т.79-89-16.

Туфли женские, на высоком каблуке, из натуральной кожи, цвет телесный, производство Италии, р. 38, продаю. Т.79-89-16.

Платье свадебное, белого цвета, производство США, ажурный лиф, отделка - стразы, многофункциональный, многослойная юбка из органзы с кринолином, очень красивое, р. 44-46/165-170, по договорной цене продаю или на прокат даю. Т.75-14-49.

Платье свадебное, фасон - "американка", без рукавов, с открытой спиной, р. 46-48/178, за 2,8 тыс. руб. продаю. Т.32-40-76.

Платье свадебное, р. 46-48/175, атласное, недорого продаю. Т.34-24-27.

Платье свадебное, белого цвета, декольте, р. 44-46/175, недорого продаю. Т.52-63-45. после 18 ч.

Платье свадебное, розового цвета, со стразами, корсет, р. 44-48, рост до 172 см, пр-во Испании, + перчатки, украшения, цветоч, даю на прокат. Т.48-54-66.

Платье свадебное, белого цвета, декольте, р. 46-48/165, без рукавов, за 3 тыс. руб. продаю. Т.97-07-13. до 21 ч.

Платье свадебное, белого цвета, юбка на обручах, декольте, р. 44-46/150-164, + перчатки выше локтя, по договорной цене продаю. Т.95-63-13.

Платье свадебное, белого цвета, р. 46/160, короткий кружевной рукав, пышная юбка на обручах, недорого продаю. Т.51-13-11. после 18 ч.

Платье свадебное, бело-розового цвета, декольте, корсет, 4 юбки, б/у 1 раз, за 2 тыс. руб. продаю. Т.69-30-26.

Платье свадебное, белого цвета, на обручах, спина полуоткрытая, р. 46-48, рост 160-165, по договорной цене продаю. Т.48-47-04.

Платье фирмы "Ле Монти", цвет бордо, с длинным рукавом, р. 48-50/164, б/у, в отличном состоянии, за 700 руб. продаю. Т.32-62-83.

Платье свадебное, белого цвета, пр-во Италии, р. 46/165-175, летний вариант, открытое, + аксессуары, б/у 1 раз, недорого продаю. Т.52-83-30.

Платье свадебное, белого цвета, р. 44-46/164, стрейч, макси, один рукав, юбка из органзы пушистая, + аксессуары, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.97-10-08. после 15 ч.

Платье свадебное, новая модель, р. 44-46/164-170, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.69-22-24.

Платье свадебное, белого цвета, р. 44/170, юбка на обручах, короткий рукав, + 2-ярусную фату + венок + перчатки, по договорной цене продаю. Т.96-61-19.

Платье свадебное, летний вариант, р. 46-48/170, корсет, + обруч + фату + венок, по договорной цене продаю. Т.54-63-08.

Платье свадебное, белого цвета, р. 46/165, 2 пышных юбки с кольцами, пышные ажурные рукава, лиф на шнуровке + венок, в причёску, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.44-47-45.

Платье женское, шелковое, цвет зеленый в р. 46-48, новое, миди, не-
дорого продаю. Т.29-73-41.

Платье свадебное, белого цвета, р. 42-44/160, открытый верх, лиф на корсете (сзади на шнуровке), тройная юбка, + аксессуары, за 1 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.22-48-53.

Платье свадебное, р. 44, в отличном состоянии, белого цвета, корсет, продаю. Т.31-18-39.

Платье свадебное, производство Италии, очень оригинальное, декольте, лиф на корсете, 4 юбки, цвет слоновой кости с золотым, р. 44-46/170, + фата + перчатки, все за 5,5 тыс. руб. продаю. Т.56-11-25.

Платье свадебное, цвет белый, р. 44-46/165, открытое, без рукавов, лиф на корсете, шнуровка + аксессуары, по договорной цене продаю. Т.36-98-02.

Платье вечернее, цвет бордо, без рукавов, косой низ, р. 46/170, миди, за 1 тыс. руб. продаю. Т.50-53-01. с 13 до 16 ч. и после 19 ч.

Платье свадебное, р. 46-48, рост 165-175 см, цвет белый, отделка из цветов, + длинная фата, за 2800 руб., торг, продаю. Т.95-86-72., Екатерина

Платье свадебное, р. 44-46, рост 3, декольте, корсет украшен стразами, дна юбка шелковая, 3 юбки капроновые и большими белыми розами, б/у 1 раз, + перчатки, все за 3 тыс. руб. продаю. Т.92-66-41. после 18 ч.

Платье свадебное, белого цвета, р. 44-46/165-170, декольте, обручи под юбку, + перчатки выше локтя, все за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.75-23-23. с 18 до 22 ч.

Платье свадебное, белого цвета, р. 44-46, рост 170 см, шифон, отделка стразами, тройная юбка, рукав 3/4, + аксессуары, продаю. Т.56-60-21., после 18 ч.

Платье свадебное, белого цвета, р. 44-46/167-170, ткань атлас-жаккард, декольтированный вырез, короткий кружевной рукав, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-04-13. Катя

Платье свадебное, р. 48, рост 170, декольте, юбка - сетка, отделка красными розами + фата, туфли р. 38, за 3 тыс. руб. продаю. Т.59-02-18.

Платье для выпускного вечера, нежно-лимонного цвета, импортное, молодежного фасона, рукав - кимоно, р. 46, рост 1-2, недорого продаю. Т.22-17-47.

Платье новое, для беременных, р. 44, красного цвета, трикотаж, короткий рукав, украшено атласной лентой и бисером, фирма "Некс", продаю. Т.28-61-46.

Платье свадебное, р. 44-46/170, летний вариант, декольте, пышная юбка, за 3 тыс. руб. продаю. Т.96-43-67.

Платье свадебное, лиф на корсете, отделан стразами, пышная юбка, р. 44-46, недорого продаю или напрокат сдаю. Т.69-30-85

Платья детские, р. 26-27, белого цвета в горошек, 5 штук, по 40 руб. продаю. Т.38-37-46.

Платье женское, шелковое, цвет зеленый в р. 46-48, новое, миди, не-
дорого продаю. Т.29-73-41.

Платье женский, цвет стальной, р. 50, немного б/у, за 300 руб. продаю. Т.52-55-00. дом.

Полупальто демисезонное, р. 48/160-164, с капюшоном, застежка на молнию и пуговицы. цвет абrikосовый, за 300 руб. продаю. Т.64-61-14.

Полушубок женский, из меха норки, расклешенный, двойной капюшон, цвет "орех", р. 44-46/165-170, новый, пр-во Греции, продаю. Т.79-67-94.

Рубашку джинсовую, женскую, стрейч, р. 48, новую, за 550 руб. продаю. Т.95-50-22.

Сарафаны для беременных, 2 штуки, р. 44-46 и 46-48, рост 160 см, тканевые, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.22-48-53.

Шапку женскую, норковую, коричневого цвета, р. 55-56, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.31-53-83. после 17 ч.

Шубу норковую, из пластин, прямую, р. 44-46, рост 158-164, коричневого цвета, производства России, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.29-52-52.

Шубу женскую, в хорошем состоянии, из меха енота, р. 46-48, рост 164 см, продаю. Т.78-14-46.

Шубу женскую, из меха нутрии, светлого цвета, в хорошем состоянии, воротник и манжеты - песец, р. 48, недорого продаю. Т.55-76-80.

Шубу женскую, пр-ва Греции, норковую, цвет коричневый, б/у, р. 42-44, недорого продаю. Т.52-27-95.

Шубу женскую, норковую, цвет коричневый, фасон - трапеция, р. 46-48, б/у, недорого продаю. Т.52-27-95.

Шубу женскую, из меха рыжей лисы, р. 48-50, рост 165-170 см, б/у 2 недели, по договорной цене продаю. Т.79-66-51

Шубу мутоновую, эксклюзивная модель, английский воротник, с поясом, накладные карманы, длинную, с разрезами по бокам, цвет молочный, р. 48-50/170, новую, за 9 тыс. руб. продаю. Т.50-53-01. с 13 до 16 ч. и после 19 ч

Шубу новую, фабричную, каракулевую, пр-во России, р. 52-54, меняю на небольшую дачу на Волге или легковой автомобиль в хорошем состоянии. Т.64-16-40.

Шубу женскую, собачью, б/у, р. 48, за 1000 руб. продаю. Т.59-02-18.

Юбку женскую, серого цвета, шерстяную, р. 50-52, рост 3, новую. за 200 руб. продаю. Т.38-37-46.

Юбку женскую, черного цвета, гофре, теплую, р. 50, за 100 руб. продаю. Т.23-50-84.

Юбку однотонную, новую, цвет морской волны, 6-клинка, пояс на резинке, р. 62, за 250 руб. продаю. Т.64-18-92.

Мужская одежда

Брюки мужские, летние, фирмы "Лорд", р. 50, рост 182 см, серого цвета, новые, недорого продаю. Т.33-65-02., вечером.

Брюки мужские, новые, р. 52, серого цвета, недорого продаю. Т.23-50-84.

Ветровку черного цвета, р. 52/3, на молнии, в хорошем состоянии, за 600 руб. продаю. Т.95-97-16.

Джинсы мужские, импортного пр-ва, фирмы "Кардинал", брючного покроя, черного цвета, р. 40, рост 184 см, объем в поясе 100 см, новые, 2 штуки, недорого продаю. Т.33-65-02., вечером.

Дубленку мужскую, черного цвета, р. 56, рост 4, продаю. Т.38-31-54.

Дубленку-куртку мужскую, цвет черный, б/у, в отличном состоянии, р. 48-50, рост 182-188 см, продаю. Т.97-47-35.

Костюм мужской, коричневого цвета, шерсть с лавсаном, в серую полоску, новый, р. 50, рост 4, за 1000 руб. продаю. Т.38-37-46.

Костюм для юноши, новый, цвет темно-серый, р. 46/182, производство Риги, за 3,2 тыс. руб. продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Костюм "тройку", мужской, р. 50, рост 4, светло-серого цвета, в отличном состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.51-22-42.

Костюм мужской, черного цвета, р. 50, рост 2, пр-во Польши, за 1 тыс. руб. продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Костюм мужской, цвет темно-серый в полоску, р. 48-50, рост 2, за 1 тыс. руб. продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Костюм мужской, цвет серый, р. 46/176, в отличном состоянии, по договорной цене, недорого продаю. Т.45-99-13

Костюм мужской "тройка", цвет светло-серый, производство Финляндии, р. 46-48/176-180, б/у, в отличном состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.32-62-83.

Костюм мужской "двойка", цвет "мокрого асфальта", производство Германии, р. 48-50/176-180, б/у, в отличном состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.32-62-83.

Костюм мужской, темно-серого цвета, р. 48-50/175, новый, за 1150 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Костюм мужской, черного цвета, р. 44/176, можно для жениха, б/у 1 раз, по договорной цене продаю. Т.45-10-02. после 18 ч.

Костюм мужской, серого цвета, новый, р. 50, рост 3, за 500 руб. продаю. Т.23-50-84.

Костюм мужской, серого цвета, новый, р. 48, за 400 руб. продаю. Т.23-50-84.

Костюмы мужские, р. 40-42, 2 штуки, по 100 руб. продаю. Т.45-40-23.

Костюмы мужские, стального цвета с мелкой строчкой, р. 52, рост 4, по 1 тыс. руб. за каждый продаю. Т.78-83-65.

Куртки мужские, черного цвета, р. 50 и 52, 2 шт., новые, по 300 руб. за шт. продаю. Т.23-50-84.

Куртки мужские, р. 50 и 52, новые, серого цвета, по 300 руб. за шт. продаю. Т.23-50-84.

Куртки-ветровки мужские, новые, р. 54-56, рост 3, 2 штуки, по 100 руб./шт. продаю. Т.79-83-43.

Куртку "косуха", мужскую, кожаную, р. 48, рост 182, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.33-41-36.

Куртку мужскую, спандекс, р. 50-52, цвет "хаки", за 1 тыс. 200 руб. продаю. Т.36-93-21.

Куртку мужскую, кожаную, демисезонную, весна/осень, р. 46-48, рост 2, укороченную, низ на резинке, с карманами, на молнии, за 1 тыс. 150 руб. продаю. Торг. Срочно. Т.56-78-45.

Куртку мужскую, демисезонную, болонья, цвет синий, р. 48-50, рост 3, удлиненную, с поясом, в отличном состоянии, за 550 руб. продаю. Торг. Срочно. Т.56-78-45.

Пальто зимнее, цвет мокрого асфальта, с каракулевым воротником, р. 48-50/3, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.20-76-97.

Пиджак мужской, белого цвета, р. 50-52, рост 170 см, новый, за 100 руб. продаю. Т.45-40-23.

Пиджак мужской, кожаный, р. 54/190, черного цвета, классическая модель, новый, импортного пр-ва, за 2 тыс. руб. продаю. Т.79-89-16.

Платье из плащевой ткани, цвет голубой, на меховой подстежке, производство Германии, р. 48-50/176-180, б/у, в отличном состоянии, за 1,2 тыс. руб. продаю. Т.32-62-83.

Платье мужской, демисезонный, на подкладке, цвет темно-коричневый в клетку, р. 50-52, рост 3, удлиненный с поясом, б/у. в хорошем состоянии, за 520 руб. продаю. Торг. Срочно. Т.56-78-45.

Полушубок овчинный, черного цвета, удлиненный, с поясом, р. 52, рост 5, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.78-83-65.

Рубашки мужские, 3 шт., новые, с длинным рукавом, серо-голубого цвета, р. 50-52, рост 3, в мелкую клетку, р. 48, рост 5, в клеточку, р. 56, рост 4, по 100 руб. за каждую продаю. Т.38-37-46.

Рубашки мужские, новые, белые в полоску, с коротким рукавом, р. 50, 2 шт., недорого продаю. Т.23-50-84.

Телогрейку мужскую, новую, цвет синий, р. 48/3, по договорной цене продаю. Т.22-14-59.

Обувь

Босоножки женские, красного цвета, р. 37, на танкетке, кожаные, б/у мало, в хорошем состоянии, за 50 руб. продаю. Т.51-73-15.

Босоножки женские, черного цвета, лаковые, р. 40-41, на высоком каблуке, за 100 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Босоножки женские, нубук натуральный, черного цвета, импортного пр-ва, с открытым носом, каблук 7 см, ширина 4 см (устойчивый), б/у 2 раза, р. 37, за 150 руб. продаю. Т.96-18-82. после 18 ч.

Босоножки женские, кожаные, цвет светло-серый, узкий закрытый нос, каблук "рюмка" 6 см, р. 37, б/у 2 раза, за 70 руб. продаю. Т.96-18-82. после 18 ч.

Босоножки женские, р. 37-38, каблук 5 см, новые, недорого продаю. Т.33-23-04.

Кеды р. 44-45, 1 пару, новые, отечественного пр-ва, за 50 руб. продаю. Т.79-83-43.
Полуботинки мужские, демисезонные, натуральная кожа, коричневого цвета, р. 40,5-41, фирма "Ти Джей", б/у 1 раз, в состоянии новых, за 300 руб. продаю. Т.72-43-06. дом.

Полуботинки один, на правую ногу, хорошего качества, р. 42, по договорной цене продаю. Т.95-97-16.

Сапоги зимние, женские, на литучке, р. 42-43, новые, продаю. Т.52-00-06.

Сапоги женские, зимние, р. 38, черного цвета, натуральная кожа + мех, пр-во Италии, на замке, каблук 6 см, новые, за 1 тыс. руб. продаю. Т.79-89-16.

Туфли женские, на высоком каблуке, из натуральной кожи, цвет темно-синий, производство Италии, р. 38, в отличном состоянии, за 900 руб. продаю. Т.64-17-09. после 19 ч

Туфли свадебные, женские, новые, цвет белый, узкий нос, р. 41, в идеальном состоянии, за 450 руб. продаю. Т.32-40-76.

Туфли мужские, кожаные, новые, цвет коричневый, для пожилого возраста, по договорной цене, очень недорого продаю. Т.45-99-13

Туфли женские, кожаные, импортного пр-ва, цвет светло-серый, узкий нос, каблук "рюмка" 5 см, р. 37, б/у, в отличном состоянии, за 60 руб. продаю. Т.96-18-82. после 18 ч.

Туфли женские, модельные, серого цвета, без каблука, новые, р. 37, отечественного пр-ва, по договорной цене продаю. Т.45-84-57. дом.

Туфли женские, "лодочка", р. 39, белого цвета, можно для невесты, каблук 7 см, б/у 1 раз, за 350 руб. продаю. Т.75-23-23. с 18 до 22 ч.

Туфли женские, р. 38, цвет сиреневый, классические, новые, импортного пр-ва, недорого продаю. Т.20-73-41.

Туфли женские, белого цвета, фасон "лодочка", узкий нос, высокая шпилька, новые, р. 36-37, за 250 руб. продаю., Т.22-17-47.

Унты меховые, р. 42-43, б/у, за 800 руб. продаю. Т.35-84-42.

Прочее

Костюм сварочный, новый, р. 50, рост 2, за 200 руб. продаю. Т.55-21-43.

Костюм газосварщика, новый, по договорной цене продаю. Т.28-19-02.

Куртки 2 шт., х/б, рабочая одежда, р. 52, рост 4, по 150 руб. продаю. Т.78-83-65.

Платье мужские, защитного цвета, новые, р. 54, 56 и 58, рост 170-176, 3 штуки, для рыбаков, по 200 руб./шт. продаю. Т.79-83-43.

Пояса из собачьей шерсти, 3 штуки, продаю. Т.44-56-94.

Сапоги резиновые, взрослые, новые, пр-во Чехословакии, темно-синего цвета, на меховом чулке (вытаскивается для сушки), на сплошной подошве, р. 40, недорого продаю. Т.22-17-47.

909

ОДЕЖДА И ОБУВЬ

Спрос

Пиджак женский, кожаный, р. 48, до 1 тыс. руб. куплю. Т.71-22-52.

Шапку норковую, с ушками, цвет темный, р. 58-59, куплю. Т.52-00-06.

Обувь норковую или норковую куртку, р. 42-44, новую или б/у, в отличном состоянии, куплю. Т.51-21-97., с 10 до 15 ч., 123-77-15, после 20 ч., Надежда

910

для ДЕТЕЙ

Одежда и обувь

Босоножки ортопедические, р. 17 (11), синего цвета, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.(23)54-46-48, в Ангельсе

Ботинки детские, демисезонные, р. 30, коричневого цвета, натуральная кожа, пр-во Италии, б/у, за 150 руб. продаю. Т.79-89-16.

Ботинки подростковые "Еркер", б/у, р. 33-40, цвет черный, за 200 руб. продаю. Т.50-73-17, с 19 до 21 час.

Ботинки демисезонные, высокие, кожаные, цвет темно-синий, р. 21, за 250 руб. продаю. Т.64-61-14.

Брюки бархатные, серого цвета, на мальчика 7-8 лет, б/у, недорого продаю. Т.79-19-02.

Вещи детские для ребенка до 3 лет, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.22-38-33.

Вещи на мальчика до 2 лет новые и б/у, в хорошем состоянии: футболки, комбинезоны, джинсы, костюмы, кофты, недорого продаю. Т.20-27-92.

Вещи на ребенка от рождения до 1,6 лет: распашонок, костюмы, обувь, б/у, за 100 руб. продаю. Т.95-50-22.

Джинсы с грудкой, красного цвета, фирменные, красивые, немного б/у, на ребенка 4-6 лет, за 200 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Джинсы с грудкой, 2 пары, фирменные, желто-фиолетового цвета, на ребенка 3-4 лет, по 100 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Джинсы темно-синего цвета, на мальчика 7 лет, белого цвета, на мальчика 7 лет, б/у, недорого продаю. Т.79-19-02.

Джинсы детские, на мальчика 3-4 лет, коричневого цвета, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.28-48-53.

Джинсы детские, на мальчика до 7 лет, серого цвета, фирма "Глория Джинс", б/у, недорого продаю. Т.79-89-16.

Дубленку детскую, длинную, натуральную, на ребенка 5-7 лет, цвет светло-коричневый, за 600 руб. продаю. Т.2-917-207-60-62.

Кеды детские, импортного пр-ва, новые, р. 31 (20 см); р. 33 (22 см), 2 пары, по 80 руб. пара продаю. Т.96-18-82, после 18 ч.

Комбинезон для мальчика 1,5-2 лет, светлого цвета, зимний, б/у, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.45-53-56.

Комбинезон зимний, на натуральном меху для ребенка до 1,5 лет, цвет синий с белым, б/у, в отличном состоянии, за 500 руб. продаю. Т.75-56-58.

Комбинезон детский, зимний, на натуральном меху, цвет синий, на ребенка от 8 месяцев, р. 30, б/у, в отличном состоянии, за 150 руб. продаю. Т.52-63-45.

Куртка детская, демисезонная, р. 30, цвет синий, б/у, в хорошем состоянии, за 100 руб. продаю. Т.79-89-16.

Куртку джинсовую, детскую, с капюшоном, на молнии, на ребенка 3-5 лет, цвет белый с голубым, с салатовым, за 100 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Куртку-ветровку детскую, для ребенка 2-4 лет, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.79-84-03.

Обувь на мальчика до 2 лет: сандалии, кроссовки, тапочки, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.20-27-92.

Одежду детскую на мальчика от рождения до 1 года, импортного пр-ва, все б/у, по договорной цене продаю. Т.51-11-50.

Одежду детскую, на ребенка до 2 лет (костюмчики, обувь летнюю и демисезонную), на девочку, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-25-13.

Песочник + футболка, для ребенка до года, б/у, в отличном состоянии, 2 шт., по 150 руб. за шт. продаю. Т.75-56-58.

Пиджак школьный, р.32, рост 134 см, цвет серый, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-53-77., после 18 ч.

Пиджак джинсовый, синего цвета, импортного пр-ва, на ребенка 3-5 лет, за 80 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Платье нарядное, на девочку 9-11 лет, шелковое, с длинным рукавом, цвет коричнево-золотистый, б/у, в отличном состоянии, за 120 руб. продаю. Т.96-18-82, после 18 ч.

Полуботинки детские, черные, на мальчика-первоклассника, р. 30, б/у 1 раз, продаю. Т.55-13-62., Т.35-11-50.

Полусапожки осенние, кожаные, женские, черного цвета, р. 39, за 200 руб. продаю. Т.28-48-53.

Рубашки детские, с коротким и длинным рукавом, х/б, на мальчика 7-8 лет, б/у, 7 штук, продаю. Т.79-19-02.

Сандалеты кожаные, новые, р. 20, цвет коричневый, по договорной цене продаю. Т.45-99-13.

Сандалии с супинатором, из нубука, р. 13,5 (21), б/у, в отличном состоянии, за 150 руб. продаю. Т.75-56-58.

Сандалии на ребенка 4 года, продаю. Т.55-69-72.

Сандалии детские, ортопедические, р. 12, за 170 руб. продаю. Т.22-05-30.

Сандалии детские, р. 18, 20, 22, 3 пары, б/у, недорого продаю. Т.79-19-02.

Сандалии детские, р. 30, натуральная кожа, цвет "золотая осень", красивые, новые, отечественного пр-ва, за 350 руб. продаю. Т.45-84-57, дом.

Салоги детские, зимние, кожаные, мутон, цвет коричневый, р. 30, за 150 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Сарафан детский, джинсовый, на девочку от 1 до 2 лет, синий цвет, новый, за 250 руб. продаю. Т.33-09-69, дом.

Туфли детские, летне-осенние, для мальчика, р. 26, 32, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.28-48-53.

Туфли детские, кожаные, цвет коричневый, глубокие, новые, р. 22, за 300 руб. продаю. Т.79-89-16.

Коляски детские, 2 штуки, трансформер, синего цвета в белую клетку и синего цвета с красным, 3 положения, продаю. Т.38-71-83.

Коляску детскую, трансформер, производства Польши, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.64-12-15.

Коляску детскую "Джолли", трансформер, надувные колеса, зима-лето, цвет синий металл, б/у, в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.55-58-11.

Коляску детскую, производства Польши, 3 положения, съемная корзина (возможно использовать для перевозки ребенка в автомобиле), цвет синий с белым, большая корзина для продуктов, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.23-82-86.

Коляску детскую, зима-лето, 2 съемные корзины, 2 вида колес, производства Германии, цвет синий с белым, летняя корзина, 3 положения, за 2 тыс. 100 руб. продаю. Т.23-82-86.

Коляску детскую, темно-синего цвета, импортного производства, трансформер, зима-лето, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.45-53-56.

Коляску детскую, производства Германии, фирмы "Хаук", цвет серо-желтый, зима-лето, большие съемные колеса, перекидная ручка, корзина для продуктов, 3 положения спинки, после 1 ребенка, в отличном состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.64-86-80.

Коляску детскую, трансформер, 3 положения, цвет темно-синий, б/у, в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.21-50-58.

Коляску детскую, прогулочную, для ребенка с 6 месяцев трансформер, цвет синий в клетку, б/у 4 месяца, в отличном состоянии, за 2500 руб. продаю. Торг. Т.28-10-24 до 22 час.

Коляску детскую, для ребенка с 6 месяцев, 2 положения, темно-синего цвета с желтым, красивый дизайн, столик для кормления, место для бутылочки, б/у, после одного ребенка, за 1600 руб. продаю. Т.20-50-04.

Коляску детскую, пр-во Польши, 3 положения, зима-лето, корзина, ручка перекидная, надувные съемные колеса, б/у, в отличном состоянии, после 1 ребенка, за 3 тыс. руб., торг, продаю. Т.59-95-58.

Коляску детскую, в отличном состоянии, зима-лето, корзина, продаю. Т.56-07-87., вечером.

Коляску прогулочную, импортного пр-ва, 3 положения спинки, в хорошем состоянии, за 600 руб. продаю. Т.8-905-385-04-85.

Коляску детскую, прогулочную, цвет фиолетовый, пр-ва Польши, 3 положения, б/у, за 500 руб. продаю. Т.30-84-42.

Коляску прогулочную, детскую, 2 положения, отличное состояние, срочно продаю. Т.78-80-49.

Коляску 3 в 1, пр-ва Германии, глубокая переносная люлька, изголовье регулируется, прогулочная, 4 положения ног и спинки, регулируемая ручка, большие колеса, 2 чехла, дождевик-сумка, цвет синий, идеальное состояние, продаю. Т.48-23-60., Т.79-86-41.

Коляску детскую, 3 положения, отличное состояние, цвет синий с голубым, красным, черным, б/у, за 1300 руб. продаю. Т.44-34-92.

Коляску детскую, зима-лето, большие резиновые съемные колеса, перекидная ручка, фиксирующие ремни, корзина для продуктов, почти новую, за 4500 руб. продаю. Т.38-77-74.

Коляску детскую, летнюю, б/у, цвет синий, складную, 2 положения, в отличном состоянии, продаю. Т.50-41-92, вечером.

Коляску детскую, цвет темно-синий, прогулочную, б/у, в хорошем состоянии, за 1,7 тыс. руб. продаю. Т.92-98-63.

Коляску детскую, трансформер, фирма "Хаук", 3 положения, большие колеса, цвет темно-синий, за 2 тыс. руб. продаю. Т.51-39-97., с 9 до 21 ч.

Коляску детскую, складную, темно-синего цвета, импортного пр-ва, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-11-50.

Коляску детскую, темно-синего цвета с рисунком, 3 положения, без корзины, за 600 руб. продаю. Т.44-56-42.

Коляску прогулочную, сидячую, цвет синий, с мишками, в отличном состоянии, за 600 руб. продаю. Т.95-08-94, после 18 ч.

Коляску детскую, зима-лето, производство Польши, 3 положения, съемная корзина, б/у 10 месяцев, дождевик, за 890 руб. продаю. Т.78-64-02.

Коляску прогулочную, 3 положения, большие колеса, съемный столик, чехол для ног, в хорошем состоянии, за 1,8 тыс. руб. продаю. Т.55-07-79.

Коляску детскую, зима-лето, цвет синий, импортного производства, б/у, в хорошем состоянии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.92-37-06.

Коляску детскую, зима-лето, производство фирмы "КАМ" (Италия), съемная корзина, в разноцветную клетку, верх - детский рисунок, летнее сиденье с козырьком, 2 чехла для ног, сумка для белья, б/у, в отличном состоянии, за 5,5 тыс. руб. продаю. Т.8-905-320-50-86.

Коляску зима-лето, съемная корзина, большие съемные колеса, регулируемая ручка, 3 положения спинки, цвет зеленый с мишками, в отличном состоянии, недорого продаю. Т.79-53-51.

Коляску прогулочную, "трость", 2 положения, цвет синий, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.79-53-51.

Коляску зима-лето, на больших колесах, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.26-48-67.

Коляску прогулочную "трость", 2 положения спинки, двойные фиксируемые колеса, откидной козырек, фиксируемый поручень, в отличном состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.33-71-98.

Коляску мини-трансформер, + ходунки, продаю. Т.56-82-25.

Коляску детскую, импортного пр-ва, зима-лето, 3 положения, корзина, сумка, цвет бежево-серый, б/у, в хорошем состоянии, за 3 тыс. руб. продаю. Т.45-66-12.

Коляску детскую, цвет серый (комбинированную), зима-лето, 3 положения, корзина, сумка, пр-во Польши, б/у 10 месяцев, за 3,5 тыс. руб. продаю. Т.75-69-66., Т.20-34-06.

Коляску детскую, зима-лето, со съемной корзиной 3 положения, цвет темно-синий, б/у, в хорошем состоянии, за 1000 руб. продаю. Т.79-89-16.

Коляску детскую, импортного пр-ва, лето-зима, 3 положения, перекидная ручка, б/у, в отличном состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.8-905-386-39-65 сот.

Коляску детскую, прогулочную, 3 положения спинки, в т. ч. лежа, корзина, перекидная ручка, ремни безопасности, съемный матрас, чехол от дождя и ветра, складывается, цвет серый с желтым, б/у, в отличном состоянии, импортного пр-ва, за 1400 руб. продаю. Т.78-57-83.

Коляску детскую, для новорожденного, "Deg Perego", Италии, в отличном состоянии, за 5 тыс. руб. продаю. Т.45-25-50, с 18 до 20 ч.

Коляску детскую, лето-зима, трансформер, со съемной корзиной, 3 положения, цвет темно-синий с рисунком, + сумка, перекидная ручка, большие колеса, новую, пр-во г. Москвы, за 2,3 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.29-06-52.

Коляску для двойни, б/у, зима-лето, 3 положения спинки, съемная корзина, цвет темно-зеленый с мишками, корзина для продуктов, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.73-56-28.

Коляску детскую, "Богуч", 3 положения, перекидная ручка, конверт для новорожденного, отличное состояние, б/у 3 месяца, цвет темно-синий, за 2300 руб., торг, продаю. Т.55-39-49.

Коляску прогулочную, импортного производства, перекидная ручка, 3 положения, цвет темно-синий в клеточку, по договорной цене продаю. Т.36-98-02.

Коляску детскую, зима-лето, цвет темно-синий с серо-белой клеткой, 3 положения, большие колеса, сумка для белья, корзина для продуктов, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.28-45-01.

Коляску детскую, импортного производства, трансформер, синего цвета, б/у, в отличном состоянии, за 3 тыс. 800 руб. продаю. Т.92-83-63, с 19 ч. до 21 ч.

Коляску для младенца, фирмы "Кам", производства Италии, классический вариант, сине-белого цвета, очень легкую, съемная корзина, амортизаторы, сумка для белья, дождевик, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. 700 руб. продаю. Торг. Т.48-95-98.

Коляску детскую, производства Германии, темно-зеленого цвета, 1 положение, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.28-74-02.

Коляску детскую, 3 положения, цвет голубой с салатовым, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.29-07-59.

Коляску детскую, съемные колеса, перекидная ручка, 3 положения, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.54-11-38.

Коляску детскую, зима-лето, импортного пр-ва, 3 положения, со съемной корзиной, цвет сиреневый с "мишками", б/у, за 700 руб. продаю. Т.97-57-85.

Коляску детскую, зима-лето, 3 положения, цвет синий с мишками, пр-во Польши, перекидная ручка, в отличном состоянии, за 2500 руб., торг, продаю. Т.75-55-64.

Коляску детскую, прогулочную, цвет темно-синий в клетку, 3 положения спинки, тент, чехол для ног, перекидная ручка, ко-

Коляску детскую, пр-во Польши, цвет темно-зеленый, в клетку, зима-лето, съемная корзина, большие надувные колеса, регулируемая ручка, за 3800 руб. продаю. Т.96-05-01.

Коляску детскую, импортного пр-ва, 3 положения, хорошее состояние, надежное продаю. Т.34-26-92.

Коляску детскую, в отличном состоянии, цвет зеленый с рисунком, трансформер, съемная корзина, за 2 тыс. руб. продаю. Т.43-92-62.

Коляску зима-лето, 3 положения, перекидная ручка, большие колеса, цвет синий с мишками, новую, за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.72-67-44.

Коляску детскую зима-лето, синего цвета, три положения, хорошее состояние, за 1000 руб. продаю. Т.97-06-11.

Коляску детскую, производства Польши, "зима-лето", 3 положения спинки, отличное состояние, продаю. Т.78-59-35.

Коляску-трансформер детскую, зима-лето, цвет темно-серый с мишками, 4 положения спинки, б/у 6 месяцев, после 1 ребенка, отличное состояние, за 2500 руб., торг, продаю. Т.32-98-55.

Коляску-трансформер производства Германии, цвет темно-синий, с детским рисунком, корзина, в отличном состоянии, за 3,6 тыс. руб. продаю. Т.27-48-91.

Коляску-трансформер детскую, пр-во Польши, перекидная ручка, 3 положения спинки, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.78-65-54.

Коляску-трансформер 3 положения, зима-лето, от рождения до 3 лет, в хорошем состоянии, продаю. Т.79-05-65., вечером.

Коляску-трость фирмы "Счастливый кроха", 2 положения, в хорошем состоянии, за 800 руб. продаю. Возможен торг. Т.73-01-80.

Конверт для новорожденного + шалочку + кофточку, велюровый, цвет салатовый, б/у, по договорной цене продаю. Т.55-25-13.

Кресло автомобильное, пр-во Италии, с рождения до 10 кг, за 1500 руб. продаю. Т.72-66-74.

Кресло детское, комбинированное, 4 положения, б/у 2 месяца, за 1,7 тыс. руб. продаю. Т.44-32-16.

Кресло детское, для автомобиля, новое, по договорной цене продаю. Т.75-01-22.

Кресло для ребенка, автомобильное, б/у, пр-во Италии, продаю. Т.32-33-53.

Кроватку детскую, новую, в упаковке, по договорной цене продаю. Т.56-24-15.

Кроватку-качалку детскую, натуральное дерево, отличное состояние, 2003 г. вып., за 3500 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Лошадь-качалку б/у, в хорошем состоянии, за 300 руб. продаю. Т.48-10-09.

Манеж детский, отечественного пр-ва, голубого цвета, 4 ручки, б/у, в хорошем состоянии, за 900 руб. продаю. Т.(23)73-45-36, в Ангельсе.

Манеж детский, 110x80 см, в хорошем состоянии, продаю. Т.44-14-92.

Подогреватель для детских сидений, фирма "Филипс", не

Комбинезон для мальчика 1,5-2 лет, свет-
ло-голубого цвета, зимний, б/у, в отличном
состоянии, недорого продаю. Т.45-53-56.

Комбинезон зимний, на натуральном
меху, для ребенка до 1,5 лет, цвет синий с
красным, б/у, в отличном состоянии, за 500
руб. продаю. Т.75-56-58.

Комбинезон детский, зимний, на натура-
льном меху, цвет синий, на ребенка от 8 ме-
сяцев до 2 лет, б/у, в отличном состоянии,
недорого продаю. Т.52-63-45.

Комбинезон детский, демисезонный, лег-
кий, цвет синий, пр-во Чехословакии, для
ребенка от 6 месяцев до 2 лет, б/у, в отлич-
ном состоянии, за 50 руб. продаю.
Т.64-12-51.

Комбинезон демисезонный, на молнии,
разноцветный, с синим орнаментом, б/у, в
хорошем состоянии, на ребенка до 2 лет, за
250 руб. продаю. Т.64-61-14.

Комбинезон детский, красного цвета, на
девочку от 6 месяцев до 1,5 лет, с вареж-
ками и пинетками, демисезонный, б/у, в от-
личном состоянии, за 500 руб. продаю.
Т.33-09-69. дом.

Комбинезон детский, зимний, + варежки,
пинетки, цвет темно-синий с аппликацией,
на ребенка от 6 месяцев до 2 лет, за 500
руб. продаю. Т.95-50-22.

Комбинезон-конверт осень-зима, цвет
голубой, б/у 3 месяца. в отличном состоя-
нии, на ребенка от рождения до года, за 600
руб. продаю. Т.78-64-02.

Комплект детский (штанишки + куртка), на
синтепоне, цвет синий с рисунком б/у, в хо-
рошем состоянии для ребенка от 6 месяцев
до 2 лет, за 100 руб. продаю. Т.64-12-51.

Комплект для новорожденного, из 14
предметов, новый, за 200 руб. продаю.
Т.73-01-80.

Костюм подростковый, из серой шерсти.
"тройка", р. 40-42, рост 2-3, б/у, в хоро-
шем состоянии. за 400 руб. продаю. Т.38-37-46.

Костюм школьный, для мальчика, р. 34,
рост 140 см, цвет темно-серый, б/у, в от-
личном состоянии, продаю. Т.56-53-77.

Костюм детский "тройка", на девочку от 1
до 2 лет (брюки + кофта + жилет), жел-
то-белого цвета, б/у, за 150 руб. продаю.
Т.33-09-69. дом.

Костюм для первоклассника, р. 32, на ма-
льчика, б/у 1 раз, цвет темно-серый, про-
даю. Т.55-13-62., Т.35-11-50.

Костюм детский, джинсовый, немного б/у,
на мальчика 6-8 лет, б/у, в хорошем состоя-
нии, по договорной цене продаю.
Т.45-84-57. дом.

Костюм детский, черного цвета, "двойка",
на мальчика 5-7 лет, немного б/у, по дого-
ворной цене продаю. Т.45-84-57. дом.

Костюм на мальчика, школьный, р. 36, рост
140 см, брюки черные, пиджак серый в кра-
пинку, в отличном состоянии, недорого про-
даю. Т.78-02-81.

Костюм для мальчика р. 34-36, "тройка",
белый, б/у, в отличном состоянии,
продаю. Т.20-58-75.

Кроссовки детские, новые, на девочку, р.
36, красные, отечественного пр-ва, по
договорной цене продаю. Т.45-84-57. дом.

Сапоги детские, зимние, кожаные, мутон,
цвет коричневый, р. 30, за 150 руб. продаю.
Т.8-917-207-60-62.

Сарафан детский, джинсовый, на девочку
от 1 до 2 лет, синий цвет, новый, за 250 руб.
продаю. Т.33-09-69. дом.

Туфли детские, летне-осенние, для маль-
чика, р. 26, 32, б/у, в хорошем состоянии,
недорого продаю. Т.28-48-53.

Туфли детские, кожаные, цвет коричне-
вый, глубокие, новые, р. 22, за 300 руб.
продаю. Т.97-47-35.

Уголок для новорожденного, голубой, ат-
ласный: пеленка, чепчик, распашонка, оде-
яло, новый, за 250 руб. продаю. Т.95-50-22.

Чешки детские, р. 19, белого цвета, нату-
ральная кожа, б/у, в отличном состоянии,
недорого продаю. Т.79-89-16.

Шапочку детскую, цигейковую, новую, на
ребенка до 1,6 лет, за 100 руб. продаю.
Т.95-50-22.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шубку детскую, черного цвета, искусст-
венную, на ребенка от года до 2 лет, б/у, за
100 руб. продаю. Т.95-50-22.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шубку детскую, черного цвета, искусст-
венную, на ребенка от года до 2 лет, б/у, за
100 руб. продаю. Т.95-50-22.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Шорты из плащевой ткани, на ребенка 2-3
года, продаю. Т.55-69-72.

Коляску прогулочную, детскую, 2 положе-
ния, отличное состояние, срочно продаю.
Т.78-80-49.

Коляску 3 в 1, пр-ва Германии. глубокая
переносная люлька, изголовье регулирует-
ся. прогулочная, 4 положения ног и спинки,
регулируемая ручка, большие колеса, 2
чехла, дождевик-сумка, цвет синий, идеал-
ное состояние, продаю. Т.48-23-60.,
Т.79-86-41

Коляску детскую, 3 положения, отличное
состояние, цвет синий с голубым, красным,
черным, б/у, за 1300 руб. продаю.
Т.44-34-92.

Коляску детскую, зима-лето, 4 положения,
в хорошем состоянии, за 2300 руб. продаю.
Т.97-44-78.

Коляску детскую, прогулочную, импортно-
го пр-ва, синего цвета с рисунком, 2 положе-
ния спинки, корзина для продуктов, ко-
зырек с окошком, столик для мамы и столик
для малыша, в отличном состоянии, за 1600
руб. продаю. Т.56-40-23., после 17 ч.

Коляску детскую, прогулочную, складную,
2 положения спинки, козырек от солнца,
корзина для продуктов, зеленого цвета, б/у,
в отличном состоянии, за 1 тыс. руб. про-
даю. Т.75-56-58.

Коляску детскую, трансформер, зима-ле-
то, новую, перекидная ручка, люлька для
младенца, корзина для продуктов, цвет
темно-синий с красным, продаю.
Т.75-56-59. с 17 ч. до 22 ч.

Коляску прогулочную, 2 положения, сидя-
чая и полулежащая, "трость", цвет тем-
но-синий в клетку с белым и мишками, ко-
зырек от солнца, б/у, в отличном состоянии,
продаю. Т.75-56-59. с 17 ч. до 22 ч.

Коляску детскую, трансформер, зима-ле-
то, 3 положения, фирма "Лонекс", большие
колеса, карман, перекидная ручка, корзина
для продуктов, цвет синий в светло-беже-
вую клетку, б/у, в хорошем состоянии, +
матрац + 2 подушки (1 подушка ортопеди-
ческая), продаю. Т.75-49-13.

Коляску детскую, зима-лето, перекидная
ручка, корзина для продуктов, синего цвета
с мишками, б/у, в хорошем состоянии, за 1
тыс. 200 руб. продаю. Т.38-69-35.

Коляску детскую, трансформер, б/у, в от-
личном состоянии, за 1 тыс. 500 руб. про-
даю. Т.97-12-58.

Коляску детскую, прогулочную, цвет тем-
но-синий в белую клетку, 3 положения, оте-
чественного пр-ва, б/у, в отличном состоя-
нии, недорого продаю. Т.52-63-45.

Коляску детскую, лето-зима, "Аленка", в
сине-зеленую клетку, 3 положения, козы-
рек, сумка, б/у, в хорошем состоянии, за 1
тыс. руб. продаю. Адрес: УЛ. БОЛЬШАЯ СА-
ДОВАЯ 192./208, кв. 38, код 38 (домофон),
до обеда

Коляску детскую, прогулочную, пр-во По-
льши, складную, "трость", 2 положения
спинки, колпак от солнца, сумка для игру-
шек, б/у 2 месяца, за 1 тыс. руб. продаю.
Т.92-40-11.

Коляску детскую, синего цвета, 3 положе-
ния, съемная корзина, пр-во Германии, за
1700 руб. продаю. Т.56-58-35.

Коляску детскую, съемная корзина, 3 по-
ложения, цвет синий, б/у, недорого про-
даю. Т.48-75-92.

Коляску детскую, мини-трансформер, + ходунки,
продаю. Т.56-82-25

Коляску детскую, импортного пр-ва, зи-
ма-лето, 3 положения, корзина, сумка, цвет
бежево-серый, б/у, в хорошем состоянии,
за 3 тыс. руб. продаю. Т.45-66-12.

Коляску детскую, цвет серый (комбини-
рованную), зима-лето, 3 положения, корзина,
сумка, пр-во Польши, б/у 10 месяцев, за 3,5
тыс. руб. продаю. Т.75-69-66., Т.20-34-06.

Коляску детскую, зима-лето, со съемной
корзиной 3 положения, цвет темно-синий,
б/у 9 месяцев, недорого продаю.
Т.75-18-84.

Коляску детскую, трансформер, фирма
"Хаук", цвет темно-синий, б/у, в хорошем
состоянии, по договорной цене продаю.
Т.55-80-22.

Коляску детскую, трансформер, зима-ле-
то, в хорошем состоянии, цвет темно-синий
в бежевую клетку, продаю. Т.54-26-13. с 11
до 21 ч.

Коляску детскую, прогулочную, темно-си-
него цвета в клетку с рисунком, 3 положе-
ния спинки, перекидная ручка, чехол для
ног, б/у, за 1 тыс. руб. продаю. Т.64-58-78.

Коляску детскую, прогулочную, трость, 2
положения, цвет синий, почти новую, за 1,3
тыс. руб. продаю. Т.23-06-22.

Коляску детскую, "трость", б/у, в отличном
состоянии, за 800 руб. продаю. Т.34-13-29.

Коляску детскую, производства Польши,
б/у, в хорошем состоянии, недорого про-
даю. Т.55-01-86.

Коляску зима-лето, 3 положения, без кор-
зины, цвет синий с желтым, с детским ри-
сунком, со столиком, за 1,5 тыс. руб. про-
даю. Возможен торг. Т.27-99-06.

Коляску детскую, зима-лето, 3 положения,
производства Польши, цвет сине-красный,
за 2,5 тыс. руб. продаю. Т.95-92-55.
Т.45-53-95.

Коляску прогулочную, 3 положения, склад-
ную, синего цвета с рисунком, отличное со-
стояние, недорого продаю. Т.41-58-35.

Коляску детскую, трансформер, перекид-
ная ручка, 3 положения, чехол, дождевик,
цвет темно-синий с желтым с "мишками",
большие резиновые колеса, б/у, в отличном
состоянии, за 1,7 тыс. руб. продаю.
Т.28-24-63.

Коляску детскую, прогулочную, 3 положе-
ния, перекидная ручка, цвет синий с "миш-
ками", б/у, в хорошем состоянии, за 1 тыс.
руб. продаю. Возможен торг. Т.79-41-26.

Коляску детскую, лето-зима, цвет тем-
но-синий с бежевыми вставками, со съем-
ной корзиной, сумка для вещей, перекид-
ная регулируемая ручка, большие колеса, 3
положения, за 3 тыс. руб. продаю.
Т.44-47-45.

Коляску прогулочную, пр-во Польши, лет-
нюю, почти новую, с положением спинки,
легкую, по договорной цене продаю.
Т.78-65-54.

Коляску детскую, мини-трансформер,
пр-во Польши, складывается "книжкой", 3
положения спинки, перекидная ручка, цвет
синий с рисунком, б/у, в отличном состоя-
нии, по договорной цене продаю.
Т.48-83-81.

Коляску детскую, зима-лето, импортного
пр-ва, 3 положения, со съемной корзиной,
цвет сиреневый с "мишками", б/у, за 700
руб. продаю. Т.97-57-85.

Коляску детскую, зима-лето, 3 положения,
цвет синий с мишками, пр-во Польши, пе-
рекидная ручка, в отличном состоянии, за
2500 руб., торг, продаю. Т.75-55-64.

Коляску детскую, зима-лето, 3 положения,
цвет темно-синий в клетку, 3 положения
спинки, тент, чехол для ног, перекидная
ручка, колеса средней величины, в нормальном
состоянии, за 1 тыс. руб. продаю. Т.50-05-22.,
вечером.

Коляску детскую, прогулочную, фирма
"Геоби", цвет синий, отстегивающийся
матрац, одинарные колеса, несколько по-
ложений, очень легкую, б/у 1 неделю, в от-
личном состоянии, по договорной цене про-
даю. Т.(23)54-46-48. в Энгельсе

Коляску детскую, в отличном состоянии,
прогулочную, х/б, цвет темно-синий с миш-
ками, за 1 тыс. руб. продаю. Т.50-83-46.

Коляску детскую, прогулочную, цвет тем-
но-синий с желтым, импортного пр-ва, 3 по-
ложения, чехол для ног, перекидная ручка,
складную, б/у 4 месяца, за 1,3 тыс. руб.
продаю. Т.55-45-29.

Коляску детскую, зима-лето, 3 положения,
темно-синий цвет в белый горох, с матра-
цем, корзина для продуктов, б/у 6 месяцев,
колеса съемные, широкие, за 700 руб.,
торг, продаю. Т.55-27-82.

Коляску детскую, зима-лето, 3 положения,
темно-синий цвет в белый горох, с матра-
цем, корзина для продуктов, б/у 6 месяцев,
колеса съемные, широкие, за 700 руб.,
торг, продаю. Т.55-27-82.

Коляску детскую, лето-зима, 5 положений,
цвет светло-зеленый, б/у, в отличном со-
стоянии, недорого продаю. Т.38-22-16.

Коляску детскую, трансформер, 3 положе-
ния, цвет темно-синий в клетку, зима-лето,
ручка перекидная, дождевик, в хорошем со-
стоянии, за 2300 руб. продаю. Т.54-45-95.

Коляску детскую, для двойняшек, транс-
формер, зима-лето, цвет бежевый в боль-
шую клетку, пр-во Польши, отличное состо-
яние, за 5500 руб. продаю. Т.45-42-19.

Коляску-трансформер, зима-лето, пр-во
Польши, в хорошем состоянии, за 2 тыс.
руб. продаю. Т.64-03-05.

Коляску детскую, зима-лето, трансфор-
мер, 3 положения, большие съемные коле-
са, вещевая корзина, регулируемая высота
ручки, цвет темно-зеленый, б/у, в отличном
состоянии, за 2,1 тыс. руб. продаю.
Т.43-21-36.

Коляску с двумя корзинами, 3 положения
спинки, большие съемные колеса, 2 уровня
по высоте регулируемая ручка, корзина,
сумка, цвет темно-синий в клетку, в отлич-
ном состоянии, недорого продаю.
Т.32-16-16

Коляску детскую, трансформер, зима-ле-
то, 3 положения, съемные колеса, конверт,
корзина, пр-ва Польши + кенгуру, за 2300
руб. продаю. Т.50-30-18

Коляску детскую, "трость", цвет зеленый,
б/у мало, в хорошем состоянии, за 1 тыс.
руб. продаю. Т.73-63-75. дом.

Коляску детскую, зима-лето, цвет синий с
мишками, хорошее состояние, за 1500 руб.
продаю. Т.78-69-08, Т.79-99-58

Кроватку-качалку детскую, натуральное
дерево, отличное состояние, 2003 г. вып.,
за 3500 руб. продаю. Т.8-917-207-60-62.

Лошадку-качалку б/у, в хорошем состоя-
нии, за 300 руб. продаю. Т.48-10-09.

Манеж детский, отечественного пр-ва, го-
лубого цвета, 4 ручки, б/у, в хорошем со-
стоянии, за 900 руб. продаю.
Т.(23)73-45-36. в Энгельсе

Манеж детский, 110х80 см, в хорошем со-
стоянии, продаю. Т.44-14-92.

Подогреватель для детских бутылочек,
фирма "Филипп", недорого продаю.
Т.45-34-39.

Покрывало + борта для детской кровати,
атласные, двусторонние, пр-во Германии,
б/у, в отличном состоянии, продаю.
Т.32-12-28.

Портфель-ранец в отличном состоянии,
цвет морской волны, вместительный, для
ребенка 1-5 классов, по договорной цене
продаю. Т.56-10-14.

Рюкзак "кенгуру", цвет бежевый с мишка-
ми, жесткая спинка, для ребенка с рожде-
ния до 12 месяцев, за 100 руб. продаю.
Т.32-98-55.

Рюкзак "кенгуру" в отличном состоянии
за 150 руб. продаю. Т.95-64-25

Стол-стул детский, новый, в упаковке, по
договорной цене продаю. Т.56-24-15.

Стол-стул для кормления ребенка, дере-
вянный, 2 положения, б/у, в отличном со-
стоянии, недорого продаю. Т.52-63-45.

Стол-стул детский, для кормления ребен-
ка, 6 положений, цвет голубой, импортного
пр-ва, мягкое сиденье, в очень хорошем со-
стоянии, за 1500 руб. продаю. Т.43-05-86.

Стол-стул для кормления ребенка, произ-
водство фирмы "Бреви" (Италия), в отлич-
ном состоянии, за 1,8 тыс. руб. продаю.
Т.27-48-91.

Стол-стул для кормления ребенка, фирма
"Кам", пр-во Италии, пластмассовый, 7 по-
ложений, б/у, в отличном состоянии про-
даю. Т.32-33-53.

Стол-стул + стол, для кормления ребенка,
отечественного производства, новый, в
упаковке, для ребенка до 6 лет, за 750 руб.
продаю. Т.33-19-12.

**ПРИЕМ
БЕСПЛАТНЫХ
ОБЪЯВЛЕНИЙ
многоканальный**

783-000

с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00

00-85

для абонентов
компания "Мегафон"
будни с 8 до 20 ч.

ОТЛОЖНИ СОВКУСОМ

**"Серебряный
источник"**

сауна, бассейн, бар, бильярд, каминный зал, стоянка для автомашин, центр города
режим работы - круглосуточный

Б. Садовая, 151

56-12-81

**Китайский
РЕСТОРАН
"Хэй Хэй"**

Настоящий китайский ресторан. Просторный зал с кондиционером. Для Вас 100-местный зал. Просторный зал с кондиционером. Для Вас 100-местный зал.

ул. Пискаревский, 15
(угол Пискаревского)

51-22-73

**кафе
"Рица"**

Великолепная кавказская кухня. Для любителей экзотики - шашлык, урбеч, ачма и др. караоке, кондиционер и доступные цены ждут Вас.

Мирный
переулок, 16А

26-00-38

А О У О - Б А Р

Европейская кухня, бар
Проведение корпоративных вечеринок, детских праздников, возможность заказа блюд на дом.

8-905-385-34-06

г. Энгельс
ул. Ф. Энгельса
тер-я Покровского рынка

Баден

Игровые автоматы последнего поколения
Мы открыты для вас

Б. Садовая, 21

26-11-63

**Оздоровительный
комплекс
"Миссори"**

Сауна, бассейн, комната отдыха, массаж, солярий, бесплатная парковка машин.

Фитнес-центр

Тренажерный зал, бодибалет, степ-аэробика, танец живота, йога, тай-бо, пилатес.

ул. Танкистов, 3
(р-н Сенного рынка)

72-69-35
64-42-22

ЖИМНУЖИНА

УЮТНЫЙ ЗАЛ НА 50 МЕСТ. ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ НА ПРОВЕДЕНИЕ ТОРЖЕСТВ, БАНКЕТОВ, ПОМИНАЛЬНЫХ ОБЕДОВ. ПОСЛЕ ПОМИНАЛЬНЫХ ОБЕДОВ БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА АВТОБУСОМ ДО ДОМА. ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ НА РИТУАЛЬНЫЕ ОБЕДЫ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ. НИЗКИЕ ЦЕНЫ.

43-95-05

ТУЛАЙКОВА, 25

Стул-стол детский, для кормления ребенка. 7 лет. В хорошем состоянии. Продаю. Т.96-49-16.

Стул-стол, 6/6, в хорошем состоянии, для 7-10 человек. Продаю. Т.34-13-29.

Браслет 583 пробы, золото, вес 12 грамм, плетение "Бисмарк" по договорной цене продаю. Т.79-08-22. до 21 ч.

Будильники механические, отечественного пр-ва, 4 штуки, требуется ремонт, можно использовать. Продаю. Т.16-16-16.

Сумку новую, из ткани под джинсовую, для девушки, за 180 руб. продаю Т.20-76-97
Сумку-чемодан из кожзаменителя, на двух встречных молниях, цвет коричневый с бежевым, 6/9, в нормальном состоянии, длина 60 см, высота 40 см, толщина 20 см. Продаю. Т.16-16-16.



ЖЕМЧУЖИНА

Массаж, солярий,
бесплатная парковка машин.

Тренажерный зал, бодибалет,
степ-аэробика, танец живота,
йога, тай-бо, пилатес.

ул. Танкистов, 3
(р-н Сенного рынка) **72-69-35**
64-42-22

**УЮТНЫЙ ЗАЛ НА 50 МЕСТ. ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ НА ПРОВЕДЕНИЕ
ТОРЖЕСТВ, БАНКЕТОВ, ПОМИНАЛЬНЫХ ОБЕДОВ. ПРОСЬБА ПОМИНАЛЬНЫХ ОБЕДОВ
БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА АВТОБУСОМ ДО ДОМА. ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ НА
РИТУАЛЬНЫЕ ОБЕДА С ДОСТАВКОЙ ДОМ ПОЗЖЕ ЧЕНЫ.**

43-95-05 ТУЛАЙКОВА, 25

Стул-стол детский, для кормления ребенка, 2 положения, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.96-49-16.

Стул-стол, б/у, в хорошем состоянии, деревянный, за 700 руб. продаю. Т.34-13-29.

Стульчик детский, деревянный, два положения, за 400 руб. продаю. Т.20-65-09.

Сумку конверт для переноски младенца, почти новую, за 200 руб. продаю. Т.78-65-54.

Ходунки детские, импортного пр-ва, регулируются по высоте, в хорошем состоянии, за 300 руб. продаю. Т.8-905-385-04-85.

Ходунки новые, фирмы "Дети", 8 колес, игровая панель, цвет сине-белый, меняю на стул-стол. Т.26-68-26

Ходунки детские, пр-во Италии, б/у, за 200 руб. продаю. Т.75-18-84.

Ходунки импортного пр-ва, с регулируемым положением высоты, музыкальная приставка, игрушки, в отличном состоянии, за 450 руб. продаю Т.78-65-54.

Ходунки детские, новые, музыкальные, с рулем, по договорной цене продаю. Т.60-31-37.

Ходунки детские, б/у, за 200 руб. продаю. Т.59-73-01 сот.

919

ДЛЯ ДЕТЕЙ

Спрос

Дубленку для мальчика 10 лет, б/у, недорого куплю. Т.79-31-25.

Коляску детскую, в хорошем состоянии, недорого куплю. Т.43-01-87.

Коляску зима-лето, импортного производства, в хорошем состоянии, недорого куплю. Т.43-01-87.

Стол-стул детский, 2 положения, до 300 руб. куплю. Т.8-917-214-12-16.

920

**ДРУГИЕ ПРЕДМЕТЫ
ПОТРЕБЛЕНИЯ**

Предложение

"Максимка",
"Мозаика", "Антилед" реализуем. Размораживатель замков "бытовой" - 25.5 руб./л. Все документы. Сертификат. Помощь в доставке. Т.8-904-721-01-01 в Саранске

Браслет 583 пробы, золото, вес 12 грамм, плетение "Бисмарк", по договорной цене продаю. Т.79-08-22, до 21 ч.

Будильники механические, отечественного пр-ва, 4 штуки, требуется ремонт, можно на зап. части, по 10 руб./шт. продаю Т.52-55-00. дом.

Бусы янтарные + четки малахитовые, новые, по договорной цене продаю. Т.92-21-24.

Вешалки плечики, пластмассовые, 20 штук, по 5 руб./шт. продаю. Т.79-82-65.

Готовальню НЧК-15-1 (набор чертежных инструментов для выполнения чертежно-графических работ карандашом и тушью), пр-во СССР, 15 предметов, новый (рейсфедеры в парафине), коробка - малиновый бархат, за 800 руб. (за полцены от магазинной) продаю. Т.43-94-17. вечером

Дипломат 30x50 см, цвет черный, за 100 руб. продаю. Т.45-40-23.

Доску грифельную, 2000x1500 мм, для музыкальной школы, продаю. Т.79-08-22, до 21 ч.

Зонт женский, зеленого, синего цвета, по договорной цене продаю. Т.55-68-04.

Кальянов

и аксессуаров продажа. Огромный выбор. Сертифицировано. Адрес: ПР. КИРОВА 17, магазин "Татьяна".

Комплект: цепь + браслет + серьги + кольцо, из отечественного золота 585 пробы, подготовлен ювелиром к продаже, можно по-отдельности недорого продаю. Т.36-75-12.

Парик импортного производства, русого цвета, б/у, в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.51-33-72.

Прибор чертежный, ученический, настольный, новый, недорого продаю. Т.64-12-51.

Ранец для первоклассника, пр-во Германии, в розово-желтых тонах, яркий, б/у, за 250 руб. продаю. Т.55-13-62., Т.35-11-50.

Рюкзак с 2 ремнями, черного цвета, 2 кармашка, с застежкой, немного б/у, недорого продаю. Т.22-17-47.

Сумку полевую офицера, новую, цвет коричневый, продаю. Т.95-44-94. с 19 до 22 ч

Сумку дорожную, из кожзаменителя, на молнии, цвет бирюзовый с бежевым, б/у, в нормальном состоянии, длина 45 см, высота 35 см, толщина 30 см, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.

Сумку походную, из кожзаменителя, на молнии, с регулируемыми ручками (через плечо), цвет бежевый, б/у, в нормальном состоянии, длина 50 см, высота 30 см, толщина 25 см, по договорной цене продаю. Т.64-18-92.

Сумку в виде портфеля, 2 застежки, новую, темно-коричневый цвет, продаю. Т.22-17-47.

Сумку новую, из ткани под джинсовую, для девушки, за 180 руб. продаю. Т.20-76-97.

Сумку-чехол из кожзаменителя, на двух встречных молниях, цвет коричневый с бежевым, б/у, в нормальном состоянии, длина 60 см, высота 40 см, толщина 30 см, по договорной цене продаю Т.64-18-92.

Украшение на свадебный автомобиль продаю. Т.36-08-69.

Часы с боем "Янтарь", б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.28-19-02.

Часы настенные "Маяк", механические, 3 штуки, требуется ремонт, можно на зап. части, по 20 руб./шт. продаю. Т.52-55-00. дом.

Часы электронные, светящиеся, большого размера, настенные, по договорной цене продаю. Т.69-30-35

Часы, письменные приборы (камень змеиный), по договорной цене продаю. Т.44-44-80.

Шиньон из натуральных волос, русого цвета, по договорной цене продаю Т.51-33-72

929

**ДРУГИЕ ПРЕДМЕТЫ
ПОТРЕБЛЕНИЯ**

Спрос

Благования дорого куплю. Т.44-50-36.

930

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ

Предложение

Масло
фасованное 0.2 пергамент 0.4 пластик, ГОСТ 3791, и сыр фирменный Новоузенский, предлагается к реализации ЗАО "Масло-дельный завод Новоузенский". Кисломолочная продукция в ассортименте. Товар сертифицирован. Т. (84562) 2-13-56, Т. (84562) 2-12-06

Мед
цветочный, 2003 и 2004 г., по 55-60 руб./кг соответственно, продаю. Товар сертифицирован. Т.97-97-99



Мука

от производителя по ГОСТу

г. Тольятти, ул. Вокзальная, 21
Тел.: 8 (8482) 39-11-38, 39-02-89.

Продукция
"Альпийская": сметана, сыр, масло. Товар сертифицирован.
Тел./факс Т.41-06-53,
Т.68-34-64

Оптом покупаем и продаем минеральную и газированную воду, соки и другие прохладительные напитки и продукты питания.

Осуществляем оптовую доставку по магазинам, скидки и рассрочка.
Тел.: 37-78-57, 59-29-87

950

АСТРОЛОГИЯ, МАГИЯ, ГАДАНИЯ

Предложение

Ворожее
Василиса снимает порчу, венец безбрачия, привораживает, гадает, дает установку на удачу. Т.27-17-87 (ждите 8 гудков)

★ГАДАЮ на картах, сниму порчу, сглаз, родовое проклятие, венец безбрачия, отстраню соперницу, верну любимого человека, налажу семейные отношения. Т.48-25-82, после 16 ч.

Гадаю
на картах, снимаю порчу, сглаз, венец безбрачия, верну любимого человека. Т.48-73-00 баба Настя

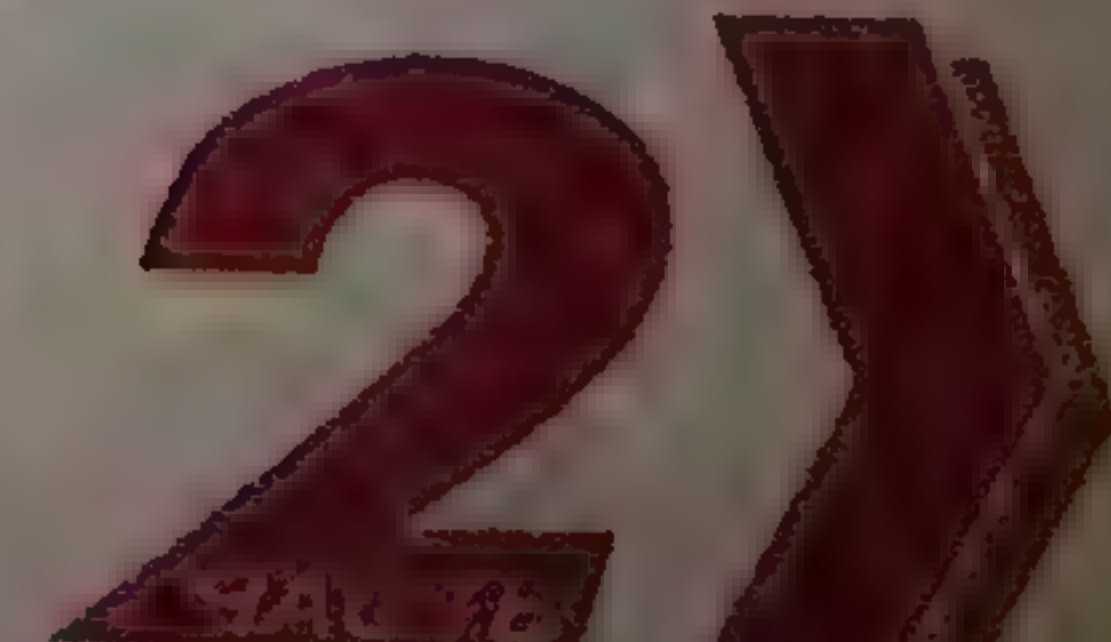
★КОСМОЭНЕРГЕТИКА. Парапсихология. Решение Ваших проблем. Восстановлю энергию. Подниму жизненный тонус. Настрою на успех. Снятие сглаза, порчи, венец безбрачия. Т.8-927-222-50-37 Людмила Николаевна.

Потомственная
венгерская предсказательница судьбы говорит настоящее, будущее, прошлое. Снимает зависть, сглаз, наладит семейную жизнь, вернет удачу, ставит защиту. Запись по Т.(8452)55-09-11, Ванда

★СЕРЬЕЗНОЕ знание астрологии и астрологии. Таро. Точная диагностика ситуации. Прогнозы на длительные циклы. Устранение причин неудач. Изменение судьбы. Т.95-94-05

Ясновидение.
Космография. Предскажу будущее. Владимир. Т.23-71-12

Из рук в руки
СРЕДСТВА ТРАНСПОРТА



Понедельник-Воскресенье
19 июля-25 июля 2004 г.

РАЗДЕЛ ГАЗЕТЫ БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ

Из рук в руки

СРЕДСТВА ТРАНСПОРТА

г. Саратов

www.izrukvruki.ru

ОАО АТП-3

АВТО РЕАЛИЗУЕТ
ТРАНСПОРТ

Б/У

92-12-60

92-13-84



Часть 2 №27(306) Саратов и Саратовская область

Издается ООО "Пронто-Самара" с 1998 г. Выходит 1 раз в неделю в понедельник

ООО "Фирма Волга-Зил-Центр"



РЕАЛИЗАЦИЯ АВТОМОБИЛЕЙ МАРКИ ЗИЛ

• ЦЕНЫ ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ • УВЕЛИЧЕННЫЙ СРОК ГАРАНТИИ • ЛИЗИНГ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ДЛЯ ЧАСТНЫХ ЛЮДЕЙ КРЕДИТ ЗАО АКБ "ЭКСПРЕСС-ВОЛГА" Т. 48-94-69

- ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЙ ВЗНОС 20% ОТ СТОИМОСТИ АВТОМОБИЛЯ
- СТАВКА КРЕДИТА - 10% ГОДОВЫХ
- СРОК КРЕДИТА ДО 5 ЛЕТ

Ремонт а/м ГАЗель.
Запасные части
и агрегаты к а/м
марки Зил

410039, г. Саратов, Ново-Астраханское шоссе, 80
тел. 92-23-83, 92-09-81 (многоканальный),
факс (8452) 92-23-83, 45-67-77, 44-19-55
E-mail: vzcenter@fromru.com

торг сертифицирован

ПРИХОДИ

ЗА КРЕДИТОМ
И УЕЗЖАЙ
НА СВОЕМ
АВТОМОБИЛЕ



АВТОМОБИЛЬ В КРЕДИТ
СТАЛ ДОСТУПНЕЕ

Срок - до 5 лет. Ставка - 18% годовых
Первоначальный взнос - от 15%

www.volganeft.ru

Автосалон "777"

ГАЗ, ГАЗ, ИЖ, УАЗ, ЗИЛ, МАЗ, ОКА Т. 26-44-99

АВТОКРЕДИТ Т. 27-32-44

АВТОСТРАХОВАНИЕ Т. 27-98-92

ЛИЗИНГ Т./ф. 26-33-85

Официал МРЭО ГИБДД



товар сертифицирован

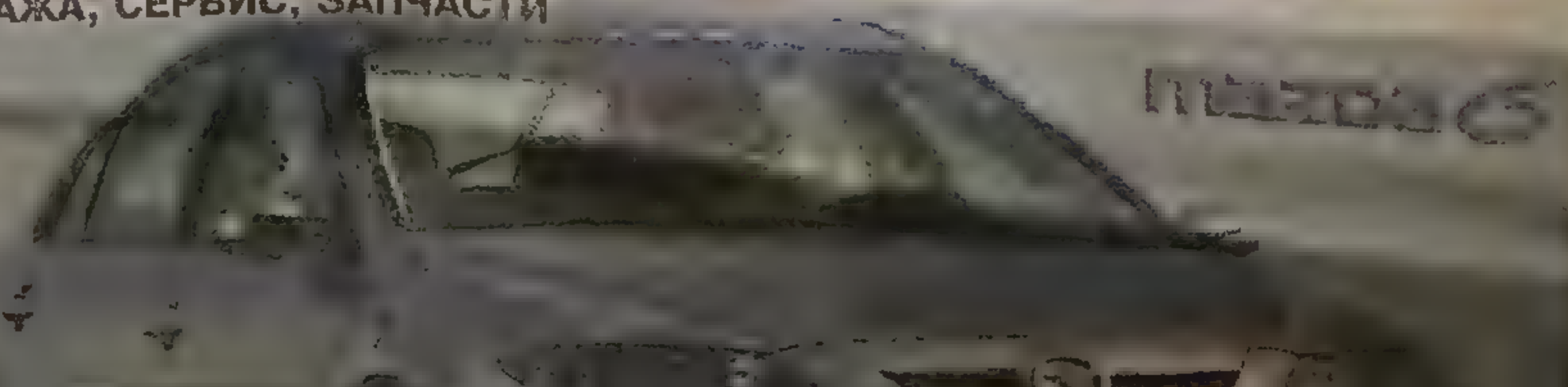
Обмен поддержанных
автомобилей на новые

Т. 27-17-40

ул. Кутякова, 138

E-mail: komr777@rol.ru

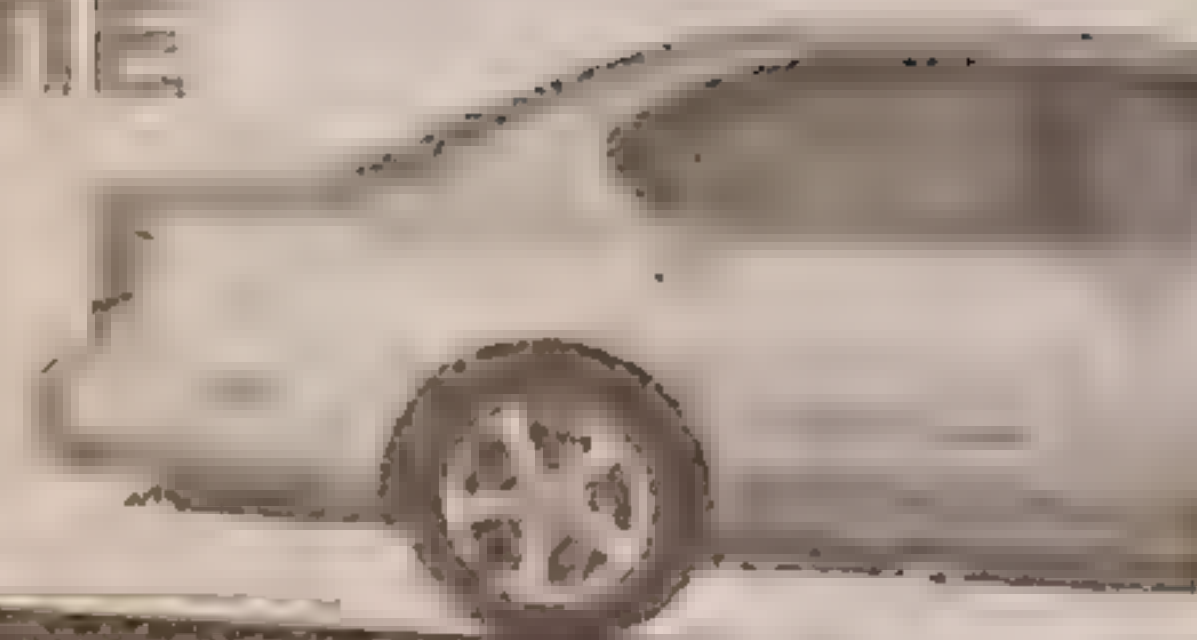
ПРОДАЖА, СЕРВИС, ЗАПЧАСТИ



ООО "САРАТОВСКИЙ АВТОЦЕНТР "КАМАЗ"

г. Саратов "КАМАЗ"

АВТОМОБИЛЕ



АВТОМОБИЛЬ В КРЕДИТ
СТАЛ ДОСТУПНЕЕ

Срок - до 5 лет. Ставка - 18% годовых
Первый взнос - от 15%

ООО "САРАТОВСКИЙ АВТОЦЕНТР "КАМАЗ"

официальный дилер ОАО "КАМАЗ"



АВТОМОБИЛИ, ЗАПЧАСТИ,
СПЕЦТЕХНИКА, ПРИЦЕПЫ,
АВТОШИННЫ,
ГАРАНТИЙНОЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ
РЕМОНТ

А также ремонтные виды
перооборудования автотранспорта
Оформление комиссионной продажи автомобилей
тел./факс: (8452)36-00-39, 36-00-38
32-17-16, 32-22-93
Торговый отдел: 36-05-38

410536 Россия, г. Саратов, пос. Зоринский

САРАТОВ

АВТОСЕРВИС

Широкий выбор автомобилей ГАЗ

32-35-74 - центральный отдел продаж

72-68-45 - автосалон "Меркурий"

Установка доп. Оборудования: 32-02-24
Запасные части: 32-86-39
СТО: 32-26-28

Специальное предложение!
Автомобили
ГАЗ-3308 (4x2), ГАЗ-33081 (4x4)
двиг. Турбодизель ММЗ-245.7
и любая спецтехника
на их базе!

АВТОКРЕДИТ Т. 27-32-44
АВТОСТРАХОВАНИЕ Т. 27-98-92
ЛИЗИНГ Т./ф. 28-33-95
Официал МР30 ГИБДД

ОБМЕН НЕОДНАЖДЫ
2 МАШИНЫ НА НОВЫЕ
Т. 27-17-40
ул. Кутякова, 138
E mail kom777@rol.ru

ПРОДАЖА, СЕРВИС, ЗАПЧАСТИ



пл. Орджоникидзе, 1
тел.: (8452)223-193
975-880
975-900

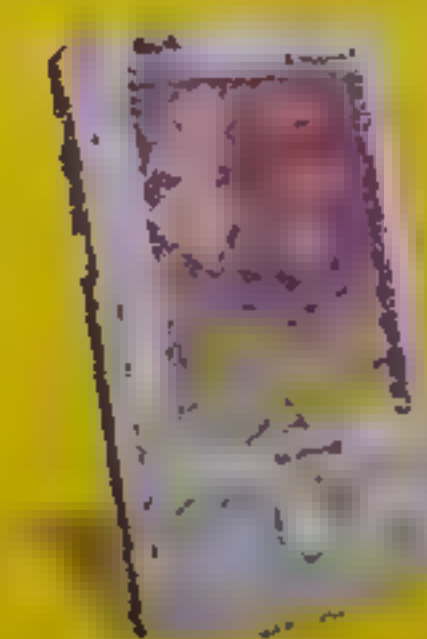
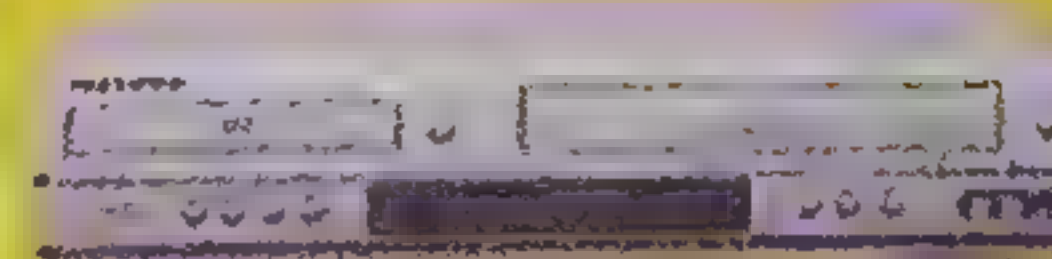
Из рук в руки

ГАЗЕТА БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ



ГОЛОСУЙТЕ ЗА САМЫЙ, САМЫЙ...
АВТОМОБИЛЬ
И ПОЛУЧИТЕ ПРИЗ!

УСЛОВИЯ КОНКУРСА - СМ. СТР. 41



содержание рубрик

СРЕДСТВА ТРАНСПОРТА

| АВТОТРАНСПОРТ | |
|---------------|----------------------------|
| *401 | Легковые автомобили.....58 |
| | Альфа Ромео.....58 |
| | Ауди.....58 |
| | БМВ.....58 |
| | Бьюик.....58 |
| | ВАЗ.....58 |
| | ВАЗ-111.....58 |
| | ВАЗ-2101.....58 |
| | ВАЗ-2102.....58 |
| | ВАЗ-2103.....58 |
| | ВАЗ-2104.....58 |
| | ВАЗ-2105.....58 |
| | ВАЗ-2106.....58 |
| | ВАЗ-2107.....59 |
| | ВАЗ-2108.....59 |
| | ВАЗ-2109.....59 |
| | ВАЗ-2110.....59 |
| | ВАЗ-2111.....59 |
| | ВАЗ-2112.....59 |
| | ВАЗ-2113.....59 |
| | ВАЗ-2114.....59 |
| | ВАЗ-2115.....59 |
| | ВАЗ-2120.....59 |
| | ВАЗ-2345.....59 |
| | Вольво.....59 |
| | ГАЗ.....60 |
| | Додж.....60 |
| | Дэу.....60 |
| | Запорожец.....60 |
| | Кадиллак.....60 |
| | Киа.....60 |
| | Крайслер.....60 |
| | Линкольн.....60 |
| | Лянча.....60 |
| | Мазда.....60 |
| | Мерседес.....61 |
| | Мицубиси.....62 |
| | Москвич.....62 |
| | Ниссан.....63 |
| | Опель.....63 |
| | Пежо.....64 |
| | Плимут.....64 |
| | Понтиак.....64 |
| | Порше.....64 |
| | Рено.....64 |
| | Ровер.....64 |
| | Сааб.....64 |
| | Сеат.....64 |
| | Ситроен.....64 |
| | Субару.....64 |
| | Таврия.....64 |

| | |
|------|---------------------------------|
| | Тойота.....64 |
| | Фиат.....64 |
| | Фольксваген.....65 |
| | Форд.....65 |
| | Хонда.....65 |
| | Хендэ.....65 |
| | Шевроле.....65 |
| | Шкода.....65 |
| | Ягуар.....65 |
| | Другие.....65 |
| *402 | Внедорожники.....65 |
| *403 | Автобусы и микроавтобусы.....66 |
| *404 | Грузовики и тягачи.....67 |
| *405 | Спецавтотехника.....68 |
| 406 | Прицепы и фургоны.....68 |
| 409 | Спрос.....68 |

АВТОЗАПЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

| | |
|-----|---|
| 410 | Для легковых и внедорожников определенных марок.....69 |
| 411 | Для грузовиков, тягачей, автобусов микроавтобусов определенных марок.....70 |
| 415 | Для спецтехники и прицепов.....70 |
| 416 | Аудио- и видеотехника.....70 |
| 418 | Автомобили целиком на запчасти.....70 |
| 419 | Спрос.....70 |

ОСНАЩЕНИЕ И СРЕДСТВА ДЛЯ УХОДА И СЕРВИСА

| | |
|-----|--------------------|
| 430 | Предложение.....70 |
| 439 | Спрос.....70 |

СРЕДСТВА ТРАНСПОРТА. УСЛУГИ

| | |
|-----|----------------------------------|
| 453 | Автосервис. Виды работ.....70 |
| 454 | Автосервис. Универсальный.....70 |
| 457 | Автокурсы.....70 |
| 459 | Спрос.....70 |

МОТОЦИКЛЫ И МОПЕДЫ

| | |
|-----|----------------------------------|
| 460 | Предложение.....72 |
| 461 | Запчасти и принадлежности.....72 |
| 468 | Ремонт и сервис.....72 |
| 469 | Спрос.....72 |

ГАРАЖИ И СТОЯНКИ

| | |
|-----|------------------------|
| 480 | В собственность.....72 |
| 481 | Внаем.....72 |
| 489 | Спрос.....72 |

401

ЛЕГКОВЫЕ АВТОМОБИЛИ

Предложение

Альфа Ромео

Ауди-100, Авант. универсал, 1988 г. вып., цвет серо-зеленый металллик, ZZZ, салон кожаный, тонировка, ABS, ГУР, компьютер, кондиционер, электролюк, электрозеркала, микролифт сидений, фаркоп, музыка, сигнализация, центральный замок на 5 дверей, отличное состояние, продаю. Т.36-39-48.

Ауди-100, 1985 г. вып., 44 кузов, по запчастям продаю. Т.38-24-27.

Ауди-100, 2,8 л, кваттро, 1992 г. вып., новая ходовая, полное электричество, электролюк, климат, литые, резина Pirelli, за 170 тыс. руб. продаю. Торг. Т.40-78-86

Ауди-А6, 1998 г. вып., цвет темно-синий, 1.8 л. турбо, есть все, за 17999 у.е. продаю. Т.8-903-381-87-06.



БМВ-320 1979 г. вып., цвет красный, электрозеркала, в отличном техническом состоянии, за 33 тыс. руб. продаю. Т.40-35-69, Т.8-917-206-99-07

БМВ-518, 1985 г. вып., цвет темно-зеленый, инжектор, двигатель 1.8 л, газ-бензин, 5-ступ. КПП, ГУР, сигнализация, центральный замок, музыка, фаркоп, электрозеркала, хорошее состояние, за 75 тыс. руб. продаю. Т.43-48-74.

БМВ-520, 1984 г. вып., цвет светло-серый, за 55 тыс. руб. продаю. Т.72-30-56.



БМВ-523i 2000 г. вып., двигатель 2,5 литра, цвет "синий металллик", полная комплектация, за 22,5 тыс. у.е. продаю. Т.53-51-35

БМВ-525, 1997 г. вып., цвет серый металллик, полный электропакет, Саратовская таможенная, за \$17500 продаю. Т.52-05-04, Т.42-07-54



БМВ-730i, 1987 г. вып., цвет черный, пробег 268 тыс. км, двигатель 3,5 л, электрозеркала, электроподъемники, электролюк, ABS, ГУР, диски, центральный замок, за 150 тыс. руб. продаю. Т.8-917-201-07-49

БМВ-850i, 91 г.в., цвет вишня, пробег 112 тыс. км, черная кожа, полная комплектация, за \$17.000. Т.8-920-254-22-54

Бьюик



Бьюик-Ривьера, 1994 г. вып., цвет черный металллик, купе, в РФ с 2000 г., пробег 100 тыс. км, гаражное хранение, летняя эксплуатация, двигатель 3.8 л, 250 л.с., черная кожа, АКПП, 2 SRS, ABS, CD, климат-круиз, эл. зеркала/стекла, эл. люк, в отличном состоянии, продаю. Т.8-927-634-02-80 Александр

ВАЗ-111...

ВАЗ-1111-Ока, 1991 г. вып., цвет белый, за 20 тыс. руб. продаю. Т.44-03-29.

ВАЗ-1111-Ока, 1993 г. вып., цвет красный, пробег 69 тыс. км, литые диски, музыка "Сони", чехлы набивные, в хорошем состоянии, за 36 тыс. руб. продаю. Торг. Т.92-09-43.

ВАЗ-21011, 1980 г. вып., цвет красный, в хорошем состоянии, за 20 тыс. руб. продаю. Т.75-47-61, после 19 ч

ВАЗ-21011, 1984 г. вып., цвет "зеленая липа", пробег 80 тыс. км, один хозяин, по договорной цене продаю. Т.55-93-09.

ВАЗ-21011, 1981 г. вып., цвет белый, кап.ремонт в 2003 г., за 26 тыс. руб. продаю. Т.54-56-23.

ВАЗ-21011, 1975 г. вып., цвет красный, на ходу, требуется ремонт, за 12 тыс. руб. продаю. Т.26-43-24, Т.71-00-70 сот

ВАЗ-21012, июль 2002 г. вып., идеальное состояние, все опции, за 185 тыс. руб. продаю. Т.32-76-89., после 18 ч.

ВАЗ-21013 1984 г. вып., цвет синий, за 22 тыс. руб. продаю. Т.96-72-87, после 18 ч, Алексей

ВАЗ-21013, 1983 г. вып., цвет зеленый, пробег 130 тыс. км, снята с учета, за 20 тыс. руб., торг, продаю. Т. (251)2-45-94, в Марксе

ВАЗ-21013, 1982 г. вып., цвет "амулет", панель от БМВ, карбюратор 09, электрозажигание, сигнализация, центральный замок, капитальный ремонт в 2004 г., за 35 тыс. руб., торг, продаю. Т.45-58-78

ВАЗ-21013, 1981 г. вып., цвет бежевый, пробег 66 тыс. км, музыка, за 25 тыс. руб. продаю. Т.96-36-55

ВАЗ-21013, 1982 г. вып., цвет белый, в хорошем состоянии, не гнилой, кап.ремонт двигателя в 2003 г., за 18 тыс. руб. продаю. Торг. Т.40-81-76. сот.

ВАЗ-21013, 1984 г. вып., цвет голубой, газ-бензин, продаю или меняю. Т.54-50-58.

ВАЗ-21013, 1986 г. вып., цвет красный, продаю. Т.43-55-18., с 18 до 22 ч.

ВАЗ-21013, 1986 г. вып., в отличном состоянии, все новое, продаю. Т.44-19-49.

ВАЗ-21013, 1984 г. вып., цвет "коррида", за 12 тыс. руб. продаю. Т.72-02-33, после 18 час.

ВАЗ-21013, 1986 г. вып., цвет бежевый, в хорошем техническом состоянии, срочно, по договорной цене продаю. Т.54-46-97

ВАЗ-2102...

ВАЗ-2102, 1985 г. вып., цвет белый, газ-бензин, продаю. Т.43-64-55, с 20 до 22 ч.

ВАЗ-2102, 1981 г. вып., на ходу, цвет бежевый, по договорной цене продаю. Т.95-92-84.

ВАЗ-2102, 1978 г. вып., кап.ремонт кузова в 2004 г., за 30 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.68-54-22 сот.

ВАЗ-2102, 1983 г. вып. цвет красный, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.97-10-03. с 17 до 19 ч.

ВАЗ-2102, 1983 г. вып., цвет голубой, в хорошем техническом состоянии, за 24 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.8-917-207-47-35, Т.54-58-66 после 19 ч

ВАЗ-2103...

ВАЗ-2103 переделанный в 2106, 1976 г. вып., цвет белый, в нормальном техническом состоянии, фаркоп, зимняя резина, сиденья 08, аудиоклонки "Сони", магнитофон, за 24 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.90-25-12

ВАЗ-2103 1974 г. вып., цвет темно-коричневый, один руки, пробег 120 тыс. км, в хорошем техническом состоянии, за 37 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.28-63-38. после 18 ч, Сергей Владимирович

ВАЗ-2103, 1978 г. вып., на ходу, кузов ржавый, продаю. Т.92-49-30., после 21 ч.

ВАЗ-2103, 1975 г. вып., недорого продаю. Т.44-58-14.

ВАЗ-2103, 1975 г. вып., цвет голубой, газ-бензин, кап.ремонт двигателя в 2003 году, за 26 тыс. руб., без газового оборудования - 23 тыс. руб. продаю. Т.93-32-05.

ВАЗ-2103, 1973 г. вып., в хорошем состоянии, цвет синий, недорого продаю. Т.43-93-87 дом.

ВАЗ-2103, 1975 г. вып., цвет желтый, ремонт двигателя в 2003 г., в нормальном состоянии, срочно за 20 тыс. руб. продаю. Т.56-46-58.

ВАЗ-2103, 1974 г. вып., цвет темно-бежевый, в хорошем состоянии, за 30 тыс. руб., торг, продаю. Т.36-48-78., после 19 ч.

ВАЗ-2104...

ВАЗ-2104 1999 г. вып., цвет - "мурена", за 76 тыс. руб. продаю. Т.8-905-384-13-73

ВАЗ-2105, 1986 г. вып., цвет зеленый, газ-бензин, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.38-87-03

ВАЗ-2105, 1989 г. вып., цвет темный, музыка, фаркоп, без сигнализации, в хорошем состоянии, за 85 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.26-51-42

ВАЗ-2105, кузов 2000 г. вып., цвет красный, не битый, не крашенный, один хозяин, сигнализация, музыка, за 73 тыс. руб. продаю. Возможен торг, обмен. Т.42-45-16. сот

ВАЗ-2105, 1998 г. вып., цвет "зеленый сад", в хорошем состоянии, за 55 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.70-61-21 сот

ВАЗ-2105, 1984 г. вып., за 25 тыс. руб. продаю. Т.75-68-14.

ВАЗ-2105, 1983 г. вып., цвет белый, замена кузова и двигателя в 1994 г. вып., подкрылки, музыка, чехлы, за 34 тыс. руб. продаю. Торг. Т.32-10-21. вечером, после 18 час.

ВАЗ-21051 1984 г. вып., цвет красный, в нормальном техническом состоянии, за 33 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.45-54-96. вечером

ВАЗ-21053 2001 г. вып., цвет ярко-белый, мовиль, подкрылки, за 79 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.58-33-19

ВАЗ-21053, декабрь 1996 г. вып., цвет "сафари", пробег 70 тыс. км, музыка, подкрылки, антикор, один хозяин, за 65 тыс. руб., торг, продаю. Т.8-903-383-36-18

ВАЗ-21053, 1999 г. вып., цвет ярко-белый, сигнализация, центральный замок, музыка, за 72 тыс. руб. продаю. Т.48-12-98.

ВАЗ-21053, 1995 г. вып., цвет бежевый, двигатель 1500, музыка "Сони", в хорошем состоянии, за 43 тыс. руб. продаю. Торг. Т.70-48-52

ВАЗ-21053, 1997 г. вып., цвет белый, не крашенный, музыка, сигнализация, газ-бензин, за 67 тыс. руб. продаю. Т.56-40-33.

ВАЗ-21053, 1992 г. вып., двигатель 1.6, 5-ст. КПП-автомат, корректор, кап.ремонт двигателя - октябрь 2003 года, подкрылки, музыка, сигнализация, за 40 тыс. руб. продаю. Т.20-46-81

ВАЗ-21053, 1996 г. вып., цвет "мурена", не битый, некрашенный, в отличном состоянии, без зимней эксплуатации, за 64 тыс. руб. продаю. Т.8-904-243-19-93

ВАЗ-21053, 1998 г. вып., цвет белый, 5-ступ. КПП, по договорной цене продаю. Т.76-08-33.

ВАЗ-21053, 2000 г. вып., цвет белый, 1 хозяин, мовиль, срочно за 69 тыс. руб., торг, продаю. Возможен обмен. Т.78-80-08, Т.8-905-387-27-77

ВАЗ-21053, 1999 г. вып., в хорошем состоянии, цвет белый, автомагнитола, 4 колонки, газовое оборудование, за 77 тыс. руб. продаю. Т.44-42-12

ВАЗ-2106...

ВАЗ-2106 1998 г. вып., цвет белый, за 50 тыс. руб. продаю. Т.43-80-86.

ВАЗ-2106 1981 г. вып., цвет белый, двигатель 06, на ходу, за 26 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.33-35-92.

ВАЗ-2106 1983 г. вып., в хорошем рабочем состоянии, за 25 тыс. руб. продаю. Т.31-27-57

ВАЗ-2106, 1995 г. вып., цвет "сафари", в хорошем состоянии, за 40 тыс. руб. продаю. Т.8-905-386-63-80

ВАЗ-2106, 1993 г. вып., в эксплуатации с 1996 г., цвет "вишня", пробег 75 тыс. км, отличное состояние, за 37 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-905-385-91-23

ВАЗ-2106, 1996 г. вып., цвет белый, двигатель 03, сигнализация, новый аккумулятор, за 54 тыс. руб. продаю. Т.95-73-14.

ВАЗ-2106, 1983 г. вып., цвет "охра золотистая", в хорошем состоянии, за 35 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.97-07-13. до 21 ч

ВАЗ-2106, 2000 г. вып., в хорошем состоянии, за 80 тыс. руб., торг, продаю. Т.26-61-93.

ВАЗ-2106, 1992 г. вып., цвет темно-синий, магнитофон, за 34 тыс. руб. продаю. Т.56-04-52.

ВАЗ-2106, 1995 г. вып., цвет белый, некрашеную, за 60 тыс. руб. продаю. Т.28-55-33. руб. Марина

ВАЗ-2106, 1984 г. вып., цвет бежевый, продаю или меняю на ВАЗ-08, 03. Т.59-36-08

401

ЛЕГКОВЫЕ АВТОМОБИЛИ

Предложение

Альфа Ромео



Альфа-Ромео
1.55-1.7 T.S., 1993-1994 г. вып., цвет бордовый металлик, пробег 134000 км., ABS, ГУР, МКПП 5, электролюк, стеклоподъемники, центральный замок, CD, сигнализация, 1.5 года из ФРГ, I HAND, таможня 100%, полное т/о Agip, в отличном состоянии, за 179900 руб. продаю. Торг. Т.8-902-377-00-48 в Тольятти



Альфа-Ромео-156, 1998-99 г. вып., цвет темно-синий металлик, двигатель 1.8, пробег 105 тыс. км., ABS, ГУР, SRS, климат-контроль, эл. пакет, велюр, музыка CD чейнджер, литые диски, за 300 тыс. руб. продаю. Варианты. Т.(8422)47-50-27 в Ульяновске.

Ауди

Ауди 58, 2000 г/в, цвет черный, полный, рас-
можен по России, находится в Калининграде,
40000 долл., продаю. Т.8-902-216-61-61

Ауди А6, 2001 г. вып., дв. 2,4 кваттро, пробег
тыс. км, типтроник, ксенон, кожаный салон,
CD, DVD, телефон, диски, отличное
расстаможена РФ, за 16700\$ про-
529)601-96-19

1992 г. вып., пробег 140 тыс. км,
двигатель 2.8 л, диски, резина,
салон - велюр + дерево,
с руб., торг, продаю.

Ауди-100, Авант. универсал, 1988 г. вып., цвет
серо-зеленый металлик, ZZZ, салон кожаный,
тонировка, ABS, ГУР, компьютер, кондиционер,
электролюк, электрзеркала, микролифт сиде-
ний, фаркоп, музыка, сигнализация, централь-
ный замок на 5 дверей, отличное состояние,
продаю. Т.36-39-48.
Ауди-100, 1985 г. вып., 44 кузов, по запчастям
продаю. Т.38-24-27.

Ауди-100, 2,8 л, кваттро, 1992 г. вып., новая
ходовая, полное электричество, электролюк,
климат, литые, резина Pirelli, за 170 тыс. руб.
продаю. Торг. Т.40-78-86

Ауди-100, 1986 г. вып., цвет белый, двигатель
2.3 литра, инжектор, сигнализация, централь-
ный замок, музыка, в хорошем состоянии, за 78
тыс. руб. продаю. Возможен торг, обмен
Т.22-04-52. до 21 ч.

Ауди-80 бочка, 1987 г. вып., цвет - золотистый
металлик, за 110 тыс. руб. продаю. Т.78-86-65.

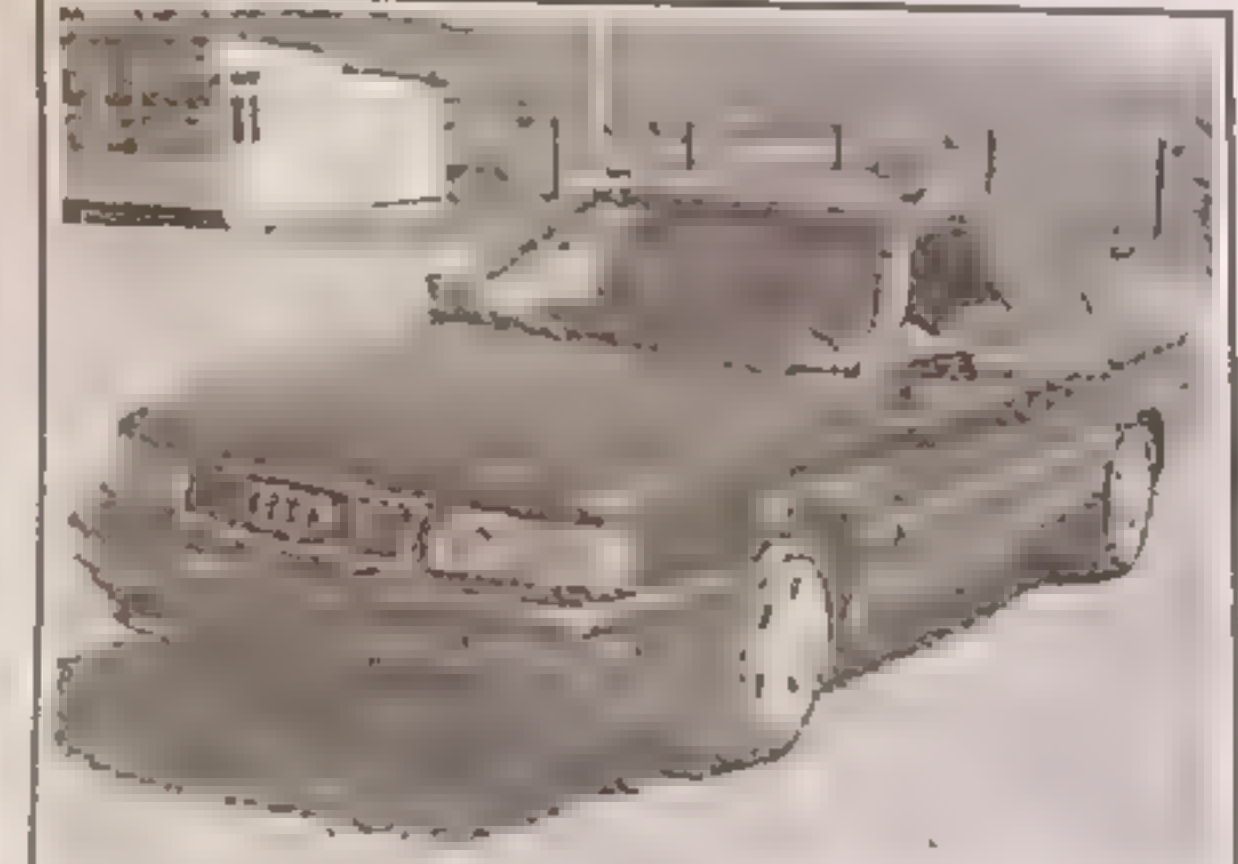
Ауди-80 1.8S серо-синий металлик, 1989 год,
музыка, сигнализация, комплект зимней рези-
ны, за 125 тыс. руб. продаю. Т.79-97-58 Алек-
сей

Ауди-80, 1989 г. вып., цвет темно-синий ме-
таллик, музыка, диски, сигнализация, за 95
тыс. руб. продаю. Т.56-40-23, после 17 ч.

Ауди-80, 1984 г. вып., цвет зеленый, двига-
тель 1.6 л, литые диски, ГУР, хорошее состоя-
ние, за 48 тыс. руб. продаю. Т.28-37-38

Ауди-80, 1985 г. вып., двигатель 1.6 л, 4-ступ.
КПП, за 65 тыс. руб., торг, продаю
Т.75-18-73, после 20 ч.

Ауди-90, 1990 г. вып., цвет черный металлик,
по договорной цене продаю. Т.56-81-11.



Ауди-V8,
1990 г. вып., цвет черный металлик, про-
бег 175 тыс. км, двигатель 3.6 л, есть
все, хорошее состояние, некрашеная,
небитая, кожаный салон, за 185 тыс. руб
продаю. Т.8-902-385-07-26



Ауди-А6
1997 г. вып., двигатель 2,4 литра, пробег
110 тыс. км, автоматическая коробка пе-
редач, пакет плох.дор., 2 комплекта ре-
зины на дисках, за 520 тыс. руб. продаю.
Возможен обмен на квартиру.
Т.46-82-92

Ауди-А6, декабрь 1997 г. вып., цвет синий ме-
таллик, полный электропакет, Саратовская та-
можня, тонировка, за 510 тыс. руб. продаю.
Возможен обмен. Т.52-05-04., Т.42-07-54

Ауди-А6, 1998 г. вып., цвет темно-синий, 1.8 л.
турбо, есть все, за 17999 у.е. продаю.
Т.8-903-381-87-06.



Ауди-А6-Авант
2.4, 1998 г. вып., типтроник, р/климат,
кожаный салон, подогрев сидений, ARB,
сигнализация, CD, за 18 тыс. у.е. про-
даю. Т.52-53-20, 8-917-207-77-98

BMW

BMW-315, 1983 г. вып., E21 кузов, на полном
ходу, продаю. Т.22-07-36 вечером, Андрей

BMW-316i, 1989 г. вып., цвет бордо, за 90 тыс
руб. продаю. Возможен торг. Т.40-56-05. сот



BMW-318,
1997 г. вып., модель 1998 года, цвет тем-
но-синий металлик, турбодизель, про-
бег 33 тыс. км., двигатель 1.8 литра, 90
л.с., полный электропакет, кроме конди-
ционера, комплект зимней резины на
дисках ABS, ГУР, 2 подушки без-ти, 6 ко-
лонок, музыка, из Германии 14.06 04
года, 100% таможня, мех. 5-ступ. КПП,
за \$12500 продаю. Торг Т.(266)5-01-52,
8-905-384-26-62



BMW-318i,
конец 1998 г. вып., кузов Е-46, свет-
ло-серый перламутр, двигатель 1.9 л,
ABS, климат-контроль, антибукс, сигна-
лизация, музыка, 6 аэрбегов, комплект
зимней резины на фирменных дисках, в
РФ 1.5 года, обслуживание "Захар-ав-
то", самарская таможня, полная пред-
продажная подготовка, за \$17900 про-
даю. Т.(8462)45-58-00.

1994 г. вып., цвет черный металлик, купе,
в РФ с 2000 г., пробег 100 тыс. км, га-
ражное хранение, летняя эксплуатация,
двигатель 3.8 л, 250 л.с., черная кожа,
АКПП, 2 SRS, ABS, CD, климат-круиз, эл.
зеркала/стекла, эл. люк, в отличном со-
стоянии, продаю. Т.8-927-634-02-80
Александр

VAZ-111...

VAZ-1111-Ока, 1991 г. вып., цвет белый, за 20
тыс. руб. продаю. Т.44-03-29.

VAZ-1111-Ока, 1993 г. вып., цвет красный,
пробег 69 тыс. км, литые диски, музыка "Сони",
чехлы набивные, в хорошем состоянии, за 36
тыс. руб. продаю. Торг. Т.92-09-43.

VAZ-11113-Ока, 1996 г. вып., цвет синий,
подкрылки, музыка, в нормальном состоянии,
за 35 тыс. руб. продаю. Торг. Т.97-82-94. вече-
ром.



VAZ-11113-Ока,
1998 г. вып., цвет темно-синий, пробег
50 тыс. км, европанель, велюр. салон,
сигнализация, музыка, за 45 тыс. руб.
продаю. Т.8-927-620-06-78

VAZ-11113. Ока, 2002 г. вып., цвет ярко-жел-
тый, за 53 тыс. руб. продаю. Т.64-43-86.

VAZ-1113-Ока, 1996 г. вып., цвет бежевый, в
хорошем состоянии, продаю. Т.75-45-91, после
17 ч.

VAZ-2101...

VAZ-2101 1980 г. вып., цвет зеленый, сигна-
лизация, центральный замок, в хорошем техни-
ческом состоянии, за 23 тыс. руб. продаю.
Т.92-95-69.

VAZ-2101, 1974 г. вып., цвет белый, хорошее
состояние, за 25 тыс. руб. продаю. Торг
Т.95-98-68 после 18 ч

VAZ-2101, 1980 г. вып., за 20 тыс. руб. про-
даю Торг Т.71-46-32

VAZ-2101, 1974 г. вып., цвет сиреневый,
кап.ремонт кузова и двигателя в 2002 году, ли-
тые диски, тонировка США, музыка, газ-бен-
зин, стеклоподъемники, за 39 тыс. руб. продаю
или меняю на Фольксваген-Гольф, Джетта.
Т.78-54-47.

VAZ-2101, 1974 г. вып., цвет белый, в хоро-
шем состоянии, кап. ремонт двигателя в 2003
г., по договорной цене продаю. Т.55-65-07.

VAZ-2101, 1976 г. вып., красный цвет, про-
даю. Т.55-24-39, после 15 ч., Т.44-80-64, после
15 ч.

VAZ-2101, 1977 г. вып., цвет белый, в хоро-
шем состоянии, газ-бензин, за 27 тыс. руб.
продаю. Т.31-27-76. после 19 ч.

VAZ-2101, 1975 г. вып., цвет красный, на ходу,
за 11 тыс. руб. продаю. Т.52-56-67

VAZ-2101, 1972 г. вып., цвет светло-серый,
кап.ремонт в 2004 г., сигнализация, централь-
ный замок, в хорошем состоянии, по договор-
ной цене продаю. Т.79-73-22.

VAZ-21010, цвет "аквамарин", 1998 г. вып., за
115 тыс. руб. продаю. Т.45-56-76.

VAZ-21011 1980 г. вып., требуется ремонт ку-
зова, можно на запчасти, недорого продаю.
Т.45-72-68

VAZ-21011, 1976 г. вып., цвет зеленый, пробег
88 тыс. км, кап.ремонт двигателя, ходовой, ку-
зова в апреле 2004 года, за 33 тыс. руб. про-
даю. Торг Т.60-58-81 сот., Т.41-67-61 дом.

VAZ-2103, 1975 г. вып., недорого продаю.
Т.44-58-14.

VAZ-2103, 1975 г. вып., цвет голубой. газ-бен-
зин. кап.ремонт двигателя в 2003 году, за 26
тыс. руб., без газового оборудования - 23 тыс.
руб. продаю. Т.93-32-05.

VAZ-2103, 1973 г. вып., в хорошем состоянии,
цвет синий, недорого продаю. Т.43-93-87 дом.

VAZ-2103, 1975 г. вып., цвет желтый, ремонт
двигателя в 2003 г., в нормальном состоянии,
срочно за 20 тыс. руб. продаю. Т.56-46-58

VAZ-2103, 1974 г. вып., цвет темно-бежевый,
в хорошем состоянии, за 30 тыс. руб., торг,
продаю. Т.36-48-78., после 19 ч.

VAZ-2104...

VAZ-2104 1999 г. вып., цвет - "мурека", за 76
тыс. руб. продаю. Т.8-905-384-13-73

VAZ-2104 1990 г. вып., цвет белый, требуется
ремонт кузова, за 27 тыс. руб. продаю.
Т.39-75-92. вечером

VAZ-21043, 1994 г. вып., цвет красный,
5-ступ. КПП, музыка, двигатель 03, за 50 тыс.
руб. продаю. Торг. Срочно. Т.92-27-21 Алексей.

VAZ-21043, 1999 г. вып., цвет темно-бордо-
вый, пробег 45 тыс. км, салон 07, сигнализа-
ция, центральный замок, музыка "Пионер", чех-
лы, за 77 тыс. руб. продаю. Т.50-20-80

VAZ-21043, 1994 г. вып., мовиль, сигнализа-
ция, музыка, за 60 тыс. руб., торг, продаю. Ад-
рес: 3 Динамический проезд, 4 (район 3 Жило-
частка), Т.54-07-10 - 10 до 21 ч.

VAZ-21043, грузовой пикап 1991 г. вып., не на
ходу, за 20 тыс. руб. продаю. Т.54-65-75. среда
и воскресенье с 18 до 21 ч.

VAZ-21043, 1994 г. вып., цвет "вишня",
газ-бензин, сигнализация, в хорошем состоя-
нии, за 50 тыс. руб. продаю. Возможен торг.
Т.8-905-386-83-08, сот., Т.92-57-06.

VAZ-21043, 1994 г. вып., цвет светло-беже-
вый, 5-ступенчатая коробка передач, салон
-07, снята с учета, за 42 тыс. руб. продаю. Воз-
можен торг. Т.72-64-84 раб., Т.38-93-46. дом.
после 18 ч.

VAZ-21047, 1998 г. вып., цвет "зеленый сад",
все опции, за 75 тыс. руб. продаю. Т.34-39-59,
Т.29-65-67.

VAZ-2105...

VAZ-2105 1992 г. вып., цвет белый, тониро-
ванные стекла, за 38 тыс. руб. продаю.
Т.35-14-93. до 13 ч

KIA Magentis от 18 500\$

2л. 16v 136л.с.-бензин. (мех. КПП);
2,5 л. V6 24v 168 л.с.-бензин. (автомат. КПП).
Гидроусилитель руля, ABS.
Климат-контроль. Длина-4720мм. Высота-1410мм.
Ширина-1820мм. Клиренс-155мм.
Расход топлива на 100 км. мех. КПП-8,6л.,
автомат. КПП-9,2л.

ПРОДАЖА Разгон с 0 до 100 км/ч-10,4с.(2.0)

СЕРВИС

ГАРАНТИЯ

ABTOBEK
(8482) 404-393

г. Тольятти
Автозаводский р-н
Обводное шоссе, 19

- Rio == 10 500 \$
- Sportage == 16 800 \$
- Carnival == 2 200 \$
- Accent == 10 500 \$
- Sonata == 17 300 \$

TOYOTA

ПРОДАЖА • СЕРВИС • АВТОЗАПЧАСТИ

ВСЕ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Викинг

г. Тольятти, ул. Громова, 51а
 Продажа: (9023) 777-777, (8482) 755-905
 СТО: (8482) 755-909

подлежит сертификации

BA3-21061 1988 г. вып., экспортный вариант, сигнализация, центральный замок, мовиль, музыка, хорошее состояние, за 44 тыс. руб. продаю. Т.49-84-27

BA3-21061, 1996 г. вып., цвет "вишня", за 55 тыс. руб. продаю. Т.56-39-00. после 18 час.

BA3-21061, 1990 г. вып., салон 07, цвет "мурина", подкрылки, музыка, тонировка, за 45 тыс. руб. торг, продаю или меняю на Ниву. Т.8-927-627-85-75, Т.52-45-83

BA3-21061, 1987 г. вып., цвет "примула", двигатель 03, музыка, за 30 тыс. руб. продаю. Т.56-58-35

BA3-21061, 1997 г. вып., цвет белый, музыка, сигнализация, стеклоподъемники, двигатель 03, за 65 тыс. руб. продаю. Т.64-34-75, вечером

BA3-21061, 1993 г. вып., двигатель 03, 5-ступ. КПП, музыка, подкрылки, цвет светло-бежевый, хорошее состояние, по договорной цене продаю. Т.49-60-90

BA3-21061, 1996 г. вып., цвет белый, музыка, сигнализация, газ-бензин, за 68 тыс. руб. продаю. Т.8-905-368-69-77

BA3-21063 1992 г. вып., цвет синий, за 39 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.52-67-85.

BA3-21063, 1993 г. вып., за 45 тыс. руб. продаю. Торг. Т.92-32-12.

BA3-21063, 1988 г. вып., цвет белый, на ходу, за 20 тыс. руб. продаю. Торг. Т.38-12-89. после 18 ч. Татьяна.

BA3-21063, 1983 г. вып., цвет "коррида", пробег 100 тыс. км, подкрылки, капитальный ремонт в 2003 году, за 39 тыс. руб. продаю. Торг. Т.(23)96-40-96, Т.8-927-220-15-27

BA3-21063, 1997 г. вып., цвет коричневый, музыка, в хорошем состоянии, за 35 тыс. руб. продаю. Т.28-01-33.

BA3-21063, 1994 г. вып., цвет бежевый. хорошее состояние, за 50 тыс. руб. продаю. Т.64-59-28.

BA3-21063, 1991 г. вып., цвет белый, в хорошем состоянии, музыка, много нового, за 45 тыс. руб., торг, продаю. Т.36-70-64.

BA3-21063, 1989 г. вып., цвет бежевый, музыка, за 35 тыс. руб., торг, продаю. Т.95-53-12. с 10 до 12 ч. или с 14 до 22 ч.

BA3-21063, 1992 г. вып., цвет "вишня", в хорошем состоянии, за 45 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.92-32-12.

BA3-21063, 1988 г. вып., цвет светло-бежевый, сигнализация, центральный замок, за 40 тыс. руб. продаю. Т.58-50-22

BA3-21063, 1986 г. вып., цвет темно-бежевый, в хорошем состоянии, за 45 тыс. руб. продаю. Т.45-60-36. после 18 ч.

BA3-2107, 1991 г. вып., цвет "рубин", сигнализация, в хорошем состоянии, за 43 тыс. руб. продаю. Т.34-20-13.

BA3-2107, 1997 г. вып., цвет "зеленый сад", 5-ступ. КПП, подкрылки, музыка, линолеум, за 70 тыс. руб. продаю. Т.79-67-74. дом. Т.35-74-21. раб.

BA3-2107, 1993 г. вып., в хорошем состоянии, цвет белый, двигатель 03, капитальный ремонт, за 38 тыс. руб. продаю. Т.23-20-72

BA3-2107, 2003 г. вып., цвет "балтика" (сине-зеленый), в идеальном состоянии, не битый, не крашенный, сигнализация, музыка, пробег 18 тыс. км., литые диски, за 120 тыс. руб. продаю. Т.52-03-02. раб. с 10 до 19 ч. Андрей

BA3-2107, цвет красный, 1989 г. вып., за 30 тыс. руб. продаю. Т.29-66-56. с 9 ч. до 18 ч. Т.56-49-02 после 21 ч.

BA3-2107, 1999 г. вып., цвет "зеленый сад", музыка, сигнализация, центральный замок, в хорошем состоянии, за 87 тыс. руб. продаю. Т.55-07-79. вечером

BA3-2107, 1995 г. вып., в хорошем состоянии, за 39 тыс. руб. продаю. Т.44-36-65

BA3-2107, 2003 г. вып., цвет "мурина", за 100 тыс. руб. продаю. Т.36-45-94.

BA3-2107, декабрь 2003 г. вып., цвет вишня, пробег 5 тыс. км, музыка, сигнализация, центральные замки, подкрылки, отличное состояние, за 120 тыс. руб. продаю. Т.56-47-05.

BA3-2107, декабрь 2003 г. вып., цвет "вишня", пробег 5 тыс. км, музыка, сигнализация, центральные замки, подкрылки, в отличном состоянии, за 120 тыс. руб. продаю. Т.56-47-05.

BA3-2107, 1997 г. вып., цвет вишня, музыка, сигнализация, за 65 тыс. руб. продаю. Т.96-71-82, с 8 до 10 ч.

BA3-2107, 2001 г. вып., цвет белый, 1 хозяин, сигнализация, мовиль, 4 центральных замка, срочно за 95 тыс. руб., торг, продаю. Т.78-80-08, Т.8-905-387-27-77

BA3-2107, 1989 г. вып., цвет бежевый, хорошее состояние, за 37 тыс. руб. продаю. Торг. Т.33-33-94.

BA3-2107, 2000 г. вып., цвет "Балтика", в отличном состоянии, есть все, без зимней эксплуатации, за 94 тыс. руб. продаю. Т.22-46-19

BA3-2107, 2002 г. вып., цвет белый, сигнализация, центральный замок, текстил, подкрылки, за 103 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.42-33-94.

BA3-2107, 1999 г. вып., цвет синий, хорошее состояние, за 74 тыс. руб. продаю. Т.48-83-81.

BA3-2107, 2002 г. вып., цвет белый, в хорошем состоянии, за 110 тыс. руб. продаю. Т.23-90-70.

BA3-2108, 1997 г. вып., капитальный ремонт двигателя в 2004 г., музыка, чехлы, за 80 тыс. руб. продаю. Т.(23)73-40-47, Т.8-905-321-53-80

BA3-2108, декабрь 1997 г. вып., пробег 65 тыс. км, небитый, некрашенный, одна хозяйка, продаю. Т.8-905-325-52-08

BA3-2108, 1996 г. вып., цвет бежевый, двигатель 1500, пробег 84 тыс. км, музыка, сигнализация, шумоизоляция, продаю. Т.68-51-00, Т.79-59-08

BA3-2108, 1999 г. вып., цвет белый, пробег 77 тыс. км., за 107 тыс. руб. продаю. Т.34-05-71.

BA3-2108, 1993 г. вып., 5-ступ. КПП, цвет белый, в хорошем состоянии, за 58 тыс. руб. продаю. Адрес: УЛ. ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ 101

BA3-2108, 1994 г. вып., цвет темно-синий, кап. ремонт двигателя, в отличном состоянии, новый аккумулятор, за 76 тыс. руб. продаю. Т.8-917-215-38-76. сот.

BA3-2108, спортивный, 1989 г. вып., цвет белый, полностью отреставрирован, за 150 тыс. руб. продаю. Т.50-08-83. с 10 до 23 ч.

BA3-2108, 1996 г. вып., цвет белый, 5-ступ. КПП, за 72 тыс. руб. продаю. (стоянка на Соколовой горе). Т.35-33-64, Анатолий, Т.8-917-210-56-87, Валерий

BA3-2108, 1996 г. вып., цвет синий, сигнализация, центральный замок, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.55-13-39.

BA3-2108, 1990 г. вып., цвет "рубин", короткое крыло, за 50 тыс. руб. продаю. Т.33-68-50.

BA3-2108, 1996 г. вып., цвет голубой металл, двигатель 1500, отличное состояние, красивый, внешний вид, пустая, за 73 тыс. руб. продаю. Т.60-98-04

BA3-2108, спортивный, 1999 г. вып., цвет "изумруд", двигатель 1600 куб. см., 115 л.с., 2 карбюратора "Вебер", 6-ступ. коробка передач спорт., блокировка, за 150 тыс. руб. продаю. Возможен обмен. Т.59-64-53. сот.

BA3-2108, 1996 г. вып., цвет голубой металл, двигатель 155, отличное состояние, за 73 тыс. руб. продаю. Т.60-98-04

BA3-2109 1993 г. вып., цвет - серый металл, магнитофон "Кенвуд", в отличном техническом состоянии, за 71 тыс. руб. продаю. Т.78-95-78.

BA3-2109, 1992 г. вып., цвет "гранат", двигатель 1500, хорошее состояние, по договорной цене продаю. Т.49-60-73, моб., Т.27-77-88 дом.

BA3-2109, 1988 г. вып., цвет светло-бежевый, за 40 тыс. руб. продаю. Т.41-81-35.

BA3-2109, 1991 г. вып., цвет белый, сигнализация, музыка, диски, за 60 тыс. руб. продаю. Т.34-20-13.

BA3-2109, 1999 г. вып., цвет "баклажан", отличное состояние, заводская тонировка, за 117 тыс. руб. продаю. Торг. Т.78-88-47

BA3-2109, 1994 г. вып., цвет ярко-белый, двигатель 1.3 л, после капитального ремонта, за 68 тыс. руб., торг, продаю. Т.31-54-17, Т.8-905-328-94-46

BA3-2109, декабрь 1992 г. вып., цвет темно-серый, в отличном состоянии, много нового, за 72 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.20-13-13 вечером

BA3-2109, 1996 г. вып., цвет "санда", музыка, литые диски, за 125 тыс. руб. продаю. Т.69-25-18, с 9 до 12 ч., с 17 до 21 ч.

BA3-2109, 1995 г. вып., цвет "изумруд" (зеленый металл), двигатель 1500 куб. см., 5-ступ. коробка передач, литые диски, сигнализация, центральный замок, за 170 тыс. руб. продаю. Т.59-89-50

BA3-2109, 1997 г. вып., цвет "рубин", родная краска, отличное состояние, музыка, сигнализация, пробег 96 тыс. км, за 76 тыс. руб. продаю. Т.60-98-04

BA3-2109, инжектор, 2001 г. вып., цвет "снежная королева", центральный замок, электростекла, интерфейс, музыка "Кларин", тонированные стекла по ГОСТу, за 130 тыс. руб. продаю. Т.49-28-59

BA3-2109, 1989 г. вып., на ходу, по договорной цене продаю. Т.78-61-88.

BA3-2109, 1995 г. вып., пробег 120 тыс. км, цвет темно-зеленый металл, музыка LG, 5-ступенчатая КПП, состояние удовлетворительное, за 70000 руб. продаю. Торг при осмотре, обмен. Т.50-90-10 звонить в рабочее время

BA3-2109, 1993 г. вып., двигатель 1600, 115 л.с., 6-ступ. КПП, блокировка, усиленная подвеска, электролюк, электростекла, за 150 тыс. руб. продаю. Возможен обмен. Т.59-64-53

BA3-2109, 2003 г. вып., цвет - "ниагара", шумоизоляция салона, тонированные стекла, сигнализация, электростеклоподъемники, задний стабилизатор, гарантия, за 170 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.55-64-81, Т.60-81-86

BA3-2109, 2002 г. вып., цвет "снежная королева", пробег 33 тыс. км, евросалон, музыка, антикор, сигнализация, чехлы, за 152 тыс. руб. продаю. Т.73-54-12

BA3-2109, 1995 г. вып., цвет "рубин", родная краска, отличное состояние, музыка, сигнализация, пробег 96 тыс. км, за 76 тыс. руб. продаю. Т.60-98-04

BA3-2109, 1991 г. вып., цвет белый, двигатель 1500 1998 г. вып., 5-ступ. КПП, много нового, за 62 тыс. руб. продаю. Т.95-27-34.

BA3-2109, 2001 г. вып., цвет - "серебро", европанель, небитый, некрашенный, сигнализация, центральный замок, в идеальном состоянии, по договорной цене продаю. Т.29-65-73.

BA3-2109, 2002 г. вып., двигатель инжекторный, цвет - "ниагара", небитый, в отличном техническом состоянии, за 155 тыс. руб. продаю. Т.93-50-53

BA3-2109, 1997 г. вып., цвет белый, музыка "Сони", деревянная полка, электростеклоподъемники, сигнализация, центральный замок, тонированные стекла, газовые стойки, проклеенный салон, за 93 тыс. руб. продаю. Т.48-78-88.

BA3-2109, 1992 г. вып., цвет белый, и двигатель 1.5 литра, 5-ступенчатая коробка передач, сигнализация, центральный замок (2 штуки), музыка, по договорной цене продаю. Т.90-74-74

BA3-2109, декабрь 1999 г. вып., цвет черный, пробег 120 тыс. км, диски, сигнализация, центральный замок, за 77 тыс. руб. продаю. Т.34-88-72

BA3-2109, 2000 г. вып., цвет "миндаль", музыка, подкрылки, мовиль, диски, сигнализация, за 135 тыс. руб. продаю. Т.32-04-83.

BA3-2109, 1994 г. вып., цвет серо-зеленый металл, отличное состояние, за 75 тыс. руб. продаю. Т.79-24-27.

BA3-2109, 1993 г. вып., цвет белый, двигатель 1.5 л, 5-ступ. КПП, в хорошем состоянии, за 85 тыс. руб., торг, продаю. Т.34-21-93, после 18 ч.

BA3-2109, 1994 г. вып., цвет красный, не битый, не крашенный, центральный замок, сигнализация, за 63 тыс. руб. продаю. Т.42-30-20. сот.

BA3-2109, 1997 г. вып., литые диски, автомагнитола "Дэу", газовые стойки, за 100 тыс. руб. продаю. Т.33-15-14. после 18 ч.

BA3-2109, октябрь 2003 г. вып., в эксплуатации с февраля 2004 г., есть все, продаю. Т.8-903-384-18-85

BA3-2109, 1998 г. вып., инжектор "GM", пробег 86 тыс. км, сигнализация, центральный замок, стеклоподъемники, "Гарант", велюровый салон, низкая панель, за 110 тыс. руб. продаю. Т.8-927-208-62-28.

BA3-2109, 1994 г. вып., цвет "лагуна", центральный замок, сигнализация, музыка, в отличном состоянии, продаю. Т.33-27-49 после 19 ч.

BA3-2109, инжектор, 2002 г. вып., стереосистема, шумоизоляция, тонированные стекла, пробег 16 тыс. км, за 160 тыс. руб. продаю. Т.52-33-20. после 18 ч.

BA3-2109, 1996 г. вып., цвет "санда", музыка, литые диски, за 125 тыс. руб. продаю. Т.69-25-18, с 9 до 12 ч., с 17 до 21 ч.

BA3-2109, 1995 г. вып., цвет "изумруд" (зеленый металл), двигатель 1500 куб. см., 5-ступ. коробка передач, литые диски, сигнализация, центральный замок, за 170 тыс. руб. продаю. Т.59-89-50

BA3-2110, 2001 г. вып., цвет "снежная королева", инжектор, тонировка, музыка, сигнализация, центральный замок, продаю. Т.92-66-95.

BA3-2110, 1997 г. вып., цвет "мурина", пробег 120 тыс. км, газовое оборудование пр-ва Италии, за 115 тыс. руб. продаю. Т.59-69-16.

BA3-2110, декабрь 2001 г. вып., цвет - "снежная королева", пробег 26 тыс. км, центральный замок, сигнализация, тонированные стекла, за 165 тыс. руб. продаю. Т.31-29-98

BA3-2110, 2003 г. вып., ноябрь, пробег 16 тыс. км, цвет "снежная королева", музыка, сигнализация, тонировка, за 210 тыс. руб. продаю. Т.51-90-87, раб., Александр

BA3-2110, 2003 г. вып., цвет "ниагара", один хозяин, идеальное состояние, все опции, за 210 тыс. руб. продаю. Т.26-16-13.

BA3-2110, 2003 г. вып., цвет "снежная королева", комплектация локс, пробег 17 тыс. км, за 200 тыс. руб. продаю. Т.56-68-73, Т.8-905-322-94-50

BA3-2110, 2003 г. вып., пробег 12 тыс. км, цвет серебристый металл, все опции, не битый, один хозяин, за 205 тыс. руб. продаю. Т.48-46-64. Т.49-20-86.

BA3-2110, 1999 г. вып., цвет ярко-белый, стеклоподъемники, сигнализация, центральные замки, музыка, в хорошем состоянии, за 130 тыс. руб. продаю. Т.95-01-77.

BA3-2110, 2000 г. вып., цвет белый, один хозяин, не битый, пробег 57 тыс. км., музыка, сигнализация, за 141 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.38-38-35, Т.44-33-04.

BA3-2110, 2002 г. вып., пробег 28 тыс. км, цвет "снежная королева", центральный замок, 4 стеклоподъемника, литые диски, за 180 тыс. руб. продаю. Т.23-03-50

BA3-2110, 2000 г. вып. цвет "игуана", тонировка, музыка, сигнализация, за 140 тыс. руб. продаю. Т.44-84-10

BA3-2110, 2001 г. вып., цвет "ралсодия", салон, музыка, 2 усилителя, сабвуфер, шумоизоляция, тонировка, центральный замок, сигнализация, акустическая полка, за 185 тыс. руб. продаю. Т.8-927-211-14-04

BA3-2110, 2000 г. вып., цвет - "серебро", пробег 29 тыс. км, в идеальном состоянии, сигнализация, центральный замок, чехлы, литые диски, противотуманные фары, за 170 тыс. руб. продаю. Т.26-33-17

BA3-2110, 2002 г. вып., цвет - "снежная королева", кондиционер, тонированные стекла, литые диски, музыка, полный электропакет, за 210 тыс. руб. продаю. Т.46-22-69

BA3-2110, 2001 г. вып., цвет "нептун", пробег 30 тыс. км, все опции, за 180 тыс. руб. продаю. Т.(273)2-21-15, в Духовницком

BA3-2110, конец 2001 г. вып., 16-клапанную, цвет опал, музыка, сигнализация, центральный замок, идеальное состояние, за 179 тыс. руб. продаю. Т.75-45-22, вечером

BA3-2110, декабрь 2000 г. вып., цвет "триумф", тонировка, музыка, сигнализация, центральный замок, литые диски, продаю. Т.44-43-56.

BA3-2110, 2000 г. вып., меняю на Камаз-5410, тягач. Т.(23)96-16-24

BA3-2110, 2002 г. вып., цвет "магия", музыка, сигнализация, обогрев сидений, отличное состояние, за 170 тыс. руб. продаю. Т.59-89-50

BA3-2110, 2000 г. вып., цвет "ниагара", пробег 28 тыс. км, 16 клапанов, сигнализация, центральный замок, 4 стеклоподъемника, подогрев сидений, литые диски, замок коробки передач, за 195 тыс. руб. продаю. Т.71-88-46.

BA3-2110, 2001 г. вып., велюровый салон, тонированные стекла, 4 электростеклоподъемника, отличное техническое состояние, по договорной цене продаю. Т.70-99-00, Т.43-27-51

BA3-2110, 2002 г. вып., цвет - "снежная королева", музыка, сигнализация, за 195 тыс. руб. продаю. Т.45-14-81

BA3-2110, 2002 г. вып., цвет - темно-зеленый металл, сигнализация, центральный замок, музыка, электростеклоподъемники, Ж подогрев сидений, за 185 тыс. руб. продаю. Т.(23)75-04-35. в Энгельсе, с 8 до 17 ч. Станислав

BA3-2110, 2002 г. вып., цвет "мираж", пробег 16 тыс. км, диски, музыка, тонировка, за 185 тыс. руб. продаю. Торг. Возможен обмен. Т.63-64-81.

BA3-2110, 2002 г. вып., цвет "амулет", все опции, сигнализация, музыка, литые диски американская тонировка, электростеклоподъемники, за 175 тыс. руб. продаю. Торг. Т.78-83-98. после 20 ч., Т.53-86-76. сот.

BA3-2110, 2002 г. вып., цвет "снежная королева", пробег 50 тыс. км, за 180 тыс. руб. продаю. Т.97-42-48

BA3-2110, 2001 г. вып., цвет "нептун", все опции, за 175 тыс. руб. продаю. Торг. Возможен обмен. Т.42-45-16.

BA3-2110, 2003 г. вып., цвет "млечный путь", все опции, за 207 тыс. руб. продаю. Т.42-12-91. сот.

BA3-2110, 2003 г. вып., 16-клапанная, цвет "снежная королева", пробег 1 тыс. км, стеклоподъемники, текстил, подкрылки, сигнализация, за 215 тыс. руб. продаю. Т.27-73-00

BA3-2110, локс, 2002 г. вып., цвет "снежная королева", пробег 38 тыс. км, сигнализация, центральный замок, электростеклоподъемники, литые диски, комплект зимней резины, один хозяин, за 183 тыс. руб. продаю. Торг. Возможен обмен на ВАЗ. Т.75-24-80. после 18 ч.

BA

BA3-21063, 1994 г. вып., цвет бежевый, хорошее состояние, за 50 тыс. руб. продаю. Т.64-59-28.
 BA3-21063, 1991 г. вып., цвет белый, в хорошем состоянии, музыка, много нового, за 45 тыс. руб., торг, продаю. Т.36-70-64.
 BA3-21063, 1989 г. вып., цвет бежевый, музыка, за 35 тыс. руб., торг, продаю. Т.95-53-12. с 10 до 12 ч. или с 14 до 22 ч.
 BA3-21063, 1992 г. вып., цвет "вишня", в хорошем состоянии, за 45 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.21-93-41. с 18 до 22 ч.
 BA3-21063, 1993 г. вып., цвет бежевый, газ-бензин, сигнализация, музыка, ремонт двигателя в 2004 г., за 45 тыс. руб. продаю. Т.68-17-88

BA3-21063, 1988 г. вып., цвет светло-бежевый, сигнализация, центральный замок, за 40 тыс. руб. продаю. Т.58-50-22
 BA3-21063, 1986 г. вып., цвет темно-бежевый, новая резина, не пылой, в хорошем состоянии, за 35 тыс. руб. продаю. Т.45-69-16. после 20 ч.

BA3-21063, 1988 г. вып., цвет белый, за 20 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.72-64-84. раб.
 BA3-21065, 1996 г. вып., цвет темно-синий, 5-ступенчатая коробка передач, сигнализация, в хорошем состоянии, за 62 тыс. руб. продаю. Торг. Т.90-63-01 после 17 ч.

BA3-2107...

BA3-2107 2000 г. вып., двигатель 1,5 литра, музыка, сигнализация, за 85 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.64-86-28

BA3-2107 1992 г. вып., цвет белый, в нормальном техническом состоянии, по договорной цене продаю. Т.33-36-79. в первой половине дня, Андрей

BA3-2107 1998 г. вып., цвет темно-синий, за 67 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.78-03-51.

BA3-2107 1985 г. вып., цвет - "мурена", в хорошем состоянии, за 35 тыс. руб. продаю. Т.8-905-383-56-90

BA3-2107, 1991 г. вып., цвет серый, пробег 95 тыс. км, тонировка, сигнализация, подкрылки, двигатель 1500, за 45 тыс. руб., торг, продаю. Т.8-905-325-97-06

BA3-2107, декабрь 2002 г. вып., цвет белый, пробег 10 тыс. км, двигатель 1600, 5-ст. КПП, центральный замок, музыка, подкрылки, антикор, сигнализация, литые диски. без зимней эксплуатации, продаю. Т.23-84-98 р.т. Т.30-51-64 д.т.

BA3-2107, 2001 г. вып., цвет белый, 1 хозяин, сигнализация, мовиль, 4 центральных замка, срочно за 95 тыс. руб., торг, продаю. Т.78-80-08, Т.8-905-387-27-77

BA3-2107, 1989 г. вып., цвет бежевый, хорошее состояние, за 37 тыс. руб. продаю. Торг. Т.33-33-94.

BA3-21074 2000 г. вып., цвет - "Балтика", в отличном состоянии, есть все, без зимней эксплуатации, за 94 тыс. руб. продаю. Т.22-46-19

BA3-21074 2002 г. вып., цвет белый, сигнализация, центральный замок, текстиль, подкрылки, за 103 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.(23)54-88-87. в Ангелесе

BA3-21074, 1999 г. вып., цвет синий, хорошее состояние, за 74 тыс. руб. продаю. Т.48-83-81

BA3-21074, 2002 г. вып., цвет белый, в хорошем состоянии, за 110 тыс. руб. продаю. Т.23-90-70.

BA3-2108...

BA3-2108, 1994 г. вып., цвет белый, хорошее состояние, за 58 тыс. руб. продаю. Т.45-20-11 с 9 ч. до 14 ч.

BA3-2108, 1986 г. вып., цвет зеленый, хорошее состояние, за 52 тыс. руб. продаю. Т.93-24-08.

BA3-2108, 1991 г. вып., темно-синего цвета, за 50 тыс. руб. продаю. Т.43-75-69, с 20 до 22 ч.

BA3-2108, 1994 г. вып., цвет белый, за 65 тыс. руб., торг, продаю. Т.28-62-44.

BA3-2108, 1987 г. вып., цвет белый, тонировка, двигатель 1.3 литра, 4-ступенчатая коробка передач, требуется небольшой ремонт кузова, срочно продаю. Т.35-17-80.

BA3-2108, 1987 г. вып., цвет "вишня", в хорошем состоянии, за 47 тыс. руб. продаю. Т.36-63-26

BA3-2108, 1989 г. вып., цвет красный, двигатель 1300 куб.см., 5-ступенчатая КПП, пробег 84 тыс.км., музыка, за 45 тыс. руб. продаю. Т.55-72-00.

BA3-2108, 1987 г. вып., цвет черный, 5-ступенчатая коробка передач, сигнализация, за 50 тыс. руб. продаю. Т.32-16-99.

BA3-2108, 1991 г. вып., цвет темно-синий, музыка, литые диски, сигнализация, центральный замок, за 57 тыс. руб., торг, продаю. Адрес пос. Рейник, 1 Мил. РСРАЙОН 42 (Заводской район)

BA3-2108, 1996 г. вып., цвет бордо, сигнализация, шумоизоляция салона, музыка, за 76 тыс. руб. продаю. Т.26-56-72. Т.72-16-06.

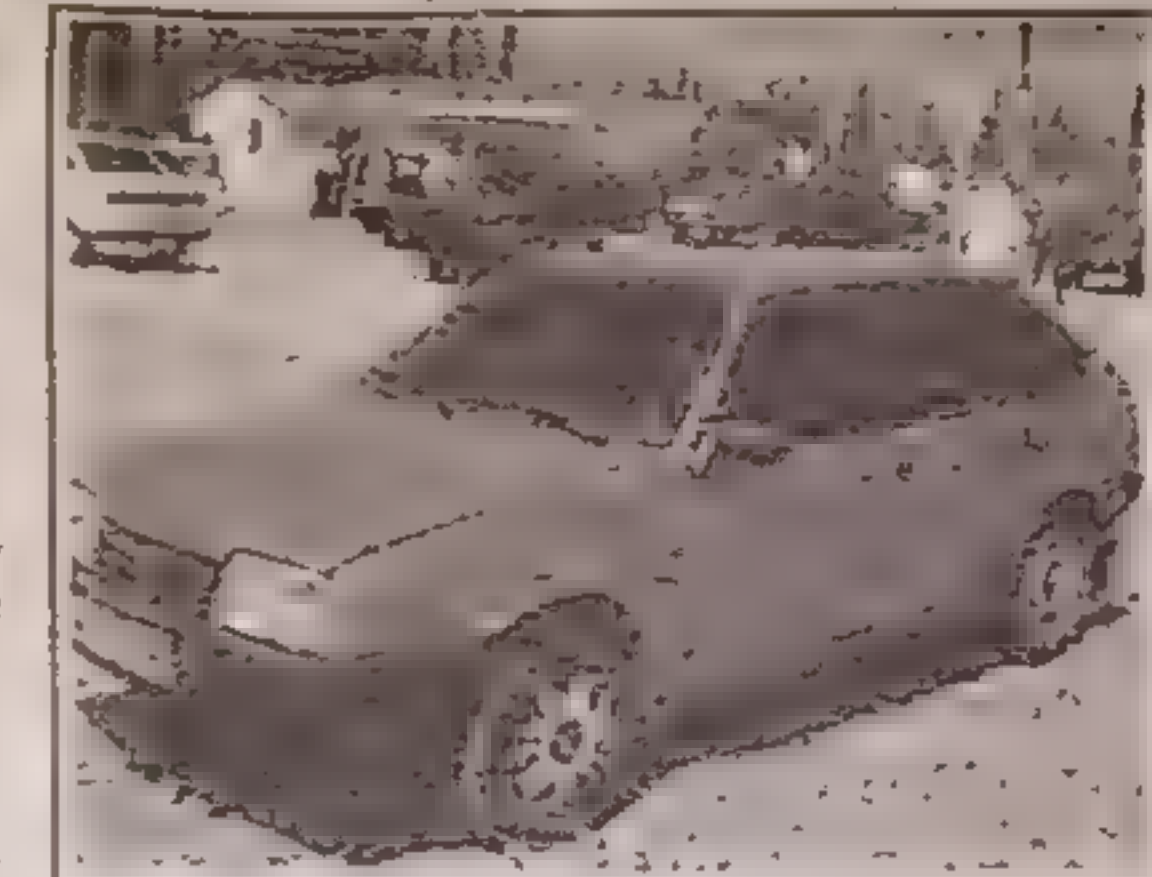
BA3-2108, 1996 г. вып., цвет белый, за 73 тыс. руб., торг, продаю. Т.90-14-20

BA3-2109, 1991 г. вып., цвет белый, сигнализация, музыка, диски, за 60 тыс. руб. продаю. Т.34-20-13.

BA3-2109, 1999 г. вып., цвет "бахлажан", отличное состояние, заводская тонировка, за 117 тыс. руб. продаю. Торг. Т.78-88-47

BA3-2109, 1994 г. вып., цвет ярко-белый, двигатель 1.3 л., после капитального ремонта, за 68 тыс. руб., торг, продаю. Т.31-54-17., Т.8-905-328-94-46

BA3-2109, декабрь 1992 г. вып., цвет темно-серый, в отличном состоянии, много нового, за 72 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.20-13-13 вечером



BA3-2109, 2002 г. вып., цвет "ниагара", пробег 48 тыс. км., инжектор, музыка, сигнализация, подкрылки, центральный замок, тонировка, за 135 тыс. руб. продаю. Торг. Т.59-10-87

BA3-2109 1997 г. вып., музыка, сигнализация, тонированные стекла, цвет белый, за 92 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.60-74-96

BA3-2109 1998 г. вып., цвет - серебристый, металлик, по договорной цене продаю. Т.29-65-73

BA3-2109 1996 г. вып., цвет "вишня", газ/бензин, за 75 тыс. руб. продаю. Срочно. Т.77-54-01. Т.55-41-90. дом.

BA3-2109 2000 г. вып., цвет темно-фиолетовый, сигнализация, центральный замок, музыка, литые диски, в хорошем состоянии, продаю. Т.36-46-49.

BA3-2109 1996 г. вып., цвет ярко-белый, пробег 68 тыс. км, музыка "Панасоник", антикор, за 85 тыс. руб. продаю. Т.8-917-201-35-20

BA3-2109 2000 г. вып., цвет белый, все опции, по договорной цене продаю. Т.52-07-98.

BA3-2109 1997 г. вып., цвет белый, сигнализация, центральный замок, музыка, 5-ступ. КПП, пробег 180 тыс. км, по договорной цене продаю. Т.38-70-81.

BA3-2109 1990 г. вып., цвет белый, музыка, центральный замок, сигнализация, за 55 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.22-16-62. вечером

BA3-2109 1996 г. вып., цвет "гранат", музыка, сигнализация, центральный замок, за 90 тыс. руб. продаю. Т.45-80-27.

BA3-2109 1990 г. вып., цвет темно-синий, 5-ступенчатая коробка передач, длинное крыло, музыка, продаю. Т.23-78-74. в любое время

BA3-2109 2000 г. вып., цвет зеленый, металлик, сигнализация, тонировка, продаю. Т.70-10-56. сот.

BA3-2109 2002 г., цвет "папирус", стеклоподъемники, сигнализация, не битый, не крашенный, за 155 тыс. руб. продаю. Т.79-66-94.

BA3-2109 2000 г. вып., цвет белый, один хозяин, сигнализация, центральный замок, музыка, за 122 тыс. руб. продаю. Возможен торг, обмен. Т.42-45-16. сот.

BA3-2109 1997 г. вып., цвет фиолетовый, музыка "Кенвуд", капитальный ремонт двигателя, за 75 тыс. руб. продаю. Т.44-16-22

BA3-2109 2004 г. вып., цвет "кленовый лист", люкс, пробег 4 тыс.км., состояние нового автомобиля, за 185 тыс. руб. продаю. Т.41-06-51 раб. Владимир; Т.95-66-12. дом. после 21 ч.

BA3-2109 1997 г. вып., цвет "приз", магнитофон, колонки, сигнализация, текстиль, по договорной цене продаю. Т.44-34-30. дом.

BA3-2109 2002 г. вып., Тольятти, цвет "амулет", музыка "Панасоник", 4 колонки, центральный замок, подкрылки, идеальное состояние, за 165 тыс. руб. продаю. Т.8-905-321-06-18

BA3-2109 1997 г. вып., литые диски, автомагнитола "Дэу", газовые стойки, за 100 тыс. руб. продаю. Т.33-15-14. после 18 ч.

BA3-2109 2003 г. вып., в эксплуатации с февраля 2004 г., есть все, продаю. Т.8-903-384-18-85

BA3-2109 1998 г. вып., инжектор "GM", пробег 86 тыс. км, сигнализация, центральный замок, стеклоподъемники, "Гарант", велюровый салон, низкая панель, за 110 тыс. руб. продаю. Т.8-927-208-62-28.

BA3-2109 1994 г. вып., цвет "лагуна", центральный замок, сигнализация, музыка, в отличном состоянии, продаю. Т.33-27-49 после 19 ч.

BA3-2109 2002 г. вып., стереосистема, шумоизоляция, тонированные стекла, пробег 16 тыс. км, за 160 тыс. руб. продаю. Т.52-33-20. после 18 ч.

BA3-2109 1996 г. вып., цвет "санда", музыка, литые диски, за 125 тыс. руб. продаю. Т.69-25-18., с 9 до 12 ч., с 17 до 21 ч.

BA3-2109 1995 г. вып., цвет "изумруд" (зеленый металлик), двигатель 1500 куб.см., 5-ступ. коробка передач, литые диски, сигнализация, продаю. Т.(23)54-02-00. в Ангелесе

BA3-2109 1997 г. вып., цвет "корсика", в отличном состоянии, за 105 тыс. руб. продаю. Т.79-84-01.

BA3-2109 1995 г. вып., цвет "мая", сигнализация, центральный замок, за 82 тыс. руб. продаю. Т.38-20-91. после 19 ч.

BA3-2110...

BA3-2110 1998 г. вып., цвет темно-зеленый, металлик, сигнализация, центральный замок, магнитофон "Пионер", перекрашенная, отличное состояние, за 115 тыс. руб. продаю или меняю на а/м + Ваша деплата. Т.45-46-80.

BA3-2110 1998 г. вып., цвет - серебристый, металлик, за 120 тыс. руб. продаю. Торг. Т.63-64-81.

BA3-2110 2000 г. вып., цвет "приз", пробег 51500 км, за 148 тыс. руб., торг, продаю. Т.8-927-620-53-99

BA3-2110 2002 г. вып., пробег 9 тыс. км, гаражное хранение, цвет "мираж", сигнализация, идеальное состояние, продаю. Т.75-66-51, Т.8-903-383-97-36

BA3-2110 1998 г. вып., цвет белый, тонировка, пороги, центральный замок, пробег 66 тыс. км, за 125 тыс. руб. продаю. Т.95-92-55. Т.45-53-95.

BA3-2110 2002 г. вып., цвет "мираж", музыка МЗ-3, акустическая полка, стеклоподъемники, сигнализация, подогрев сидений, тонировка США, хорошее состояние, за 175 тыс. руб. продаю. Т.8-927-623-60-97

BA3-2110 2001 г. вып., цвет "нептун", пробег 30 тыс. км, все опции, за 180 тыс. руб. продаю. Т.(273)2-21-15, в Духовницком

BA3-2110 2001 г. вып., 16-клапанную, цвет опал, музыка, сигнализация, центральный замок, идеальное состояние, за 179 тыс. руб. продаю. Т.75-45-22., вечером

BA3-2110 2000 г. вып., цвет "триумф", тонировка, музыка, сигнализация, центральный замок, литые диски, продаю. Т.44-43-56.

BA3-2110 2000 г. вып., меняю на КАМАЗ-5410, тягач. Т.(23)96-16-24

BA3-2110 2002 г. вып., цвет "магия", музыка, сигнализация, обогрев сидений, отличное состояние, за 170 тыс. руб. продаю. Т.59-89-50



BA3-21103-THC-16

2000 г. вып., цвет снежно-белый, двигатель 127 л.с., пробег 43 тыс. км, ревизия коробки, подвески, двигателя в июне 2004 г., газовые стойки, задние дисковые тормоза, кулиса, салон - VNR, состояние нового автомобиля, диски R 15, резина, клибер, за 270 тыс. руб. продаю. Т.8-927-213-94-29

BA3-2111...

BA3-2111 2000 г. вып., цвет белый, пробег 52 тыс. км, без зимней эксплуатации, все опции, продаю. Т.29-39-03. после 18 ч

BA3-2111 2000 г. вып., цвет темно-красный, металлик, срочно продаю. Т.8-917-215-85-40. сот., Т.56-04-50.

BA3-2111 2002 г. вып., цвет "мираж", все опции, за 185 тыс. руб. продаю. Т.36-10-03.

BA3-2111 2001 г. вып., цвет зеленый, металлик, пробег 46 тыс. км, идеальное состояние, продаю. Т.32-59-91.

BA3-2114 2004 г. вып., цвет "кварц", без пробега, идеальное состояние, по договорной цене продаю. Возможен обмен на BA3-2112. Т.49-38-72

BA3-2114, февраль 2003 г. вып., цвет "амулет", сигнализация "пантера", тонировка США, центральный замок, 2 стеклоподъемника, музыка "Пионер" СД, состояние нового автомобиля, по договорной цене продаю. Т.79-55-22., вечером.

BA3-2114 2003 г. вып., цвет "мираж", пробег 32 тыс.км., центральный замок, музыка, антикор, в идеальном состоянии, за 172 тыс. руб. продаю. Т.78-28-65. вечером

BA3-2115...

BA3-2115 2002 г. вып., в аварийном состоянии, не на ходу, за 90 тыс. руб. продаю. Т.54-51-49.

BA3-2115 1999 г. вып., цвет "аквамари", все опции, по договорной цене продаю. Т.38-46-62.

РОС-Кредит

Автомобили в рассрочку до 8 лет - дешевле, чем в кредит. Ежемесячный взнос от 900 руб. Адрес: ул. Большая Казачья 56, Т.27-36-19, Т.27-58-12 с 9 до 17 ч, в субботу с 10 до 15 ч

Вольво



Вольво-460, 1994 г. вып., седан, цвет "синий хамелеон", пробег 180 тыс. км, двигатель 1.8 л, за 122 тыс. руб. продаю. Т.53-71-85. TE(23)96-52-88

ОБЛАСТНОЙ АВТОРЫНОК ВОЛЬСКИЙ ТРАКТ



ПРИГЛАШАЕТ
АВТОЛЮБИТЕЛЕЙ
ДЛЯ ПРОДАЖИ
И ПОКУПКИ

СВОЕГО АВТОМОБИЛЯ
НА ТЕРРИТОРИИ НАШЕГО АВТОРЫНКА
СУББОТА И ВОСКРЕСЕНЬЕ

БЕСПЛАТНО ГОСТЕВАЯ СТОЯНКА
КРУГЛОСУТОЧНАЯ СТОЯНКА
СУББОТА-50 РУБЛЕЙ

БОЛЕЕ 1500 ПРЕДЛОЖЕНИЙ
МАШИНЫ ЗДЕСЬ ПРОДАЮТСЯ!

ООО "СИЕС-Плюс" ВСЕ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АВТОМОБИЛЕЙ

В НАЛИЧИИ И ПОД ЗАКАЗ, В ТОМ ЧИСЛЕ С УДЛИНЕННОЙ БАЗОЙ



ВАША ЛИЗИНГОВАЯ КОМПАНИЯ
CERTIFICADO
ЛИЗИНГ

первый платеж от 25%
удорожание от 8% в год
43-61-36

СПЕЦАВТОМОБИЛИ,
ПРОДАЖА В КРЕДИТ,
АВТОСТРАХОВАНИЕ

Адрес: Соколовая Гора,
Гор. авторынок,
зд. администрации.
Т./ф.: 64-86-28, 59-71-01

Вольво-480, купе 1987 г. вып., цвет красный, двигатель 1.7 литра, инжектор, кожаный салон, электропакет, в отличном состоянии, за 95 тыс. руб. продаю. Возможен обмен с доплатой. Т.64-69-88.

Вольво-740, переходная, 1989 г. вып., цвет белый, музыка, ГУР, за 105 тыс. руб. продаю. Т.36-02-09.

Вольво-850TSR, 1996 г. вып., пробег 83 тыс. км, 250 л.с., турбонаддув, разгон до 100 км/ч. за 6.5 сек., спортивная подвеска, без аварий, диски R16, цвет красный ("Феррари"), все опции, за \$10500 продаю. Т.78-75-34., Алексей

Вольво-960, 1996 г. вып., кожаный салон, АКПП, все опции, отличное состояние, за 8,5 у.е. продаю. Возможен обмен на ВАЗ. Т.27-13-59. Т.98-77-76.

Вольво-S40 1997 г. вып., двигатель 2 литра, климат-контроль, ABS, AEB, зимняя резина, цвет - синий металлик, за 250 тыс. руб. продаю. Т.53-03-91

Вольво-S60 за \$32400 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-S80 за \$37600 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-V50, за \$31200 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-V70, за \$33700 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-ХС70 за \$49400 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-ХС90 за \$61900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

ГАЗ



ГАЗ-14, "Чайка", 1982 г. вып., АКПП, салон светлая кожа, все родное, кондиционер, срочно, за разумную цену продаю. Т.75-66-51, Т.8-903-383-97-36

ГАЗ-21, 1963 г. вып., цвет бежевый, в нормальном состоянии, не гнилой, газобаллонное оборудование, за 30 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.41-21-26, Т.36-14-61 Николай Петрович

ГАЗ-24 1982 г. вып., цвет белый, требуется мелкий ремонт кузова, за 20 тыс. руб. продаю. Т.36-13-53.

ГАЗ-24, 1979 г. вып., в хорошем состоянии, за 20 тыс. руб. продаю. Т.36-61-59.

ГАЗ-24, 1974 г. вып., газ/бензин 76, кузов и двигатель 1992 г., кап. ремонт 2003 г., недорого продаю. Т.79-85-23.

ГАЗ-24, 1976 г. вып., цвет голубой, на ходу, + запасные крылья, "автогражданка", тех.осмотр, за 10 тыс. руб. продаю. Т.56-97-94.

ГАЗ-2401 1982 г. вып., цвет белый, требуется ремонт кузова, велюровый салон, капитальный ремонт кузова в 2003 г., по договорной цене продаю. Т.95-71-82. после 18 ч, Т.95-66-94. с 9 до 17 ч, Александр

ГАЗ-2401, 1992 г. вып., цвет белый, в хорошем состоянии, музыка, + зап.части, за 25 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.43-84-98.

ГАЗ-2402, 1988 г. вып., цвет белый, 7-местн., в хорошем состоянии, за 40 тыс. руб. продаю. Т.95-79-04, после 19 ч.

ГАЗ-2410 1990 г. вып., цвет бежевый, по договорной цене продаю. Т.33-23-17. после 16 ч

ГАЗ-2410, 1982 г. вып., цвет серо-голубой, по договорной цене продаю. Т.79-10-65., с 18 до 22 ч.

ГАЗ-2410, 1990 г. вып., в хорошем состоянии, за 65 тыс. руб., торг, продаю. Т.58-11-25

ГАЗ-3102 1997 г. вып., цвет черный, двигатель 406 инжекторный, литые диски, электроподъемники, закрашена, антикор, новая резина, по договорной цене продаю. Т.71-97-61

ГАЗ-3102 2000 г. вып., двигатель 402, цвет черный, хорошее состояние, по договорной цене продаю. Т.44-04-40

ГАЗ-3102, 1995 г. вып., цвет черный, двигатель Форд-Скорпио, АКПП, по договорной цене продаю. Т.36-52-57.

ГАЗ-3102, 1998 г. вып., представительского класса, цвет "мурена", двигатель 402, 5-ступ. КПП, бензин 92, пробег 80 тыс. км, сигнализация, центральный замок, подкрылки, тонировка, музыка, салон велюр, за 98 тыс. руб., торг, продаю. Т.56-04-62.

ГАЗ-31029 1994 г. вып., цвет белый, двигатель 4021, за 40 тыс. руб. продаю. Т.54-52-32, после 18 ч

ГАЗ-31029, 1989 г. вып., цвет серый, двигатель -402 (без номера), кузов без номера, кап.ремонт двигателя в 2003 г., сигнализация, требуется косметический ремонт, за 25 тыс. руб. продаю. Т.44-16-26.

ГАЗ-31029, 1993 г. вып., цвет черный, 5-ступ. пепчатая коробка передач, сигнализация, литые диски, центральный замок, передняя облицовка и капот от -3110, в хорошем состоянии, за 40 тыс. руб. продаю или меняю на иномарку. Т.64-78-38

ГАЗ-31029. Волга, 1996 г. вып., цвет черный, хорошее состояние, музыка, новая резина, продаю. Т.45-02-26.

ГАЗ-3110 2002 г. вып., цвет белый, двигатель 406 инжекторный, полная комплектация, за 150 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.73-47-24

ГАЗ-3110 в эксплуатации с 1998 г., в отличном техническом состоянии, цвет серый, га, бензин А-76, центральный замок, сигнализация, электростеклоподъемники, велюровый салон, текстиль, за 93 тыс. руб. (без газового оборудования за 88 тыс. руб.) продаю. Т.55-25-60

ГАЗ-3110 "Волга" 2000 г. вып., в хорошем состоянии: дв. 406, пробег 48 тыс. км, цв. ярко-белый, спойлер, тонировка заводская, эл. стеклоподъемники, велюр, чехлы, сигнализация, музыка, амортизаторы "Моноро", антикорроз. обр. фаркоп, оборудование "Бош", за 110 тыс. руб. продаю. Т.96-67-44

ГАЗ-3110, ноябрь 1998 г. вып., цвет белый, хорошее состояние, новая резина, ходовая часть, музыка, сигнализация, центральный замок, за 85 тыс. руб. продаю. Т.8-917-207-17-10

ГАЗ-3110, декабрь 2001 г. вып., двигатель 406, пробег 33 тыс. км, тонировка, литые диски, за 155 тыс. руб., торг, продаю. Т.32-62-27, после 21 ч.

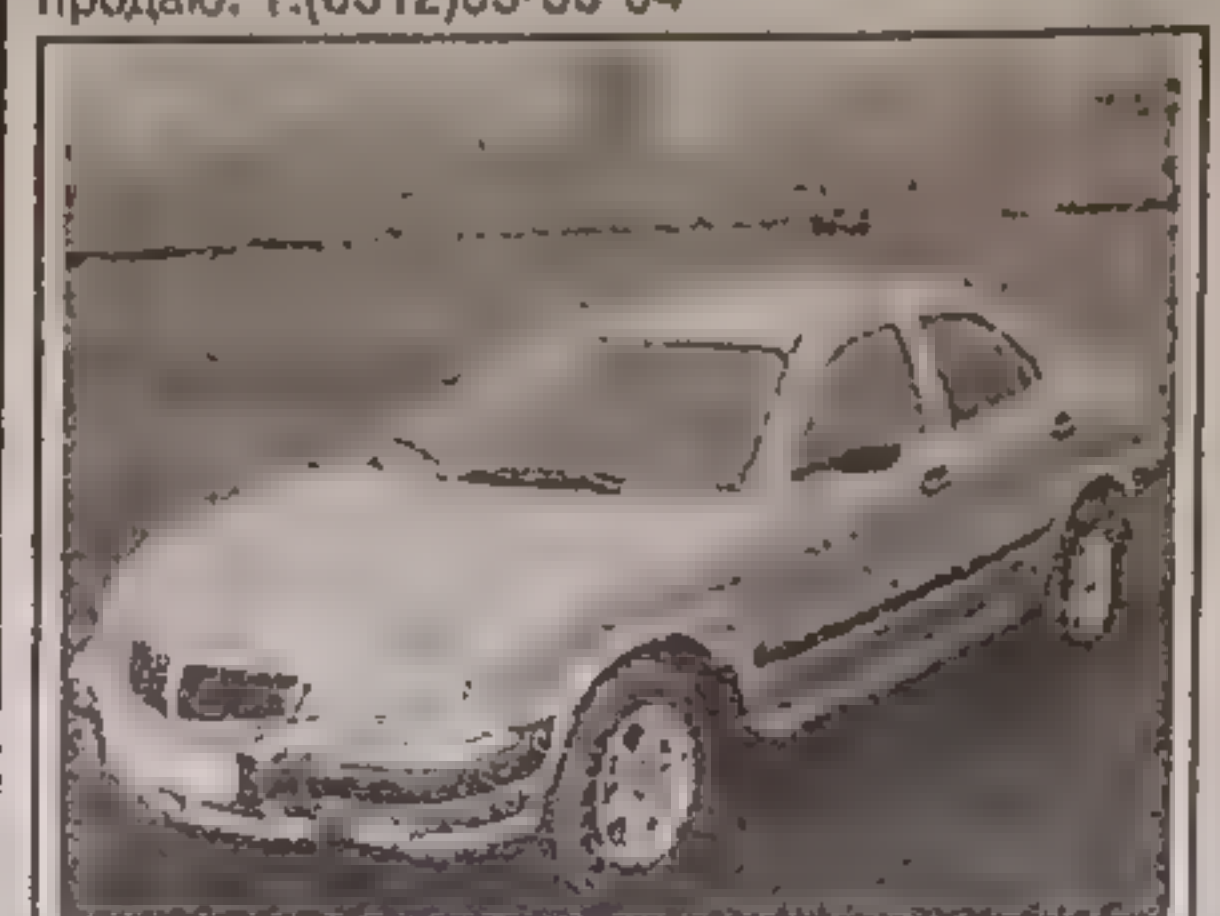
ГАЗ-3110, 2002 г. вып., цвет белый, двигатель 406 инжектор, ГУР, пробег 23,5 тыс. км, музыка, отличное состояние, продаю. Т.38-70-81.

ГАЗ-3110, 1998 г. вып., цвет черный, двигатель 402, активатор, сигнализация, без зимнего пробега, 63 тыс. км, за 80 тыс. руб. продаю. Т.56-07-54.

ГАЗ-3110, 1998 г. вып., цвет черный, мовиль, чехлы, центральный замок, музыка, хорошее состояние, за 70 тыс. руб. продаю. Т.42-49-64

ГАЗ-3110, 1998 г. эксплуатации, в отличном состоянии, бензин АИ-76, газовое оборудование, сигнализация, центральный замок, стеклоподъемники, велюровый салон, текстиль, за 95 тыс. руб. (без газового оборудования за 88 тыс.руб.) продаю. Т.55-25-69

ГАЗ-31105, 2004 г. вып., цвет металлик, без пробега, эл. зеркала, ц. замок, диски недорого продаю. Т.(8312)63-33-64



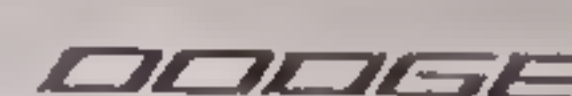
830650 ГАЗ-31113

"Волга", 2002 г. вып., цвет серебристый металлик, двигатель 2.5 л, 150 л.с., климат-контроль, ГУР, ABS, аудиосистема, полный электропакет, тонировка в массе, резина "Мишлен", в отличном состоянии, за 380 тыс. руб. продаю. Т.8-902-377-95-16

ГАЗ-3307, 1993 г. вып., будка утепленная, газ/бензин, за 65 тыс. руб. продаю. Т.46-37-49

Победа М-20 на ходу, по договорной цене продаю. Адрес: МАЛОДИНАМОВСКИЙ ПР-Д 31.

Додж



Додж, минивен, 1995 г. вып., весь электропакет, продаю или меняю на автомобиль японского производства 1997 г. вып. Т.44-63-40.

Дэу



Дэу-Нексия, 1997 г. вып., идеальное состояние, кондиционер, ГУР, музыка, электропакет, диски, цвет зеленый, продаю. Т.38-97-71, Оксана

Дэу-Нексия, 1997 г. вып., цвет черный, музыка, сигнализация, центральный замок, литые диски, за 118 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.20-26-10.

Дэу-Нексия, 2000 г. эксл., цвет зеленый, пробег 72 тыс. км, за 150 тыс. руб. продаю. Т.20-08-04

Дэу-Нексия, 1996 г. вып., двигатель 1.5 л, центральный замок, сигнализация, электропакет, за 110 тыс. руб. продаю. Т.48-39-70., Андрей

Дэу-Нексия, 2002 г. вып., цвет серебристо-перламутровый, пробег 30 тыс. км, кондиционер, ГУР, электропакет, отличное состояние, за 226 тыс. руб. продаю. Т.53-37-25.

Дэу-Нубира, 1998 г. вып., Корея, 60 тыс. км, универсал, цвет темно-синий металлик, ГУР, кондиционер, электропакет, тонировка, без пробега по СНГ, продаю. Т.36-48-62. Т.31-41-31

Дэу-Тико, 1998 г. вып., цвет серебристый металлик, музыка, сигнализация, тонировка, отличное состояние, за 90 тыс. руб., торг, продаю. Т.68-35-96, Т.52-46-39

Киа



Киа-Маджентис 2001 г. вып., цвет - "серебро", двигатель 2,5 литра, автоматическая коробка передач, типтроник, климат-контроль, полный электропакет, за 15,3 тыс.у.е. продаю. Возможен торг, обмен. Т.59-02-39

Мазда



МАЗДА 6-18L за \$23550 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

МАЗДА 6-20L за \$25550 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

МАЗДА 6-23L за \$29600 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

МАЗДА-3, 2 л, седан, за \$23000 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

МАЗДА-3, 1.6 л, хэтчбек, за \$18200 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

МАЗДА-3, 2 л, хэтчбек, за \$23200 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Мазда-323, 1988 г. вып., цвет белый, правый руль, кондиционер, центральный замок, сигнализация, музыка, в хорошем состоянии, за 75 тыс. руб. продаю. Т.32-93-81.



1212185 Mazda-323F

1998 г. вып., цвет темно-синий, пробег 95 тыс. км, двигатель 1,5 л, 16-клапанный, ABS, ГУР, кондиционер, интер-фейс, сиденья SPARCO, спорт. подвеска, сигнализация, центральный замок, музыка CD, VIP-сигнал с разрешением за 285 тыс. руб. продаю. Торг. Т.77-91-11



608337 Mazda-Deimo

(микровен), ноябрь 1998 г. вып., цвет серебристый металлик, без пробега по РФ, двигатель 1,3 л, 85 л.с., расход 6 л/100 км, правый ГУР, АКПП, 5-дверный, кондиционер, полный электропакет, азбег, хрусталь, лыжи, магнитофон, литые диски с резиной, за \$6,8 тыс. продаю. Торг. Обмен. Т.(8412)64-59-36, 8-902-206-07-06

Белгород...Брест...Брянск...Витебск...Владикавказ...Владимир...Волгоград...Вологда...Гомель...Гродно...Екатеринбург...Иваново...Ижевск...Йошкар-Ола... 19-24.07.04

МЫ ВМЕСТЕ

ПУБЛИКУЕТСЯ В ГОРОДАХ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ РОССИИ

Из рук в руки

средства транспорта

КитКар

http://www.kitkar.nn.ru
e-mail: mik@sandy.ru
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ОАО "ГАЗ"

АВТОФУРГОНЫ

на базе шасси 3302 - 3307

• изотермические
• рефрижераторные
• хлебные

т. (8312) 28-05-97
28-25-22

**АВТО
Сервис
Центр**

• Автомобили
• Продажа
• Удлинение
• Изготовление

**ГАЗ
ГАЗЕЛЕЙ
АВТОЛАЙНОВ**



3501615

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "ФУРГОН-СЕРВИС"

Новинка! KIA, Hyundai

АВТОФУРГОНЫ

ГАЗ-3307, -08, -09, "ГАЗель", "Бычок", ЗИЛ, МАЗ, КамАЗ
Более 300 видов, в т.ч. с полимерно-порошковым покрытием любого цвета
Удлиненные "ГАЗели", "Фермер", ГАЗ-3307, -08, -09,
• Полуприцепы • Рефрижераторы • Прицепы-ГРИЛЬ • Прицепы • Автомастерские
(длина-13,6м) • Торговые прицепы • Эвакуаторы • Нестандартные

Запчасти ЗМЗ, ГАЗ, ЗИЛ

Н. Новгород, Московское шоссе, 302/2 товар сертифицирован
т.п.: 74-93-93, 74-93-74, 74-93-73, 74-93-83
www.furgon-servis.ru л/ц. ГАЗИСТЫ ДРП и ГРП. а/дм. Н.Новгорода E-mail: furgon-servis@inn.ru

• Н.Новгород (8312) 57-15-15, 53-18-18
www.avtosalon.nn.ru

ГАЗ+ тюнинг

АВТОФУРГОНЫ Спецтехника Кузова, кабины "ГАЗ" шасси-борт 3307
автосалон 10 лет на рынке всех модификаций

ЦЕНТР ГАЗ

Нижний Новгород, ул. Гордеевская, д. 7

www.centrgaz.ru

КитКар

http://www.kitkar.nn.ru
e-mail: mik@sandy.ru
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ОАО "ГАЗ"

АВТОФУРГОНЫ

на базе шасси 3302 - 3307

- изотермические
- промтоварные
- хлебные

г. Н. Новгород, пр. Гагарина, 50, т. (8312) 78-02-70, 78-94-47

ГАЗ ул. Ларина, 28, т. 28-25-20, круглосуточно
Московское ш., 298, т. 28-22-61
ул. Н. Прибоя, 20, т. 28-25-23 **ВАЗ**

Круглосуточно: т. 106-333, 106-444, 105-111

Продажа в КРЕДИТ, ЛИЗИНГ т. (8312) 28-25-24

АВТОФУРГОНЫ

"Газель", ГАЗ (-07, -08, -09), Зил, "Бычок", МАЗ, КамАЗ, ВИС, Киа
Мебельные, изотермические, рефрижераторы, прицепы, п/прицепы, эвакуаторы,
автомастерские, автолавки, гриль, удлиненные а/м ГАЗ-3307 -09 "Газель" и "Фермер"
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, 28 E-mail: furgon@kis.ru
тел.: (8312) 61-36-24, 61-36-25, 61-36-26, 61-37-13, 61-37-14

ПРОДАЖА
автомобили, автофургоны
(8312) 759600, 754343, 537388
Если Вы купите автомобиль у нас, мы компенсируем
Ваш ПРОЕЗД до Нижнего Новгорода
Если Вы купите автомобиль в другом нижегородском
автосалоне, мы выплатим Вам 500 рублей
только за ВНИМАНИЕ к нашей фирме
Русский "HUMMER" "ТИГР"
заказ - (8312) 66-55-00
(8312) 759601
автозапчасти
Дополнительная информация по телефонам фирмы 3700419

ПРОДАЖА
автомобилей

ГАЗ

любая спецтехника
автофургоны. полный тюнинг
товар сертифицирован

FORD
NISSAN
CHEVROLET-NIVA
SUZUKI
HYUNDAI

г. Нижний
Новгород
Московское шоссе, 34
(8312) 759911
ул. Айвазовского, 1-А
(8312) 791674
ул. Ларина, 13
(8312) 664505

г. Нижний Новгород (8312)
242552, 242270 **ЗАПЧАСТИ**

Авто Сервис Центр

• Автомобили **ГАЗ**

• Продажа

• Удлинение

• Изготовление

ГАЗ

ГАЗЕЛЕЙ

АВТОЛАЙНОВ

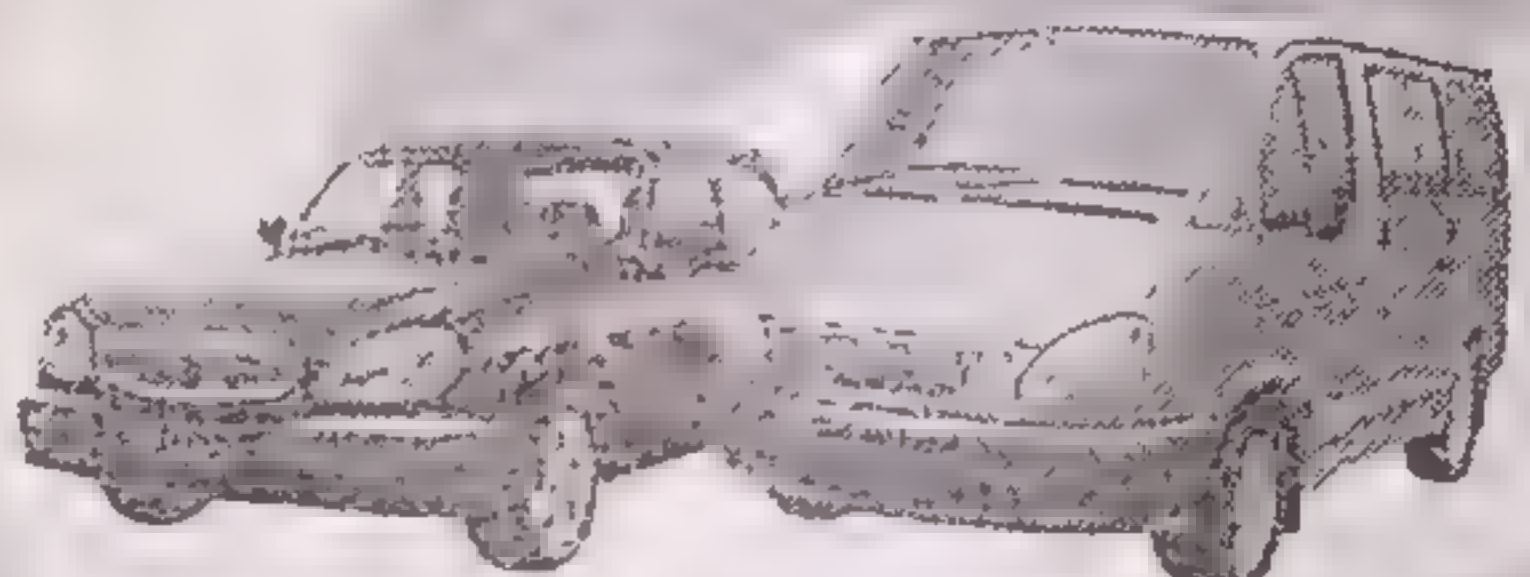
www.autobantik.ru
E-mail: asc@pbox.nnov.ru

а/м
в КРЕДИТ
12%

Н.Новгород

ул. Новикова-Прибоя, 2, т.: (8312) 57-65-29, 58-05-08
ул. Ларина, 13-А, т.: (8312) 66-66-69, 28-13-78

полный модельный ряд
автомобилей



e-mail: bor@bcn.nnov.ru

БЦР-АВТОКОМ

Производственное предприятие **Чайка & Сервис**

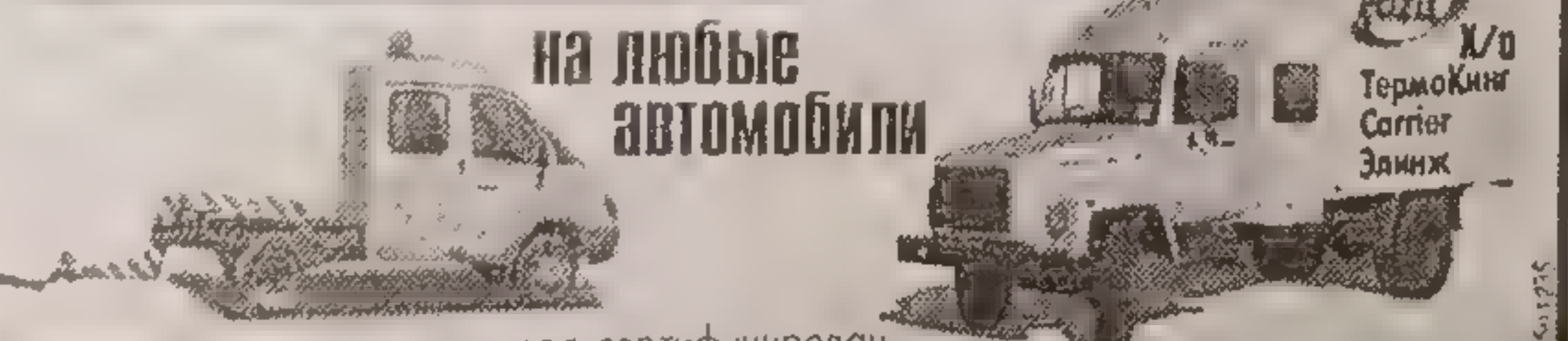
ГАЗ АВТОМОБИЛИ **АВТОФУРГОНЫ**
В Т.Ч. "Сэндвич-панель"
ДВИГАТЕЛИ **POZIS** на ГАЗ и KIA

ДИЗЕЛЬ **ЗМЗ 514** **ГИДРОМАНИПУЛЯТОРЫ**
на Газель **TOYOTA** **Amcoveba** (Италия)
ПРОДАЖА, УСТАНОВКА, ОБСЛУЖИВАНИЕ

"Газель" **УДЛИНЕННЫЕ**
"Фермер" **КЛЕПАНАЯ РАМА**

ГАЗ 3307 **СПАЛЬНИКИ** **КРЕДИТ**
ГАЗ 3309 **2-РЯДНЫЕ КАБИНЫ** **ЛИЗИНГ**

АВТОЭВАКУАТОРЫ



Н.Новгород (8312) 75-17-26, 75-17-31
Краснодар (8612) 36-82-01, 36-95-35

www.chaika-service.ru www.amcoveba.ru e-mail: sale@chaika-service.ru

г. Нижний Новгород (8312) 57-15-15, 53-18-18
www.avtosalon.nn.ru
ГАЗ+ТЮНИНГ
АВТОФУРГОНЫ Кузов, кабины ГАЗ шасси-борт 3307
СПЕЦТЕХНИКА АСБЕИ МОДИФИКАЦИИ

ЦЕНТР-ГАЗ

Нижний Новгород, ул. Гордеевская, д. 7

www.centrgaz.ru

Продажа
автомобилей ГАЗ
всех модификаций

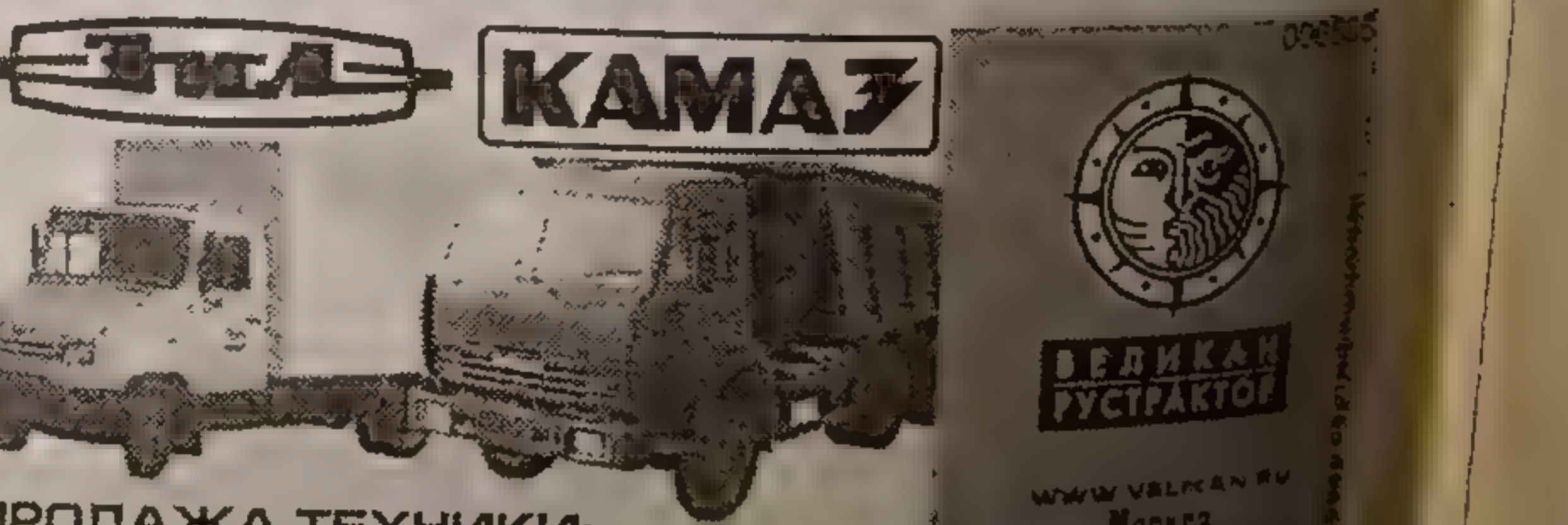


(8312) 777-999
Круглосуточно, без выходных

- ✓ Широчайшие возможности доработки автомобилей до класса "ЛЮКС"
- ✓ Автомобили ГАЗ с дизельным двигателем, полноприводные автомобили
- ✓ Эксклюзивные автомобили
- ✓ Автомобили ВАЗ, ПАЗ

В ПОДАРОК - НА ВЫБОР:
АНТИКОР, ПОДКРЫЛКИ,
ТОНИРОВАННЫЕ СТЕКЛА,
ЦЕНТР. ЗАМОК, АВТОМАГНИТОЛА.
КАЖДОМУ 7 ПОКУПАТЕЛЮ - СЮРПРИЗ!!!
КАЖДОМУ 9 ПОКУПАТЕЛЮ - СОТОВЫЙ ТЕЛЕФОН!

ОБМЕН **ЗАПЧАСТИ**
Кузова Кабины
ГАЗ, ЗМЗ, ЗКС Поршни 408 дв Двигатели
Поршни 408 дв Двигатели
(8312) 77-03-55, 75-90-73



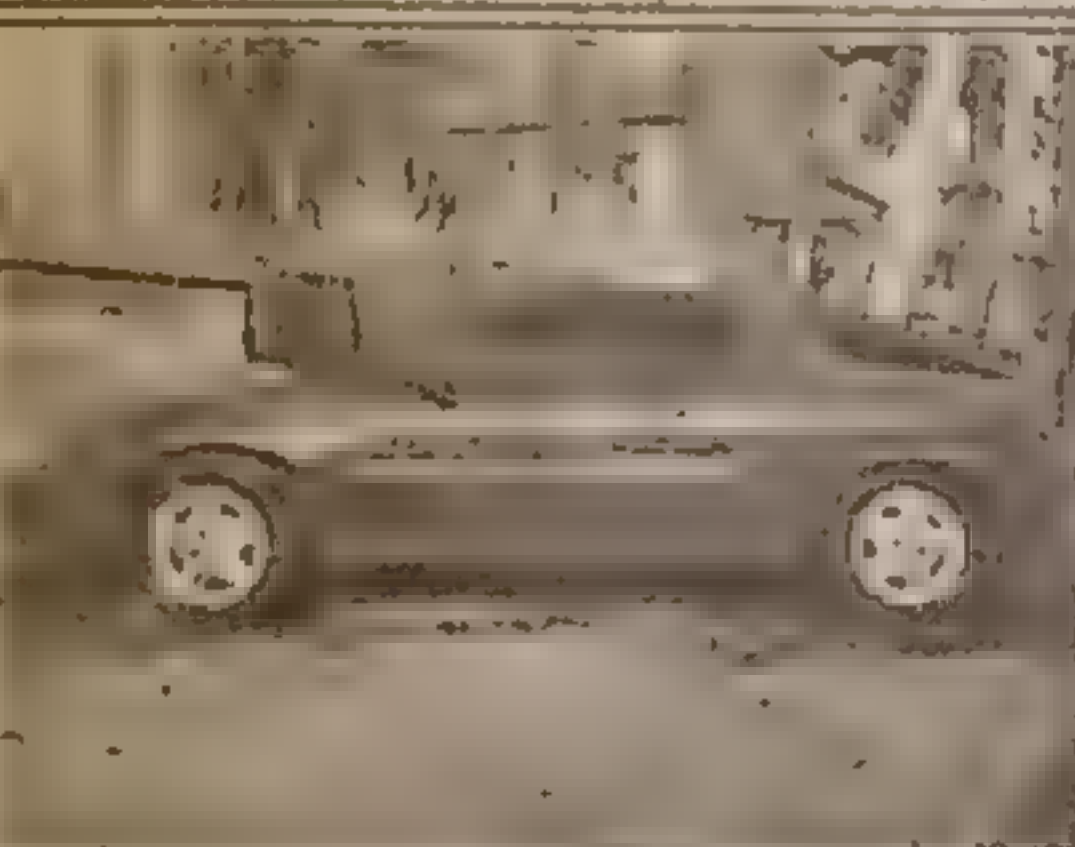
ПРОДАЖА ТЕХНИКИ:
тел.: (095) 181-26-68, (095) 188-58-00
СПЕЦТЕХНИКА, ФУРГОНЫ
САМОСВАЛЫ, ПРИЦЕПЫ, КРАНЫ, БЕТОНОСМЕСИТЕЛИ

Нальчик... Н.Новгород... В.Новгород... Обнинск... Орел... Оренбург... Пенза... Пермь... Петрозаводск... Ростов-на-Дону... Рязань... Самара... С.Петербург... Саранск... 1

19 июля 2004 г.

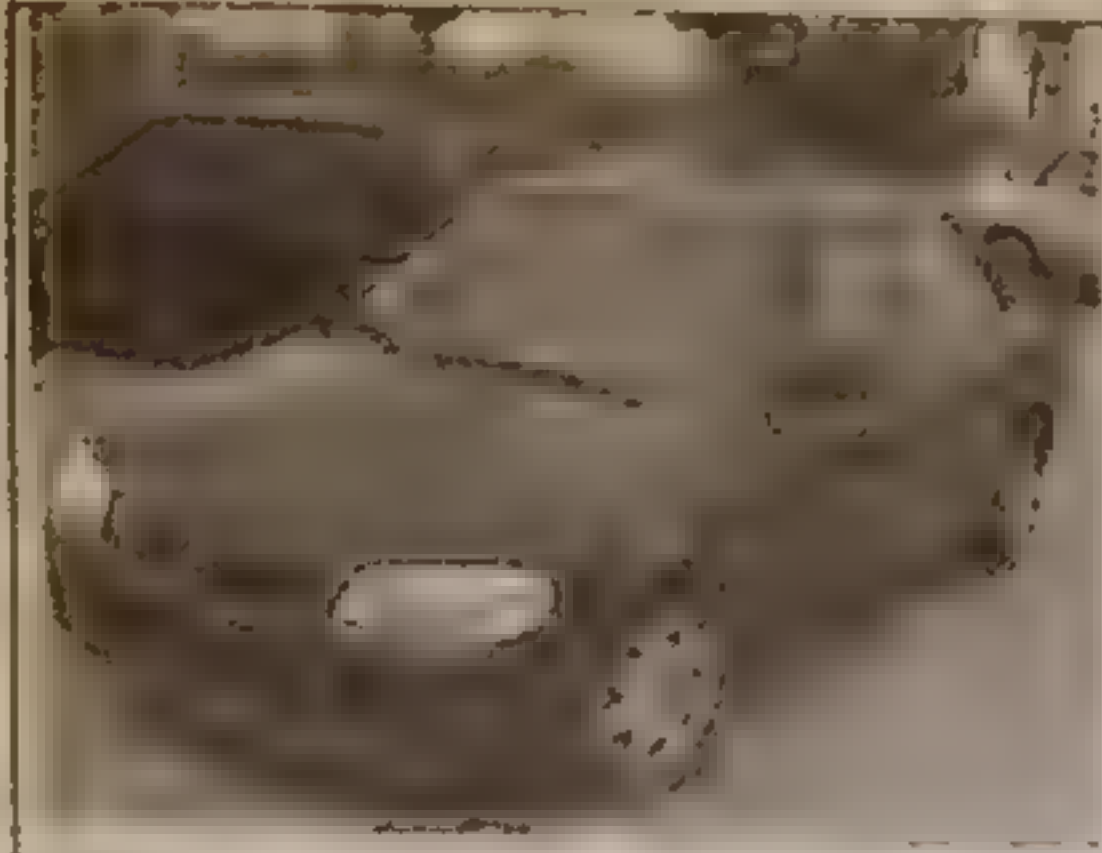


Мазда-323F, 1995 г. вып., цвет темно-синий металлик, пробег 130 тыс. км, двигатель 1.6 л, 107 л.с, вебасто, кондиционер, ABS, 1 подушка безопасности, иммобилайзер, сигнализация, музыка, CD, усилитель, сабвуфер, электропакет, за 250 тыс. руб. продаю. Т.49-65-83, TE45-79-80



Мазда-Прессо, 1993 г. вып., цвет ярко-красный, правый ГУР, 6 цилиндров, V-1.8 л, полный электропакет, электролюк, кондиционер, кожаный салон, музыкальный центр, литые диски, 4-местный, эксклюзивная модель, продаю. Т.8-903-333-38-13 в г. Тольятти.

Мазда-Демео, 1998 г. вып., цвет серый, без пробега по РФ, 85 л.с., расход 6 л/100 км, АКПП, 5-дверный, полный электропакет, магнитофон, литые диски, за \$6,8 тыс. продаю. Т. (8412) 64-59-36.



Мазда-Протеже, 1999 г. вып., цвет темно-зеленый, двигатель 1.5 литра, 16 клапанов, полный электропакет, гидроусилитель руля, ABS, кондиционер, 2 подушки безопасности, круиз-контроль, автоматическая коробка передач, музыка CD + кассеты, в отличном состоянии, 20 дней из США за 310500 руб. продаю. Возможен торг! Т.53-37-25

Мазда-Фамилия, 1999 г. вып., правый руль, 4 WD, за 195 тыс. руб. продаю Т.78-31-49., Т.94-50-74
МАЗДА-6 1.6 л, седан, за \$18100 продаю Т.22-31-93., Т.97-58-80

Мазда-626 1993 г. вып., цвет красный, ABS, гидроусилитель руля, центральный замок, электростеклоподъемники, за 183 тыс. руб. продаю. Т.41-92-97

Мазда-323-Фамилия, 1998 г. вып., цвет синий, двигатель 1.5 литра, 110 л.с., кондиционер, электропакет, АКПП, гидроусилитель руля, пробег 112 тыс. руб. (без пробега по РФ), за 215 тыс. руб. продаю. Т.52-28-79 или Т.40-21-40

Мазда-626 GF октябрь 1997 г. вып., двигатель 2 литра, за 318 тыс. руб. продаю. Т.78-21-40, Т.8-927-626-49-61

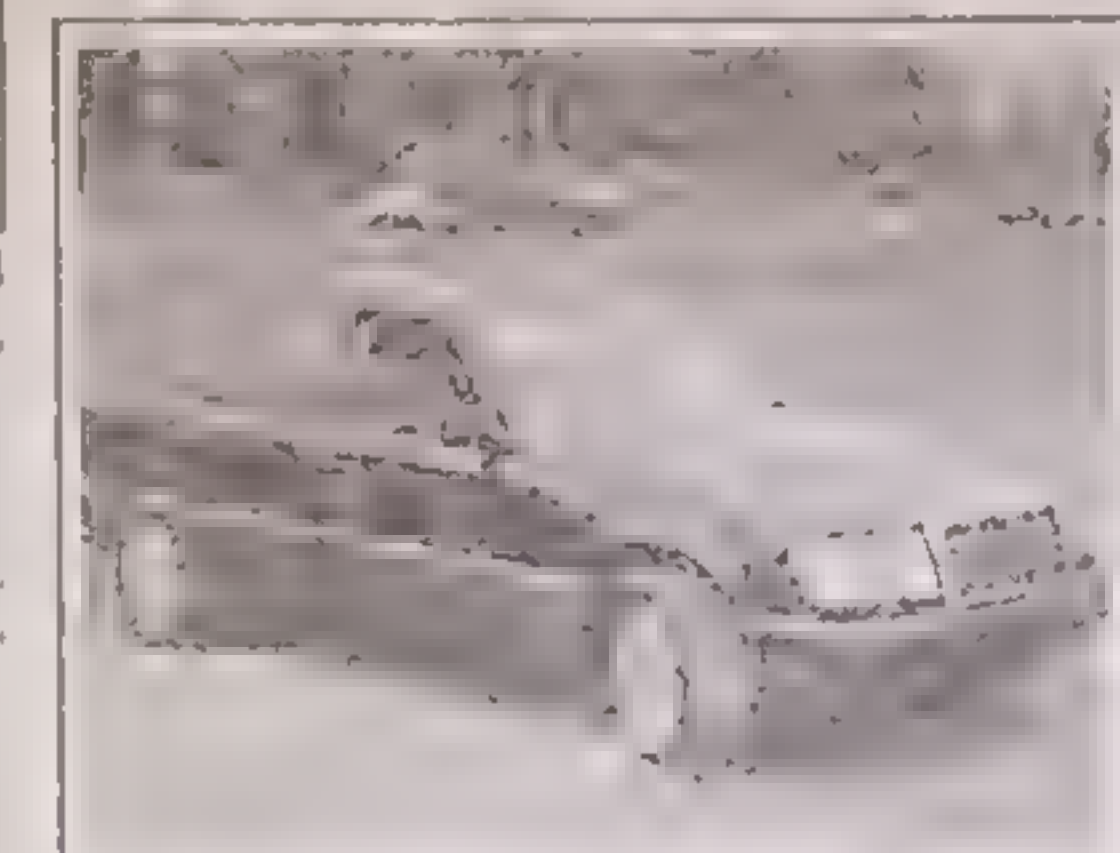
Мерседес

Мерседес 280, 1992 г/в, 2,8, АКПП, цвет белый, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 9500 долл., продаю. Т.8-902-216-61-61

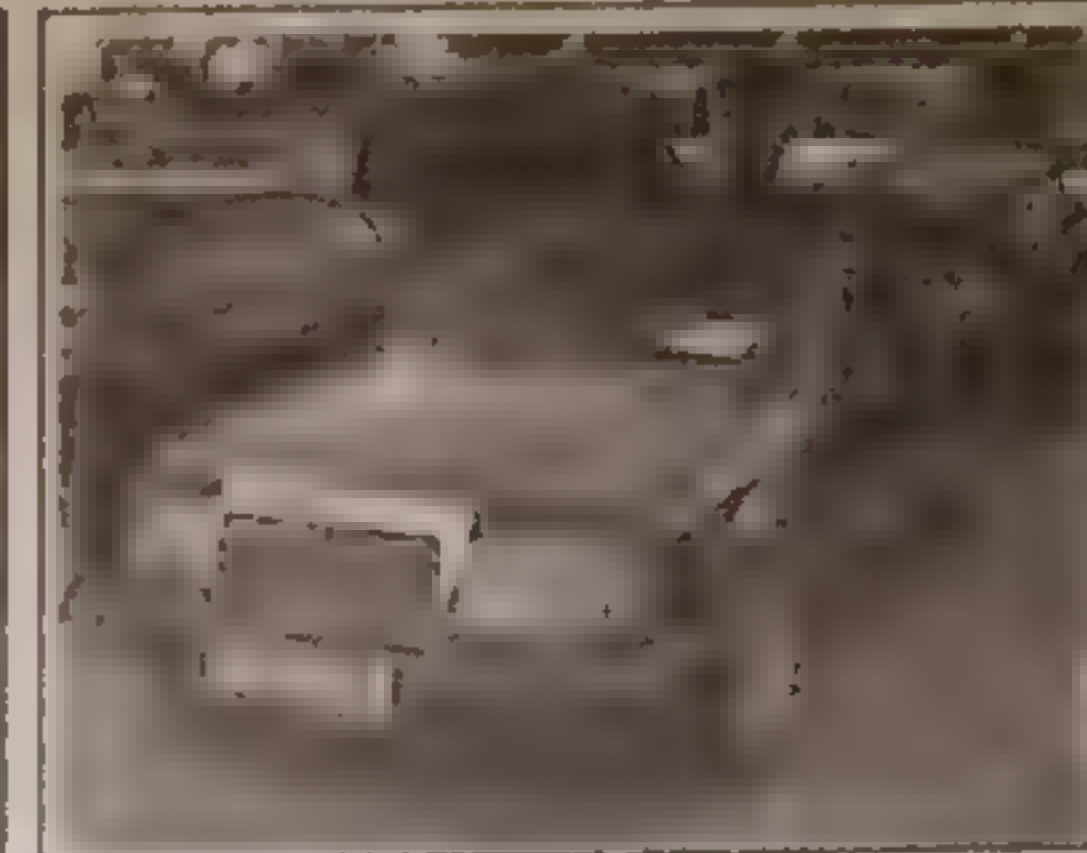
Мерседес 240E, модель 1999 г/в, классик, растаможен по РФ, тип-треник, климат-контроль, цвет синий замлеон металлик, диски, полный электропакет, новый ключ, пробег 84 тыс. км, из Германии, в отличном состоянии, находится в Калининграде, за 20900 долл. продаю Т. (0112) 44-34-84, Т.8-911-450-31-80

Мерседес S300TD, 1996 г/в, растаможен на ГИДРО, цвет серебристый, цвет серый металлик, продаю. Т. (0112) 75-40-16, Т.8-902-238-74-77, в Калининграде

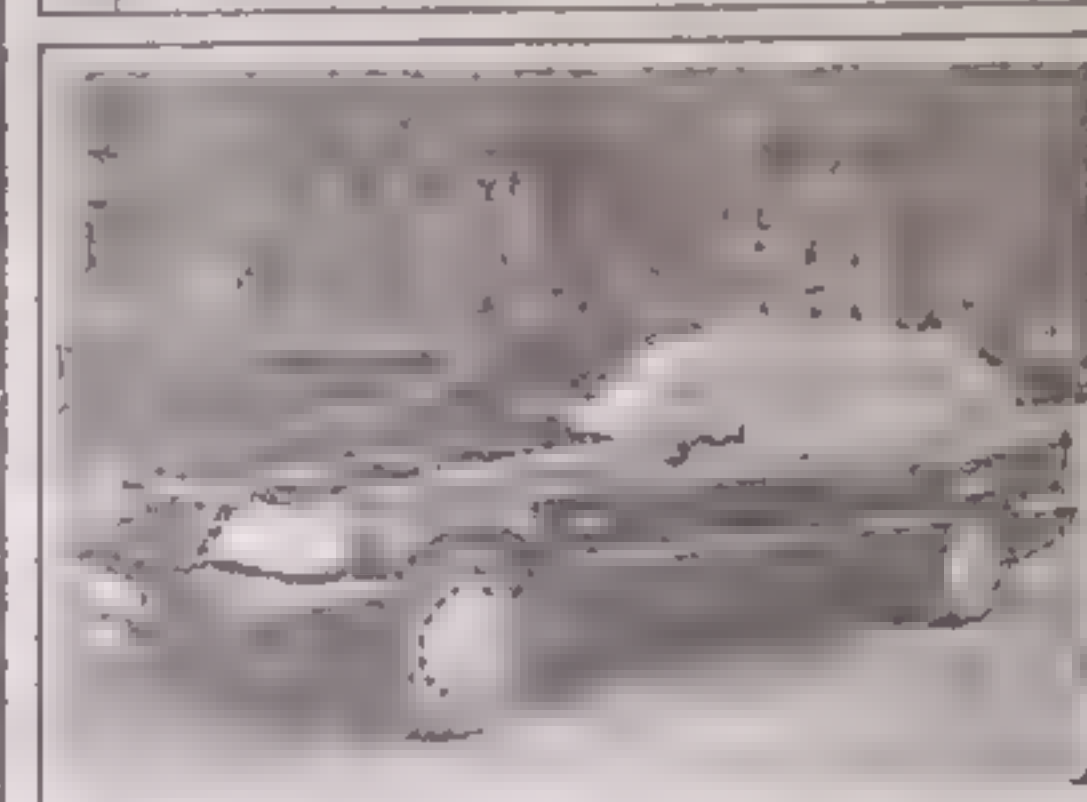
Мерседес 5600, 1994 г/в, цвет серебристый, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 27000 долл. продаю. Т.8-902-216-61-61



Мерседес-260E, 1990 г. вып., цвет черный металлик, пробег 270 тыс. км, двигатель 2.6 л, ГУР, электростеклоподъемники, эл зеркала, эл люк, ABS, мфт сидений, музыка, сигнализация, литые диски, тонировка, отличное состояние, за 8300 у.е. продаю. Возможен обмен Т. (23) 73-16-24, Т.8-917-215 27-35



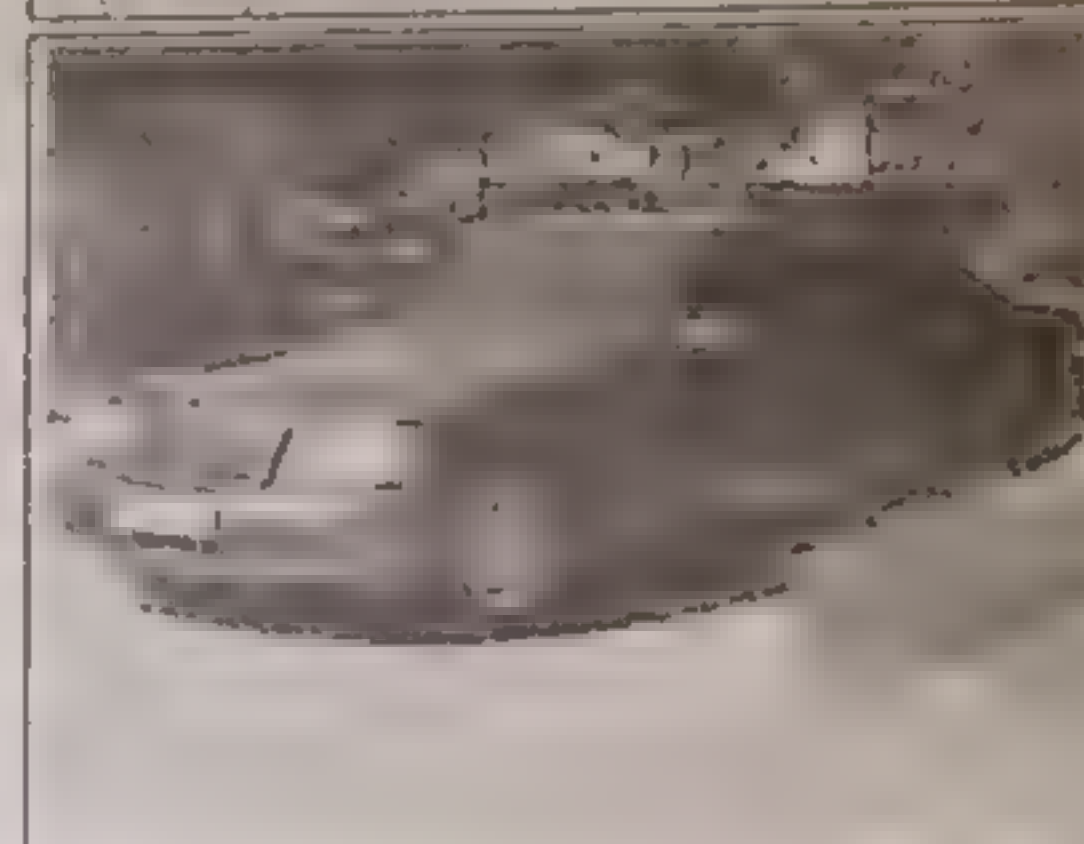
Мерседес-300CE кабриолет, 1993 г. вып., 3 года без эксплуатации, климат-контроль, круиз-контроль, автоматическая коробка передач, кожаный салон, двигатель 3,2 литра, музыка, за 240 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.40-92-69



Мерседес-S 140/500, 1998 г. вып., цвет темно-синий, пробег 89 тыс. км, по РФ - 6 тыс. км, удлиненный, кожа, люк, тонировка, климат, подогрев, парк-треник, за 31 тыс. у.е. продаю. Т. (8482) 78-95-88



Мерседес-S220/320L, 1999 г. вып., цвет серебристый металлик, кожаный салон, ксенон, телефон, тонировка, климат-контроль, обогрев, пробег 94 тыс. км, зимняя резина, из Германии, за 41 тыс. у.е. продаю Т. (8482) 78-95-88



Мерседес-W140/5500 Long, декабрь 1995 г. вып., цвет черный, кожаный салон, сервопривод всех сидений, полная комплектация, обслуживание у официального дилера, отличное состояние, пробег 200 тыс. км, за 600 тыс. руб. продаю. Т. (8482) 78-56-00

Мерседес-Бенц E240 Элеганс, 1999 г. вып., цвет темно-синий, за \$ 24000 продаю. Т.59-00-19. сор.

Мерседес-Бенц, 1990 г. вып., двигатель 2.6 л, ABS, гидроусилитель руля, кондиционер, электропакет, за 1.0 тыс. у.е. продаю. Т. (0112) 44-34-84, Т.8-911-450-31-80

Мерседес-Бенц, модель 1.4 1.227, цвет белый, двигатель 1.4 л, 16 клапанов, полный электропакет, сигнализация, музыка, за 2.0 тыс. руб. продаю. Т. (0112) 44-34-84, Т.8-911-450-31-80

Мерседес-Бенц-280SE, 1995 г. вып., цвет серебристый, двигатель 2.8 л, ABS, гидроусилитель руля, кондиционер, электропакет, за 1.0 тыс. у.е. продаю. Т. (0112) 44-34-84, Т.8-911-450-31-80



Мерседес-Бенц-C180, (W202) 1994-1995 г. вып., цвет черный, пробег 180 тыс. км, двигатель 1.8 л, 122 л.с., электролюк, электрозеркала, магнитола CD, сигнализация, ГУР, ABS, отличное состояние, за 315 тыс. руб., торг, продаю. Т.8-905-348-03-00, в Ульяновске

Мерседес-Вито 1996 г. вып., двигатель 2.3 литра, полный электропакет, салон-трансформер, цвет зеленый, за 16,2 тыс. евро продаю. Т.53-74-95

Мерседес S500, 1999 г/в, пробег 122 тыс. км, черный, кожа, навигация, телефон, сигнализация, парктроник, эл. люк, ксенон, омыватель фар, датчик дождя, эл. шторка, подогрев сидений, память, вентиляция, CD чейнджер, акустика BOSE, без пробега по РФ, растаможен по РФ, продаю. Т. (0112) 33-15-72, Т.8-902-239-92-94

КавМинВоды... Казань... Калининград... Калуга... Киров... Кострома... Краснодар... Курск... Липецк... Маснигорск... Минск... Могилев... Москва... Наб Челны...

Автомобили ГАЗ
официальный дилер
в т.ч. ДИЗЕЛЬ
(8312) 40-32-22, 40-92-27
СПЕЦТЕХНИКА
удлиненные «ГАЗели»
фургоны, вахты
топливозаправщики
молоковозы, самосвалы
вакуумная КО-503В
мусоровозы КО-440
(8312) 37-72-13
35-58-51
78-32-02
Н. Новгород

ООО «ВПК МОС»
Всегда в наличии по низким ценам а/м
ГАЗ, Автофургоны
Н. Новгород, ул. Дьяконова, 1а, www.tol-nn.narod.ru
установка доп. оборудования
Соболь 10 мест, 6 мест «люкс»
Т. (8312) 139-137
т./ф. (8312) 98-03-71

ПРОИЗВОДСТВО УСТАНОВКА ГАРАНТИЯ
www.pingoauto.ru
Весь модельный ряд

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ОАО ГАЗ
фирма «СИЕС»
АВТОМОБИЛИ МАРКИ **ГАЗ**
ВЕСЬ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД
Автофургоны
Установка дополнительного оборудования
Н.Новгород, Автозавод, Южное шоссе, 2-Г
Тел.: (8312) 55-68-20, 55-68-30, 55-68-40, 56-37-90
E-mail: sies@rol.ru www.siesauto.ru

Любые автомобили ГАЗ
Любая Коммунальная и другая
СПЕЦТЕХНИКА, Автофургоны
производство и продажа удлиненных а/м «ГАЗель» и «Фермер», автобусы САРЗ (КАВЗ)
Автолайн 13,15,20 мест
Тел.: 41 93 77; 75 49 59
«ЛЮКС»

ПРЕДПРИЯТИЕ ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЦЕНТРАЛСТЕХМАШ
Более 150 в наличии, изготовление любых на заказ
ФУРГОНЫ • АВТОЛАВКИ • ПРИЦЕПЫ
ЗИЛ, ГАЗ 3307/09/09, ИЖ ВИС, МАЗ, КАМАЗ
УДЛИНЕННЫЕ ГАЗЕЛИ, «ФЕРМЕР», 4X4, БЫЧОК
ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ, ЭВАКУАТОРЫ, ГИДРОБОРТ, ВАХТА, ПОЛИПРИЦЕПЫ
ул. Люблинская д.72 (095) 352-6855 • 351-0114 • 352-6865
РАСПРОДАЖА ДЕШЕВЫХ ФУРГОНОВ

www.kaskad-ms.ru
ЗИЛ БЫЧОК ГАЗЕЛЬ, КАМАЗ
в том числе укл. 4,5-5,3 м.
АВТОФУРГОНЫ
АВТОМАГАЗИНЫ
Москва, Варшавское ш., 127
Товар сертифицирован
Гос. лицензия №040202 центр лиценз. в сфере потреб. рынка услуг
(095) 744-0029 (многокан.), 315-7204, 315-7244

Тол
(095) • 258-25-29
• ВСЕ МОДЕЛИ
• АВТОФУРГОНЫ
• РЕФРИЖЕРАТОРЫ
009987
АКС АВТО
оплате услуг посредников

Грузовые иномарки из Европы и Японии
ЛИЗИНГ КРЕДИТ
ЗИЛ МАЗ ГАЗ
THERMO KING CARRIER мебельные, изотермические, рефрижераторы, автомастерские, автомагазины, нахтовки
Ул. Шосейная, 2А стр. 3 www.kaskad-ms.ru
(095) 502-4525; 502-4581
354-5800 354-6434 234-7181
Ул. Байкальская, д.8
(095) 799-9390 (многокан.)
462-0450 462-2838 462-2839

37-72-13
35-58-51
78-32-02
Н.Новгород

фургоны, вахты
топливозаправщики
молоковозы, самосвалы
вакуумная КО-503В
мусоровозы КО-440

ООО "ВИКМОС"
Всегда в наличии по низким ценам а/м
ГАЗ, АВТОФУРГОНЫ
Н. Новгород, ул. Дьяконова, 7а, www.vikmos-nn.ru
- установка доп. оборудования
- Соболь 10 мест, 6 мест "люкс"
Т. (8312) 139-137
т./ф. (8312) 98-03-71

ПРОИЗВОДСТВО УСТАНОВКА ГАРАНТИЯ
www.pingoauto.ru

Весь модельный ряд
ГАЗ
ВСЕГДА В НАЛИЧИИ!

АВТОФУРГОНЫ,
в т.ч. ИЖ, ЗИЛ,
МАЗ, КАМАЗ
РЕФРИЖЕРАТОРЫ
АВТОЦИСТЕРНЫ
ГИДРОБОРТА
ПОЛУПРИЦЕПЫ
УДЛИНЕННЫЕ
ГАЗеяи

ООО ПИНГО-АВТО г. Н.Новгород, т. (8312) 70-86-86

АВТОМОБИЛИ ВСЕХ МОДИФИКАЦИЙ
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР
Дизель 3309
Н.Новгород
Юж. шоссе, 35

Горьковского
АВТО
Завода
т. (8312) 55-17-40
т/ф 55-69-65

Удлиненные
газели
Торговый центр ГАЗ
левое крыло, 2 этаж

РЕФРИЖЕРАТОРЫ
ГАЗ • ЗИЛ
МАЗ • КАМАЗ • ПОЛУПРИЦЕПЫ

АВТОФУРГОНЫ
ГРУЗОВЫЕ АВТОМОБИЛИ
СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНИКА

ХОЛОДИЛЬНО-ОТОПИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ "THERMO KING"
МИР АВТОТЕХНИКИ
(8462) 29-97-91, 49-08-88 (095) 755-11-70

Установка дополнительного оборудования
Н.Новгород, Автозавод, Южное шоссе, 2-Г
Тел.: (8312) 55-68-20, 55-68-30, 55-68-40, 56-37-90
E-mail: sies@rol.ru www.siesauto.ru

Любые автомобили ГАЗ
Любая Коммунальная и другая
СПЕЦТЕХНИКА, АВТОФУРГОНЫ
производство и продажа удлинен-
ных а/м "ГАЗель" и "Фермер",
автобусы САРЗ (КАВЗ)
Автолайн 13,15,20 мест
Тел.: 41 93 77; 75 49 59

"ЛЮКС"
Салон из кожи или велюра
Система климат-контроль
Двигатель TOYOTA, ЗМЗ 514
Электростеклоподъемники
Аудиосистема, сигнализация
Проживание в гостинице бесплатно
Н. Новгород, ул.Совхозная 9б
Тел.: (8312) 75 44 44; 75 38 38 Тел./факс: (8312) 75 39 39

WWW.AUTOGAZ.RU

furgon-kama@n-chelny.ru
АВТОФУРГОНЫ
НА ШАССИ
КамАЗ Бычок
газ-зил-маз
ПРИЦЕПЫ, ПОЛУПРИЦЕПЫ, ВАХТЫ НА КАМАЗ
товар сертифицирован (8552) 39-4305 т/ф.39-4499 (095) 312-4520

(095) 744-0029 (многолиний), 315-7204, 315-7244

ТИА
• ВСЕ МОДЕЛИ
• АВТОФУРГОНЫ
• РЕФРИЖЕРАТОРЫ

(095) • 258-25-29
• 556-12-12
• 556-12-13

АКС АВТО

Грузовые иномарки из Европы и Японии
ЛИЗИНГ КРЕДИТ **ФУРГОНЫ**
THERMO KING CARRIER мебельные,
Товар сертифицирован изотермические,
рефрижераторы,
автоматические
автоматические
автоматические
автоматические

ул. Шоссейная, 2А стр. 3
(095) 502-4525, 502-4581
354-5800 354-6484 234-7184

ул. Близкая, д. 6
(095) 1799-9390 (многолиний)
462-0450 462-25-39 234-71-70

ГРУЗОВЫЕ АВТОМОБИЛИ
ВСЕ МОДЕЛИ
СПЕЦТЕХНИКА
товар сертифицирован

НАШ АДРЕС: МОСКВА
ГОРЬКОВСКОЕ Ш. 2 КМ

ТЕЛЕФОНЫ:
521-5008
521-8058

006490

Москва, Дмитровское ш., 163; Ленинградское ш., 59; Волоколамское ш., 73

Мы приносим удачу

ИНТЕРМАЗ
Мощь преимуществ

ЛИЗИНГ, ГАРАНТИЯ, АВТОСТРАХОВАНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

иномарки
автокраны
автофургоны
бетоносмесители
МАЗ
ЗИЛ
коммунальная техника
погрузчики

товар сертифицирован

Ростов-на-Дону (8632) 993-704
Тольятти (8482) 404-146/147

www.avtospecnaz.ru
(095) 741-5990
(095) 785-7168
www.autocold.ru
(095) 741-5989 Запчасти
741-5987 Сервис

Саратов... Смоленск... Ставрополь... Стерлитамак... Тамбов... Тверь... Тольятти... Тула... Тюмень... Ульяновск... Уфа... Чебоксары... Челябинск... Ярославль...



Mercedes-E280, 2000 г. вып., цвет серебристый металл, зеркальная тонировка, АКПП, CD+TV+Nav, мультируль, датчик дождя, пробег 58 тыс. км, электросиденья, комплект зимней резины, за \$31000 продаю. Т.(8462)71-01-04



Mercedes-E280T, 1994 г. вып., из Германии, саратовская таможня, кондиционер, электропакет, мех. КПП, пробег 181 тыс. км., в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Возможен обмен. Т.77-02-90



Mercedes-Benz

АВТОЦЕНТР:

- Техническое обслуживание и ремонт автомобилей.
- Современный комплекс компьютерной диагностики двигателя X-431; SMP 4000.
- Современный стенд сход-развал; HOFMANN geoliner 660.
- Тормозной стенд и стенд проверки амортизаторов и люфтов подвески; HOFMANN safelane pro.
- Стенд проточки тормозных дисков без снятия со ступицы.
- Передовое оборудование по заправке кондиционеров.
- Современное шиномонтажное оборудование.
- Автомойка
- Ремонт двигателей.
- Промывка инжектора; ультразвуковая очистка форсунок.
- Кузовные и малярные работы любой сложности.
- Правка кузовов на стенде "Autogobot".
- Постоянно в наличии оригинальные запчасти, более 5000 наименований.
- Заключение договоров на гарантийное и техническое обслуживание.

АВТОСАЛОН:

- Автомобили в наличии и под заказ в сжатые сроки.
- Кредит, лизинг, обмен по системе trade-in.

Автоцентр: 443035, г. Самара, ул. Мытная, 3, тел. (8462)56427-00, 5642152
e-mail: service@mercedes-benz-samara.ru, www.mercedes-benz-samara.ru
Автосалон: 443010, г. Самара, ул. Чаплевская, 188, Т. (8462)64-24-78

Мицубиси



Mitsubishi RVR, кабриолет, в Ижевске 1994 г. вып., ДВС-2 л, 132 л. с. 4WD, электропакет, климат-контроль, кожа, кенгурин, USD 9500 продаю. Т.(3412)57-57-37

Мицубиси-RVR, 1993 г. вып., цвет зеленый, в России 2002 г., пробег 169 тыс. км, электропакет, кондиционер, дизель 2 л, литые диски, магнитола, за 210 тыс. руб. продаю Т.8-905-385-01-18

Мицубиси-Галант, 1997 г. вып., цвет серебристый металл, двигатель 2 л, механ. КПП, полный электропакет, литые диски, музыка, климат-контроль, за \$14300 продаю. Т.95-74-12

Мицубиси-Каризма, 1997 г. вып., цвет "вишневый металл", двигатель 1.6 литра, кондиционер, электропакет, в отличном состоянии только из Германии, за 285 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.75-04-64



Мицубиси-Лансер, 1998 г. вып., цвет серый металл, пробег 56 тыс. км, двигатель 1.5 л, 110 л.с., инжектор, АКПП, полноприводной, ГУР, ABS, азбег, кондиционер, 4 стеклоподъемника, эл. зеркала, центральный замок, защита днища, музыка, 4 колонки, за 210 тыс. руб. продаю. Торг. Т.(8412)59-70-49, Т.8-905-366-39-79



Мицубиси-Паджеро-GDI, август 2001 г. вып., цвет "серебро", салон-люкс кожа, 3.5 л, электропакет, климат-контроль, МКПП, пробег 85000 км, в отличном состоянии, срочно, за 35000 у.е. США, продаю. Т.8-927-800-26-26 в любое время

Мицубиси-Сигма, 1992 г. вып., цвет серебристый, за 170 тыс. руб. продаю. Т.70-42-25
Мицубиси-Эклипс спорт-купе, 1998 г. вып., двигатель 2 литра, автоматическая коробка передач, люк, кожаный салон, круиз-контроль, цвет белый, за 14,5 тыс. у.е. продаю. Т.8-903-386-03-33

Мицубиси-Паджеро, 1988 г. вып., 2,5 л, дизель, 5-дверный, левый руль, хорошее состояние, можно с комплектом зимней резины на дисках, по договорной цене продаю. Срочно. Т.69-54-82, Т.8-917-201-29-77

Мицубиси-Диамант, 1996 г. вып., полноприводный, цвет серебристый металл, есть все, за 12,2 тыс. у.е. продаю. Возможен обмен на недвижимость или ВАЗ. Т.38-77-74

Москвич

Москвич-2137, 1983 г. вып., цвет желтый, с документами, в России с 1993 г., двигатель -412, можно на запчасти, недорого продаю. Т.90-59-61. сот

Москвич-2140 1981 г. вып., цвет белый, на ходу, + запчасти, за 8 тыс. руб. продаю. Т.48-30-01

Москвич-2140 1979 г. вып., цвет - "коррида", в хорошем техническом состоянии, недорого продаю. Т.8-917-207-47-35, Т.54-58-66 после 19 ч

Москвич-2140, 1986 г. вып., люкс, цвет рыжий, хорошее состояние, музыка, за 16 тыс. руб., торг, продаю. Т.8-927-623-96-97, Т.8-927-229-53-77

Москвич-2140, "люкс", 1986 г. вып., цвет песочный, бензин АИ-76, в хорошем состоянии, за 21 тыс. руб. продаю. Т.72-69-39. с 9 до 22 ч.; адрес: Молочка р-н маг. "Красенький", пр-д Меховражний, д. 2, кв. 1

Москвич-2140, 1980 г. вып., цвет оранжевый, в хорошем состоянии, недорого срочно, продаю. Торг. Т.45-66-79

Москвич-2140, 1986 г. вып., в хорошем состоянии, продаю. Т.31-18-54

Москвич-2141 1993 г. вып., цвет - "вишня", двигатель 1500 куб.см, негиллой, сигнализация, газовые стойки, + зимняя резина, за 32 тыс. руб. продаю. Т.79-87-19

Москвич-2141, 1991 г. вып., цвет белый, на ходу, за 10 тыс. руб. продаю. Т.23-23-11

Москвич-2141, 1993 г. вып., цвет белый, негиллой, некрашен, двигатель 1500 гашише, стойки, сигнализация, + зимняя резина, за 32 тыс. руб. продаю. Т.79-87-19

Москвич-2141, 1990 г. вып., цвет синий, двигатель -06, кап.ремонт кузова в 2004 г. за 25 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.45-10-02 после 18 ч.

Москвич-2141: КПП, 6/у. в хорошем состоянии, за 2,5 тыс. руб. продаю. Торг. Т.43-15-2 после 19 ч.

Москвич-2141: 1996 г. вып., цвет синий, отличное состояние, двигатель 1700, продаю. Т.60-98-04

Москвич-412, 1974 г. вып., цвет белый, на ходу, за 6 тыс. руб. продаю. Торг. Т.75-41-15 после 18 ч.

Москвич-412, 1978 г. вып., один хозяин, кап.ремонт кузова в 2003 г., за 15 тыс. руб. продаю. Т.97-02-78

Москвич-412, 1983 г. вып., цвет голубой, за 13 тыс. руб. продаю. Т.59-51-53

Москвич-412, 1985 г. вып., в нормальном состоянии, на ходу, продаю. Т.74-91-62, реф. Т.54-37-79

Москвич-412, 1993 г. вып., цвет бежевый, в хорошем состоянии, на ходу, за 19 тыс. руб. продаю. Т.44-33-92

Москвич-ИЖ-2126 "Ода", март 2003 г. вып., пробег 5 тыс. км, двигатель 1,6 литров, в отличном техническом состоянии, антикор, подкрылки, музыка, чехлы, цвет фиолетовый, за 110 тыс. руб. продаю. Т.45-40-37 вечером

Москвич-ИЖ-2126, 2000 г. вып., двиг. 1700, пробег 37 тыс. км, бело-серый, газ-бензин, электронное зажигание, музыка, подкрылки, мовиль, продаю. Т.48-66-45 после 19.00

Москвич-ИЖ-2715 (пирожок), 1991 г. вып., цвет беж, пробег 80000 км, в рабочем состоянии, за 17000 руб. продаю. Т.44-42-12 Евгений

Москвич-ИЖ-2715, 1994 г. вып., "пирожок", цвет красный, пробег 1300 км, после капитального ремонта, за 25 тыс. руб. + запчасти, продаю. Адрес: Татищевский район, ст. Курдом, ул. ШКОЛЬНАЯ 110, после 19 ч.

Белгород...Брест...Брянск...Витебск...Владикавказ...Владимир...Волгоград...Вологда...Гомель...Гродно...Екатеринбург...Иваново...Ижевск...Йошкар-Ола...19-24.07.04

МИРОР
www.miror.mv.ru
32-97-41
32-98-50
32-82-84
г. Ульяновск, ул. Кирова 59
Доставка авто и жд транспортом

АВТОМОБИЛИ УАЗ
КУЗОВА, КАРКАСЫ
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ
ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕГА - МОТОРС www.mega-motors.ru
УАЗ **ТЮНИНГ И ПРОДАЖА**
г. Ульяновск, ул. Урицкого 17 (8422) 46-05-05

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР
МАЗ **HYUNDAI**
АВТОФУРГОНЫ
ЭВАКУАТОРЫ
СПЕЦТЕХНИКА
ЗИЛ
Москва, Головинское ш. 5
www.avtofurgon.ru
(095) 744-0616

МИНСКИЙ АВТОМОБИЛЬНЫЙ ЗАВОД
АВТОМОБИЛЬНАЯ ОФИЦИАЛЬНЫЙ **АРГО** КОМПАНИЯ
ДИЛЕР
весь модельный ряд
www.maz-online.ru
• ФУРГОНЫ
• ЦИСТЕРНЫ
• АБС • КРАНЫ
ЛИЗИНГ
КАМАЗ - любые модели
Моторные масла Castrol (095) 593-4622

995-05-83
289-13-63
289-53-34
289-00-15
ТО РЕМОНТ ЗАПЧАСТИ
593-46-22
500-90-51

KOREA MOTORS **НАС НЕ ДОГОНИШЬ**
КОРЕЙСКИЕ АВТОБУСЫ И АВТОМОБИЛИ
(прямые поставки, лизинг, запчасти, помощь в автостраховании)
Каждый месяц - новое поступление техники (порядка 30 единиц)
г. Ижевск, ул. Поляковского, 3, тел./факс: (3952) 42-55-92

ГРУЗОВЫЕ АВТОМОБИЛИ
МАЗ **11% ЛИЗИНГ** **ВЕЛИКАН РУСТРАКТОР**
ПРОДАЖА:
(095) 777-65-11
СТЯ:

ДЖЕНТИАВТО
любые модели **МАЗ**
СПЕЦТЕХНИКА НА БАЗЕ **МАЗ**
Тракторы **МТЗ**
• автокраны
• топливозаправщики
• дорожно-строительная техника
www.jentiauto.ru
(095) 480-09-55, 517-13-29, 517-13-51, 777-23-00

KOREA MOTORS **НАС НЕ ДОГОНИШЬ**

КОРЕЙСКИЕ АВТОБУСЫ И АВТОМОБИЛИ

(прямые поставки, лизинг, запчасти, помощь в автостраховании)

Каждый месяц - новое поступление техники (порядка 30 единиц)

г. Иркутск, ул. Помяловского, 3, тел./факс: ((3952) 42-55-92)

ЯрКамп АВТОБУСЫ

ПАЗ-КАВЗ-ЛиАЗ-ГолАЗ

все модели со стоянки в Ярославле

ГАРАНТИЯ, СЕРВИС, ЛИЗИНГ г. Ярославль: т.: (0852) 73-77-73

АВТОСИЛА www.autosila.ru

Выбор сильных ВСЕГДА ГАРАНТИЯ: ТО - 1000;

МАЗ ГАЗ УАЗ КАМАЗ

МТМ, ФУРГОНЫ (любые), СЗАП, СПЕЦТЕХНИКА, АВТОКРАНЫ

УВЕЛИЧЕНА в 1,5 раза! ГАРАНТИЯ на автотехнику КамАЗ

ПРИНИМАЕМ автотехнику с пробегом МАЗ, КамАЗ и спецтехнику **В ЗАЧЕТ** стоимости новой

"ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ" КРЕДИТ И ЛИЗИНГ: (095) 232-02-47

ПРОДАЖА: (095) 232-68-00

с 9.00 до 20.00 БЕЗ ВЫХОДНЫХ

ГРУЗОВЫЕ АВТОМОБИЛИ

11% ЛИЗИНГ

ВЕЛИКАН РУСТРАКТОР

ПРОДАЖА: (095) 777-65-11
СТО: (095) 187-51-44
ЗАПЧАСТИ: (095) 777-65-12

12 лет на рынке

Москва, ул. Бажова, 17 WWW.VELIKAN.RU

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР: МАЗ, ЯМЗ, МЗКТ, УРАЛ, МОАЗ, ЯЗТА, АВТОКРАНЫ, СПЕЦТЕХНИКА

МАЗ СЕРВИС г. ЯРОСЛАВЛЬ

Предпродажная подготовка, гарантия, ремонт, б/у техника
Установка двигателей ЯМЗ на КамАЗ

Ярославль, ул. Полушкина роща, 6
Автотехника: (0852) 72-12-92, 25-22-04
Автозапчасти: (0852) 25-44-26, 25-44-83
www.mazservice.ru
e-mail: info@mazservice.ru

11% ЛИЗИНГ (0852) 72-65-02

КАМАЗ - любые модели 593-46-22
Моторные масла **Castrol** (095) 593-4622 ☎ 500-90-51

ДЖЕНТИАВТО

любые модели МАЗ

СПЕЦТЕХНИКА НА БАЗЕ МАЗ

- автокраны
- топливозаправщики
- дорожно-строительная техника

Тракторы **МТЗ**

www.jentiauto.ru
(095) 480-09-55, 517-13-29, 517-13-51, 777-23-00

МАЗ **ВСЕ МОДЕЛИ**

- СКИДКИ
- ЛИЗИНГ

АВТОМОБИЛИ

В Т.Ч. П/ПРИЦЕПЫ, СПЕЦТЕХНИКА, АВТОКРАНЫ, БЕНЗОВОЗЫ
(095) 476-6110, 746-9832, 967-9028

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ
(095) 476-8209, 746-3270, 740-2616

МАЗ КАМАЗ

все модели • автофургоны
ПРОДАЖА. ГАРАНТИЯ. РЕМОНТ
м. "Петровско-Разумовская", Дмитровское шоссе
(095) 707-32-45/55/65, 509-42-71

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ОАО "КАМАЗ"

МАЗ, КАМАЗ

БЛОК КОММУНАЛЬНЫЕ МАШИНЫ ЗИЛ, ПОГРУЗЧИКИ ТО-18, 28, 49, АВТОГИДРОПОДЪЕМНИКИ, АВТОБЕТОНОСМЕСИТЕЛИ, АВТОБУСЫ ПАЗ, АВТОКРАНЫ

Продажа автотехники в лизинг.

Тел.: (095) 231-2373, 737-3056, 368-6679,
e-mail: auto@block.ru
<http://www.block.ru>

Автофотообъявление

ВСЕГО за 44 руб.

тел. 783-007 с 9 до 18 ч.

Москвич-ИЖ-2715, 1994 г. вып., "пирожок", цвет красный, пробег 57 тыс. км, по договорной цене продаю. Т.95-05-23. Т.40-44-70

Москвич-ИЖ-2715, 1994 г. вып., хорошее состояние, за 25 тыс. руб. продаю Т.8-927-220-58-89

Москвич-ИЖ-2715, "пирожок", 1988 г. вып., на хорошем ходу, А-76, нов. АКБ продаю или меняю. Т.90-35-30

Москвич-ИЖ-412, 1980 г. вып., А-76, цвет "коррида", хорошее состояние, за 13 тыс. руб. продаю Т.50-86-04 после 18 ч.

Москвич-ИЖ-Комби 1980 г. вып., цвет оранжевый, за 17 тыс. руб. срочно продаю Т.43-01-87.

Москвич-ИЖ-Комби, 1988 г. вып., в хорошем состоянии, продаю. Т.56-35-73.

Москвич-ИЖ-Комби, 1979 г. вып., цвет апельсиновый, кап. ремонт двигателя, кузова, продаю. Т.43-01-87.

Москвич-ИЖ-Комби, М-212510, 1982 г. вып., кузов 1996 г., в хорошем состоянии, за 20 тыс. руб. продаю. Торг. Т.32-33-20. после 18 ч.

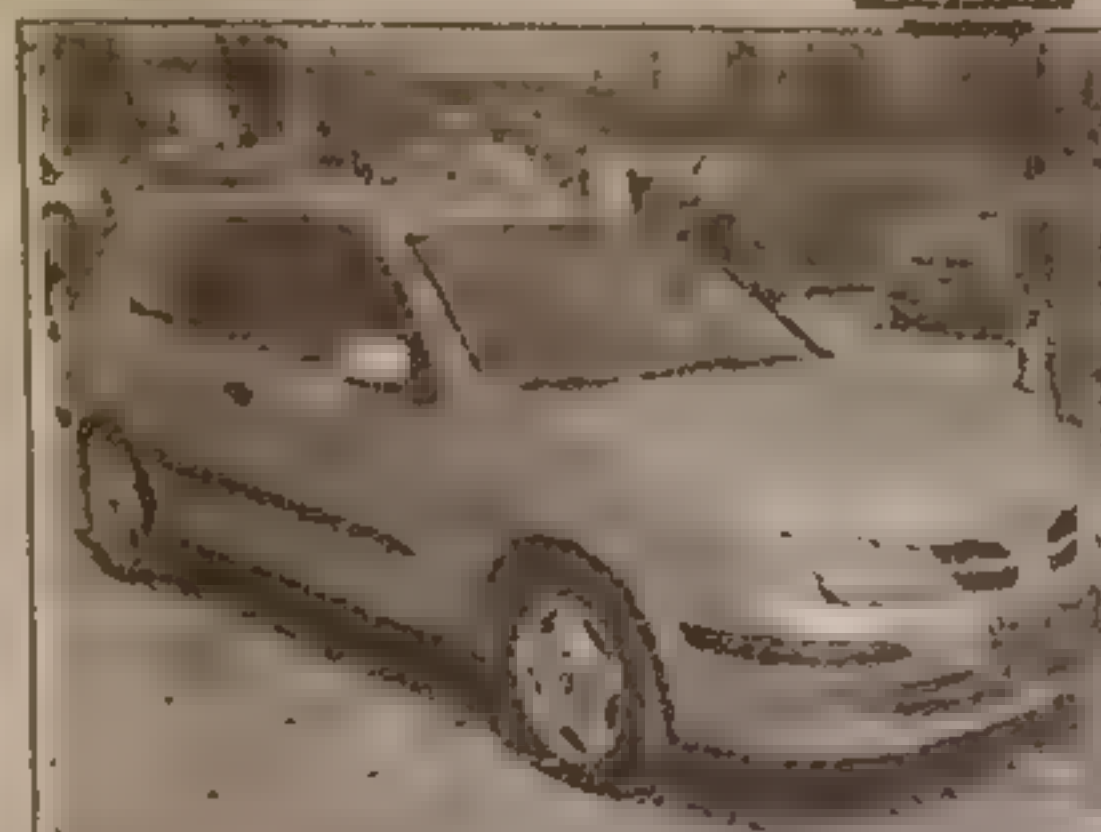
Москвич-ИЖ-Комби-2125, 1990 г. вып., цвет бежевый, в хорошем состоянии, за 15 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Адрес: УЛ. ШЕЛКОВИЧНАЯ 86А-6А

Москвич-ИЖ-Ода-1.6С, 2004 г. вып., цвет темно-зеленый, пробег 3 тыс. км, термальные стекла, сигнализация, замки, продаю. Возможен обмен на иномарку, ВАЗ-2110, ГАЗ-3110. Т.29-70-38., Т.20-30-05

Москвич-М-412, 1982 г. вып., в хорошем состоянии, за 18 тыс. руб., торг, продаю. Т.48-46-94

Москвич-М2140, 1981 г. вып., цвет "молодой зелени", 1 хозяин, без зимней эксплуатации, в хорошем состоянии, с комплектом запчастей, за 15 тыс. руб. продаю. Т.32-92-46., ждате

Ниссан



Ниссан-Almera-Sport, 2000 г. вып., цвет серебристый металлик, пробег 45 тыс. км, без пробега по РФ, двигатель 1,5 л, кондиционер, ГУР, ABS, 4 подушки безопасности, серво-руль, центральный замок, музыка, электрокорректор фар, электростеклоподъемник, за 375 тыс. руб. продаю Т.8-905-385-11-31

Ниссан-Альмера LX, хэтчбек, 3 двери, двигатель 1.4i, 16 V, 5-ст. КПП, 2 АВВ, центр. замок иммобилайзер, сигнализация, эл.кор фар и зеркал, муз. "Ниссан", 4 кол., цвет темно-зеленый металлик, пробег 70 тыс. км, отличное состояние, за 7.6 тыс. у.е. продаю Т.35 85 22 с 18 до 22 час.

Ниссан-Санни, 1997 г. вып., цвет серый металлик, двигатель 1.5 литра, 105 л.с. кондиционер, электропакет, тонировка, литые диски на R14, АКПП, правый ГУР, пробег 47 тыс. руб (без пробега по РФ), за 210 тыс. руб. продаю Т.52-28-79. после 17 ч

Ниссан-Санни, 1999 г. вып., цвет серебристый металлик, без пробега по России, э. ектропакет, кондиционер, ABS, АКПП, правый ГУР, стеклоподъемники, музыка, продаю Т.58-44-96 сот



Ниссан-Прерия-Либерти, (минивен 7 мест), 1999 г. вып., без пробега по РФ, только из Японии, цвет темно-синий, пробег 84 тыс. км, двигатель V 2,0 л, бензин (145 л. с.), полный электропакет, электротабло, CD-чейнджер на 4 CD, 2 холодильника, парктроник, автозапуск, АКПП, 4 WD, за 14.5 тыс. у. е. продаю Т. (23)75-30-40 в г. Энгельсе.



Ниссан-Санни, дек 1999 г. вып., цвет темно-вишневый, без пробега по РФ, дв. 1.5 л (твинкам), 105 л.с., расход 7 л/100 км, полный электропакет, АКПП, правый ГУР, ABS, СРС, 2 аэрбега, хрусталь, за \$7.9 тыс. продаю Т. (8412)56-51-42, 8-902-353-80-91



Ниссан-Санни, ноябрь 1998 г. вып., цвет белый перламутр, без пробега по РФ, двигатель 1,5 л (твинкам), 105 л. с., расход 7 л/100 км, полный электропакет, АКПП, правый ГУР, кондиционер, 2 аэрбега, хрусталь, ABS, СРС, за \$7.5 тыс. продаю. Торг. Обм. мен. Т. (8412)64-59-36, 8-902-206-07-06

Ниссан-Стейм, 1996 г. вып., полноприводный универсал, правый ГУР, 86 тыс. км, без пробега по РФ, двигатель 2,5 л, 6 цилиндров, 280 л. с., турбина, диски R 16, электропакет, чейнджер на 10 дисков, телевизор, навигация, цвет зеленый металлик, продаю или меняю на квартиру Т. 78-96-36 Т.53-74-64

Опель

Опель-Аскона, 1986 г. вып., цвет серо-зеленый, кап. ремонт в 2003 г., покрашен, на ходу, в хорошем состоянии, за 35 тыс. руб. продаю Т. (23)75 23 27 в г. Энгельсе

Опель-Аскона, 1984 г. вып., цвет красный, двигатель 1.6, по договорной цене продаю Т. 97-14-75 после 20 час

Опель-Вектра А, 1991 г. вып., цвет белый, продаю Т. 52 27 18 34-53 01

Опель-Вектра, 1998 г. вып., цвет зеленый металлик, двигатель 1.6 литра "Экопек", 16-клапанный, полный электропакет, кондиционер, только из Германии, за 290 тыс. руб. продаю Возможен торг Т.75-64-64

Опель-Вектра, 1990 г. вып., цвет черный, 1.6 л, кузов хэтчбек, музыка, стеклоподъемники, люк, усилитель руля, в хорошем состоянии, за 120 тыс. руб. продаю. Т.44-90-69. автором.

Опель-Вектра, 1998 г.г., 2.0, АКПП, растаможен по РФ, климат-контроль, 4 аэрбега, за 11300 долл., продаю. Т. (0112)39-10-60

Опель-Зафиро, 2000 г.г., 1.6, немецкая КПП, в идеальном состоянии, растаможен по России, находится в Калининграде, за 11500 евро, продаю. Т.8-902-216-61-61

Опель-Кадект старинный, 1937 г. вып., оригинал на ходу, учет в ГАИ, дорого продаю Т.86 24 88

Опель-Кадект 1939 г. вып., из Германии, на ходу, с родным мотором, с документами, по договорной цене продаю. Машина находится в Вольске. Т.48-59-32., Т.29-41-77

Опель-Кадект 1986 г. вып., цвет белый, двигатель 1300 куб.см, в хорошем техническом состоянии, музыка, за 65 тыс. руб. продаю. Т.27-17-54

★ОПЕЛЬ-КАДЕКТ универсал, 1986 г. вып., цвет синий, музыка, сигнализация, подкрылки + зимняя резина, за 55 тыс. руб. продаю Т.8-927-224-54-29, Т.79-97-31

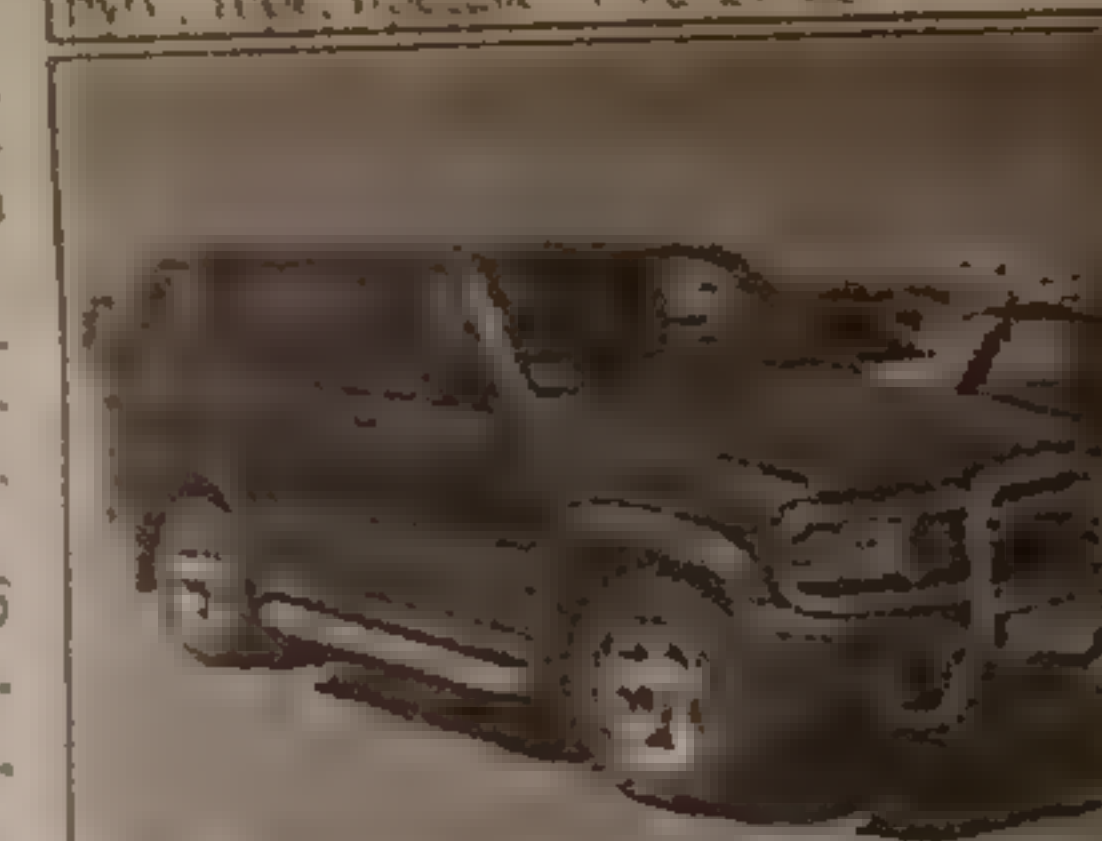
Опель-Кадект, 1987 г. вып., цвет темно-синий, седан, за 60 тыс. руб. продаю. Т.30-58-85.

Опель-Кадект, 1985 г. вып., за 38 тыс. руб. продаю. Т.75-57-27.

Опель-Кадект, 1985 г. вып., в хорошем состоянии, за 45 тыс. руб. продаю. Т.32-76-58., до 21 ч., Дмитрий



Опель-Кадект, 1939 г. вып., цвет "мюрина", пробег 90 тыс. км, двигатель 1.3 л, 60 л.с., бензиновый, кожаный салон, кондиционер, "Тюнинг", зеркала с подогревом, за 70 тыс. руб. торг, продаю Т.75-27-89



Опель-Монтерей, 1996 г. вып., цвет темно-зеленый, пробег 160 тыс. км, двигатель 3.2 л, бензин, кожаный салон, кондиционер, комплект зимней резины, круиз-контроль, электрозеркала, стеклоподъемники, омыватель фар, за \$12500 продаю. Т.77-13-07

...КавМинВоды...Казань...Калининград...Калуга...Киров...Кострома...Краснодар...Курск...Липецк...Магнитогорск...Минск...Могилев...Москва...Наб.Челны...

ЗАО "Авто-Трейд" товар сертифицирован
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ОАО "КАМАЗ"
ВСЕ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АВТОМОБИЛЬНОЙ И СПЕЦ. ТЕХНИКИ
КАМАЗ, НЕФАЗ, БЕЦЕМА, ЗИЛ.
АВТОБУСЫ, ПРИЦЕПНАЯ ТЕХНИКА,
БЕТОНОСМЕСИТЕЛИ, ЦЕМЕНТОВОЗЫ.
ПИШИП
(095) 232-06-61, 232-06-62
(095) 232-06-63, 232-06-64

ГРУЗОВЫЕ АВТОМОБИЛИ
КАМАЗ
СТЯЖКА, 31 км МКАД
ОФИЦИАЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР
ТЕЛЕФОН: (095) 93-300-93
www.velikan.ru

ЗАПЧАСТИ т./ф.: 352-43-20
КАМАЗ, МАЗ, ЗИЛ, (095) 107-58-31
ГАЗ, УАЗ, ЯМЗ
УРАЛ
Россия, 109383, г.Москва
ул.Шоссейная, д.100, стр.1
КРАЗ АВТОМОБИЛИ
УРАЛ-КРАЗ-КАМАЗ
тел.: (095) 109-04-38
107-58-33, 354-71-91
Филиалы:
Москва: Солнцево: (095) 781-47-79, 781-47-80,
Москва: ул.Сельскохозяйственная д.35 (095) 107-58-31/33
Санкт-Петербург: (812) 371-37-97, 371-07-03.
Нижегород: (3466) 29-3578, 53-8680.
www.avtocenter.ru kraz@aha.ru
Товар сертифицирован

КАМАЗ **ПО НИЗКИМ ЦЕНАМ**
А/М КАМАЗ И СПЕЦТЕХНИКА
А/М КАМАЗ С ДВИГАТЕЛЕМ ЯМЗ
ПОЛУПРИЦЕПНАЯ И ПРИЦЕПНАЯ ТЕХНИКА
(офици. дилер ОАО Нефаз)
ЦЕМЕНТОВОЗЫ И МУКОВОЗЫ (офици. дилер ЗАО Сеспель)
ООО "Автоиндустрия"
Наб. Челны - Т/ф (8552) 33-69-92, 33-69-93, 33-20-72
e-mail: info@autind.ru www.autind.ru

ООО ПРОИЗВОДСТВЕННО-КОММЕРЧЕСКАЯ ФИРМА
"УРАЛСТРОЙСПЕЦНАБСБЫТ"
официальный дилер ОАО "НЕФАЗ"
НЕФАЗ
Все виды выпускаемой продукции (Камазы, автобусы, автопоезда, цистерны, прицепы, полуприцепы) в наличии и под заказ
• Организация доставки • Гибкая система скидок
• Скупка долгов ОАО "НЕФАЗ"
г. г. Нефтекамск: 8(34713)26059, 8(34713)26053;
г.Уфа, ул.Красная, 21, оф. 204, т.: (3472) 501366 дот. 225, 8-917-343-01-62
БУДЕМ ВАШИМИ ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН Т. 8-917-343-01-92

УРАЛ ТРЕЙД ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН.
АВТОМОБИЛИ
УРАЛ
КАМАЗ
ЗИЛ
ГИБКАЯ СИСТЕМА СКИДОК!

Нижний Новгород (095) 232-06-63, 232-06-64

KAMAZ по низким ценам

А/М КАМАЗ и СПЕЦТЕХНИКА
А/М КАМАЗ с двигателем ЯМЗ

ПОЛУПРИЦЕПНАЯ И ПРИЦЕПНАЯ ТЕХНИКА
(официальный дилер ОАО НФАЗ)

ЦЕМЕНТОВОЗЫ И МУКОВОЗЫ (официальный дилер ОАО Соспель)

ООО "Автоиндустрия"

Наб. Челны • т/ф (8552) 33-69-92, 33-69-93, 33-20-72
e-mail: leha@rosnab.ru • www.leha@rosnab.ru

Автомобильный Центр

г. Набережные Челны

ГД "АвтоДевиз" (8552) 33-11-39 (8552) 33-32-39

БОЛЕЕ 5000 наименований

КАМАЗ Запчасти

грузовая автотехника спецтехника запчасти

КАМАЗ МАЗ

ЛИЗИНГ
гарантия
скидки

б/у техника в зачет

г. Набережные Челны, Промзона, база УТЭП
т. (8552) 39-40-04, akgranat@rambler.ru
г. Санкт-Петербург, т. (812) 327-7147
www.granat.spb.ru

Товар сертифицирован

ПРОДАЖА И ОБСЛУЖИВАНИЕ VOLVO

ПОДДЕРЖАННЫХ ГРУЗОВЫХ АВТОМОБИЛЕЙ
VOLVO И ПОЛУПРИЦЕПОВ ЛЮБЫХ ТИПОВ

Оригинальные запчасти на а/м VOLVO в наличии и под заказ
236034, г. Калининград обл., ул. Державского, 242 Тел: (0112) 73-20-22, 73-20-24 Факс: (0112) 73-20-25
E-mail: trucks@kalininograd.ru www.trucksworld.ru сертифицировано 1.9.2009

станция, 31 км МКАД телефон: (095) 93-300-93

"УРАЛСТРОЙСПЕЦНАБСБЫТ"

официальный дилер ОАО "НФАЗ"

НСПАЗ

Все виды по низким ценам выпускаемой продукции (КАМАЗы, автобусы, автопоезда, цистерны, прицепы, полуприцепы) в наличии и под заказ

• Организация доставки • Гибкая система скидок

г. Набережные Челны, Промкомзона, площадка ЗРД
тел.: (8552) 53-17-56, 53-17-49, 55-07-82

ООО "Камаз-Кама"

оследа в наличии и под заказ запчасти и автомобили КАМАЗ

Полный модельный ряд
Гарантия качества
Низкие цены

г. Наб. Челны, Промкомзона, площадка ЗРД
тел.: (8552) 53-17-56, 53-17-49, 55-07-82

СТРОИТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА

АВТОКРАНЫ грузоподъемностью 15,36 тонн

АВТОБЕТОНОСМЕСИТЕЛИ емкостью 6, 7, 8-куб. м по лицензии фирмы «STETTER»

САМОСВАЛЫ КАМАЗ-65115, 6520, 55111, 4528

ЛИЗИНГ

тел. (095) 543-9402

СПЕЦТЕХНИКА

онт УД "НТС-КОМПЛЕКС" на базе МТЗ

Тел. 8 (0812) 69-79-78
8 (10 375 17) 291-38-96
8 (10 375 29) 776-76-79
e-mail: motor@solo.by

ТО-49, ТО-49, 40; СНФ-200, АЗ-133 и др.

Сер. № 190309767, 22.12.01 г. ЧП КРР

Организация доставки

КРАЗ

УРАЛ-КРАЗ-КАМАЗ

тел.: (095) 109-04-38
107-58-33, 354-71-91

Оптималы:

Москва: Солнцево: (095) 781-47-79, 781-47-80,
Москва: ул. Сельскохозяйственная д. 35 (095) 107-58-31/33
Санкт-Петербург: (812) 371-37-97, 371-07-03.
Нижневартовск: (3466) 29-3578, 53-8680.
www.avtocenter.ru kraz@kraz.ru

УРАЛ ТРЕЙД

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

АВТОМОБИЛИ КАМАЗ ЗИЛ, МАЗ

- базовые модели
- автокраны
- автоцистерны
- спецтехника
- прицепы

• ЗАПЧАСТИ К а/м "УРАЛ"
• ПРОДАЖА СО СКЛАДА (г. Миасс, г. Н. Уренгой)

г. Набережные Челны (8552) 55-870, 55-800, 55-803-22
г. Санкт-Петербург (812) 27-311, 27-122

Надежность и безопасность везде и надолго

- Прицепы и полуприцепы-тяжеловозы
- Грузовые и пассажирские автобусы
- Барьерные и транспортные средства
- Контейнеровозы
- Шосси и тележки для монтажа оборудования

Тел/факс: (3512) 24-20-10
info@uralavto.ru www.uralavto.ru

РИАВТОПРИЦЕП

ПРОДАЖА, УСТАНОВКА, ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГИДРОМАНИПУЛЯТОРЫ "АМСОВЕВА" (Италия)

Чайна Сервис (8312) 75-17-31, 75-17-26
www.amcoveva.ru

Саратов... Смоленск... Ставрополь... Стерлитамак... Тамбов... Тверь... Голытти... Тула... Тюмень... Ульяновск... Уфа... Чебоксары... Челябинск... Ярославль...



Opel-Омега
2001 г. вып., цвет серебристый, двигатель V-6, 2,5 литра, 180 л.с., максимальная комплектация, кожаный салон с подогревом, круиз-контроль, ксеноновые фары, ABS, ESP, 6 подушек, CD, электросиденья, пробег 85 тыс. км, из Германии, сервисная книжка, 2 комплекта резины, автоматическая коробка передач со спортивным режимом, с противобуксовкой, за 16 тыс. у.е. продаю. Т.(8422)70-04-42 в Ульяновске

Opel-Омега-В 1996 г. вып., цвет - темно-зеленый металл, двигатель 2 литра, V 16, полный электропакет, климат-контроль, велюровый салон, отличное техническое состояние, за 280 тыс. руб. продаю. Рассмотрю варианты обмена. Т.(23)55-07-27 в Энгельсе

Opel-Кадетт, 1986 г. вып., цвет "искра", люк, сигнализация, центральный замок, за 55 тыс. руб. продаю. Адрес: УЛ. РОГОЖИНА 3-10., район 9 Горбольницы

Opel-Кадетт, 1986 г. вып., седан, 1,3 л, цвет синий, за 58 тыс. руб. продаю. Т.64-86-30., с 9 до 19 ч.

Opel-Корса 1999 г. вып., цвет зеленый, двигатель 1 литр, 2 месяца в России, пробег 39 тыс. км, за 200 тыс. руб. продаю Т.92-29-97 до 21 ч, Катя

Opel-Корса, 1997 г. вып., двигатель 1.4 л, кондиционер, ABS, ГУР, люк, центральный замок, 2 подушки безопасности, литые диски R14, без пробега по РФ, возможен обмен на ВАЗ, Нива, продаю. Т.70-90-54.

Opel-Рекорд, 1986 г. вып., ГУР, двигатель 2 л., центральный замок, люк, светло-серый металл, в хорошем состоянии, за 45 тыс. руб. торг, продаю. Т. 35-12-36

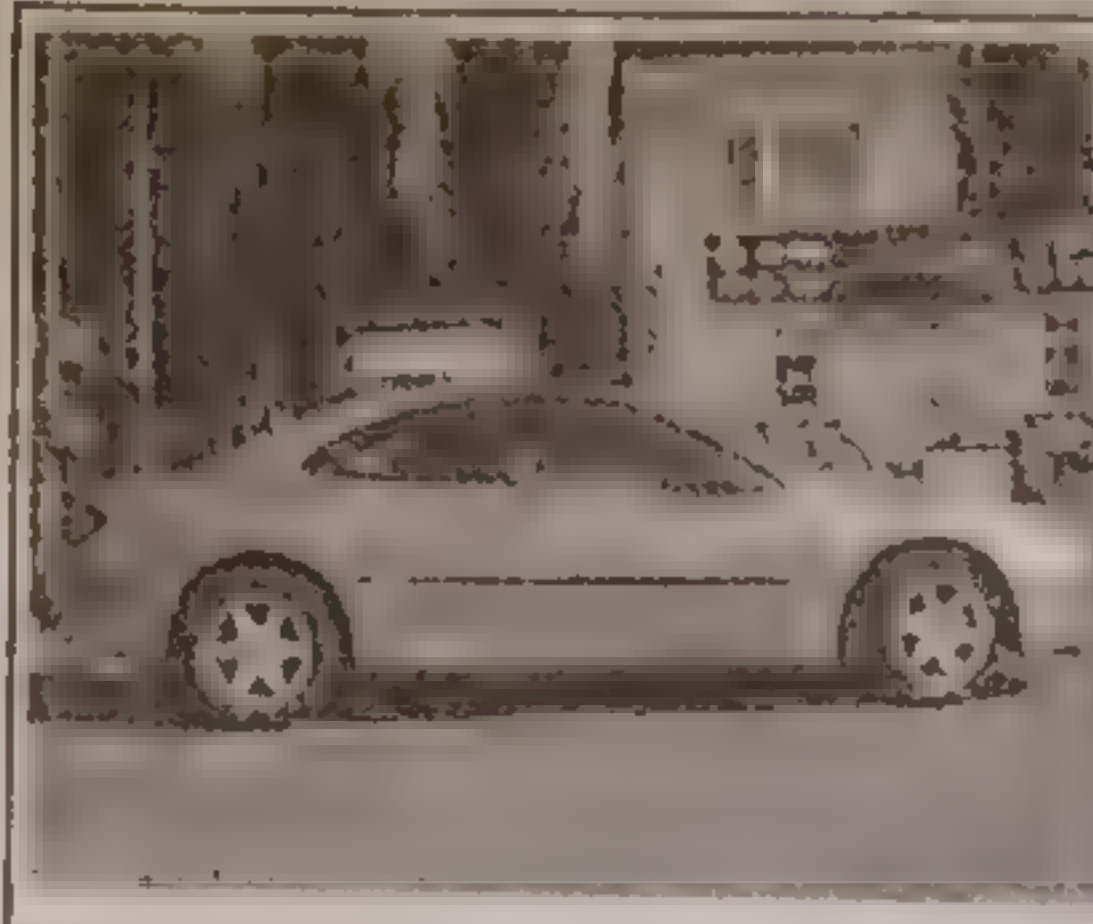
Opel-Супер-6, лимузин, 1938 г. вып. цвет черный, все родное, кроме двигателя, на ходу, за 85 тыс. руб. продаю. Т.36-24-51.



Opel-Тигра, 1999 г. вып., цвет серебристый металл, двигатель 1.4, 90 л.с., АКПП (3 режима), ABS, ГУР, SRS, кондиционер, центральный замок, полный эл.пакет, пробег 20 тыс. км, R 15, состояние нового, за \$11500 продаю. Торг. Т.8-927-202-14-69, в Самаре

Пежо

Пежо 106, 1995 г/в, цвет зеленый, 1,0, сигнализация, центральный замок, литые диски, за 4900 долл., продаю Т (0112)39-10-60



Пежо-406, 2000 г. вып., АКПП, цвет "серебро", двигатель 3 л, электропакет, кожа, круиз, климат, электросиденья с памятью, подогревом, музыка, компьютер, из Германии, за \$25 тыс. продаю. Т.(8462)45-70-45 в г. Самаре.

Плимут



Плимут-Бриз, производство "Крайслер" США, 2000 г. вып., двигатель 2.4 литра, пробег 69 тыс. миль, все опции, цвет черный, за 16000 у.е. продаю. Т.59-80-40

Рено

Рено-21-Невада, универсал, 1987 г. вып., двигатель 1.7 л, инжектор, пробег 200 тыс. км, цвет "мокрый асфальт", электростеклоподъемники, 5-ступен. КПП, салон велюр, за 75 тыс. руб., торг, продаю. Т.(255)2-84-73, в Петровске

Рено-Клио, 1997 г/в, 4-дверный, 1,2, цвет синий металл, растаможен в России, находится в Калининграде, за 6000 долл., продаю Т.8-902-216-61-61

Рено-Меган-Сценик, 1999 г/в, цвет серый, растаможен по РФ, 1,6, компьютер, ABS, 4 аэробега, за 12200 долл., продаю. Т.(0112)39-10-03



Рено-Меган-Сценик, 1998 г. вып., цвет белый, пробег 108 тыс. км, двигатель 1.6 л., 90 л.с., ГУР, ABS, стеклоподъемники, 1 подушка безопасности, газ-бензин, Франция, музыка, сигнализация, центральный замок, за 250 тыс. руб., торг, продаю Т.60-82-32

Рено-Твинго, 1998 г/в, цвет черный, 1,3, литые диски, за 5500 долл., продаю. Т (0112)39-10-03

Рено-Эспас, минивен, 1995 г. вып., цвет "зеленый металл", двигатель 2,2 л. пробег 124 тыс. км, ГУР, кондиционер, музыка, салон трансформер, за 235 тыс. руб. продаю. Т.31-22-06.

Ровер



Ровер-623Si, 1997 г. вып., цвет серый металл, пробег 119 тыс. км, двигатель 2.3, 160 л.с., все опции, кондиционер, АКПП, кожа-дерево, полный эл.пакет, за 340 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-927-220-78-86, Т.8-905-032-31-11

Сааб



СААБ 9-5, 1998 г. вып., цвет темно-синий, кожаный салон, АКПП, климат-контроль, все опции, пробег 107 тыс. км, 1 хозяин, 2 комплекта резины, идеальное состояние, за 17 тыс. евро продаю Т.(8482)43-23-03

Ситроен

Ситроен-Берлинго, 1998 г/в, цвет серебристый, 1,4, электростеклоподъемники, ABS, за 7300 долл., продаю Т.(8112)39-10-03

Таврия

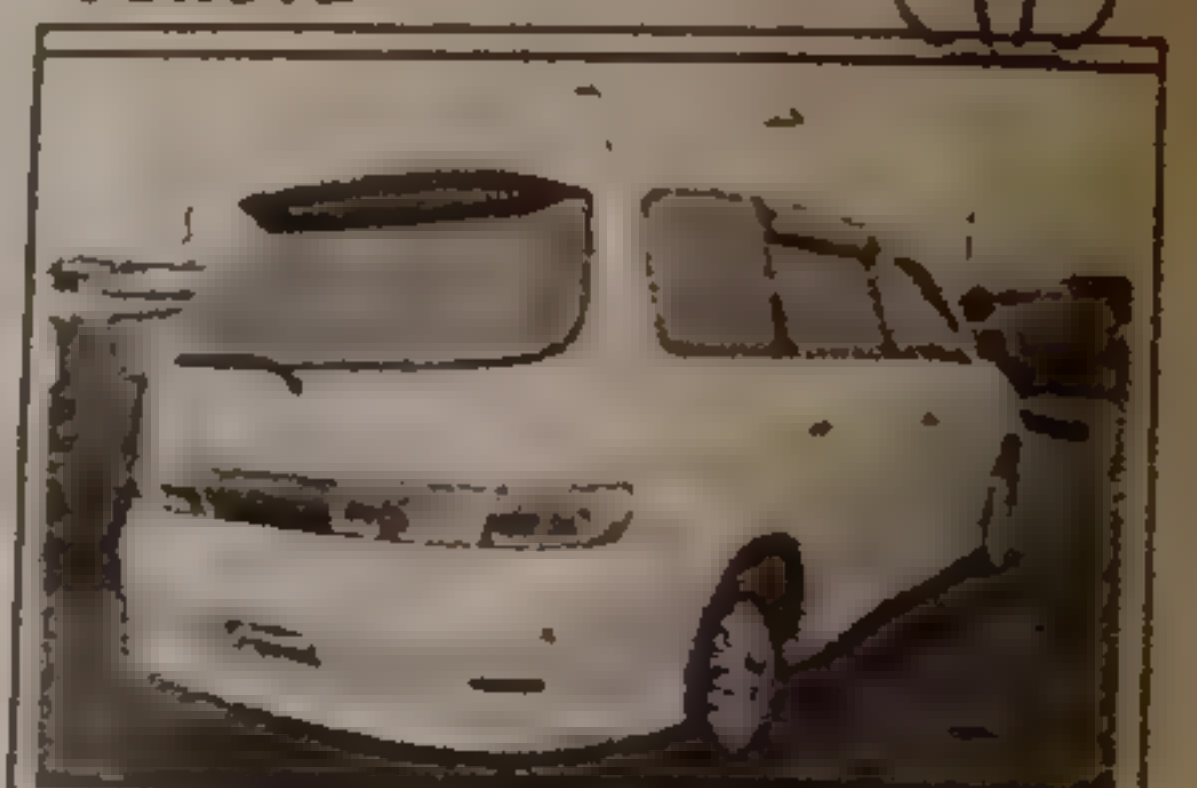
Таврия, 1995 г. вып., 1,0, договорной цене продаю Т.52-54-79

Таврия, 1994 г. вып. цвет белый, договорной цене продаю Т.32-73-93

Таврия, 1994 г. вып., цвет белый, в аварийном состоянии, можно на запчасти, восстановлению подлежит, продаю. Т.44-50-79 после 20 ч.

Таврия, 1994 г. вып., цвет коричневый, в хорошем состоянии, за 27 тыс. руб. продаю. Т.52-72-69.

Тойота



Тойота-Гана, 2000 г. вып., цвет жемчужно-белый, правый руль, автоматическая коробка передач, ABS, гидроусилитель руля, 2 кондиционера, полный электропакет, санары, видекамера заднего вида, двигатель 2 литра, 7 посадочных мест, без пробега по России, за 12,5 тыс. у.е. продаю. Т.55-87-43

19-24.07.04

...КавМинВоды...Казань...Калининград...Калуга...Киров...Кострома...Краснодар...Курск...Липецк...Магнитогорск...Минск...Могилев...Москва...Наб.Челны...

СТРОЙК ДОРОГ УБОРКА

СПЕЦТЕХНИКА

Товар сертифицирован

лизинг, кредит, запчасти, ремонт, помощь в доставке

1% МТЗ, МАЗ, ЗИЛ, Амкодор

(095) 474-7047/-64 474-2353/-6948 505-5579/84

Москва, ул. Тайнинская, 7 "Бабушкинская"

sales@technomonolit.ru www.technomonolit.ru

Официальный представитель Рязанского завода автофургонов "Центротранстехмаш"

СПЕЦТЕХНИКА

БУНКЕРОВОЗЫ

ЭВАКУАТОРЫ

Высокое качество

Индивидуальный подход к покупателю

на шасси "Бычок"

Hyundai, IVECO, MAN, KIA

Автофургоны на все автомобили

низкие цены

(095) 401-44-01, 744-06-39 (многокан.)

ГУСЕНИЧНЫЕ ТРАНСПОРТЕРЫ

Официальный дилер

АВТО Сервис Центр

Е-mail: asc@pbox.nnov.ru

товар сертифицирован

Нижний Новгород

• ул. Новикова-Прибоя, 2, т.: (8312)58-14-37, 58-38-53, 55-68-20, 55-68-30

• ул. Ларина, 13-А, т.(8312)66-66-69, 28-13-78

ДВИГАТЕЛИ И ЗАПЧАСТИ

КАМАЗ

Всегда на складе в Москве и регионах

ММЗ УРАЛ ЯМЗ

Москва: (095) 786-88-88

Ярославль: (0852) 72-2737 Набережные Челны: (8552) 55-2037

Челябинск: (3512) 31-8282 Ростов-на-Дону: (8632) 65-6765

008696

РУСБИЗНЕСАВТО

www.rbauto.ru

СПЕЦТЕХНИКА

ТРАКТОРА ПОГРУЗЧИКИ

МТЗ, ЛТЗ, ВТЗ, КМЗ

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ, ФРОНТАЛЬНЫЕ, ВИЛОЧНЫЕ

ВЕЛИКАН РУСТРАКТОР

12 лет

ТРАКТОРА: япония, болгария, россия

(095) 777-65-15

ПОГРУЗЧИКИ: (095) 777-65-16

ГАРАНТИЯ. ЛИЗИНГ.

ООО "Вихрь-М" производит и реализует ПЛМ и запчасти:

www.vihrym.ru

Стихия Мощности

ТРАКТОРА ПОГРУЗЧИКИ

МТЗ, ЛТЗ,
ВТЗ, КМЗ

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ,
ФРОНТАЛЬНЫЕ,
ВИЛОЧНЫЕ



**ВЕЛИКАН
РУСТРАКТОР**

ТРАКТОРА: ЯПОНИЯ, БОЛГАРИЯ, РОССИЯ
(095) 777-65-15
ПОГРУЗЧИКИ:
(095) 777-65-16
ЗАПЧАСТИ: ГАРАНТИЯ. ПИЗИНГ.
(095) 777-65-14



г. Москва

ул. Бажова, 17

WWW.VELIKAN.RU

МИРОВАЯ ТЕХНИКА

Dressta, O&K, Bomag, Wirtgen, Voge



(095) 543-94-02

www.mamont.net

**Спец
техника**
Владимирский

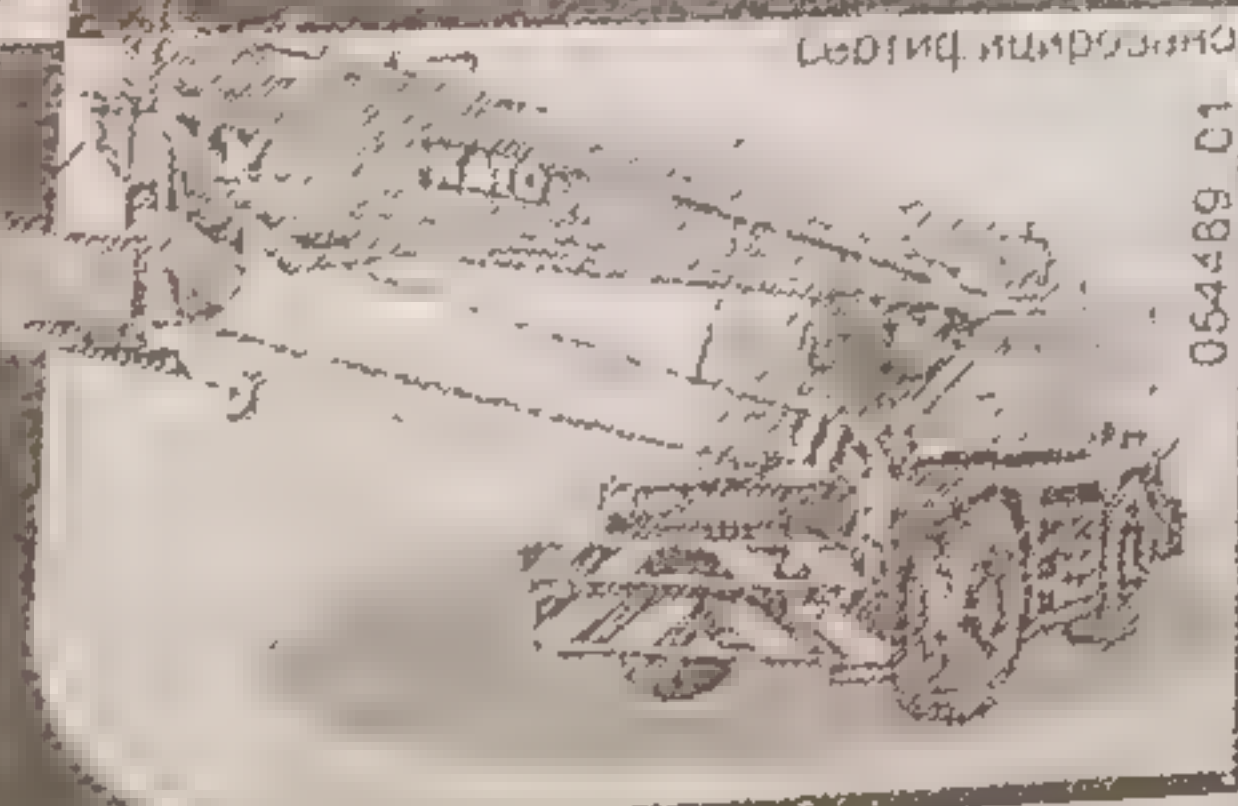
(4232) 736-766, 738-685

Техника в наличии
и под заказ

Подробности на сайте

www.dvs1971.ru

**ПРОДАЖА
СПЕЦТЕХНИКИ
ИЗ ЯПОНИИ**



официальный дилер
**Авто
Сервис
Центр**
E-mail: asc@pbbox.nnov.ru
Нижний Новгород
• ул. Новикова-Прибоя, 2,
т.: (8312) 58-14-37, 58-38-53, 55-68-20, 55-68-30
• ул. Ларина, 13-А, т. (8312) 66-66-69, 28-13-78

ООО "Вихрь-М" производит и реализует ПЛМ и запчасти:
"Ветерок" "Вихрь"
"Yamaha" "Selva" "Нептун"
ГИДРОЦИКЛЫ • ГЕНЕРАТОРЫ • СНЕГОХОДЫ
Лодки: Казанка, Лагуна, Диана, Ника
Катера: Амур, Восток, Стрела
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
e-mail: elektr@sama.ru http: www.vihr.ru
443052, г. Самара, д/а 2638, т. (8462) 55-06-85,
ул. Заводское Шоссе, 27 т. ф. (8462) 55-07-21
г. Москва т. (095) 130-74-25

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ и ДВИГАТЕЛИ **ЯМЗ**
Официальный дилер ТД «Автодизель»
КОМПЛЕКТЫ (0852) 92-11-39, 93-35-96 (без выходных)
T-150, E-281, КСК-100, К-701 и др. (0859) 99-41-99

Дилер ОАО "Автодизель" (ЯМЗ)
Дизельтранс
ДВИГАТЕЛИ ЯМЗ
ПРОДУКЦИЯ ЯМЗ
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ МАЗ
ЯЗТА, ЯЗДА, ТМЗ, ФРИТЕКС, РТИ,
РЕМНИ, ПОРШНЕВЫЕ ГРУППЫ КЗМД,
ДИЗЕЛЬЭЛЕКТРОСТАНЦИИ АД 60, 100
http://diesel-trans.ru
e-mail: diesel-trans@mail.ru
Ярославль: (0852) 57-88-88, 57-88-57, 57-88-10,
8 (901) 997-89-03
Волгоград: (8442) 43-01-54, 43-01-55
Ростов-на-Дону: (8632) 26-04-11, (86350) 5-10-27
ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОСТАВКИ ПО РОССИИ
БЕСПЛАТНО!

223540. ООО "АВТОРЕГИОН" дилер ОАО "Автодизель"
СИЛОВЫЕ АГРЕГАТЫ, ДВИГАТЕЛИ, КПП, ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ для а/м МАЗ, КраЗ, БелАЗ и тракторов
Ярославль: (0852) 92-40-32 Тула: (08533) 7-01-00, 2-11-35
(0859) 94-70-63 7-00-52, 2-20-28, 7-01-50
Оказываем помощь в доставке по России

Москва: (095) 786-88-88

Ярославль: (0852) 72-2737 Набережные Челны: (8552) 55-2037
Челябинск: (3512) 31-8282 Ростов-на-Дону: (8632) 65-6765

РУСБИЗНЕСАВТО
www.rbusa.ru

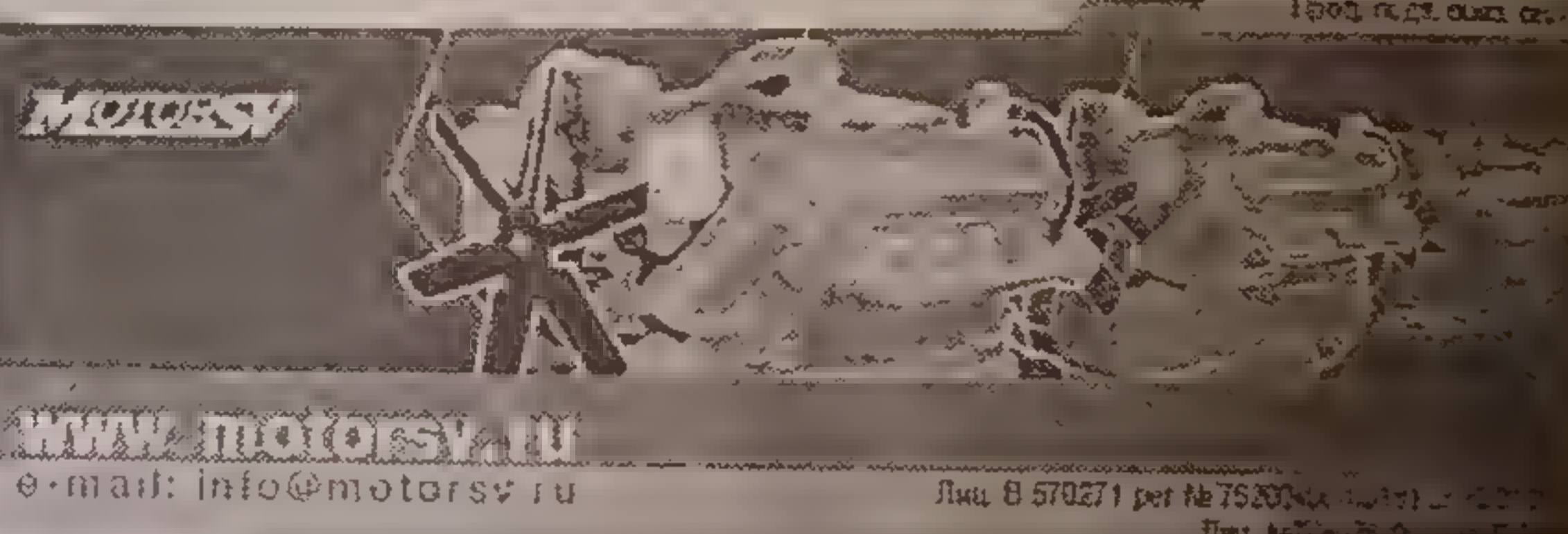


Студия Мощности

запасные части ЯМЗ-840,
ЯМЗ-850, ТМЗ 8486.10-02; ТМЗ 8486.10-03.
Тел.: (0853) 32-21-10, 32-24-67

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ОАО "МОТОРДЕТАЛЬ" и ОАО "АВТОДИЗЕЛЬ"

ДВИГАТЕЛИ И ЗАПЧАСТИ



АВТОДИЗЕЛЬ **ЯЗТА** **МОТОРДЕТАЛЬ**

Устанавливаем двигатели ЯМЗ-238М2-5 на автомобили КамАЗ
Тел. (0852) 73-95-25 • 73-92-32 • 73-92-33

BOSCH **SIEMENS VDO** **ДУНФАН**
официальный дилер

• Автозапчасти - более 10000 наименований
• Аккумуляторные батареи
Гарантия до 2 лет. Низкие цены. Опт и розница.
• Смазочные материалы ведущих производителей
• Срочные заказы автозапчастей "BOSCH"

(095) 496-41-01, 490-88-63, ул. Свободы, д.79
(095) 941-50-78, 506-49-69, Магистральный пер., д. 5Б
(095) 482-06-51, 482-03-69, Дмитровское ш., д. 51, корп. 1

Редакция газеты
Из рук в руки Приглашает к сотрудничеству
РЕКЛАМНЫЕ АГЕНТСТВА

Саратов... Смоленск... Ставрополь... Стерлитамак... Тамбов... Тверь... Тольятти... Тула... Тюмень... Ульяновск... Уфа... Чебоксары... Челябинск... Ярославль... 5

Автофотообъявление

ВСЕГО за 44 руб.

тел. 783-007 с 9 до 18 ч.

Тойота-Камри, 1997 г. вып., правый руль, дв. 1.8 л., цвет серебристый металлик, АКПП, климат-контроль, 2 подушки безопасности, ГУР, ABS, электроподъемники, п. отл. состоянии, без пробега по РФ, за 8 тыс. USD продаю. Возможен обмен с доплатой. Т. (257)2-23-13 Николай Анатольевич



Тойота-Камри-Грация универсал, 1999 г. вып., двигатель 2,2 литра, цвет "серебро", в отличном техническом состоянии, новая авторезина, климат-контроль, музыка, родная сигнализация, за 360 тыс. руб. продаю Т.53-24-24

Тойота-Королла, 1997 г. вып., двигатель 1,5 литра, автоматическая коробка передач, 2 аэрбега, правый руль, сигнализация, ABS, комплект зимней резины, отличное техническое состояние, за 6,5 тыс. у.е. продаю. Т.8-905-366-28-39

Тойота-Королла, 1994 г. вып., кузов - седан белого цвета, двигатель 1.6, инжектор, 4 ВД, АКПП, правый руль, кондиционер, эл.зеркала, центральный замок, сигнализация, за 160 тыс руб. продаю. Торг. Т.56-05-00.

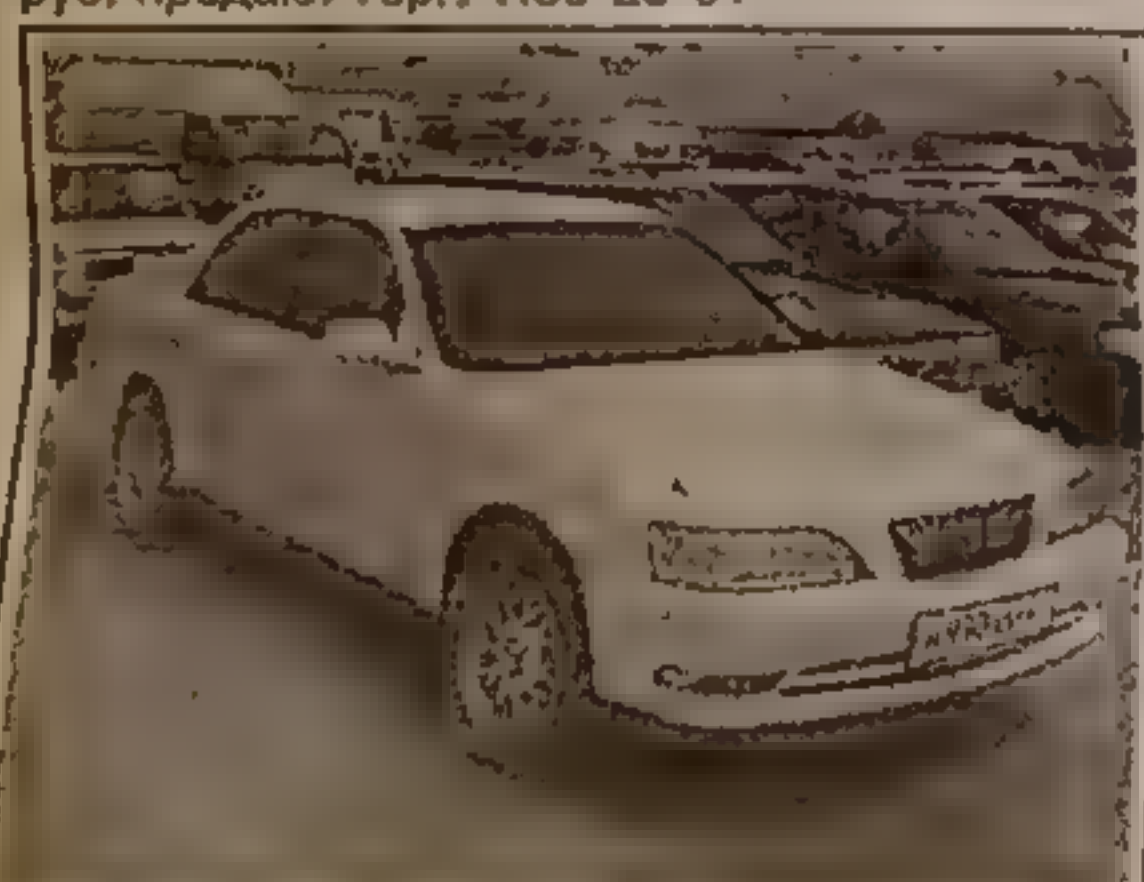
Тойота-Королла, 1991 г. вып., цвет серый металлик, правый руль, кондиционер, полный электропакет, двигатель 1.5 литра, инжектор, за 110 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.79-02-90.

Тойота-Королла, 1997 г. вып., цвет светло-серый, двигатель 1300, пробег 86 тыс. км, эл. пакет, правый руль, за \$7500, торг, продаю Т. (095)517-43-41

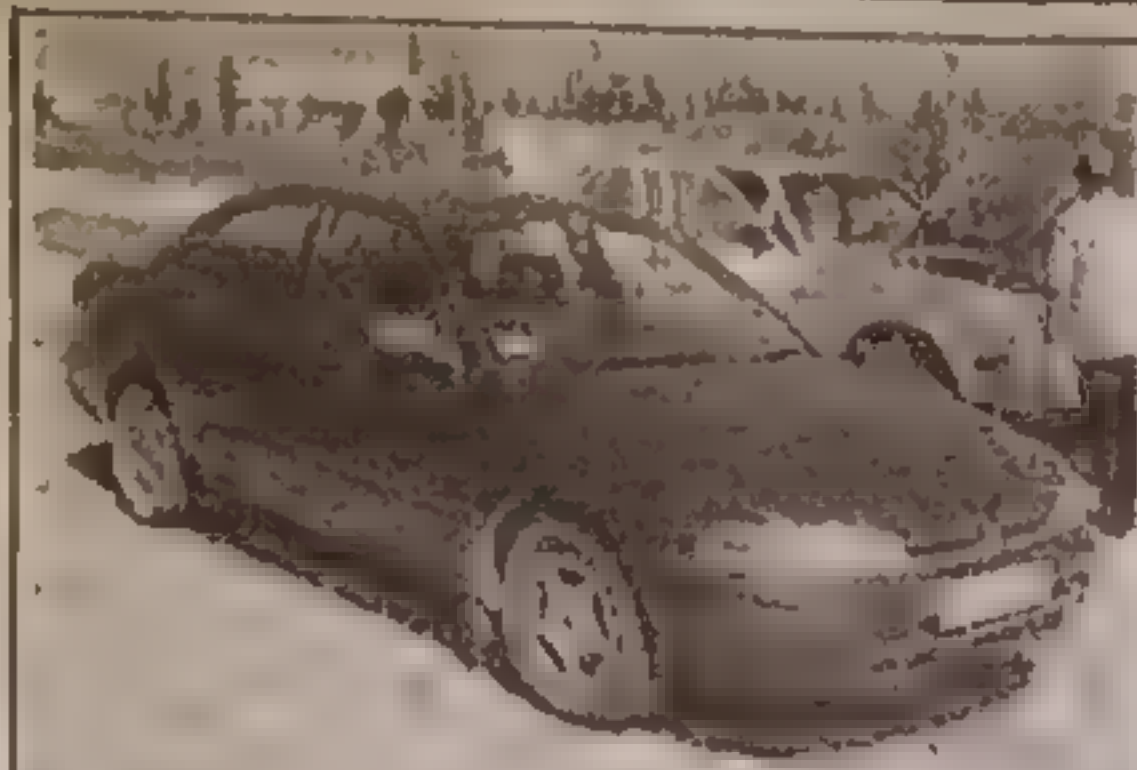
Тойота-Корона, 1990 г. вып., цвет белый, за 60 тыс. руб. продаю, торг или меняю на ВАЗ. Т.78-48-19. вечером.

Тойота-Креста 1987 г. вып., цвет белый, МКП, двигатель бензиновый, электростеклоподъемники, правый руль, за 55 тыс. руб. срочно продаю. Возможен торг. Т.35-26-61

Тойота-Креста, 1987 г. вып., механическая КПП, на ходу, цвет белый, срочно за 55 тыс. руб. продаю. Торг. Т.35-26-61



Тойота-Креста, 1997 г. вып., без пробега по РФ, цвет белый, пробег 90 тыс. км, двигатель V-2,0 л, бензин, 145 л. с., полный электропакет, АКПП, 4 аэрбега, климат-контроль, CD, за \$12,8 тыс. продаю. Т. (23)75-30-40 в г. Энгельсе.

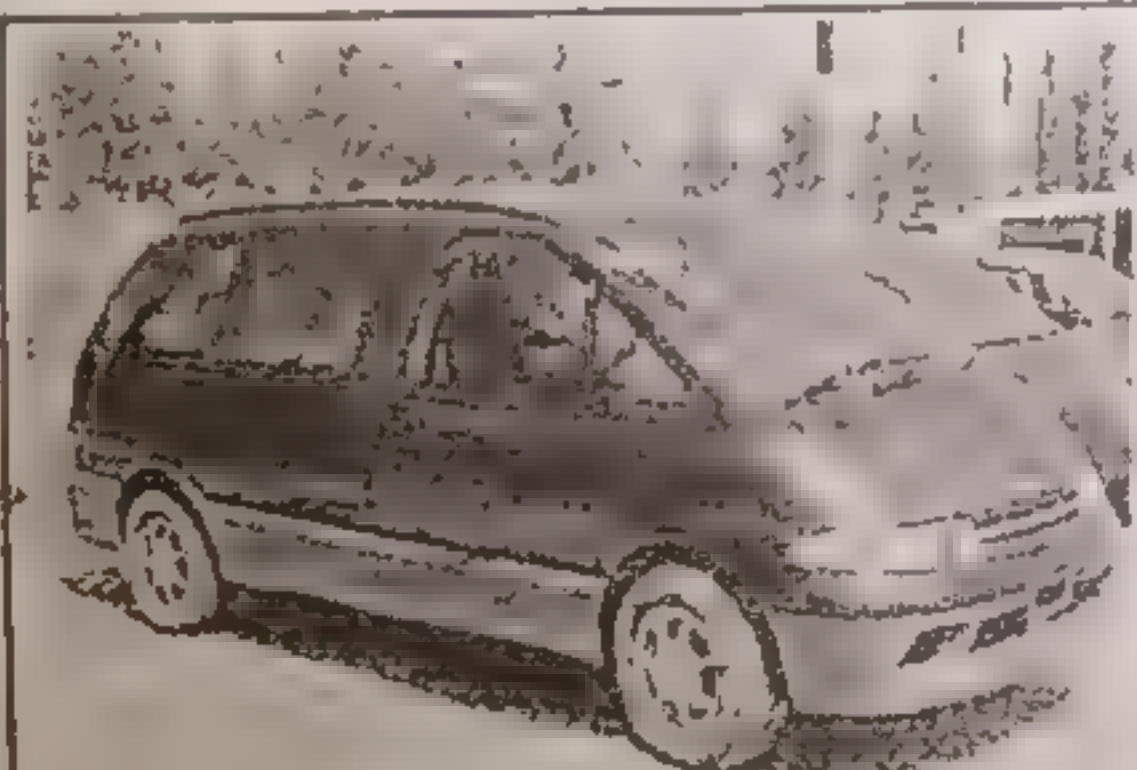


Тойота-Спринтер (Япония), 1992 г. вып., цвет - темно-синий металлик, пробег 176 тыс. км, двигатель 1,5 литра инжекторный, 16 клапанов, велюровый салон, гидроусилитель руля, автоматическая коробка передач, электростеклоподъемники, электропривод зеркал, кондиционер, расход - 6 л/100 км, оригинальная музыка, центральный замок, за 125 тыс. руб. продаю Возможен торг. Т.8-905-326-42-02



Тойота-Старлет, 1997 г. вып., цвет красный, пробег 99 тыс. км, двигатель 1.3 л, 86 л.с., 2 подушки безопасности, кондиционер, ABS, электрозеркала, музыка, АКПП, резина R14, 1 хозяин, в РФ 1 месяц, за 165 тыс. руб. продаю. Т.8-905-030-19-74, Т.35-38-43

Тойота-Таун-Айс 1996 г. вып., двигатель - дизель 4 литра, 5-дверный, грузопассажирский, кондиционер, магнитола, центральный замок, по договорной цене продаю или меняю с доплатой. Т.56-22-52



Тойота-Эстима-Эмина, 1995 г. вып., цвет зелено-серый, пробег 140 тыс. км, в РФ 1.5 года, двигатель 2.2 л, 3 ст. сигнализация, турботаймер, 2 люка, литые диски, новая резина, супер-салон, сиденья велюровые, тонировка, шторки, телевизор, музыка, 2 кондиционера, за 240 тыс. руб., торг, продаю. Т.8-927-222-57-72.

Фольксваген

Фольксваген-Бора-Вариант, 2000 г. вып., цвет темно-синий, из Германии, двигатель 2 литра, за 13.3 евро продаю. Возможен обмен. Т. (23)73-20-23. в Энгельсе, вечером

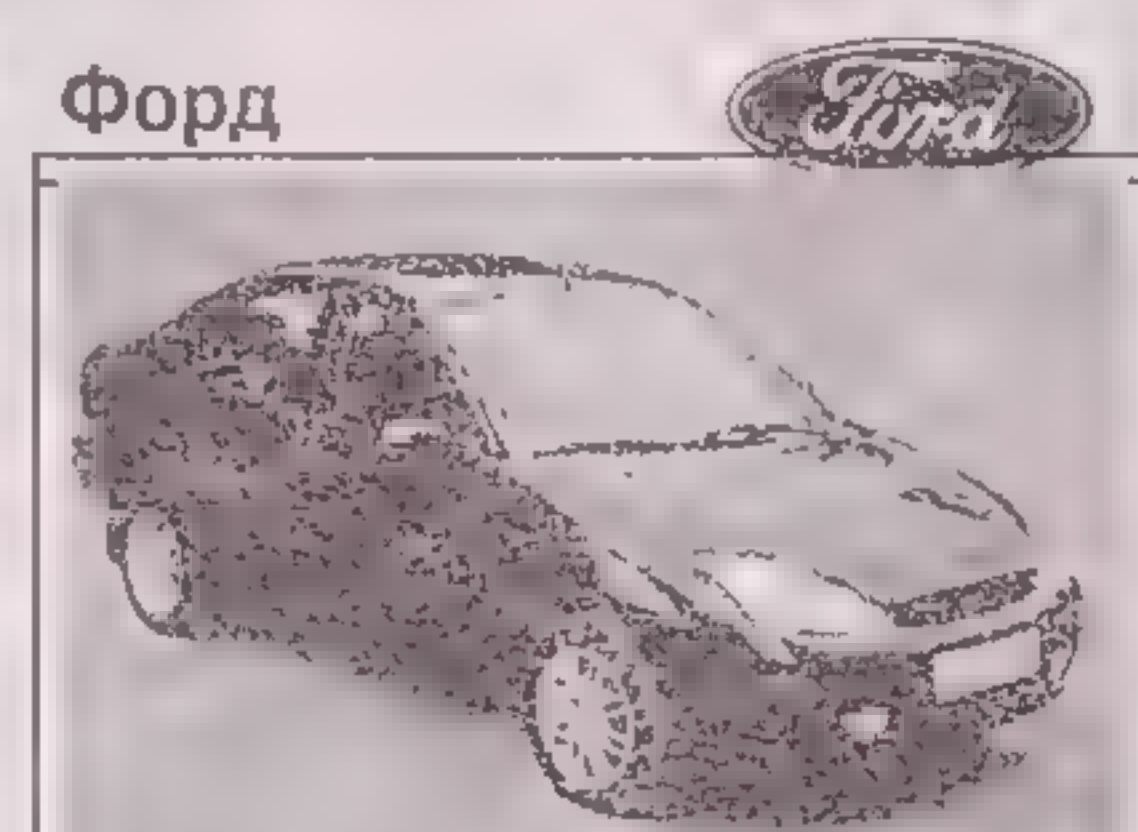
Фольксваген-Венто 1997 г. вып., двигатель

Фольксваген-Поло-60 Comfortline, 1998 г. вып., отл. сост. май из Герм., растаможен, дв. 1,4 л., 3 дверн., синий перламутр, ГУР, регулир. руль, ABS, стеклоподъем, 2 албаг, магнитола, литые диски, иммобилайзер, за 247 тыс. руб., торг, продаю Т.74 19 90

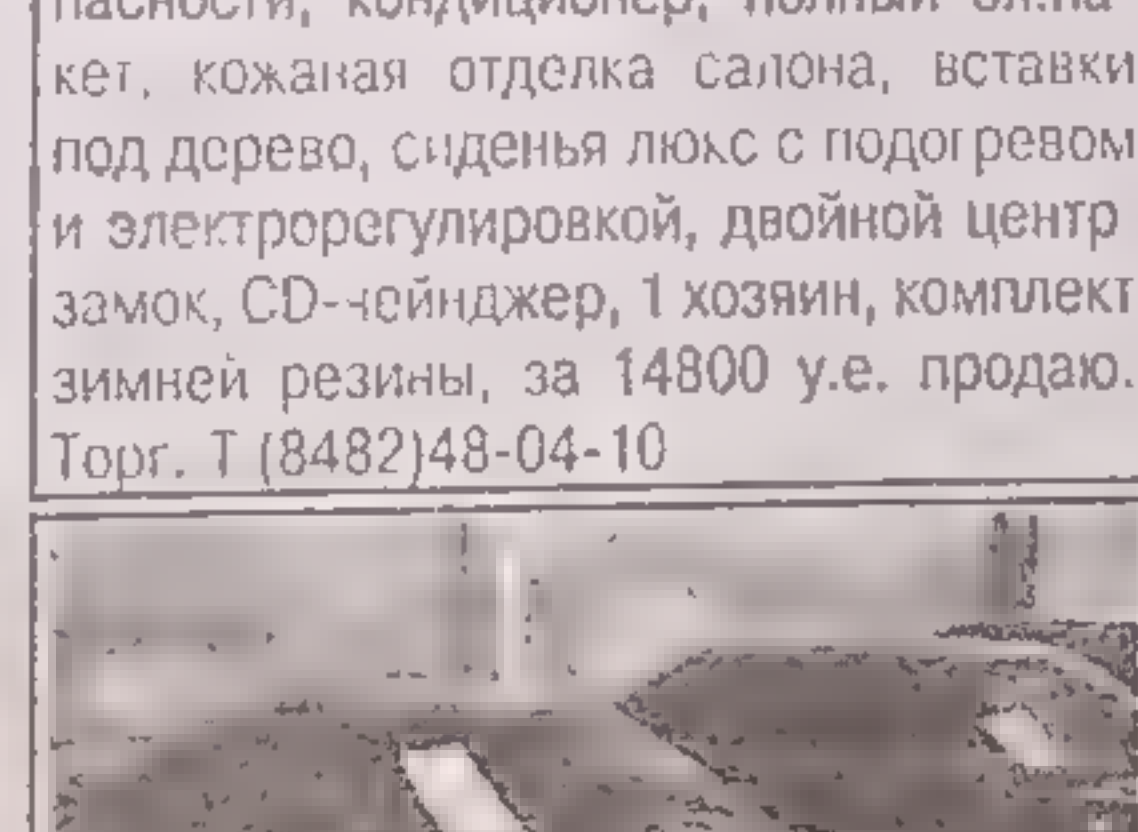


Фольксваген-Сеат-Инка 5-местный, меняю на ВАЗ Т.8-905-366-77-60, 8-902-340-71-50

Фольксваген-Шаран, 1999 г/в, растаможен по РФ, TDI, цвет темно-синий металлик, полный электропакет, кондиционер, заводская тонировка, обивка сидений, стекло, зеркала, за 15000 долл., продаю Т. (012)75-67-56



Ford-Focus-Ghia, 2001 г. вып., цвет черный металлик, европейская сборка, ABS, 2 подушки безопасности, кондиционер, полный эл. пакет, кожаная отделка салона, вставки под дерево, сиденья люкс с подогревом и электрорегулировкой, двойной центр замок, CD-чейнджер, 1 хозяин, комплект зимней резины, за 14800 у.е. продаю. Торг. Т. (8482)48-04-10



ФORD-PROBE-SE, 1995 г. вып., цвет фиолетовый хамелеон, 2 л, АКПП, кондиционер, криуз-контроль, полный электропакет, люк, литые диски, R15, ГУР, 2 аэрбега, сигнализация, в отличном состоянии, за 220 тыс. руб. продаю. Возможен обмен. Т. (84862)3-13-12, после 17 ч., в Жигулевске



Хонда

ХОНДА-CR-V за \$34900 продаю. Т.22-31-93. Т.97 58 80

ХОНДА-Legend, за \$60900 продаю Т.22-31-93, Т.97-58-80

ХОНДА-S2000 за \$55900 продаю. Т.22-31-93 Т.97-58-80

ХОНДА-Stream, за \$24900 продаю Т.22-31-93, Т.97-58-80

ХОНДА-АККОРД хэтчбек, за \$31600 продаю. Т.22-31-93, Т.97-58-80

ХОНДА-АККОРД, седан за \$28900 продаю Т.22-31-93, Т.97-58-80



Хонда-Капа, 1998 г. вып., цвет серебристый, АКПП (спортрежим), правый ГУР, ABS, 2 SRS, кондиционер, магнитола, эл.стеклоподъемники, сигнализация, тонировка, литые диски, продаю. Т.8-917-125-53-13

ХОНДА-НВ-V за \$26900 продаю. Т.22-31-93, Т.97-58-80

Хонда-Партнер, 1996 г. вып., цвет белый, АКПП, ГУР, центральный замок, сигнализация, музыка, правый руль, объем двигателя 1,3 л, расход топлива 7,5 л, за 180 тыс. руб. продаю. Т.78 92 17

Хонда-Прелюд, 1999 г/в, растаможен по РФ, 2,0, бензин, 5КПП, цвет серебристый металлик, диски R16, новая резина, велюровый салон, пробег 73 тыс. км, за 12000 евро, продаю Т.8-902-234-04-44

Хонда-Цивик, 1992 г. вып., черный цвет, правый руль, за 125 тыс. руб. продаю. Т.78-31-49, Т.94-50-74



Хонда-Цивик, 1998 г. вып., 2-дверный, цвет "серебро" металлик, пробег 80 тыс. км., двигатель 1.3 литра, 2 подушки безопасности, ABS, ГУР, климат-контроль, кондиционер, суперсалон, правый руль, литые диски, электростеклоподъемники, микролифт сидений, всесезонная резина, без пробега по РФ, за 230 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-927-627-54-45, Т. (8453)33-37-42

ХОНДА-ЦИВИК, 3д, за \$23900 продаю. Т.22-31-93, Т.97-58-80

Хонда-Цивик-Феррио, 1995 г. вып., двигатель 1500, 110 л.с., пробег 135 тыс. км, кондиционер, стеклоподъемники, сигнализация, ГУР, музыка, за 150 тыс. руб. продаю. Т.48-68-26, вечером.

Хендэ



ВИС-2345, май 2000 г. вып., цвет белый, пробег 15 тыс. км, двигатель 1500 от ВАЗ-2103, грузоподъемность 650 кг, антикор, сигнализация "Гарант", музыка, подкрылки, за 120 тыс. руб. продаю. Т.93-14-74, 33-03-66



Лексус-is200 Sport, 1999 г. вып., цвет серебристый, двигатель 2 л, 155 л.с., все опции, кожаный салон, полный электропакет, климат-контроль, CD, сабвуфер, только из Германии, в идеальном состоянии, по договорной цене продаю Т.58-28-55, 49-03-64

Лексус-IS200-спорт, 1999 г. вып., есть все, по договорной цене продаю. Т.49-03-64, Т.58-28-55

УАЗ-2206, 94 г.в., пробег 75 тыс. км, за 70.000 руб. Т.8-920-252-79-18

402

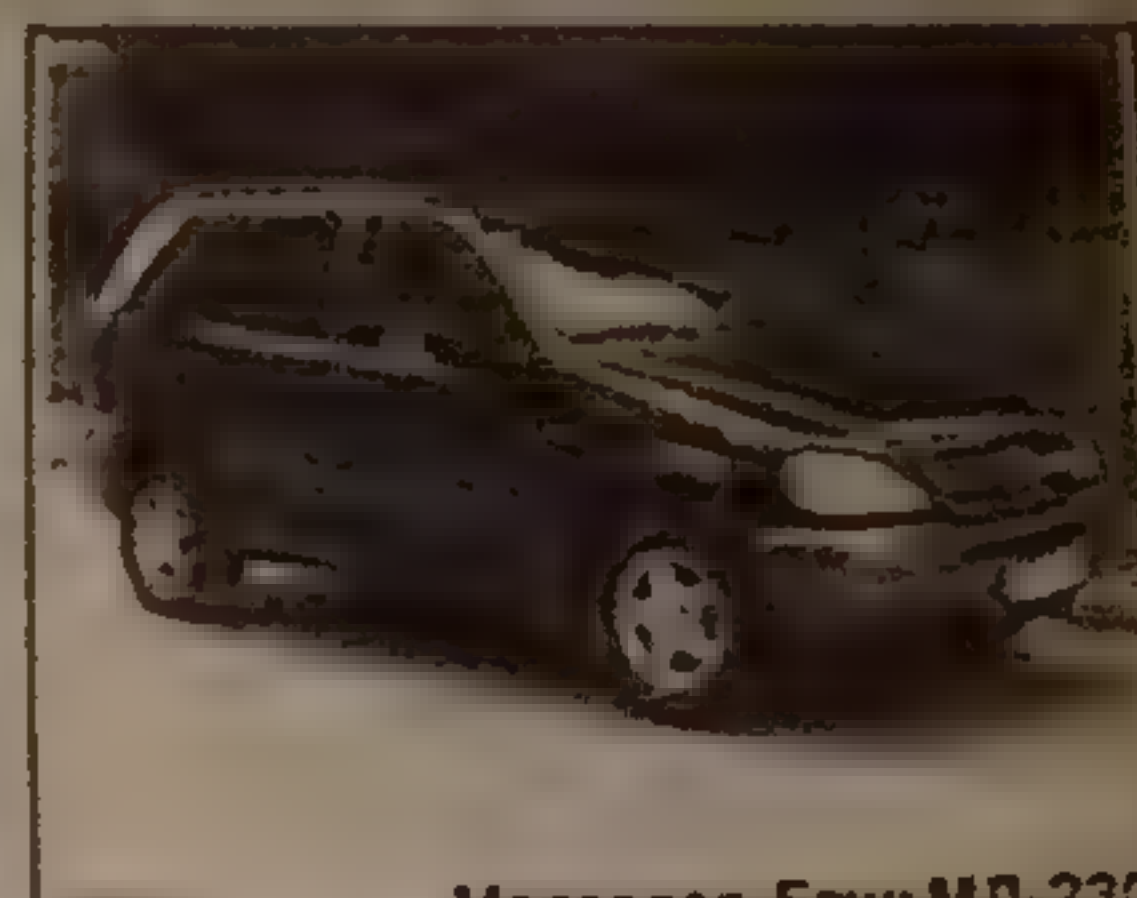
ВНЕДОРОЖНИКИ

Предложение

Аро-104, джип пр-во Румынии, 1991 г. вып., цвет серо-голубой, тонировка, музыка, срочно недорого продаю. Т. (255)2-70-92. в Петровске



Виллис МВ, 1944 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 90 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-57-52, Т. (240)4-32-46



Мерседес-Бенц МЛ-230 1998 г. вып., цвет серебристо-зеленый, кондиционер, музыка, сигнализация, гидроусилитель руля, литые диски, в отличном состоянии, вложений не требует, из Германии осенью 2003 г., за 20 тыс. евро продаю. Т.8-927-611-41-97



Мицубиси RVR, 1998 г. вып., цвет белый, спортсалон, 2,0 л - интеркулер турбо, 250 л.с., пробег 60 тыс. км, АКПП, типтроник, 4 WD, правый ГУР, 2 SPS, ABS, литые, оптика хрусталь, за \$16 тыс. продаю. Т.8-927-206-40-33



Мицубиси-Паджеро 1997 г. вып., цвет - зеленый металлик, ABS, полный электропакет, магнитола CD, кондиционер, подогрев сидений, в отличном техническом состоянии, за \$16,2 тыс. продаю. Возможна рассрочка платежа или обмен на автомобиль импортного производства, не старше 1995 г. вып. Рассмотрю любые предложения. Т. (8482)40-16-85 в Тольятти, с 8 до 17 ч



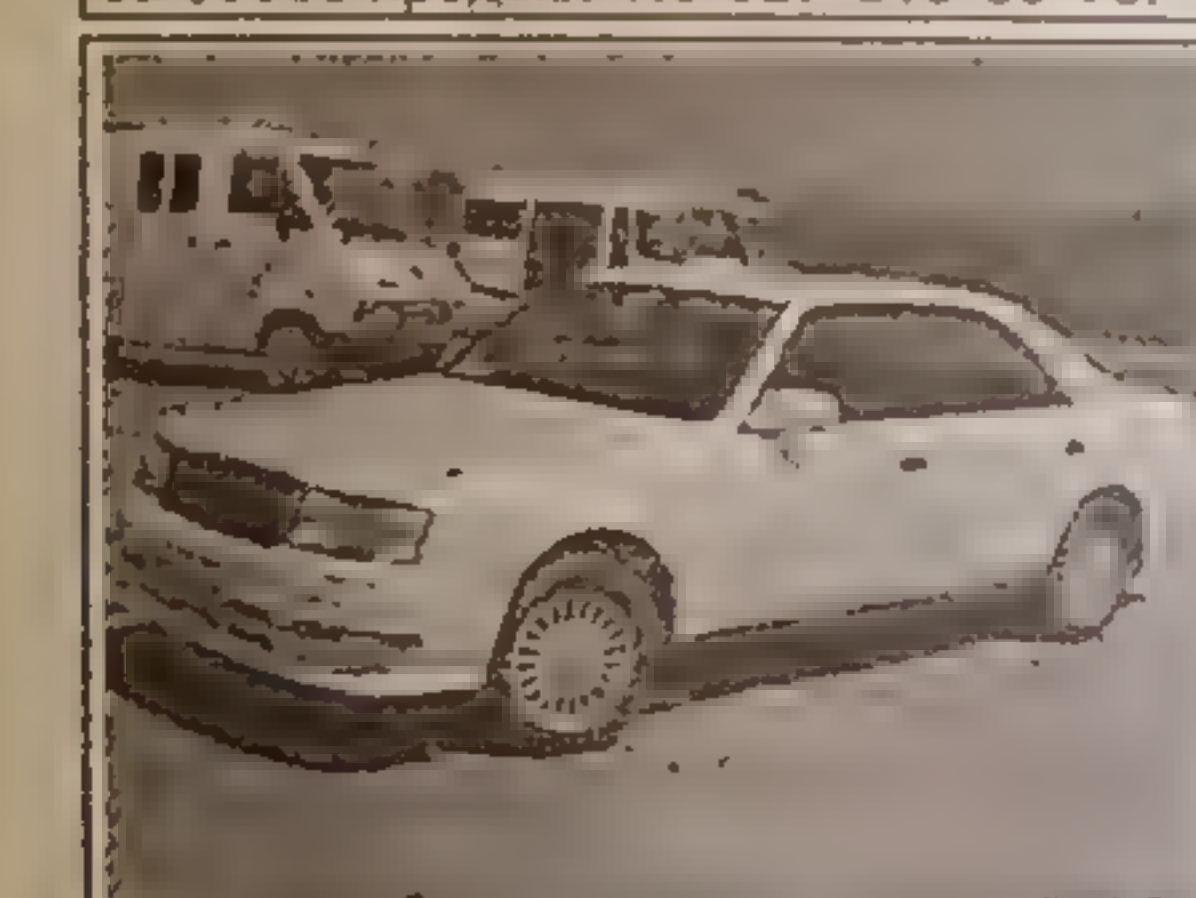
Мицубиси-Паджеро 1996 г. вып., цвет металлик, двигатель 1,8 л, автоблокировка, ABS, кондиционер, 10 месяцев в Японии, с пробегом 13 5 тыс. км, за 13 5 тыс. у.е. продаю. Т. (8482)40-16-85 в Тольятти, с 8 до 17 ч



Тойота-Креста, 1997 г. вып., без пробега по РФ, цвет белый, пробег 90 тыс. км, двигатель V 2,0 л, бензин, 145 л. с., полный электропакет, АКПП, 4 аэрбега, климат-контроль, CD, за \$12,8 тыс. продаю. Т.(23)75-30-40 в г. Энгельсе.

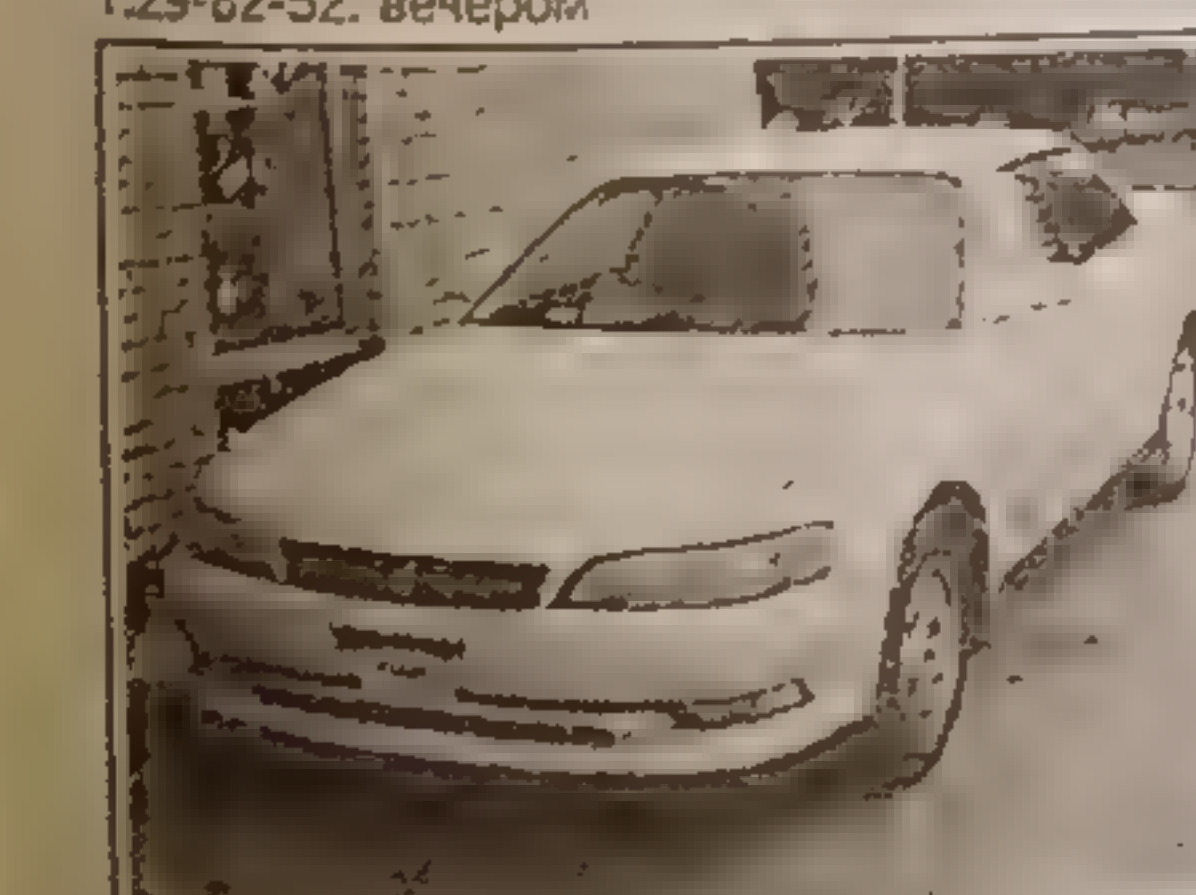


Тойота-Креста, 1994 г. вып., цвет "снежная королева", двигатель 2 л, 135 л.с., общий пробег 94 тыс. км, люк, CD, сигнализация, авто-прогрев, автозапуск, литые диски R15, за \$9000 продаю. Т.8-927-215-65-73.



Тойота-Кроун, 1996 г. вып., цвет белый, двигатель 2,5 литра, расход - 8-10 л/100 км, полный электропакет, ABS, гидроусилитель руля, климат-контроль, 2 аэрбега, по договорной цене продаю. Т.(267)2-12-17 в Марксе

Тойота-Марк-2 1993 г. вып., цвет - серебристый металл, двигатель 2 литра, кондиционер, климат-контроль, полный электропакет, в Саратове 3 месяца, за 210 тыс. руб. продаю. Т.29-82-52.



Тойота-Марк-2, 1996 г. вып., цвет "снежная королева", двигатель 2,5 л, 200 л.с., ABS, подушка безопасности, тонировка, CD, литые диски R15, сигнализация, кондиционер, электропакет, электросиденья, мультилок, центральный замок, за 260 тыс. руб. Т.8-927-215-65-73

Тойота-Эстима-Эмина, 1995 г. вып., цвет зелено-серый, пробег 140 тыс. км, в РФ 1,5 года, двигатель 2.2 л, 3 ст, сигнализация, турботаймер, 2 люка, литые диски, новая резина, супер-салон, сиденья велюровые, тонировка, шторки, телевизор, музыка, 2 кондиционера, за 240 тыс. руб., торг, продаю. Т.8-927-222-57-72.

Фольксваген

Фольксваген-Бора-Вариант, 2000 г. вып., цвет темно-синий, из Германии, двигатель 2 литра, за 13,3 евро продаю. Возможен обмен Т.(23)73-20-23. в Энгельсе, вечером

Фольксваген-Венто 1997 г. вып., двигатель 1,6 инжекторный, сигнализация, тонировка, музыка, за 240 тыс. руб. продаю. Возможен торг Т.93-30-74

Фольксваген-Гольф, 1983 г. вып., цвет черный, дизельный двигатель, расход 5 л/100 км за 30 тыс. руб. продаю. Т.58-57-25

Фольксваген-Гольф-2, 1988 г. вып., цвет красный металл, двигатель 1,6 л, карбюратор, отличное состояние, по договорной цене продаю. Т.70-32-18

Фольксваген-Гольф-2, 1988 г. вып., цвет красный металл, двигатель 1,6 л, карбюратор, отличное состояние, по договорной цене продаю. Т.70-32-18

Фольксваген-Гольф-4, 2000 г. вып., цвет белый, двигатель 1,8 л, инжектор, музыка, за 25 тыс. руб. продаю. Т.8-905-321-32-23 в г. Энгельсе

Фольксваген-Жетта, 1990 г. вып., двигатель 1,8 л, инжектор, музыка, за 25 тыс. руб. продаю. Т.8-905-321-32-23 в г. Энгельсе

Фольксваген-Жетта, 1990 г. вып., двигатель 1,8 л, инжектор, музыка, за 25 тыс. руб. продаю. Т.8-905-321-32-23 в г. Энгельсе

Фольксваген-Жетта, 1990 г. вып., двигатель 1,8 л, инжектор, музыка, за 25 тыс. руб. продаю. Т.8-905-321-32-23 в г. Энгельсе

Фольксваген-Жетта, 1990 г. вып., двигатель 1,8 л, инжектор, музыка, за 25 тыс. руб. продаю. Т.8-905-321-32-23 в г. Энгельсе

Фольксваген-Жетта, 1990 г. вып., двигатель 1,8 л, инжектор, музыка, за 25 тыс. руб. продаю. Т.8-905-321-32-23 в г. Энгельсе

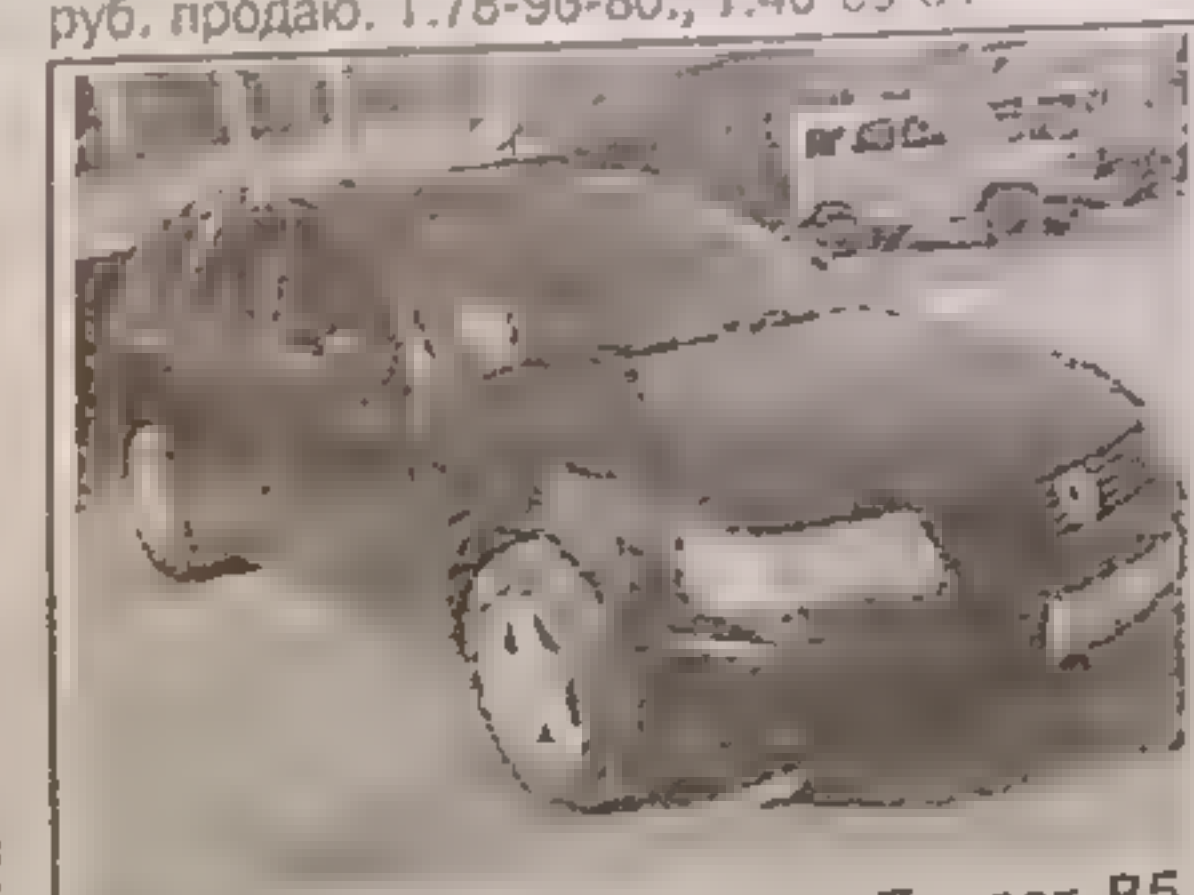
Фольксваген-Пассат GT 1989 г. вып., цвет белый, сигнализация, 6 центральных замков, радио бестот, компьютерный контроль, 2 подушки безопасности, двигатель 1,6 литра, инжекторный, за 147 тыс. руб. продаю или меняю. В г. Энгельсе, ВАЗ переднеприводной. Т.77-30-31

Фольксваген-Пассат, 1986 г. вып., цвет красный, двигатель 1,8 л, продаю Т.28-37-38

Фольксваген-Пассат, 2000 г. вып., 1,6, 125 л.с., состояние отличное, растаможен по России, без пробега, МКПП, кондиционер, полный электропакет, кожаный салон, литые диски, цвет синий, черный велюровый салон, продаю Т.(01152)3-28-55

Фольксваген-Пассат-В3, 1989 г. вып., цвет белый, двигатель 1,6, карбюратор, за 140 тыс. руб. продаю. Т.78-99-80., Т.46-66-64

Фольксваген-Пассат-В5 Вариант, 1998 г. вып., цвет синий, двигатель 1,6 л, 101 л.с., обслуживание "Элвис", АКПП, полный электропакет, кондиционер, холодильник, электролюк, литые диски, ABS, 4SRS, сервоулы, тонировка, hands free, за 397 тыс. руб. продаю Т.90-22-11



Фольксваген-Пассат-В5 Вариант, 1998 г. вып., цвет синий, двигатель 1,6 л, 101 л.с., обслуживание "Элвис", АКПП, полный электропакет, кондиционер, холодильник, электролюк, литые диски, ABS, 4SRS, сервоулы, тонировка, hands free, за 397 тыс. руб. продаю Т.90-22-11

Форд-Пробе-SE, 1995 г. вып., цвет фиолетовый хамелеон, 2 л, АКПП, кондиционер, круиз-контроль, полный электропакет, люк, литые диски, R15, ГУР, 2 аэрбега, сигнализация, в отличном состоянии, за 220 тыс. руб. продаю. Возможен обмен Т.(84862)3-13-12, после 17 ч., в Жигулевске

Хенда

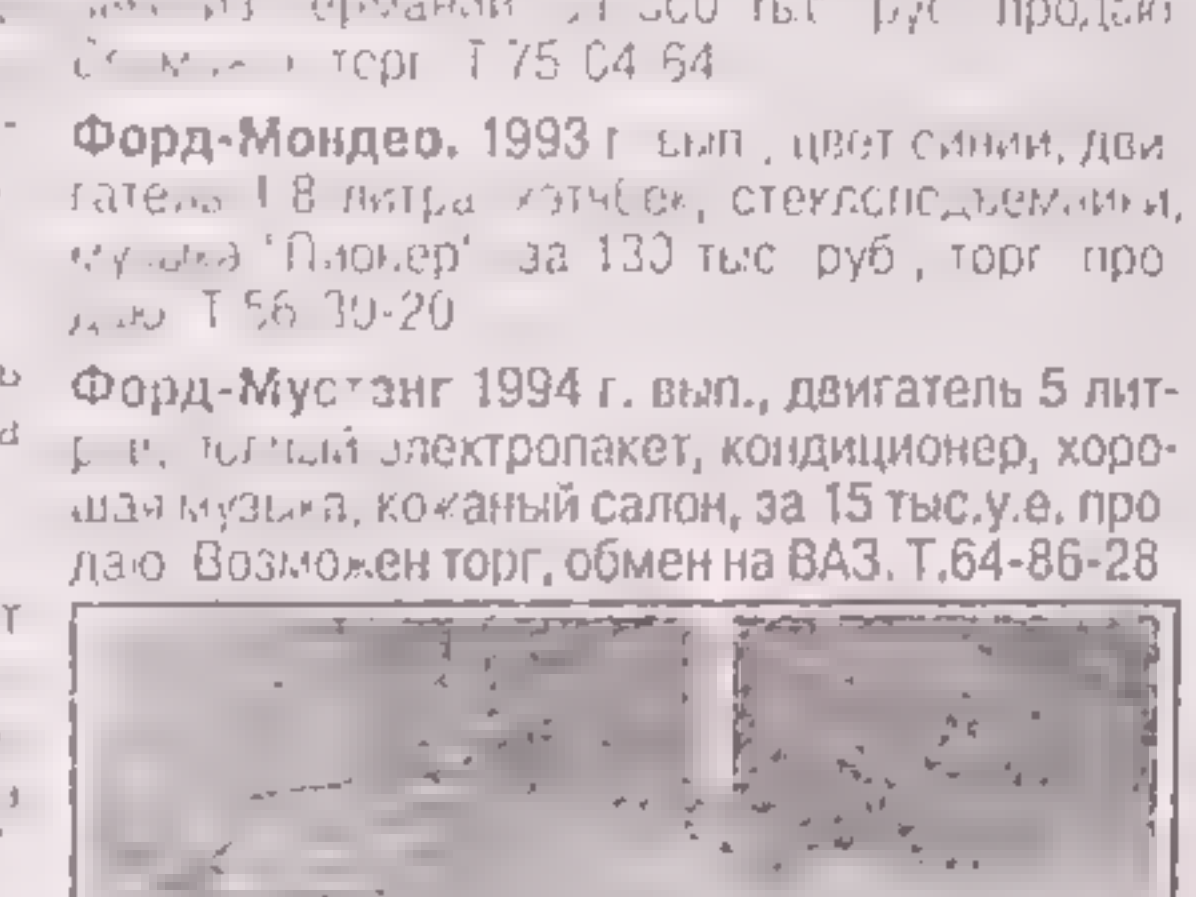


Форд-Мондео, 1998 г. вып., двигатель 1,6 литров, 16 V, кондиционер, полный электропакет, тонировка, литые диски, за 10 тыс. у.е. продаю. Т.53-61-35

Форд-Мондео, 1998 г. вып., цвет серебристый, двигатель 1,8 литра, кондиционер, полный электропакет, ABS, подушка безопасности, литые диски, за 300 тыс. руб. продаю. Т.75-04-64

Форд-Мондео, 1993 г. вып., цвет синий, двигатель 1,8 литра, хэтчбек, стеклоподъемники, музыка "Пионер", за 130 тыс. руб. торг, продаю Т.56-30-20

Форд-Мустанг 1994 г. вып., двигатель 5 л, полный электропакет, кондиционер, хорошая музыка, кожаный салон, за 15 тыс. у.е. продаю. Возможен торг, обмен на ВАЗ. Т.64-86-28



Форд-Пробе, 1990 г. вып., цвет красный, пробег 120 тыс. миль, двигатель 2.2 л, 112 л.с., кондиционер, стеклоподъемники, ГУР, диски, музыка, круиз-контроль, за 170 тыс. руб. продаю или меняю на ВАЗ. Т.40-29-39 сот., Т.Е79-49-67 дом.

Форд-Сиерра, 1985 г. вып., цвет голубой, продаю. Т.31-19-18. до 11 ч. или после 20 ч.

Форд-Скорпио, 1987 г. вып., цвет темно-синий, центральный замок, сигнализация, люк, АКПП, за 95 тыс. руб. продаю. Торг. Обмен. Т.64-68-43

Форд-Фиеста, 1997 г. вып., цвет зеленый металл, литые диски, новая резина, ГУР, растаможен, музыка, идеальное состояние, за 195 тыс. руб. продаю. Т.71-22-52.

Форд-Эскорт 1984 г. вып., цвет белый, на ходу 5-ступенчатая коробка передач, двигатель 1,0 литра + запчасти, все за 30 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.50-18-82.

Форд-Эскорт, 1998 г/в, цвет серебристый, 1,6, АКПП, электропакет, ABS, за 7000 долл., продаю. Т.(0112)39-10-03

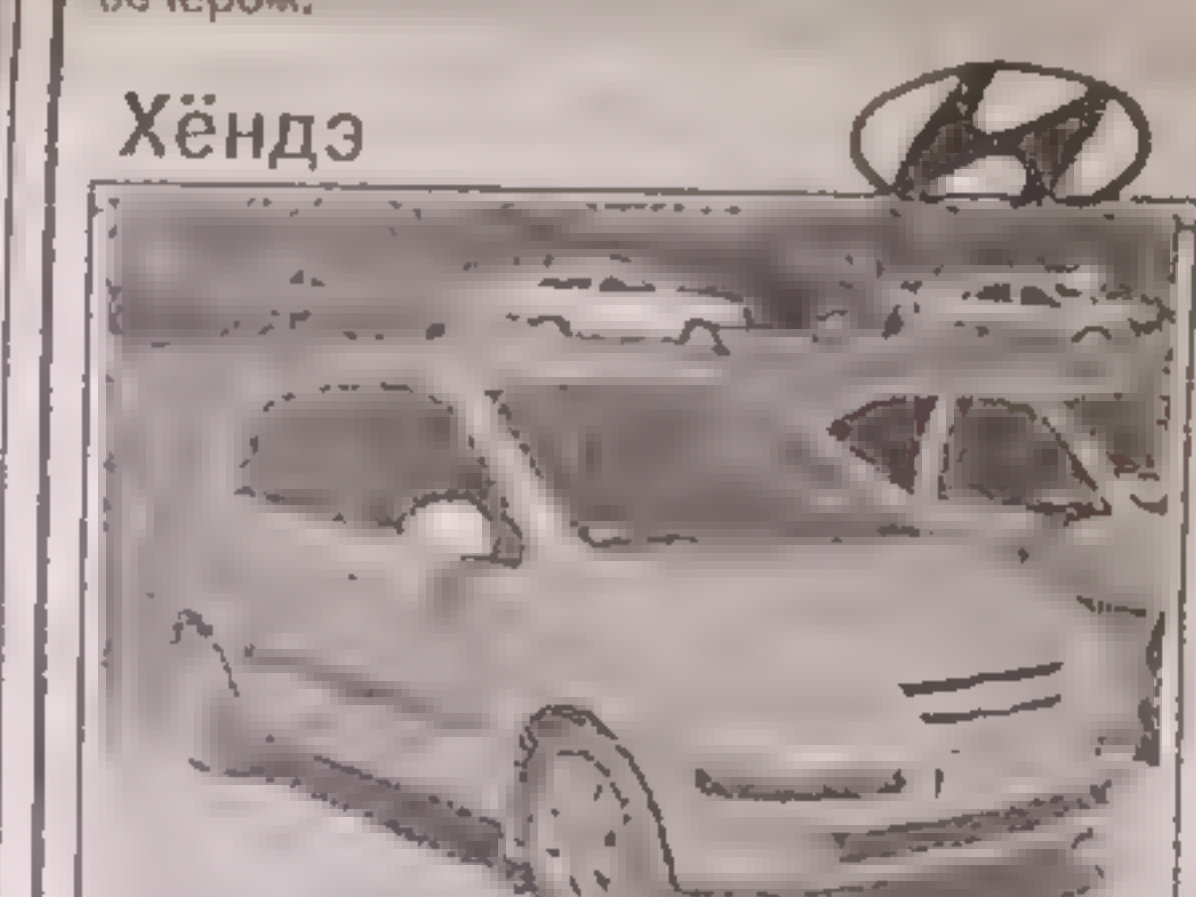
Исудзу-Джемини, Хонда-Домани, цвет белый, 1997 г. вып., полный электропакет, за 220 тыс. руб. продаю или меняю. Т.34-25-73. дом. до 21 ч.

Лexus IS-200, спорт, 1999 г. вып., идеальное состояние, за 22,5 тыс. евро продаю. Т.8-927-622-85-13

Хонда-Цивик, 1998 г. вып., 2-дверный, цвет "серебро" металл, пробег 80 тыс. км., двигатель 1.3 литра, 2 подушки безопасности, ABS, ГУР, климат-контроль, кондиционер, суперсалон, правый руль, литые диски, электростеклоподъемники, микролифт сиденья, всепогодная резина, без пробега по РФ, за 230 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

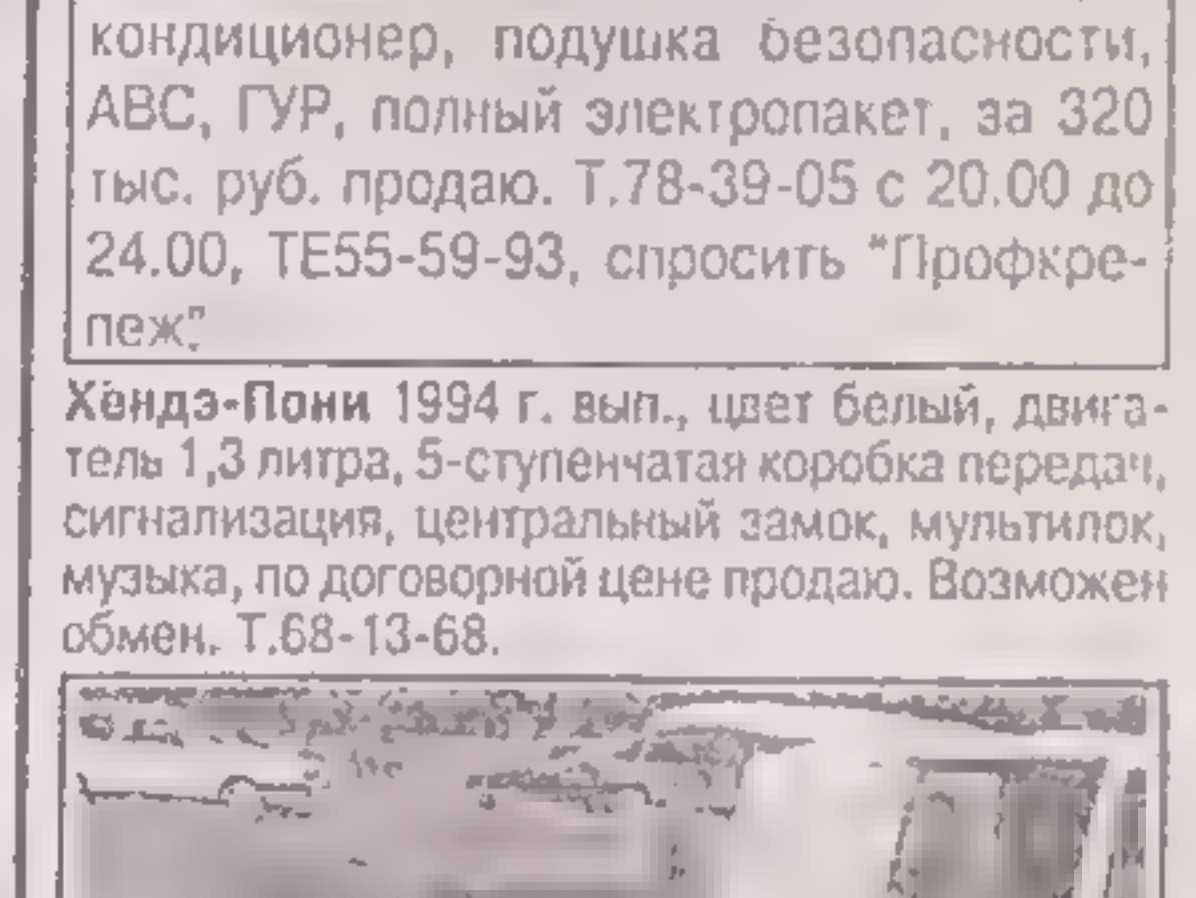
Хонда-Цивик, 3д, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Хонда-Цивик-Феррио, 1995 г. вып., двигатель 1500, 110 л.с., пробег 135 тыс. км, кондиционер, стеклоподъемники, сигнализация, ГУР, музыка, за 150 тыс. руб. продаю. Т.48-68-26., вечером.



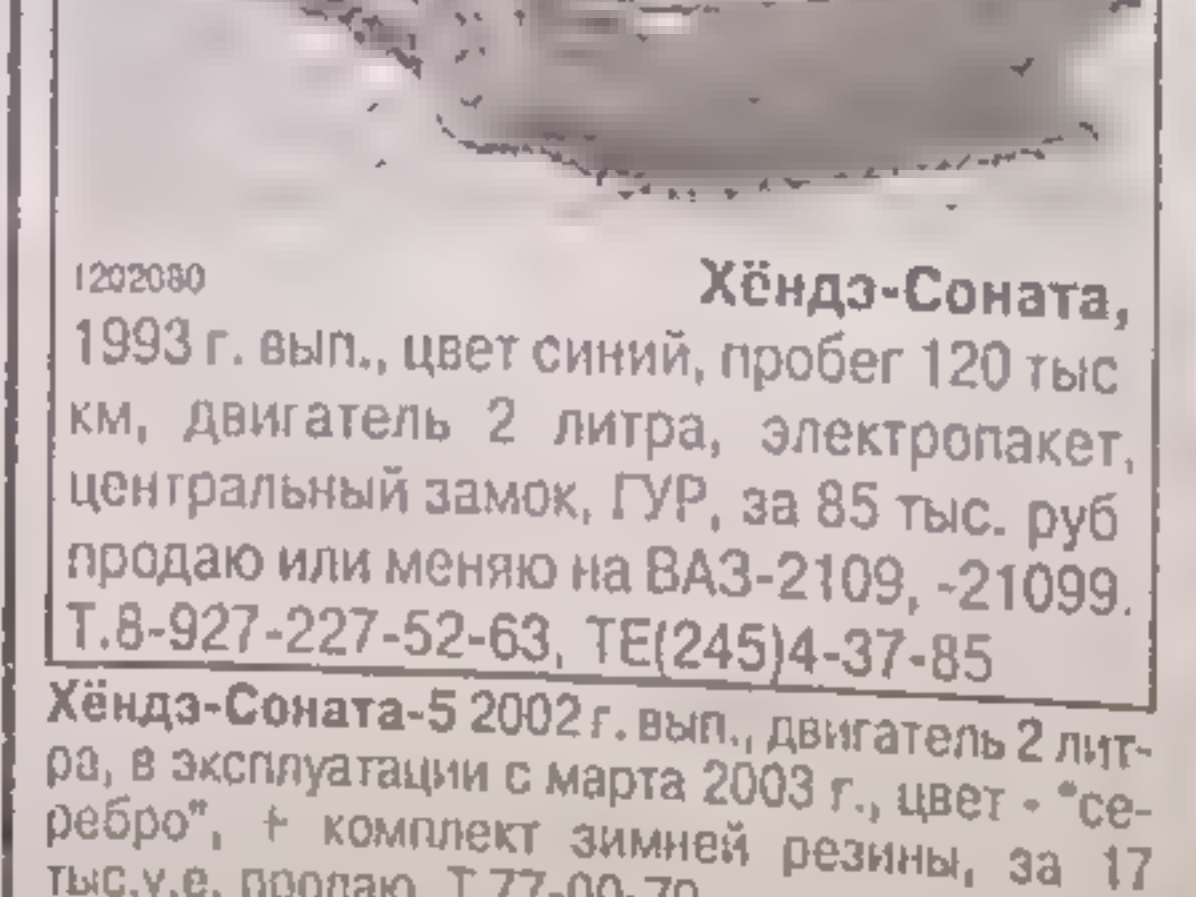
Хенда-Джетта, 2004 г. вып., цвет "снежная королева", пробег 10000 км., двигатель 1.3 литра, кондиционер, подушка безопасности, ABS, ГУР, полный электропакет, за 320 тыс. руб. продаю. Т.78-39-05 с 20.00 до 24.00, Т.Е55-59-93, спросить "Профкредит"

Хенда-Пони 1994 г. вып., цвет белый, двигатель 1,3 литра, 5-ступенчатая коробка передач, сигнализация, центральный замок, мультилок, музыка, по договорной цене продаю. Возможен обмен. Т.68-13-68.



Хенда-Соната, 1993 г. вып., цвет синий, пробег 120 тыс км, двигатель 2 литра, электропакет, центральный замок, ГУР, за 85 тыс. руб. продаю или меняю на ВАЗ-2109, -21099. Т.8-927-227-52-63, Т.Е(245)4-37-85

Хенда-Соната-5 2002 г. вып., двигатель 2 литра, в эксплуатации с марта 2003 г., цвет - "серебро", + комплект зимней резины, за 17 тыс.у.е. продаю. Т.77-00-79

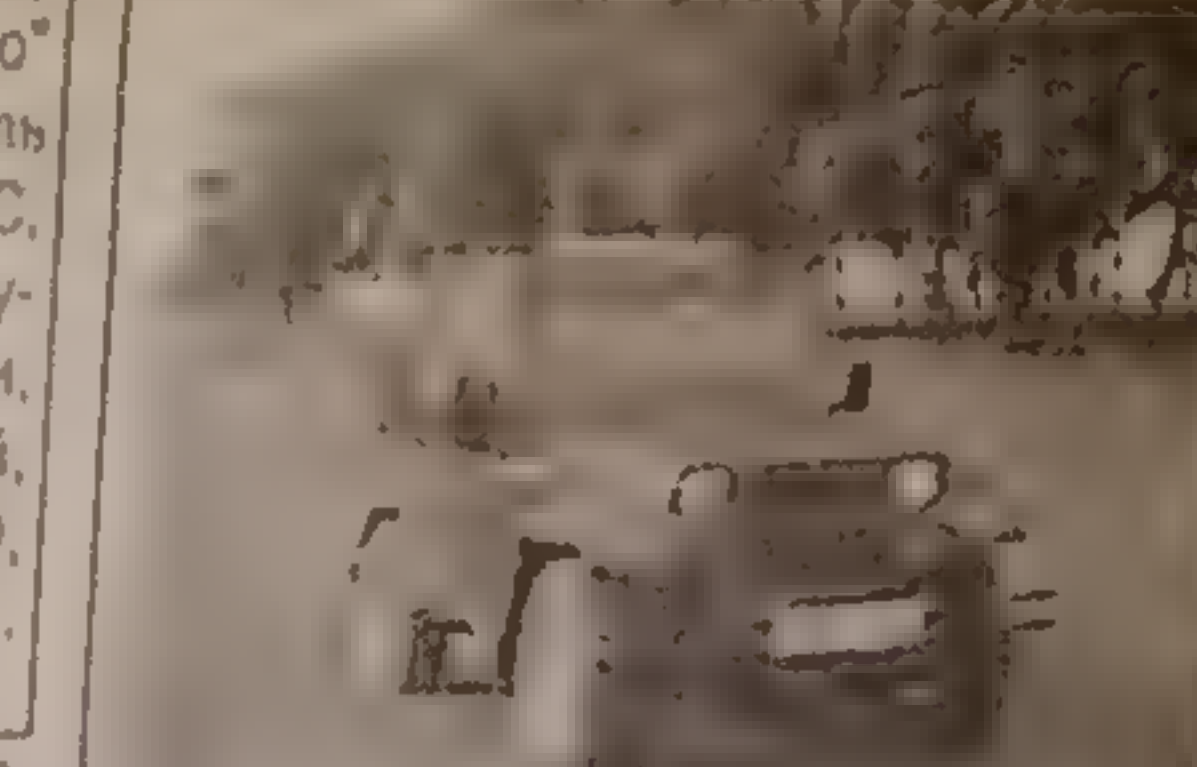


Шевроле-Блейзер, 1995 г. вып., США, фактический пробег 10 тыс. км, идеальное состояние, продаю. Т.27-86-42

Лexus RX-300, 2000 г. вып., цвет черный, АКПП, серая кожа, самая полная комплектация, без пробега по РФ, продаю. Т.(8462)45-70-57 в г. Самаре.

Ленд-Ровер-Дискавери, 1999 г/в, 2,5, турбодизель, кондиционер, кожаный салон, АКПП, Т.(0112)45-08-57

ЛуАЗ, 1988 г. вып., верх алюминиевый, кали-тальный ремонт в 2004 г., продаю или меняю на другой автомобиль. Т.54-49-74.



Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

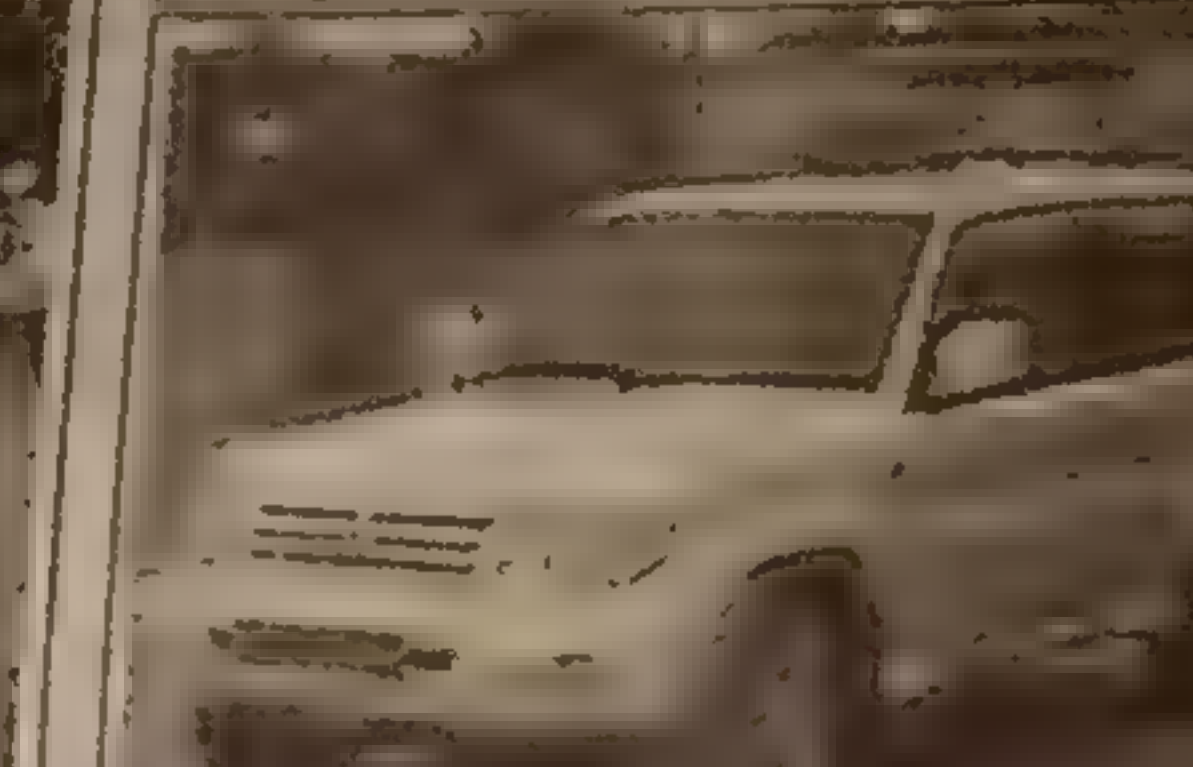
Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80

Вольво-С40, за \$23900 продаю. Т.22-31-93., Т.97-58-80



Мицубиси-Паджеро IO, 1994 г. вып., цвет белый, двигатель 1,8 л, автомат, все электропакет, ABS, кондиционер, CD, все электропакет, за 13,5 тыс. руб. продаю. Возможен обмен на ВАЗ. Т.8-927-207-96-24 в г. Энгельсе

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

Мицубиси-Паджеро, 1994 г. вып., цвет красно-черный, двигатель "Волга", много разных запчастей, в отличном состоянии, за 13,5 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-54-45, Т.Е(8453)33-37-42

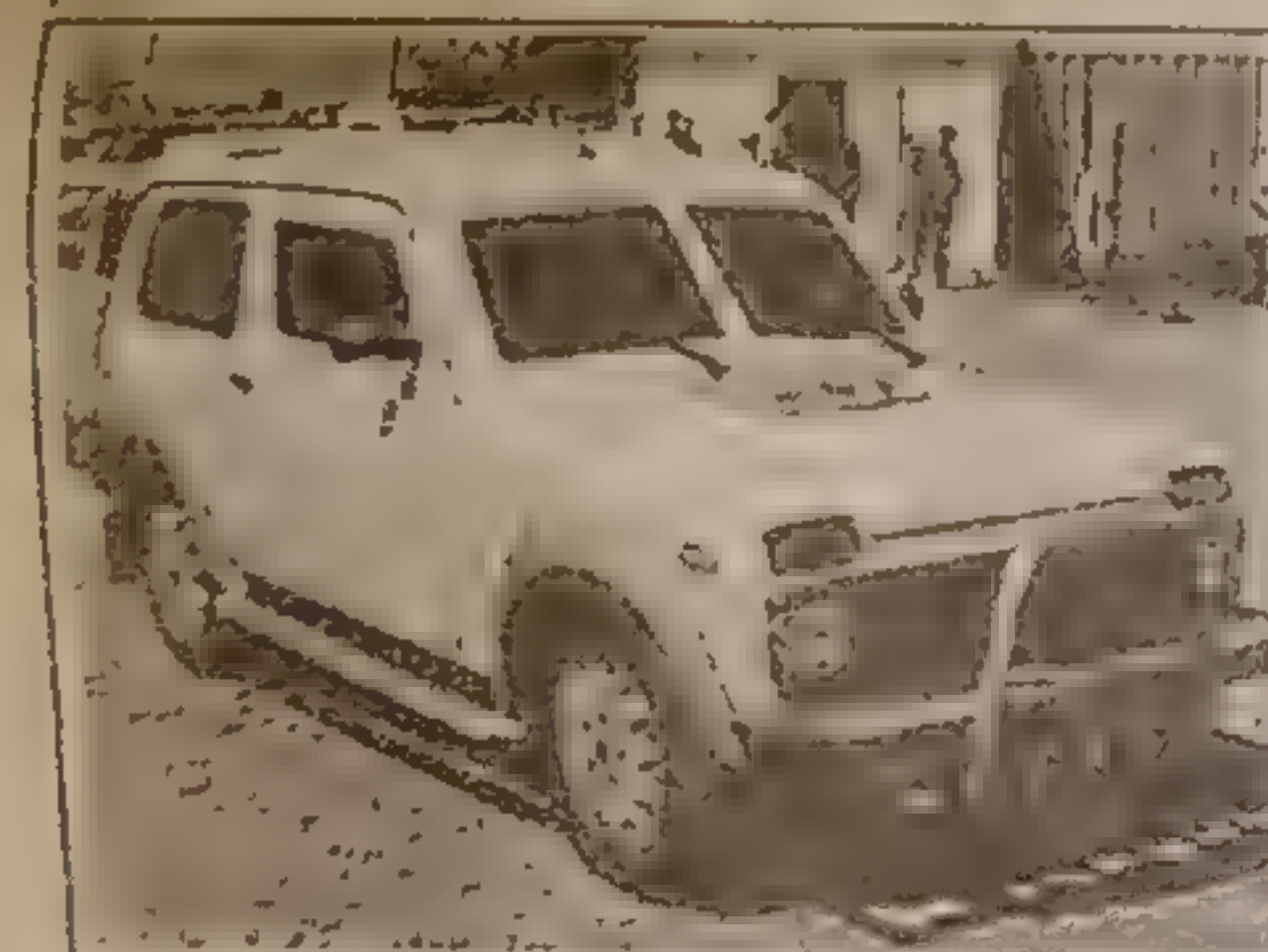
музыка, 4 колонки, магнитола "Кен-код", антикор, подкрылки, сборка - Тольятти, один хозяин, за 170 тыс. руб. продаю. Т.77-13-28

Нива-ВАЗ-21214, инжектор, 2001 г. вып., цвет синий, тонировка, диски, импортная резина, "лазерка", пробег 25 тыс. км, за 150 тыс. руб. продаю. Т.95-89-56 дом, Т.50-81-06 раб. Владимир Анатольевич.

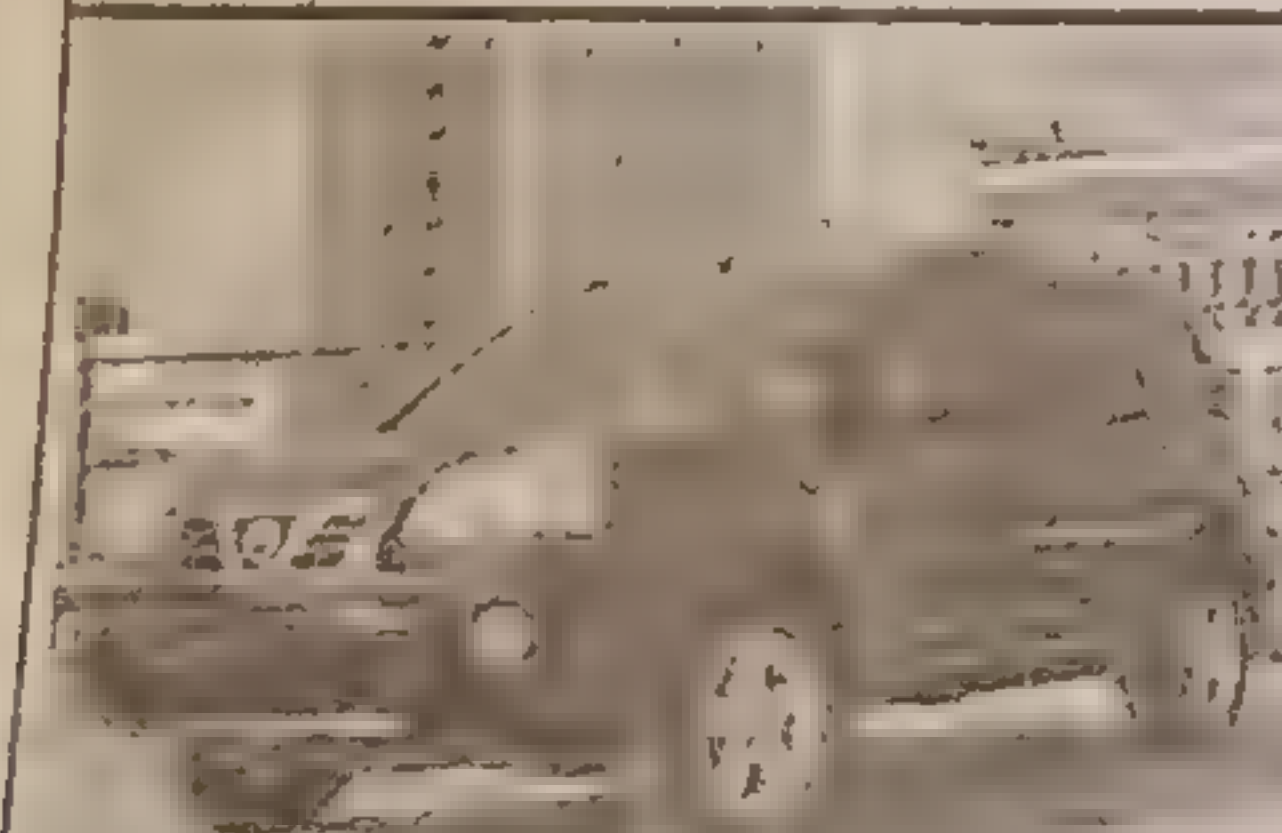
Нива-ВАЗ-21214, 2003 г. вып., инжектор, цвет "мурена", пробег 10 тыс. км, музыка, сигнализация, подкрылки, зимняя резина, продаю. Т.72-40-31.

Нива-ВАЗ-21214, 2002 г. вып., цвет "балтика", инжекторный двигатель, тюнинг, идеальное состояние, пробег 13 тыс. км, продаю. Т.78-31-56.

Нива-ВАЗ-21214, 1999 г. вып. ноябрь, пробег 54 тыс. км, цвет "мурена", итальянское газовое оборудование, комплект зимней резины, музыка, за 110 тыс. руб. продаю. Т.79-21-26, вечером.



1202004 **Нива-ВАЗ-212182**, 1997 г. вып., бронированную, цвет белый, пробег 85 тыс. км, двигатель 1700, салон люкс, кондиционер, тюнинг, импортная резина, тонировка, противопожарная установка, идеальное состояние, за 175 тыс. руб., торг, продаю или меняю на ВАЗ. Т.8-927-648-91-01, (84157)2-60-63



461848 **Ниссан Х-Трейл**, 2002 г. вып., на гарантии, цвет бордовый, двигатель 2,0 л, АКПП, 54,6 тыс. км, кожа, электролюк, электропакет, подогрев сидений, климат, музыка, диски, за \$28 тыс. продаю. Т.(8462)43-27-96 в г. Самаре.



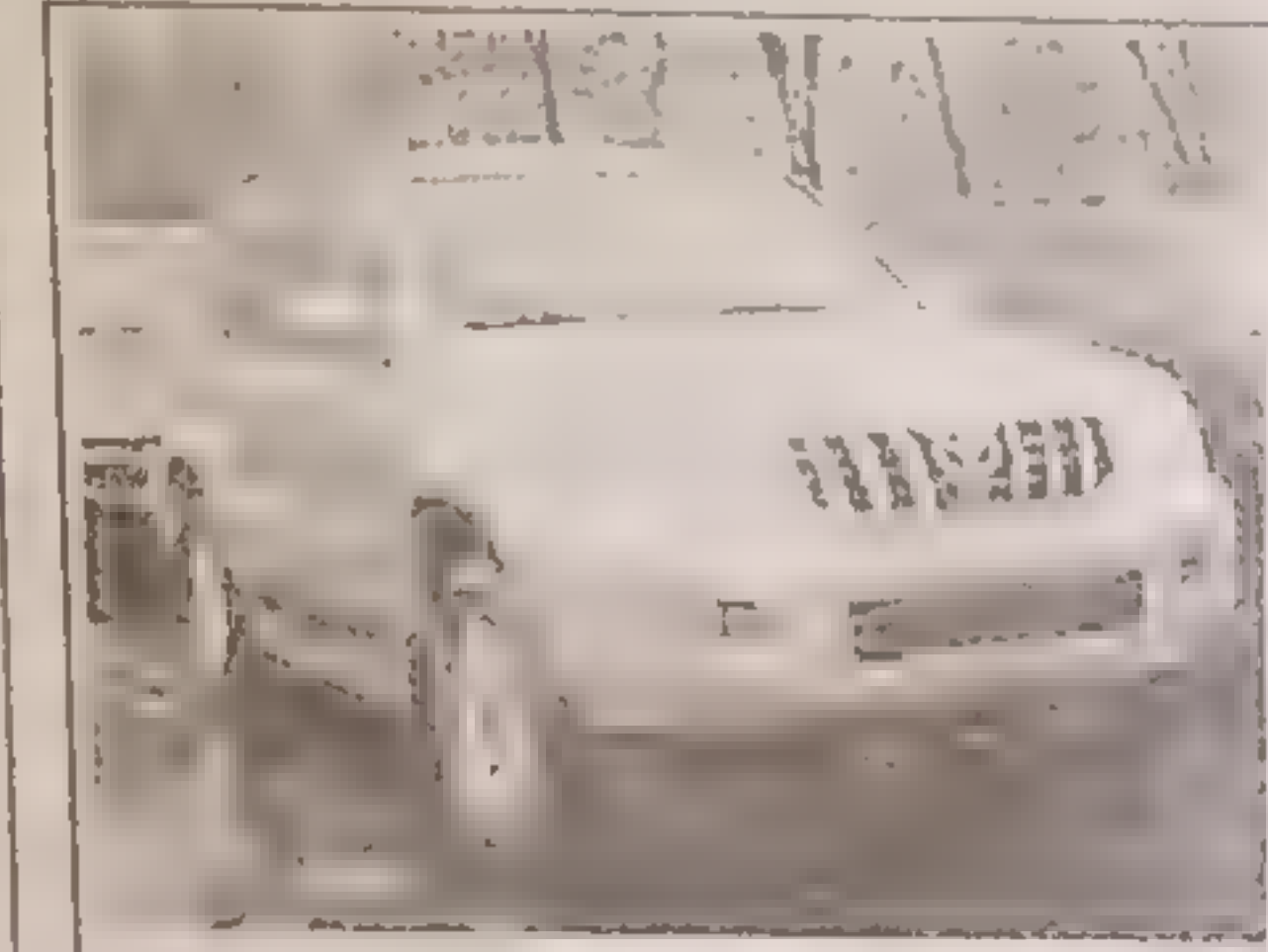
Митсубиси-Делика - 2.8 TD, 1997 г.в., цвет зеленый, интеркулер, 110 тыс. км реальный, АКПП (рулиса на руле), полн.привод (раздатка), рама Паджеро, салон трансформ, 2 кондицион., 2 печки, 2 люка, полн.эл.пакет, новая резина, в стл.состоянии, полное ТО, за 2700 у.е. продаю, небольшой торг при осмотре или меняю на ВАЗ + доплата. Тел.: 8-90-33-20-08-71, в г. Самаре

ний, пробег 227000 км, мех. КПП, ГУР, стеклоподъемники, две печки, левый руль + запчасти и расходные материалы, комплект резины, в отличном состоянии, за 13500 у.е. США, продаю. Т.(8422)49-74-34 в Ульяновске

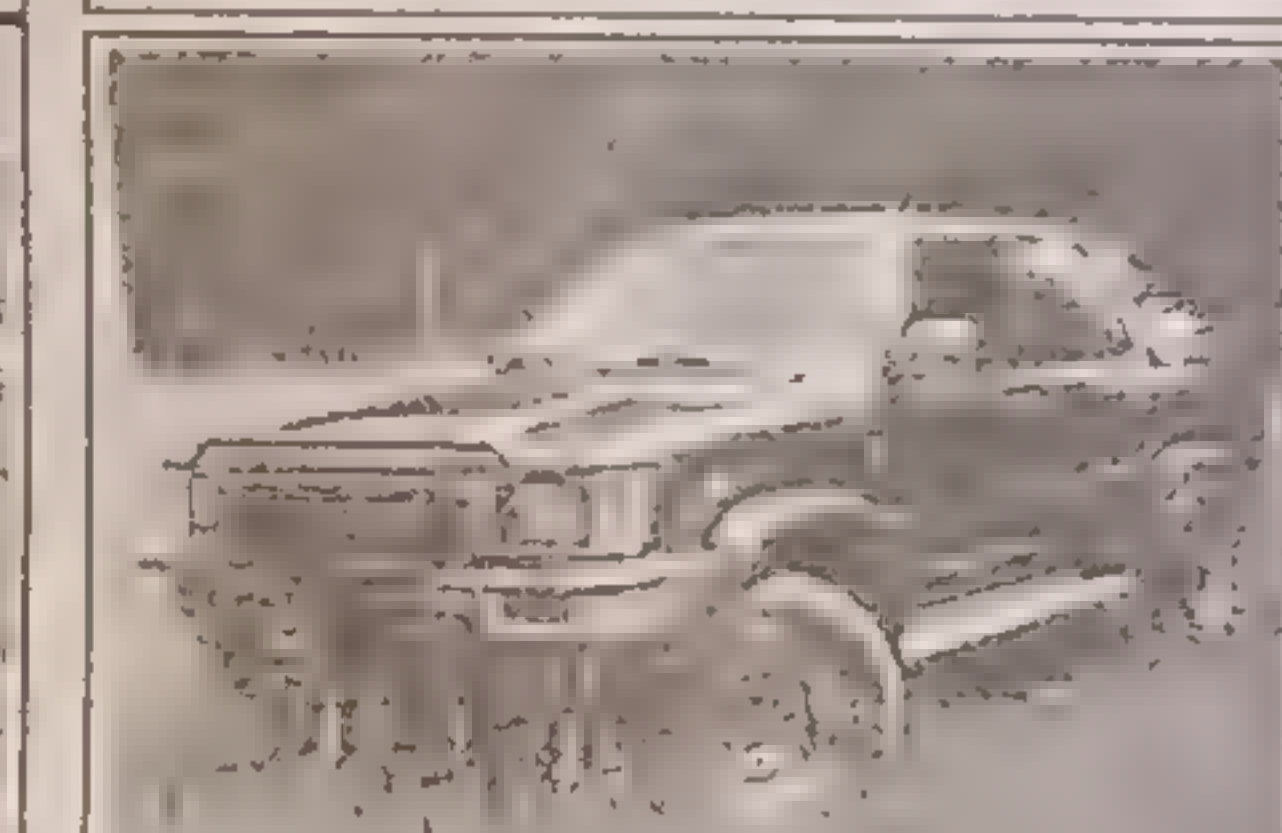
Ниссан-Торрано, 1991 г.вып., цвет черный, пробег 159 тыс. км, двигатель 2.7 л, турбодизель, 170 л.с., полный электропакет, кондиционер, расход 10/100, отличное состояние, за 8 тыс. у.е. продаю. Т.8-902-203-10-85

Ссанг-Йонг, 1998 г/в, раст. на РФ, 2,9, ТО, двигатель Мерседес, серебристый металлик, АКПП, кондиционер, велюр, диски, дуга, пороги, из Германии, в отл. сост., эл.пакет, сигнализация - пойджер, без пробега по РФ, в Калининграде, за 19200 евро, торг, продаю. Т.(0112)44-34-84, Т.8-911-450-31-80

Судзуки-Витара, 1994 г/в, 1,6, бензин, АКПП, 5-дверный, электропакет, кондиционер, магнитола, кенгурятник, пороги, диски, хромовая заплата, 2-цветный, пробег 90 тыс. км, в отличном состоянии, за 9800 долл., продаю Т.(0112)33-15-72, Т.8-902-239-92-94



113548 **Тойота-Ленд-Круйзер-Прадо**, новый, 2004 г.вып., без пробега, АКПП, блокировки, эл.пакет, хром пакет, DVD, цвет "серебро", продаю. Т.8-927-201-63-12



806758 **Тойота-Раннер-4**, 1991 г. вып., цвет черный перламутр, 3 л, бензин, полный электропакет, расширенная база, электролюк, литые диски, музыка, расход 12 л/100 км, за 236 тыс. руб. продаю. Рассмотрю варианты. Т.8-903-333-38-13, в Тольятти

УАЗ-3150 "Шалун" (укороченная база), эксклюзивная модель, 2003 г/в, цвет "афалина-снежная королева", двиг. 402 Волга, кож. салон, полн. тюнинг, литые диски, 5-ст. КПП, ГУР-ZF, 3 вида тента, качеств. звук, по договорной цене продаю. Т.(8422)69-74-67

УАЗ-31512, 1991 г. вып., в хорошем состоянии, за 70 тыс. руб., торг, продаю. Т.58-11-25

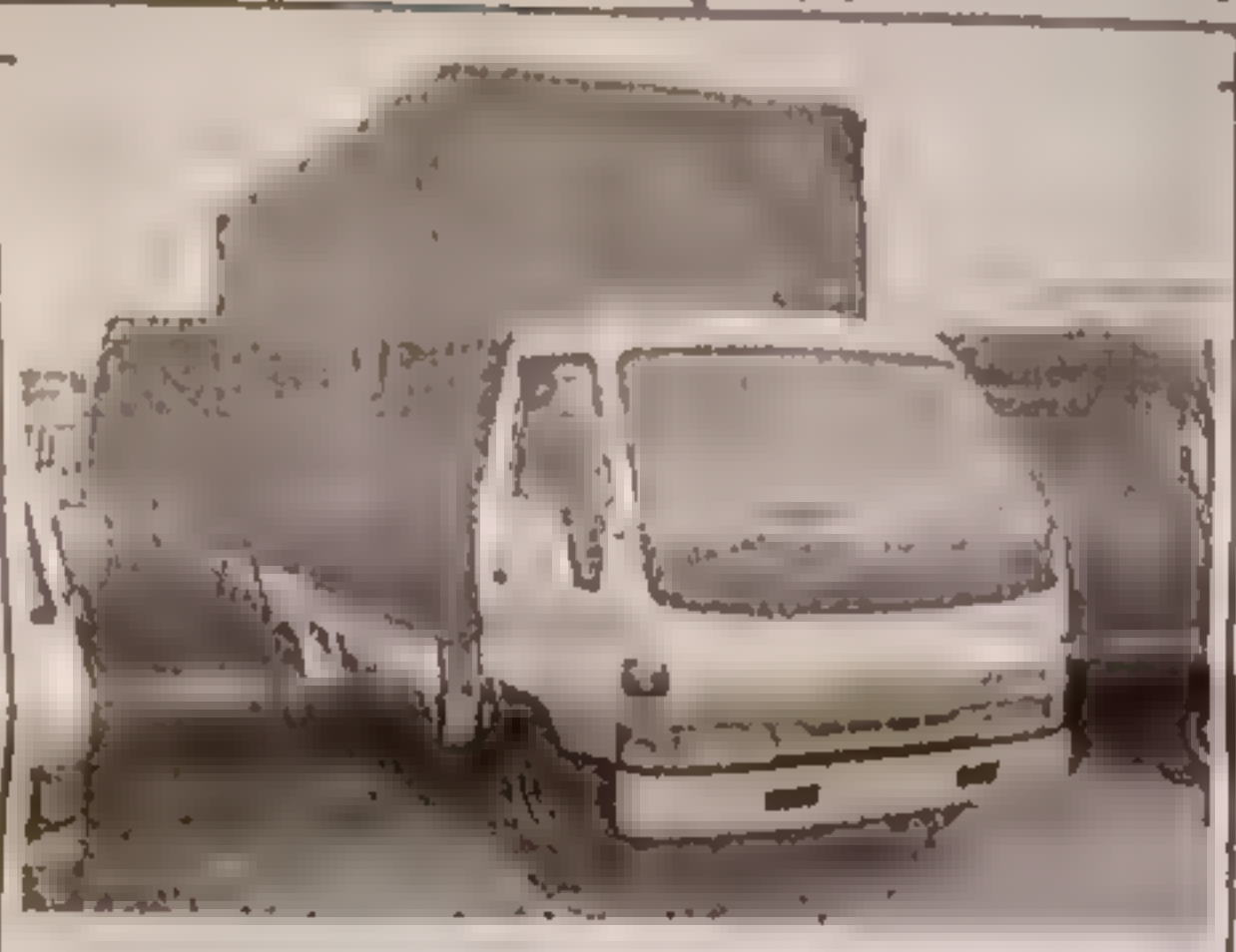
УАЗ-31512, 1993 г. вып., легковой, цельнометаллический, цвет хаки, продаю. Т.55-14-28. после 18 ч.

УАЗ-31514, 1993 г. вып., металлический верх, в хорошем состоянии, за 42 тыс. руб., торг, продаю. Т.48-49-53, дом., Т.45-98-22, раб.

УАЗ-469 1980 г. вып., ремонт, хорошее состояние, по договорной цене продаю. Т.59-67-17

АВТОБУСЫ И МИКРОАВТОБУСЫ

Предложение



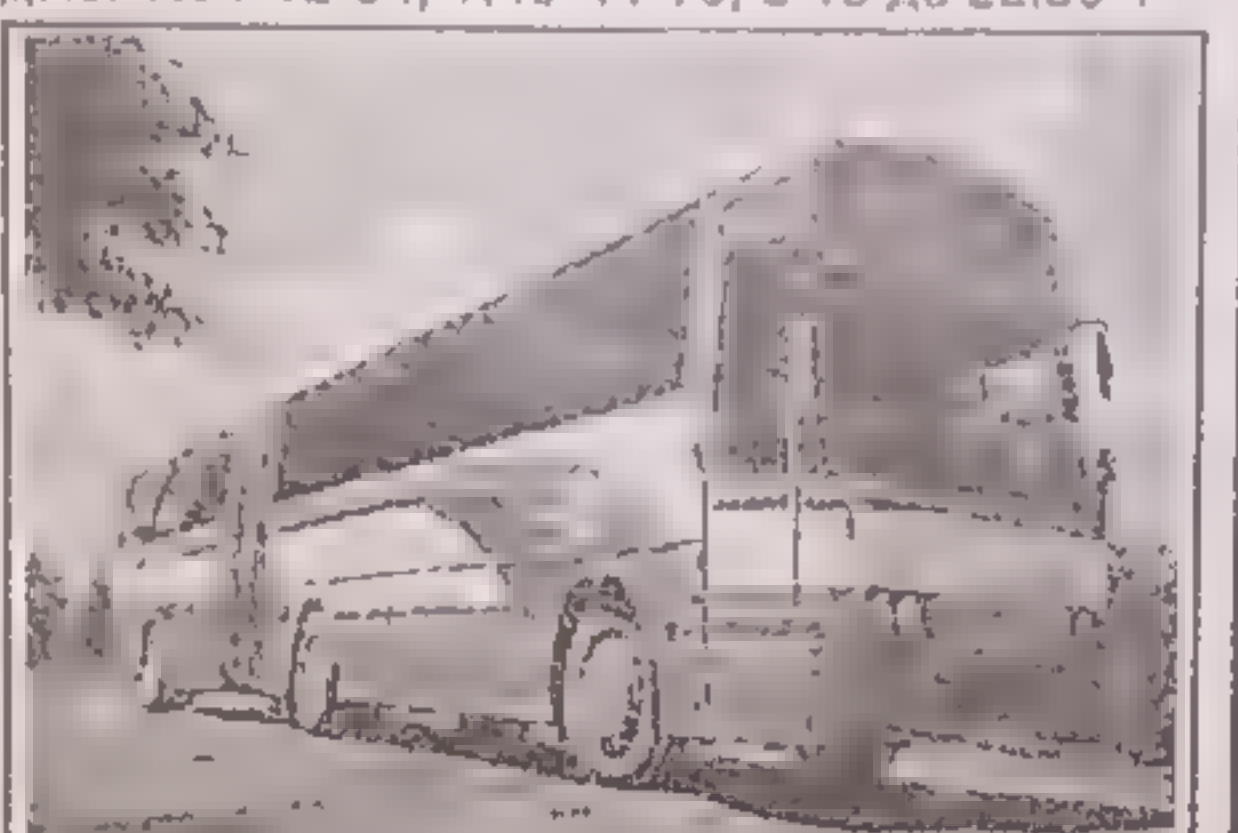
1202053 **Toyota Toyoase**, 1997 г.вып., цвет белый, пробег 89 тыс км, двигатель 3.5 л, 98 л.с., кондиционер, суперсалон, центральный замок, эл. зеркала, торный тормоз, 5-ст. КПП мех., г/п 3.0 тонны, длина кузова - 4.7 м, состояние новой машины, откидная кабина, за 315 тыс.руб., торг, продаю. Т.8-927-361-78-74, Т.8-927-289-36-80

Бова, 1993 г/в, туристический автобус, двигатель ДАФ 300, видео, туалет, кофе-машина, ретарда, 1,5 этажа, 16 мест, кондиционер, продаю. Т.(0112)91-20-66, Т.8-911-460-87-88, мобильный

Ванхол, 1993 г/в, туристический автобус, двигатель МАН 2301, видео, туалет, кофе-машина, ретарда, 1,5 этажа, 16 мест, кондиционер, продаю. Т.(0112)91-20-66, Т.8-911-460-87-88, мобильный

Ванхол-Астромега, 1991 г/в, туристический автобус, двигатель МАН 2301, видео, туалет, мониторы, ретарда, 1,5 этажа, 16 мест, кондиционер, продаю. Т.(0112)91-20-66, Т.8-911-460-87-88, мобильный

Вольво автобус, 1982 г. вып., за \$15000 продаю. Т.64-12-94, Т.48-44-79, с 18 до 22.30 ч



605878 **Вольво-В10М**, туристический, 1985 г. вып., 76 + 5 м, хорошее состояние, в РФ 2 года, АКПП, ретардер, кондиционер, цвет белый, пробег 1200 тыс. км, за 38 тыс. евро, торг, продаю. Т.(84555)2-72-97

ГАЗ-2752, Соболь, 7 мест, грузопассажирскую, 2000 г. вып., цвет белый, газ-бензин, сигнализация, музыка, за 150 тыс. руб. продаю. Т.42-16-98, Т.96-20-94, Максим

ГАЗ-53, автобус "Волгарь", вахтовка, 20 мест, 1989 г. вып., пробег 30 тыс. км, с хранения, по договорной цене продаю. Рассмотрю предложения. Можно круг и автомобиль отдельно. Т.97-35-10

ГАЗель пассажирскую, ноябрь 2002 г. вып., 13 мест, цвет белый, газ/бензин, с маршрутом, за 195 тыс. руб. продаю. Т.97-44-70.

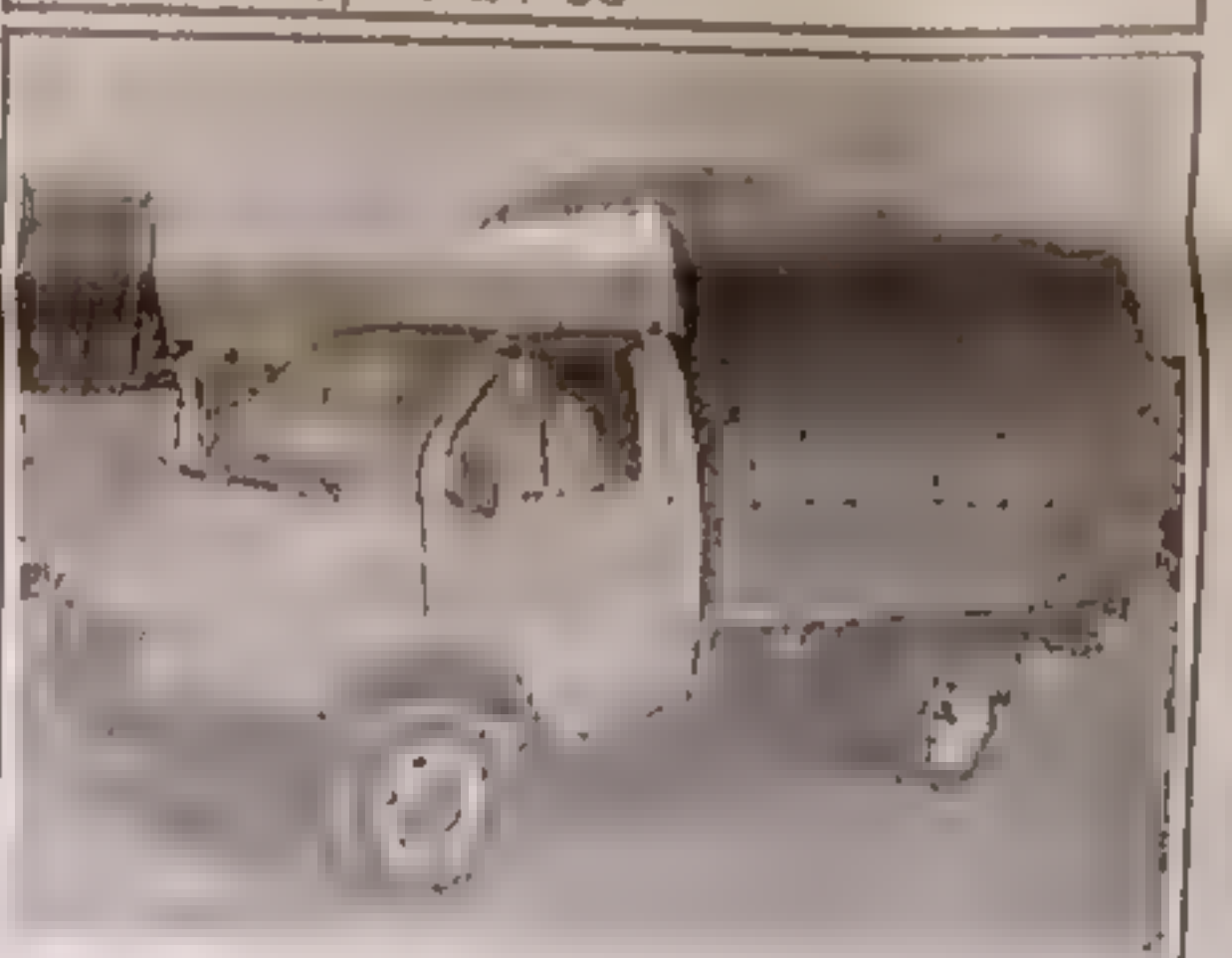
ГАЗель пассажирскую, двигатель УАЗ, июнь 2002 г. вып., на маршруте, продаю. Т.20-60-70

ГАЗель пассажирскую, 2002 г. вып., без маршрута, пробег 77 тыс. км, за 180 тыс. руб. продаю. Т.(240)4-32-53 г. Ртищево.

ГАЗель 2003 г. вып., 13 мест, 406 двигатель, газ/бензин, итальянское оборудование, маршрутный, продаю. Т.40-68-84, Т.20-73-31



1212174 **ГАЗель-3302**, 1999 г. вып., цвет "сафари", двигатель 406, высокий тент, борта, новая резина, усиленные рессоры, спойлер, бак на 100 л, за 115 тыс. руб. продаю. Торг. Т.59-41-56, 41-24-55



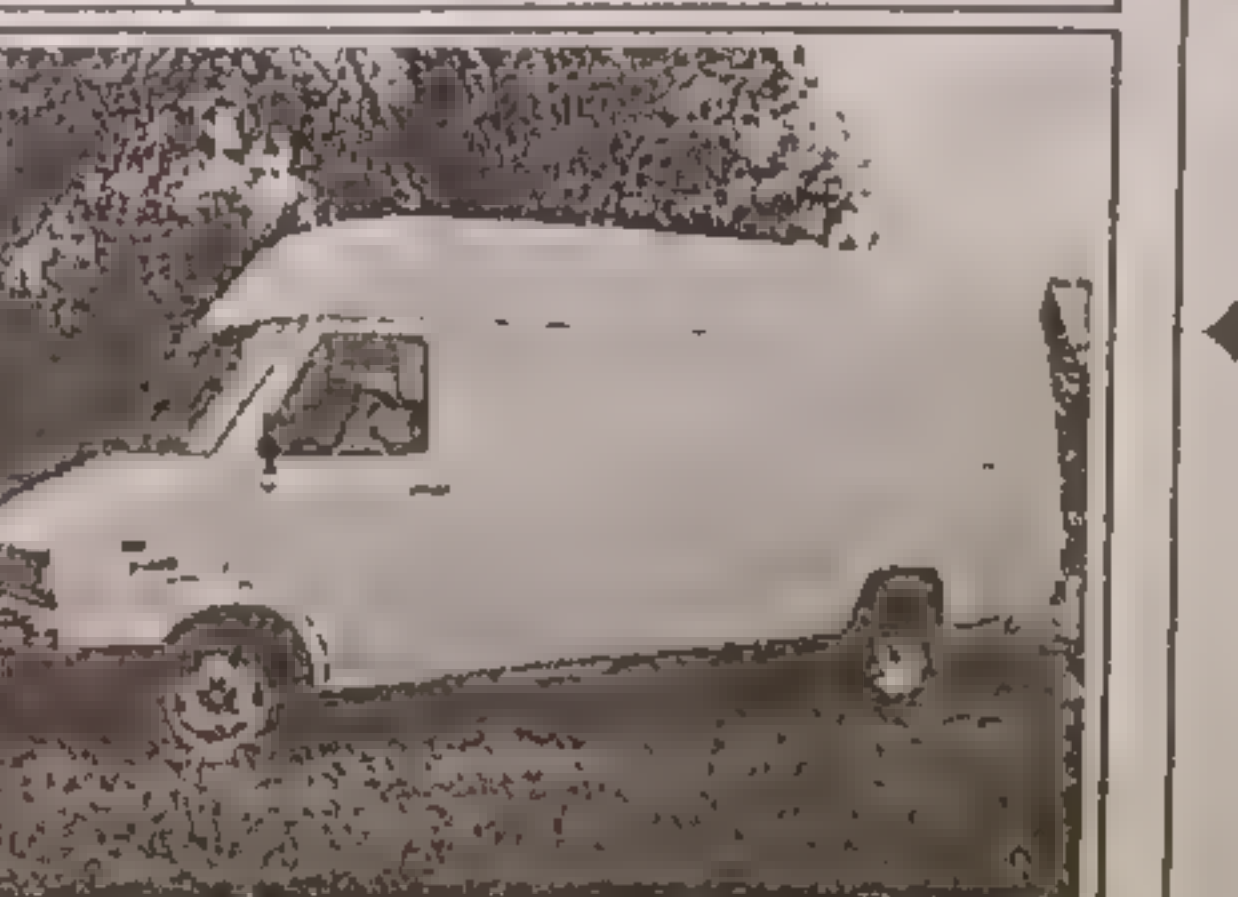
1212175 **ГАЗель-3302**, 1999 г. вып., цвет светло-серый, 406 двигатель, высокие тентованные борта, новая резина, усиленные рессоры, спойлер, бак на 100 л, за 115 тыс. руб. продаю. Торг. Т.59-41-56, 41-24-55

ЖУК-А06, 1989 г. вып., цельнометаллическую, газ-бензин, в хорошем состоянии, за 40 тыс. руб. продаю. Т.36-00-50, с 19 до 21 ч.

ЗИЛ-157 дизель, удлиненная рама, пробег 30 тыс. км. Адрес, 443041, Самара, УЛ. БУЯНОВА 56-1



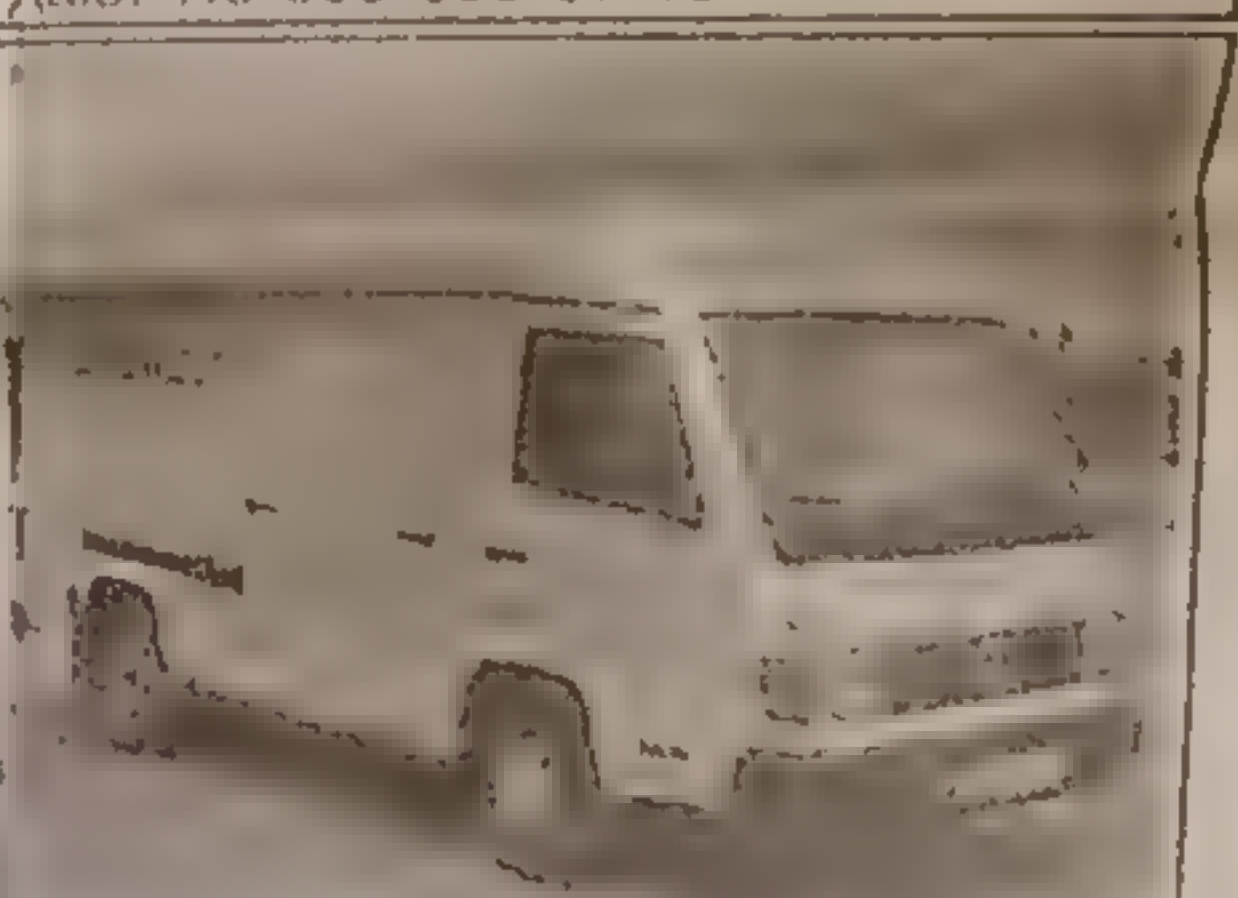
461827 **ЗИЛ-5301 TO**, 1998 г. вып., цвет белый, замена двигателя в 2002 г. редуктора, кап. ремонт моста, отличное состояние, объем 24 куб., 2 года не эксплуатировался, за 150 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-927-207-93-63 в г. Самаре.



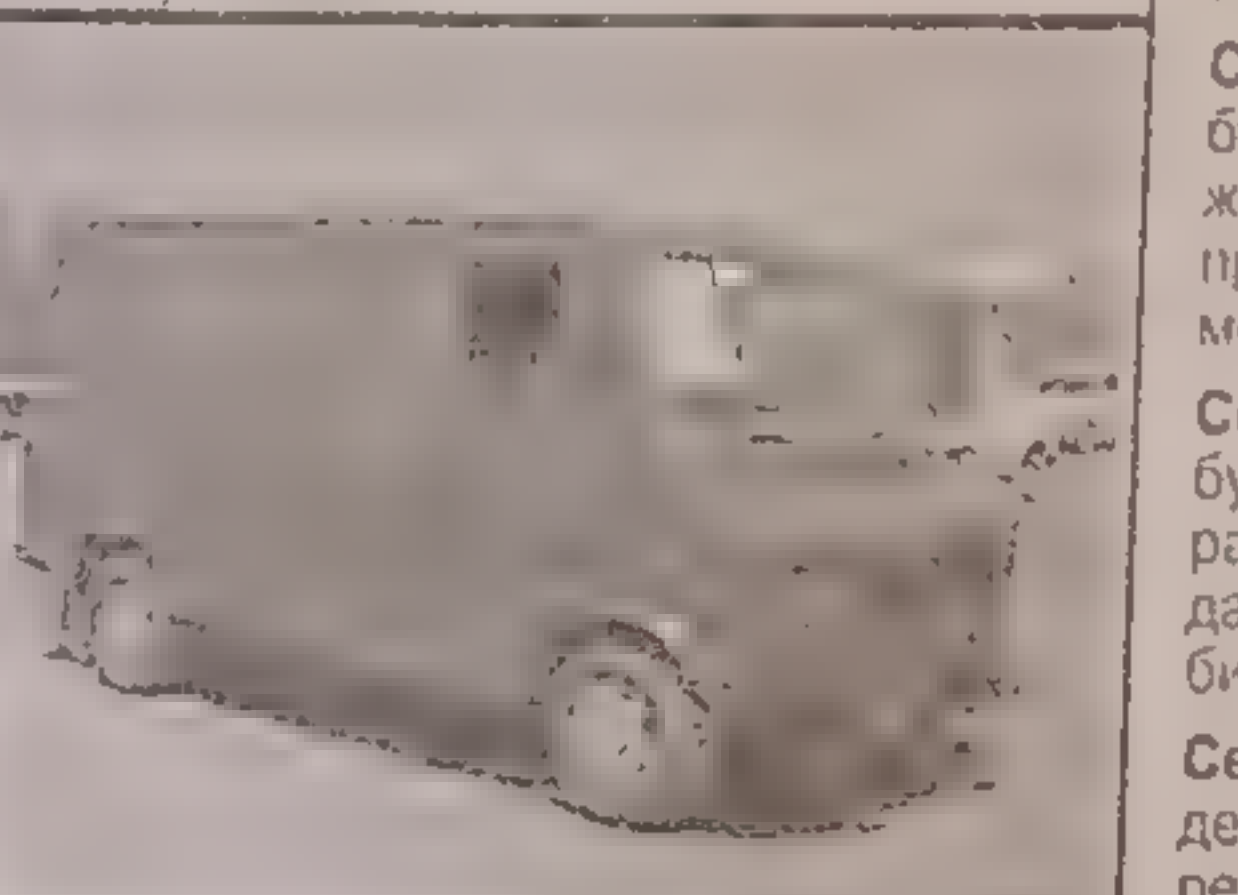
1171991 **Ивеко-3510**, категория В, 1988 г.вып., цвет белый, пробег 240 тыс. км, двигатель 2.5 л, V-образ. 98 л.с., турбодизель, цельнометаллический фургон 16 куб. м, 3-спальн. + полка для ТВ, г/п 2.5-3 т, спарен. задние колеса, музыка, центральный замок, сигнализация, за 140 тыс. руб. продаю. Т.97-21-34



1202067 **Мерседес-Бенц**, городской вариант, 1984 г. вып., цвет желтый, АКПП-автомат, за \$15000 продаю. Т.8-903-386-57-13



1212180 **Мерседес-Бенц-100D**, 1993 г. вып., цвет белый, пробег 190 тыс. км, двигатель 2,4 л дизель, длинная база, высокая крыша, ГУР, АБС, музыка родная, электрокорректор фар, за 210 тыс. руб. продаю. Т.8-902-654-78-00, (84454)5 37-25



1222221 **Мерседес-Бенц-208D**, 1992 г. вып., цвет красный, пробег 360 тыс. км, двигатель 2,4 л дизель, новая резина, спальник, грузоподъемность 1,5 т, за 190 тыс. руб. продаю. Т.77-14-13



◆ **ПРОДАЖА И ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ В МИКРОАВТОБУСЫ** Мерседес (Спринтер, Варио, Вито), Фольксваген (Транспортер и ЛТ), Ивеко Турбо Дейли и др. **ОСТЕКЛЕНИЕ:** панорамное, стеклопакеты, тонированное. **ОБОРУДОВАНИЕ САЛОНОВ:** выбор сидений, вариантов полок, обивки. **Отопление, кондиционирование, аудио/видео, спецоборудование.** **Большое количество опций.**

◆ **МИКРОАВТОБУСЫ** на базе ГАЗ 2705 (8, 13, 15 мест).

◆ **УДЛИНЕННЫЕ КУЗОВА И ФУРГОНЫ** на базе ГАЗ 3302.

◆ **ДОКУМЕНТЫ** для регистрации в ГИБДД.

РОССИЯ, г. Тольятти, ул. Ленина, 42 тел.: (8482) 22-74-90; 20-89-09 <http://www.rosvan.ru>

зель V 2,5 л, 8 мест, за 100 тыс. руб. продаю. Торг. Обмен Т.64-68-43

Нисса-522 микроавтобус, двигатель требует ремонта, много запчастей, за 20 тыс. руб. продаю. Т.8-905-383-56-90

ПАЗ, 1992 г. вып., автобус, после кап. ремонта, на маршруте + запчасти, за 70 тыс. руб. продаю. Т.32-62-11 дом., Т.42-17-58 Алексей.

ПАЗ-3205 1996 г. вып., цвет голубой, за 140 тыс. руб. продаю. Т.72-62-89, Т.32-44-34

ПАЗ-3205, 1993 г. вып., новый кузов, пассажирскую, с маршрутом, продаю Т.64-06-46 Оля.

ПАЗ-3205, 2000 г.в., в раб. сост., за 170 тыс. руб. Торг при осмотре. Срочно. Т.(8312)57-29-64, вечером, в г. Нижнем Новгороде

ПАЗ-3205, 2000 г.в., в хор. сост. Варианты предлагать. Т.(8312)53-83-39

ПАЗ-3205, 2001 г.в., в хор. сост. Т.(8312)94-25-11, Т.(8312)55-93-27, после 20

ПАЗ-3205, 1992 г. вып., автобус, 6'в на ходу, за 160 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60 Т.92-13-84

ПАЗ-3205, 1994 г. вып., автобус, 6'у. на ходу, за 160 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84

ПАЗ-32051, автобус, 1996 г. вып., с маршрутом, по договорной цене продаю. Т.79-82-98

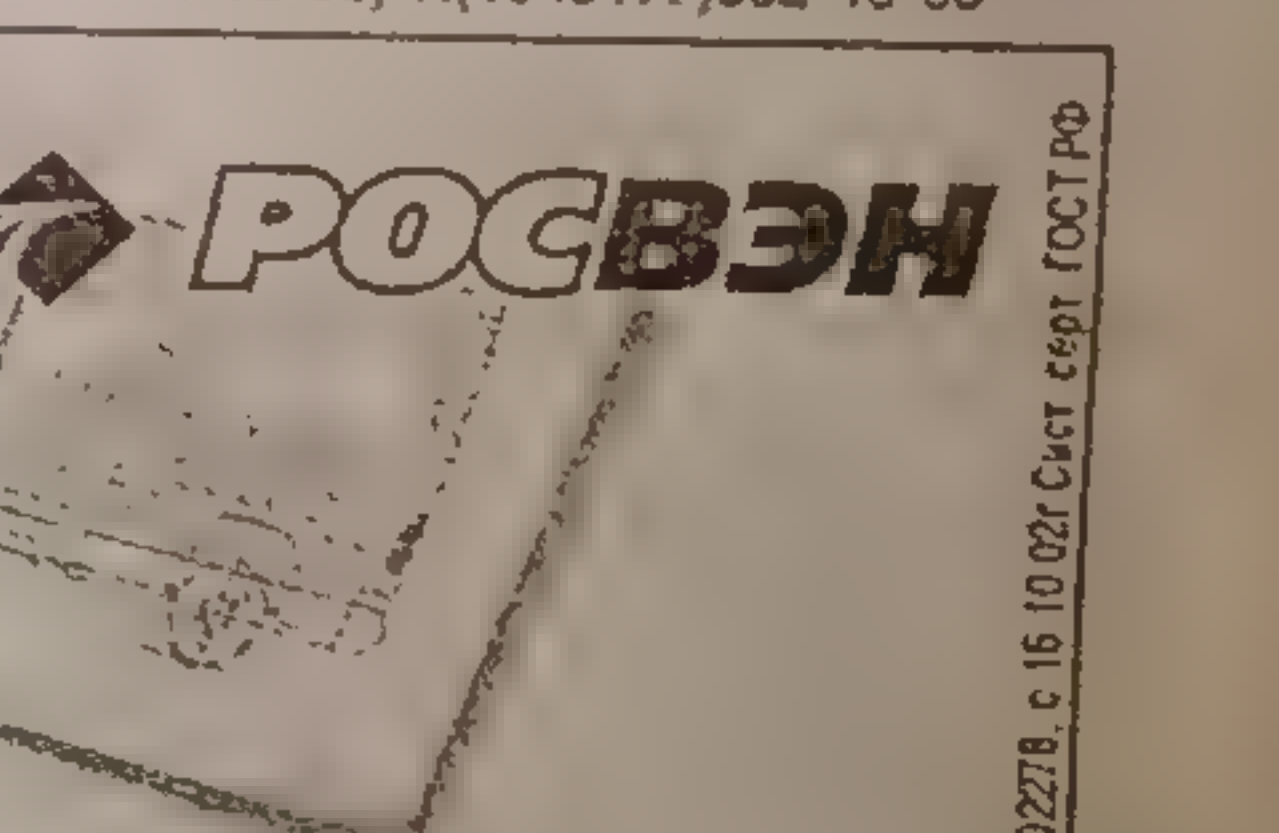
Сетра 140, 1984 г/в, 52 места, городской автобус, находится в Калининграде, за 10200 евро, продаю. Т.8-902-213-40-36

Сетра 215HD, 1989 г/в, туристический автобус, видео, туалет, 51 место, ретарда, 1,5 этажа, растаможен по России, пробег 700000 км, продаю. Т.(0112)91-20-66, Т.8-911-460-87-88, мобильный

Сетра 315HD, 1991 г/в, туристический автобус, видео, туалет, 50 мест, ретарда, 1,5 этажа, растаможен по России, цена договорная, продаю. Т.(0112)91-20-66, Т.8-911-460-87-88, мобильный

Сетра S215HD, 1988 г/в, двигатель Мерседес, 6КПП, 58+1 спальных мест, стеклопакет, ретарда, Вебасто, климат-контроль, темпомат, АБС, ASR, кухня, туалет, холодильник, продаю. Т.8-905-243-02-85, Т.(1049177)302-16-93

Сетра S215HD, 1987 г/в, двигатель Мерседес, 6КПП, 55 спальных мест, стеклопакет, Вебасто, туалет, холодильник, продаю. Т.8-905-243-02-85, Т.(1049177)302-16-93

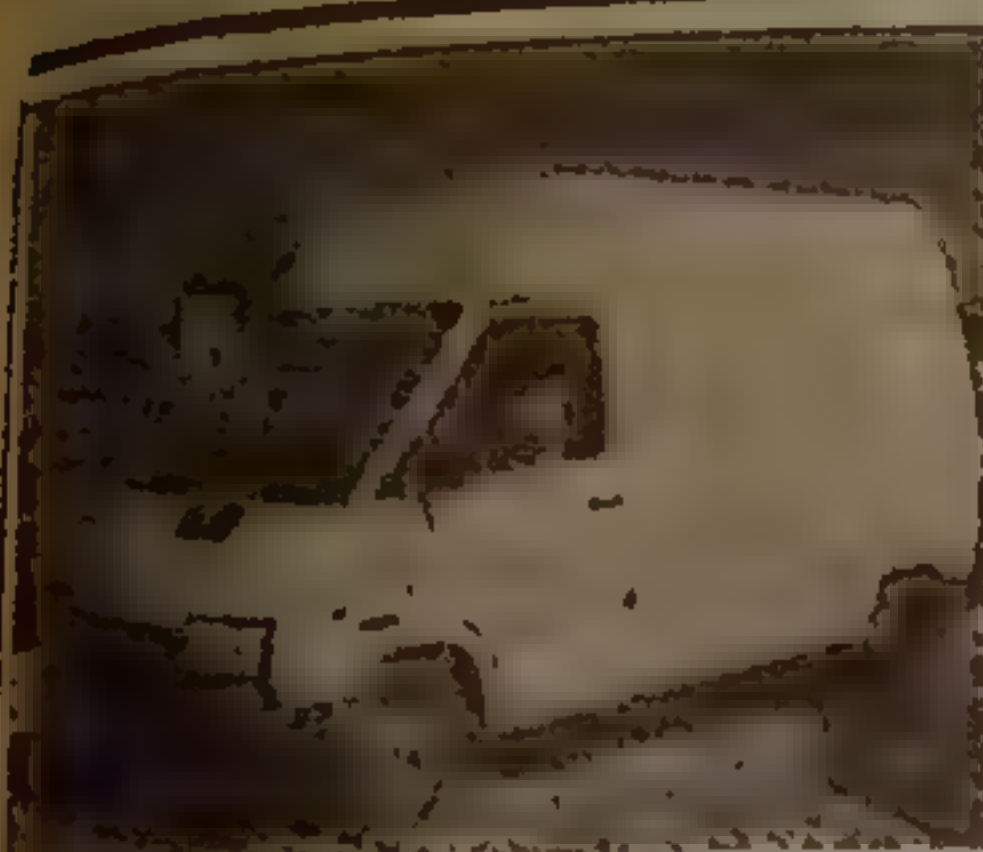


◆ **ПРОДАЖА И ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ В МИКРОАВТОБУСЫ** Мерседес (Спринтер, Варио, Вито), Фольксваген (Транспортер и ЛТ), Ивеко Турбо Дейли и др. **ОСТЕКЛЕНИЕ:** панорамное, стеклопакеты, тонированное. **ОБОРУДОВАНИЕ САЛОНОВ:** выбор сидений, вариантов полок, обивки. **Отопление, кондиционирование, аудио/видео, спецоборудование.** **Большое количество опций.** **◆ МИКРОАВТОБУСЫ** на базе ГАЗ 2705 (8, 13, 15 мест). **◆ УДЛИНЕННЫЕ КУЗОВА И ФУРГОНЫ** на базе ГАЗ 3302. **◆ ДОКУМЕНТЫ** для регистрации в ГИБДД. **РОССИЯ, г. Тольятти, ул. Ленина, 42** тел.: (8482) 22-74-90; 20-89-09 <http://www.rosvan.ru> e-mail: mail@rosvan.ru

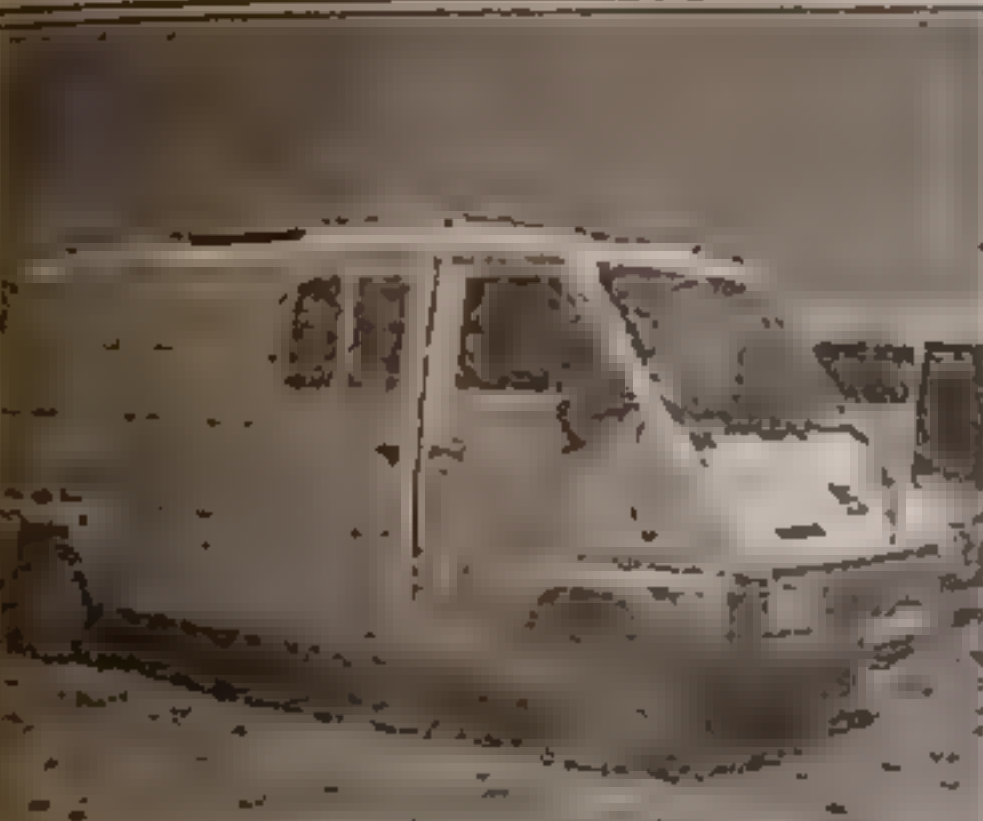
Автофотообъявление

ВСЕГО за 44 руб.

тел. 783-007 с 9 до 18 ч.



Рено Т-1400
1994 г. вып., цвет белый, пробег 160 тыс. км, без пробега по России, двигатель 2,5 литра - дизель, гидросилитель руля, грузоподъемность 1350 кг, подогрев топлива, 5-ступенчатая коробка пере-
доч, стереоманитол с джойстиком на руле, сервисная книжка, из Германии в октябре 2003 г., за 218 тыс. руб. продаю. Возможен торг, обмен.
Т.8-905-368-42-65, (255)3-36-55 в Пет-
ропавске



Рено-Мастер,
1989 г. вып., цвет белый, пробег 250 тыс. км, двигатель 2,5 л, дизель, 80 л. с., пе-
редний привод, грузоподъемность 2 тыс. кг, расход 9.5-10 л/100 км, за 100 тыс. руб. продаю. Торг. Т.75-29-81, 33-23-00

Сотра 140, 1983 г/в, 52 места, пригодный ав-
тобус, находится в Калининграде, за 9600 евро, продаю. Т.8-902-213-40-36



Скания
автобус, 1985 г. вып., в отличном состоя-
нии, можно с маршрутом, недорого про-
даю. Т.8-905-322-06-54 Саратов

Скания, автобус, 1982 г. вып., с маршрутом, за 15 тыс. у.е. продаю. Т.95-74-07, с 19 до 22 ч.
Т.34-51-79

Скания, автобус, 1982 г. вып., в хорошем со-
стоянии, на маршруте, продаю или меняю.
Т.34-51-79

Скания, 1996 г/в, туристический автобус, ку-
зов Бергхоф, 60 мест, кондиционер, туалет, ви-
део, TV, ретарда, растаможен на РФ, без про-
бега по СНГ, продаю. Т.(0112)91-20-66,
Т.8-911-460-87-88

УАЗ-буханка, 1999 г. вып., цвет светло-се-
рый, пробег 70 тыс. км, за 95 тыс. руб. продаю.
Т.78-57-28

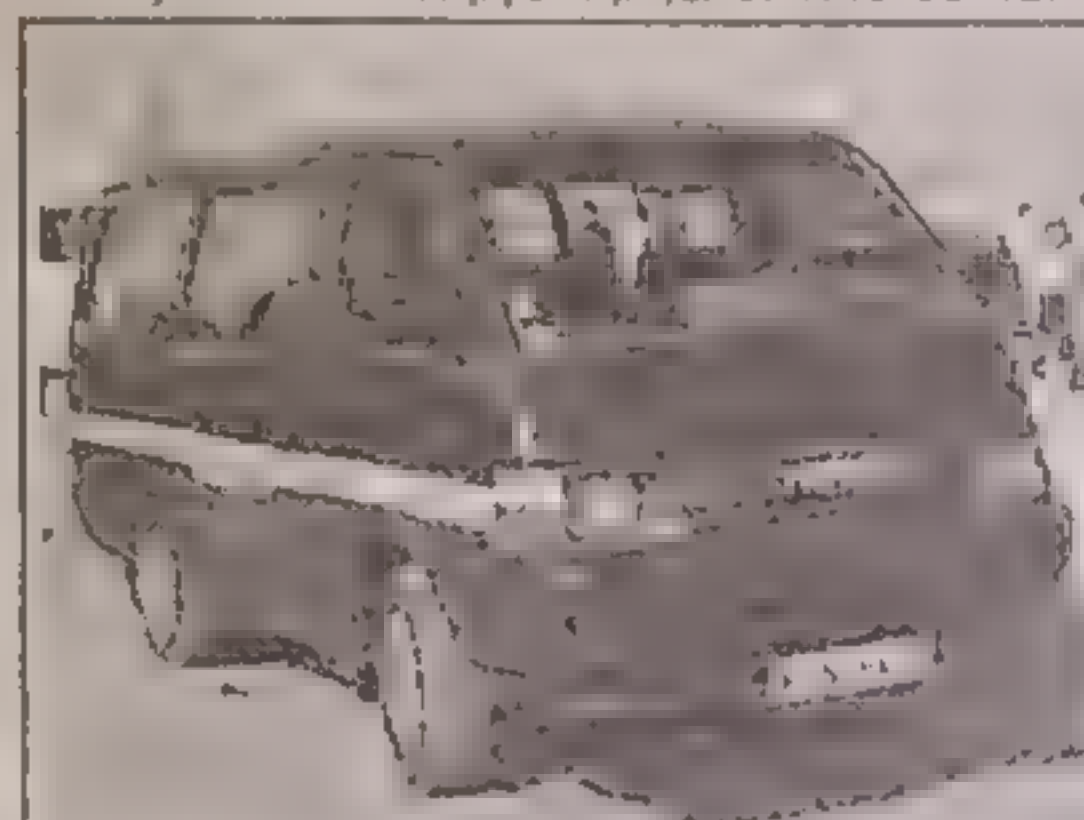
УАЗ-3962 (санитарный) 1997 г. вып., отличное
состояние, за 100 тыс. руб., торг, продаю.
Т.34-28-52, с 18 до 24 ч.

УАЗ-3962, 1994 г. вып., "буханка", цвет свет-
ло-серый, в хорошем состоянии, газ-бензин,
двигатель 100 л.с., кап.ремонт в июне 2004 г.,
за 50 тыс. руб. продаю. Т.8-927-695-54-61.
сст., Т.35-15-46.

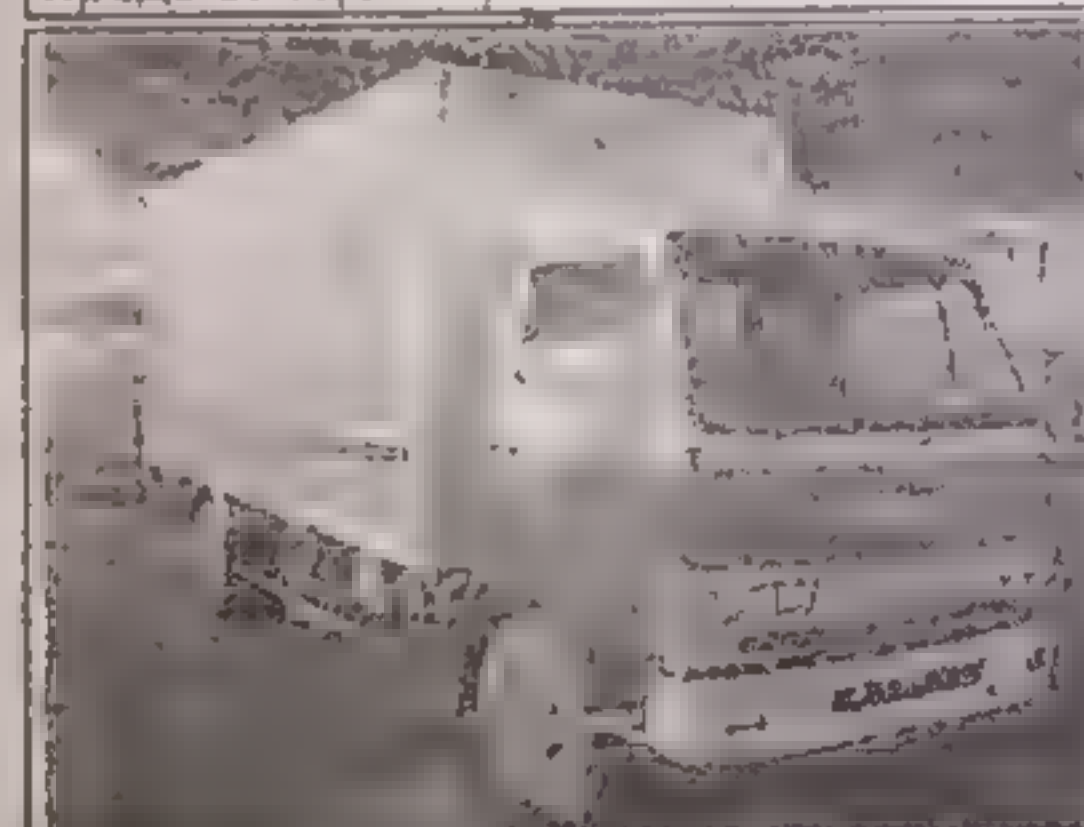


Toyota-Town-Ace,
1988 г. вып., 1988 г. вып., цвет бежевый,
пробег 103 тыс. км, двигатель 2,0 л, 80 л
с., правый руль, 8 мест, за 70 тыс. руб
продаю. Торг. Т.8-927-220-12-50

Toyota-Лайт-Айс, 1990 г. вып., 4 WD, дизель,
АКПП, за 115 тыс. руб. продаю. Т.46-90-42.



Toyota-Hi-Ace,
1990 г. вып., 12 мест, цвет синий, пробег
280 тыс. км., двигатель 2 л, карбюратор,
бензин, резина зимняя и летняя, 2 печки,
руль левый, музыка, чехлы, новая ходо-
вая, кузов на раме, за 138 тыс. руб. торг,
продаю. Т.(8412)59-91-46



Тойота-Хино,
1995 г. вып., цвет белый, рефрижератор
(+30-30), грузоподъемность 3-6 т, V-22
куб. м, 160 л.с., правый руль, полный
электропакет, кондиционер, пробег 125
тыс. км, 6 месяцев из Японии.
Т.(8462)52-87-16

УАЗ 2002 г. вып., пробег 10 тыс. км, за 140 тыс.
руб. продаю. Возможен торг. Т.56-65-32,
Т.46-61-67

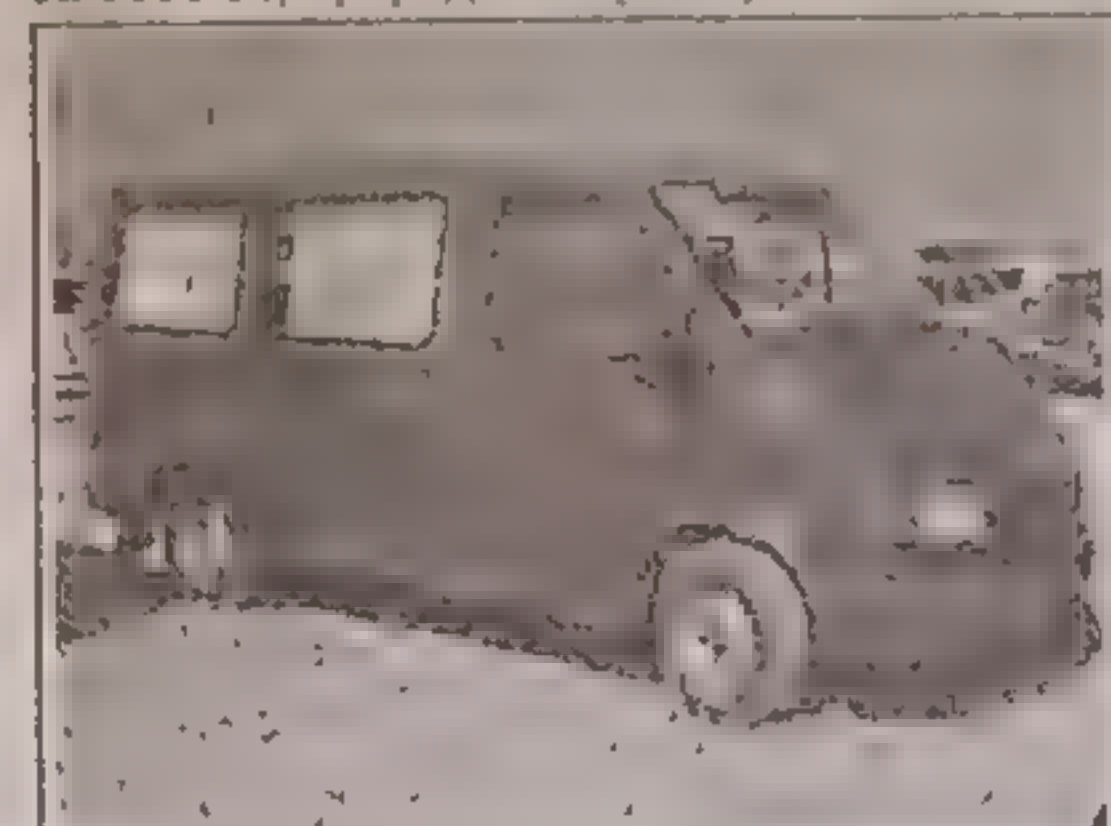


УАЗ-Санитарный
1998 г. вып., пробег 35 тыс. км, за 95
тыс. руб. продаю. Торг. Т.64-86-28,
8-905-388-59-30



Фольксваген-Транспортер Т4, 1997 г/в, гу-
зов, средний, 1,9, TDi, растаможен по Рос-
сии, за 7800 евро, продаю. Т.(0112)45-08-57

Фольксваген-Транспортер Т4, 1997 г/в, ин-
кассатор, 2,4 дизель, растаможен по России,
за 6000 евро, продаю. Т.(0112)45-08-57



Форд-Транзит
пассажирский, 1990 г. вып., цвет - "ва-
силек", пробег 130 тыс. км, двигатель 2
литра, газ + бензин, (8 + 1) мест, без
пробега по Саратовской области, за 170
тыс. руб. продаю. Т.(23)32-40-47 в Бала-

Форд-Транзит, 1996 г/в, грузовой, 2,5, ди-
зель, кабина 3-местная бортовой, цвет белый,
растаможен по России, продаю.
Т.(0112)76-21-16. Т.8-902-238-44-92, моби-
льный, в Калининграде

404

ГРУЗОВИКИ
И ТЯГАЧИ

Предложение

Вольво F-12

1993 г. вып. полуприцеп TROU-
LET 1993 г. вып., в хорошем со-
стоянии, за \$17 тыс. продаю.
Торг. Т.8-917-203-14-48

Вольво FL614, 1990 г/в, грузовой, тентован-
ный, боковая загрузка, на подушках, 55 куб.м,
спальник, автономка, один хозяин, из Герма-
нии, растаможен по РФ, находится в Калинин-
граде, за 10500 долл., продаю
Т.8-911-450-31-80, мобильный

Вольво FH12, 1992 г/в, цвет белый, 400 л.с.,
низкая кабина, два спальника, спойлера, авто-
номка мокрая, кондиционер, парашют, раста-
можен по России, продаю. Т.(0112)73-20-22,
Т.(0112)73-20-23

Вольво FH12, 1996 г/в, кабина XL, ровный пол,
высокая кабина, продаю. Т.(0112)76-21-16,
Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калинингра-
де

Вольво FH12, 1998 г/в, глобатортер, 380 л.с.,
низкий пол, ABS, центральная смазка, Вебасто,
резина 80% остаток, кондиционер, растаможен
на Россию, продаю. Т.(0112)75-40-16,
Т.8-902-238-74-77, мобильный, в Калинингра-
де

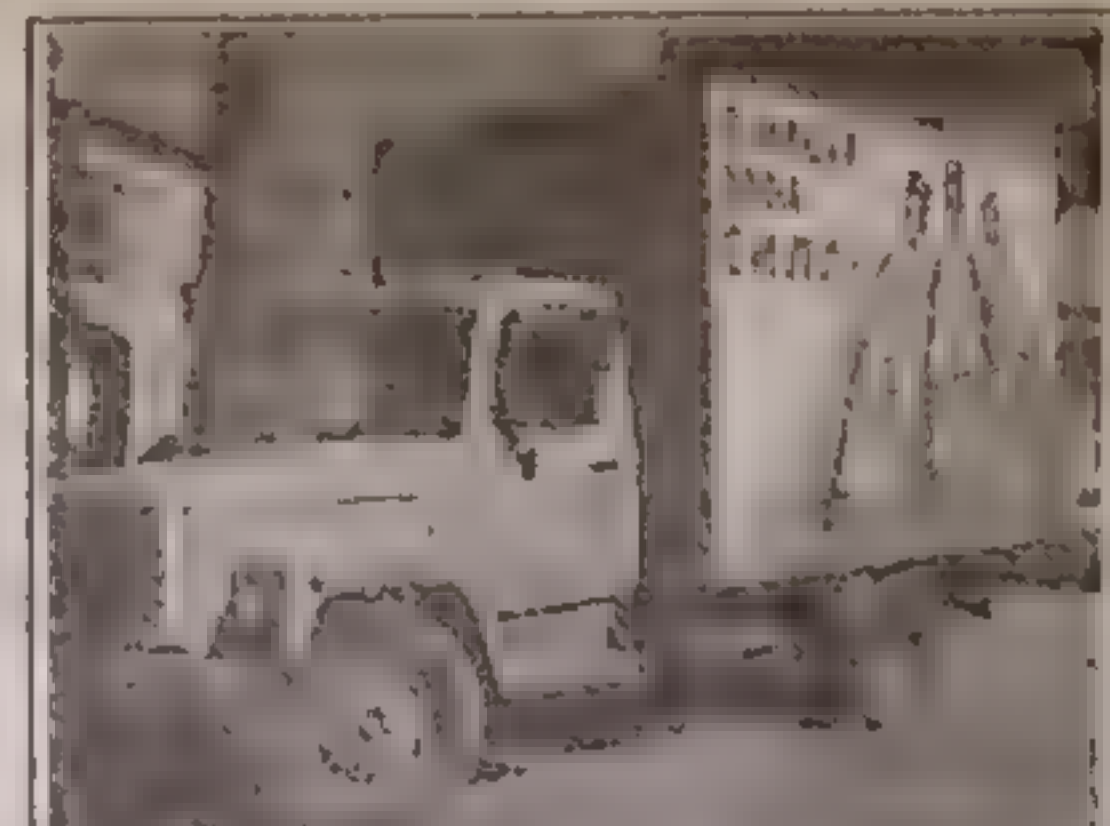
Вольво FH12, 1998 г/в, цвет белый, глобатор-
тер, евро 2, 380 л.с., ABS, VEB, автономная
печка, кондиционер, спойлеры, L пакет, раста-
можен по России, продаю. Т.(0112)73-20-22,
Т.(0112)73-20-23

Вольво FH12, 1999 г/в, 420 л.с., пробег 600
тыс. км, резина 90% остатка, растаможен на
Россию, за 34000 евро, продаю.
Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, моби-
льный, в Калининграде

Вольво FH12, 1999 г/в, цвет белый, 420 л.с.,
глобатортер XL, евро 2, автономка, кондицио-
нер, ABS, спойлеры, L пакет, растаможен по
РФ, продаю. Т.(0112)73-20-22,
Т.(0112)73-20-23

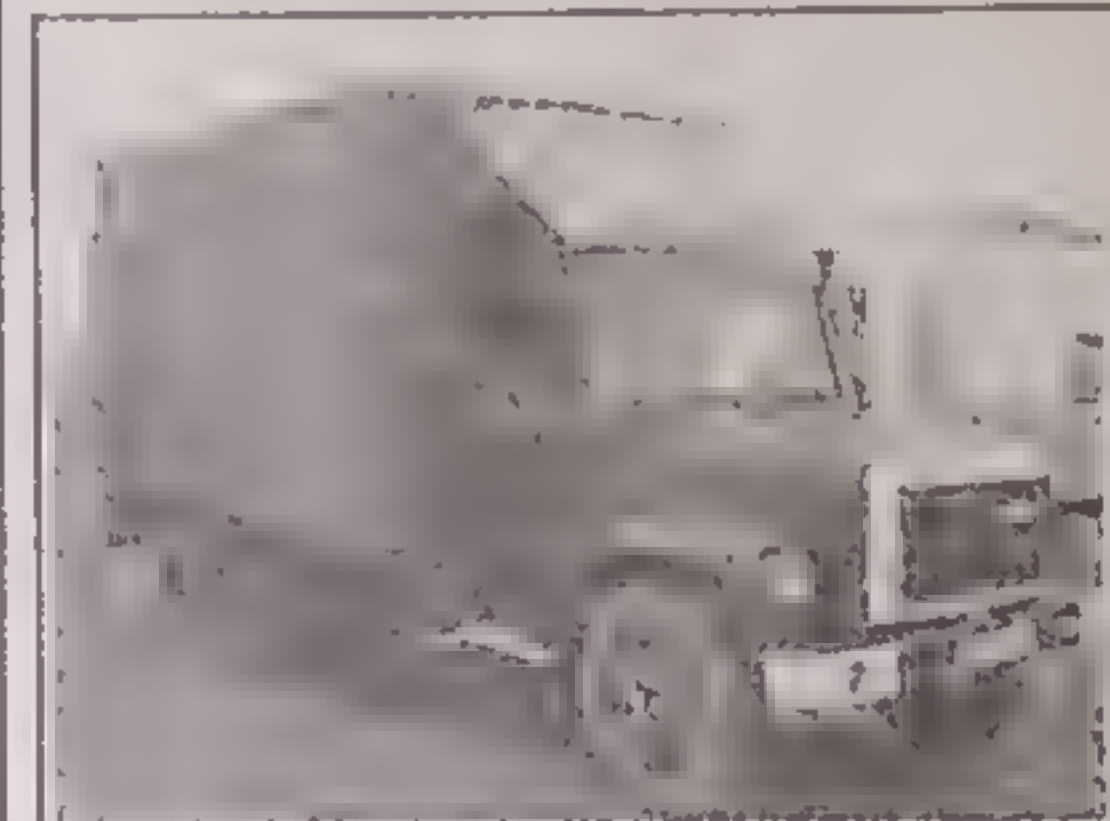
Вольво FH12, 1999 г/в, цвет синий, глобатор-
тер, евро 2, 420 л.с., ABS, VEB, автономная печ-
ка, кондиционер, спойлеры, растаможен по
России, продаю. Т.(0112)73-20-22,
Т.(0112)73-20-23

ГАЗ-3307, изотерм. фургон, 2003 г.в
Т.8-910-382-29-62



ГАЗ-3307,
1996 г. вып., цвет голубой, хорошее со-
стояние, недорого продаю. Т.40-93-60

ГАЗ-3309, 1996 г. вып., бортовой, один хозя-
ин, бак 170 л, 4 ц, 15 л/100 км, кап. ремонт,
2001 г. вып., по договорной цене продаю
Т.27-47-39



ГАЗ-4301,
1993 г. вып. (декабрь), цвет зеленый, ди-
зель, 125 л.с., фургон, термобудка, в от-
личном состоянии, за 100 тыс. руб. про-
даю. Т. (23)75-83-83 в Энгельсе.
Т.8-927-695-22-91

ГАЗ-52, двигатель 53 л.с., 1989 г. вып., на
ходу, в хорошем состоянии, за 20 тыс. руб. про-
даю Т.97-99-99

ГАЗ-53, 1982 г. вып., цвет голубой, хорошее
состояние, за 50 тыс. руб. продаю
Т.8-903-386-77-85

ГАЗ-53, 2000 г. вып., цвет белый, за 60 тыс.
км, в хорошем состоянии, за 110 тыс. руб. про-
даю. Т.8-903-386-77-85

ГАЗ-5312, вахта, 1990 г. вып., б/у, на ходу, за
60 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60. Т.92-13-84

ГАЗель бортовой, тентованный, 1999 г. вып.,
цвет светло-серый, пробег 120 тыс. км,
газ/бензин, за 100 тыс. руб. Т.92-39-02,
Т.8-927-620-43-71

ГАЗель бортовую, 2000 г. вып., двигатель 402,
газовое оборудование, пробег 14 тыс. км, за
160 тыс. руб. продаю. Возможен торг
Т.64-86-28

ГАЗель 2002 г. вып., цельнометаллическую,
двигатель УМЗ, сигнализация, центральный
замок, продаю. Т.97-03-15, Т.8-905-386-93-93

ГАЗель, 2001 г. вып., термобудка, цвет белый,
пробег 68 тыс. км, газ-бензин, за 145 тыс. руб.
продаю. Т.8-927-695-33-93

ГАЗель, 1996 г. вып., тентованную, газ-бен-
зин, отличное состояние, за 85 тыс. руб., торг,
продаю. Т.48-46-94

ГАЗель, 1997 г. вып., газ-бензин, тент, про-
даю. Т.35-20-17

ГАЗель-3302i, 2001 г. вып., цвет желто-бе-
лый, пробег 120 тыс. км, двигатель 402, кап.
ремонт январь 2004 г., хорошее состояние, за
125 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-905-323-30-67,
Т.8-905-327-81-32

ГАЗель-тент, 2000 г. вып., кап.ремонт в 2004
году, газ-бензин, за 140 тыс. руб. продаю.
Т.8-927-221-55-27. Сергей

ГАЗель-тент, 1996 г. вып., кап.ремонт 2004 г.,
на гарантии, газ/бензин, продаю. Т.28-66-50
Т.8-905-386-47-46 Игорь.

ГАЗель-фермер 2001 г. вып., цвет белый,
пробег 50 тыс. км, в хорошем техническом со-
стоянии, за 140 тыс. руб. продаю. Возможен
торг, обмен на ВАЗ. Т.90-74-74

ДАФ 1900, 1992 г/в, бортовой, тентованный,
спальник, г/п 10 т, растаможен по России, за
11500 евро, продаю. Т.(0112)45-08-57

MBL
MOTORS

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР

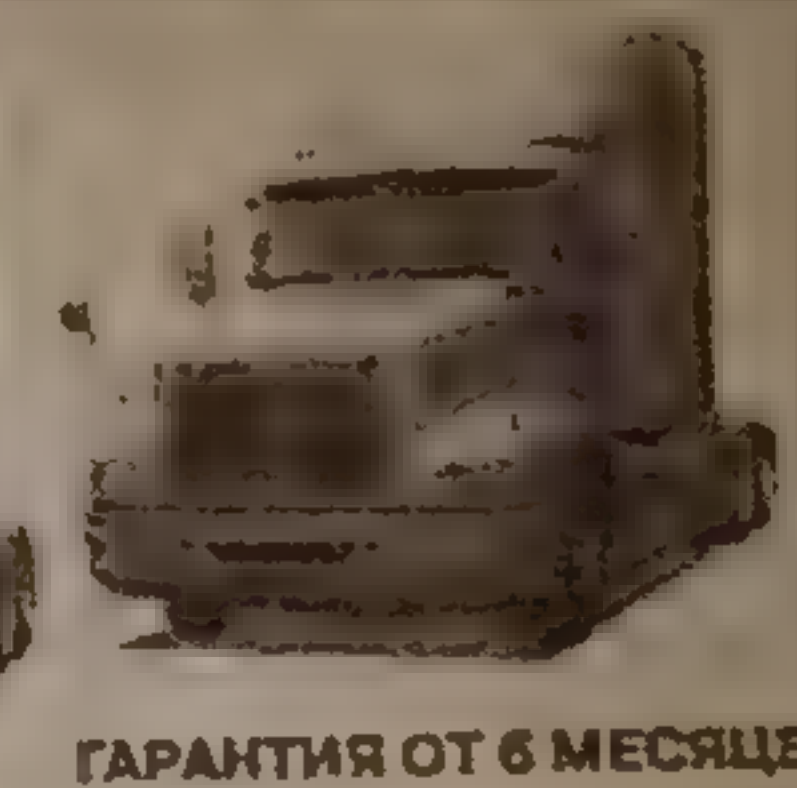
FREIGHTLINER

ГИБКАЯ СИСТЕМА
СКИДОК

БОЛЬШОЙ ВЫБОР КАПОТНЫХ И БЕСКАПОТНЫХ АВТОМОБИЛЕЙ

ДВИГАТЕЛИ НА ВЫБОР:

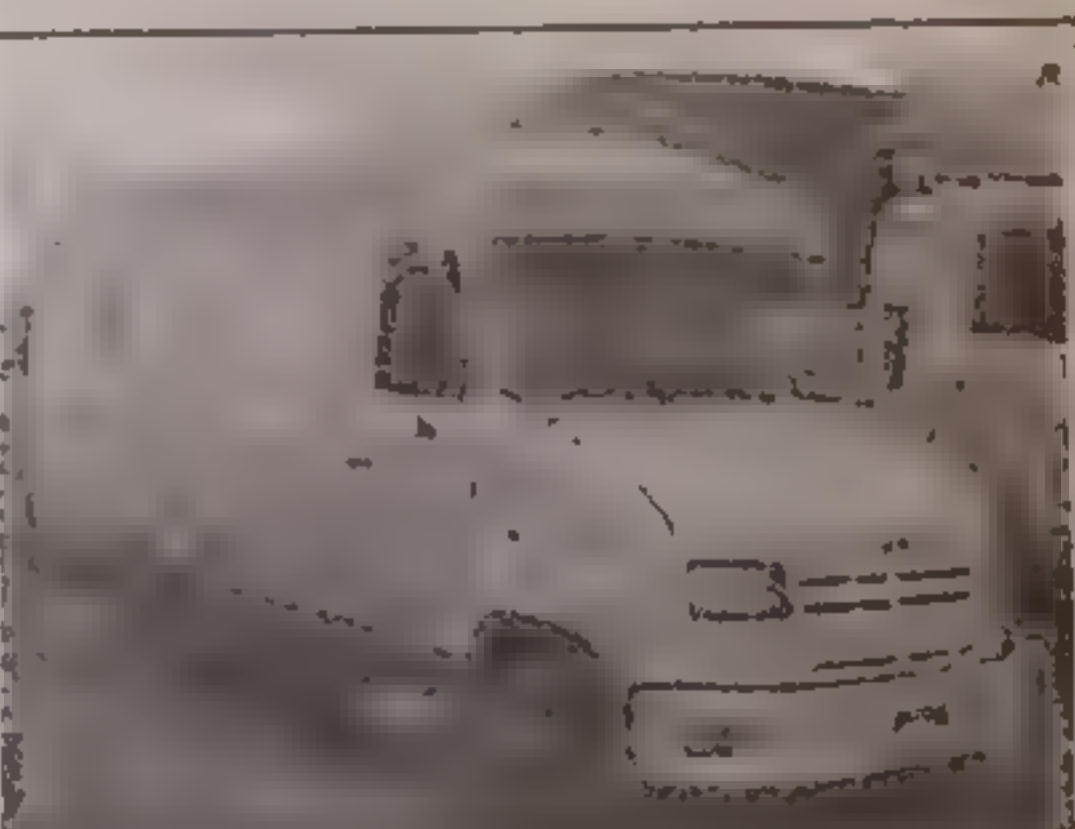
- CUMMINS
- CATERPILLAR
- DETROIT DIESEL

Кредит
Лизинг
Сервис
Запчасти

ГАРАНТИЯ ОТ 6 МЕСЯЦЕВ

Тел.: (095) 980-6916, 900-1101

г.Москва, ул. Дубнинская, 83 e-mail: mblmotor@corbina.ru

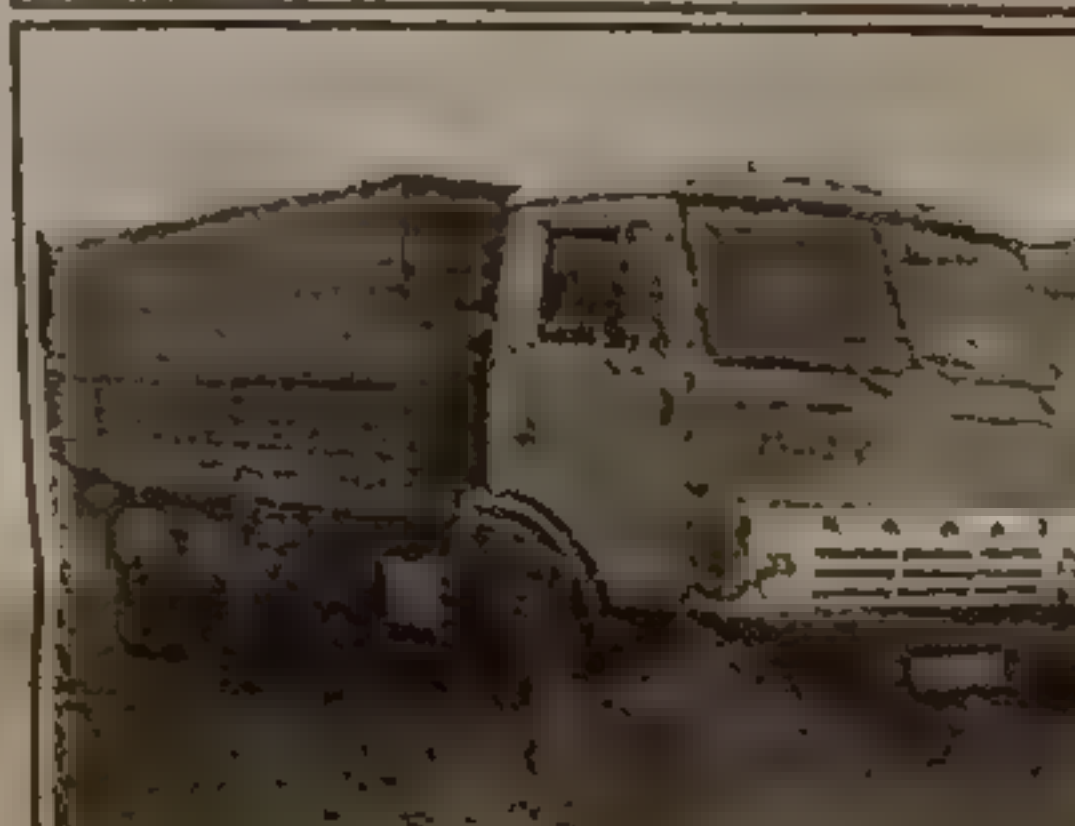


ЗИЛ-Бычок,
фургон, сентябрь 2001 г. вып., цвет се-
рый, пробег 140 тыс. км., спальное мес-
то, новая резина и аккумулятор, в идеа-
льном состоянии, за 210 тыс. руб. про-
даю, торг, обмен на ГАЗель.
Т.8-905-326-05-21

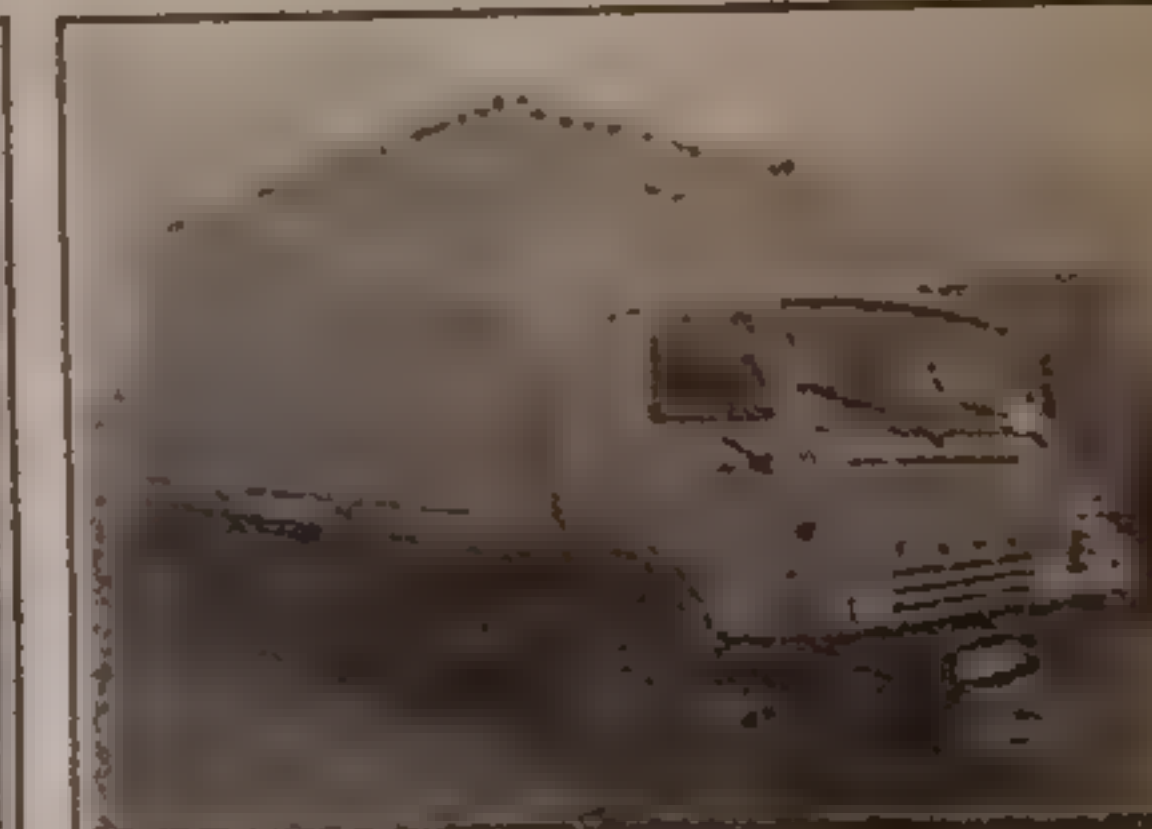
КамАЗ-5320, спальное место, тент, ворота,
бак, хорошее состояние, за 185 тыс. руб. про-
даю. Т.20-90-30, Т.59-96-98



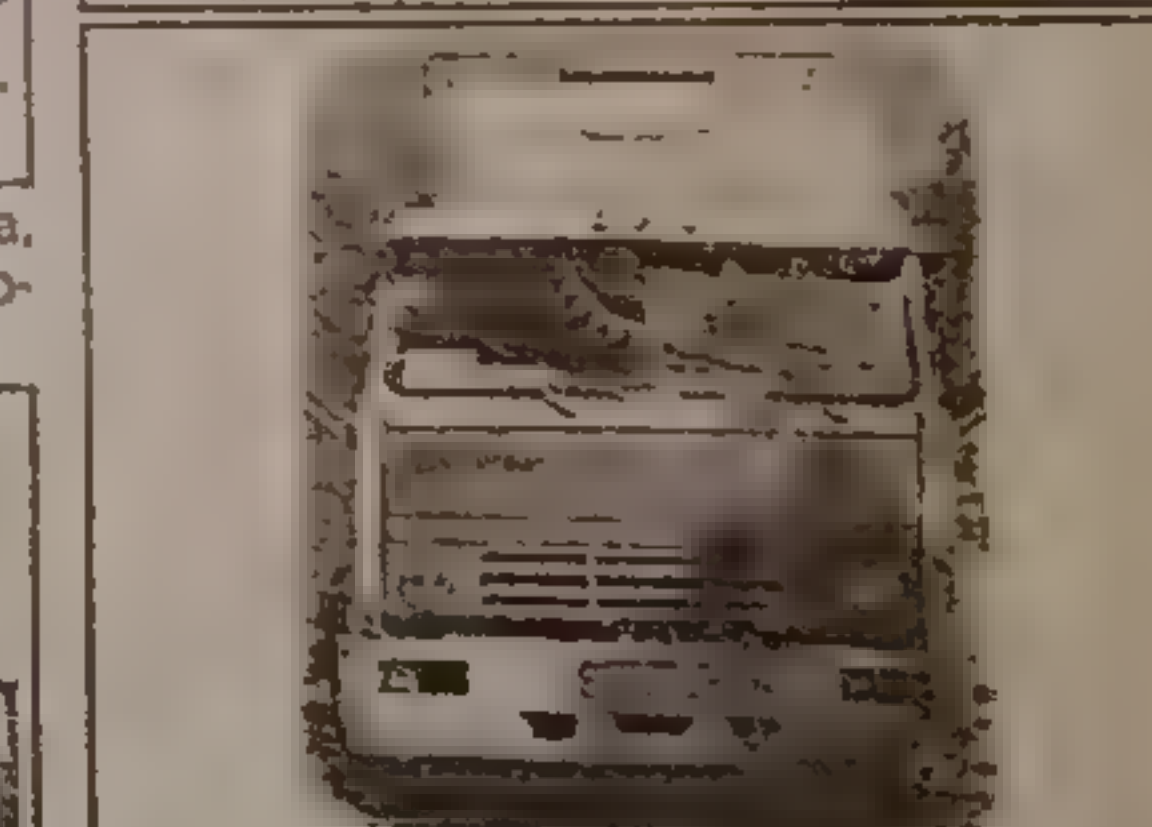
КамАЗ-5320,
1981 г. вып., переделанный на Ка-
мАЗ-53212, с документами, родной дви-
гатель, утепленный морской контейнер,
грузоподъемность 20 т, 2 топливных
бака, 1,2 т, все заводское, в т. ч. спаль-
ное место, за 300 тыс. руб. продаю.
Т.8-927-627-16-30



КамАЗ-5320,
1981 г. вып., переделанный на Ка-
мАЗ-53212, с документами, родной дви-
гатель, утепленный морской контейнер,
грузоподъемность 20 т, 2 топливных
бака, 1,2 т, все заводское, в т. ч. спаль-
ное место, за 300 тыс. руб. продаю.
Т.8-927-627-16-30



КамАЗ-53215,
1986 г. вып., цвет серый, двигатель 220
л.с., хорошее состояние, термобудка
утепленная, 2 бака на 700 л, по догово-
рной цене продаю Т.49-75-01



КамАЗ-5410
тягач, 1998 г. вып., ручная сборка, пере-
оборудован в 1998 г., двигатель, кабина,
резина Р281 новые, установлен допол-
нительный бак на 1 тыс. литров, полу-
прицеп-рефрижератор ОДА-977250
"Тирасполь" 1990 г. вып., эксплуатиро-
вался на Украине, техника без эксплуа-
тации с 2001 г., в хорошем рабочем со-
стоянии, по договорной цене продаю.
Т.(84235)9-57-89 в Димитровграде

КамАЗ-5410, 1991 г. вып., полуприцеп рефри-
жератор 9 метров, за 400 тыс. руб. продаю.
Т.8-927-279-95-71, сст.

КамАЗ-5410, 1994 г/в, дв. 1999 года, в идеа-
льном сост. - 240 тыс. руб. Т.(8552) 51-65-50.



609921
Скания, автобус, 1985 г. вып., в отличном состоянии, можно с маршрутом, недорого продаю. Т.8-905-322-06-54 Саратов

Скания, автобус, 1982 г. вып., с маршрутом, за 15 тыс. у.е. продаю. Т.95-74-07, с 19 до 22 ч

Скания, автобус, 1982 г. вып., в хорошем состоянии, на маршруте, продаю или меняю. Т.34-51-79

Скания, 1996 г/в, туристический автобус, кузов Бергхоф, 60 мест, кондиционер, туалет, видео, TV, ретарда, растаможен на РФ, без пробега по СНГ, продаю. Т.(0112)91-20-66, Т.8-911-460-87-88

УАЗ-буханка, 1999 г. вып., цвет светло-серый, пробег 70 тыс. км, за 95 тыс. руб. продаю. Т.78-57-28

УАЗ-3962 (санитарный) 1997 г. вып., отличное состояние, за 100 тыс. руб., торг, продаю. Т.34-28-52, с 18 до 24 ч.

УАЗ-3962, 1994 г. вып., "буханка", цвет светло-серый, в хорошем состоянии, газ-бензин, двигатель 100 л.с., кап.ремонт в июне 2004 г., за 50 тыс. руб. продаю. Т.8-927-695-54-61, сот., Т.36-15-46.

УАЗ-629, "буханка" октябрь 2003 г. вып., люкс-комфорт, на гарантии, музыка, антикор, срочно за 185 тыс. руб. продаю. Т.51-27-81, Т.28-76-38.

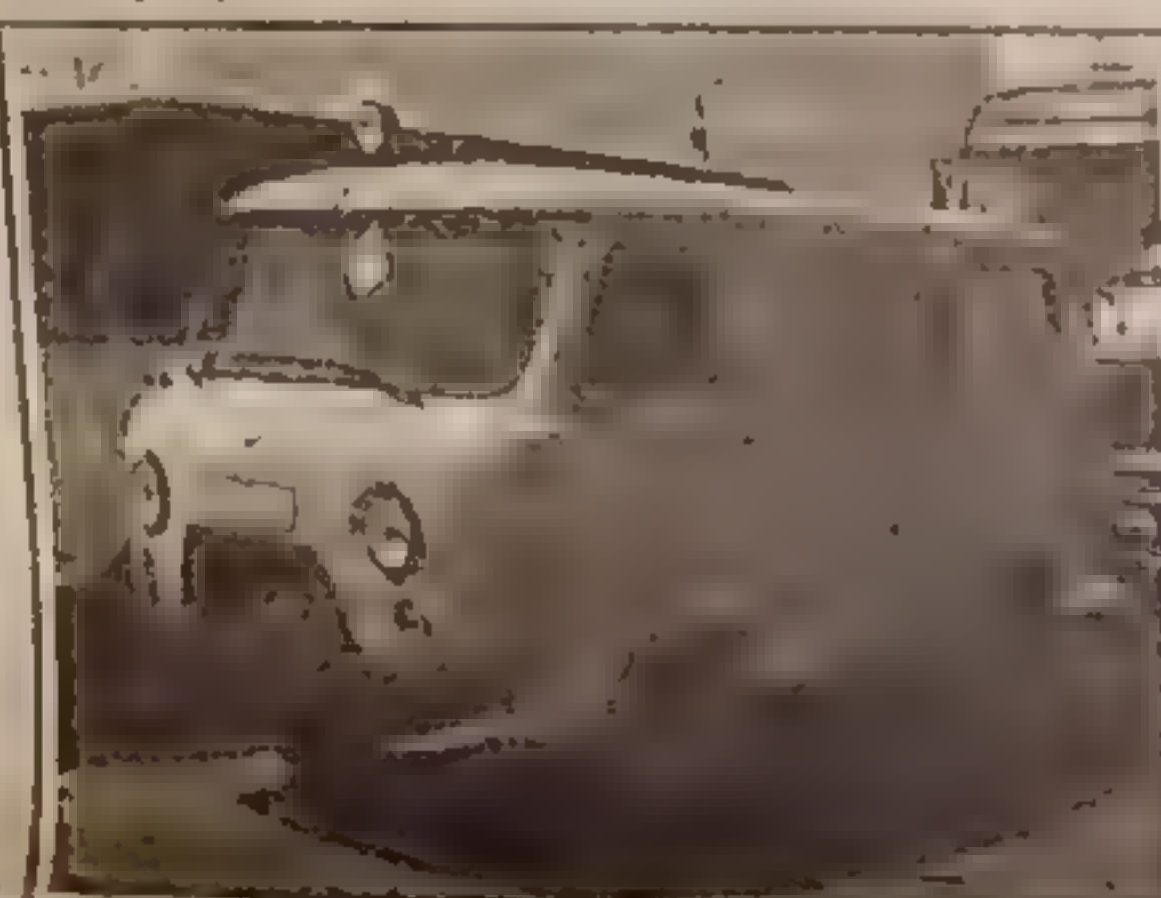


1222203
Тата, 1994 г. вып., цвет белый, пробег 55 тыс. км, двигатель 65 л.с., термобудка, новая резина, за 85 тыс. руб. продаю. Торг. Т.34-14-52 с 6 ч. до 8 ч., с 18 ч. до 22 ч., 49-60-25 сот.



1222211
Тойота, 1997 г. вып., холод.-рефрижератор, цвет белый, пробег 75 тыс. км, двигатель 4,1 л, турбодизель, грузоподъемность 2,5 т, механическая КПП, АВС, горный тормоз, ГУР, откидная кабина, расход 10 л/100 км, суперсалон, музыка, кондиционер, электрозеркала, за 13,5 тыс. у.е. продаю. Торг. Т.8-905-324-76-51

УАЗ 2002 г. вып., пробег 10 тыс. км, за 140 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.56-65-32, Т.46-61-67



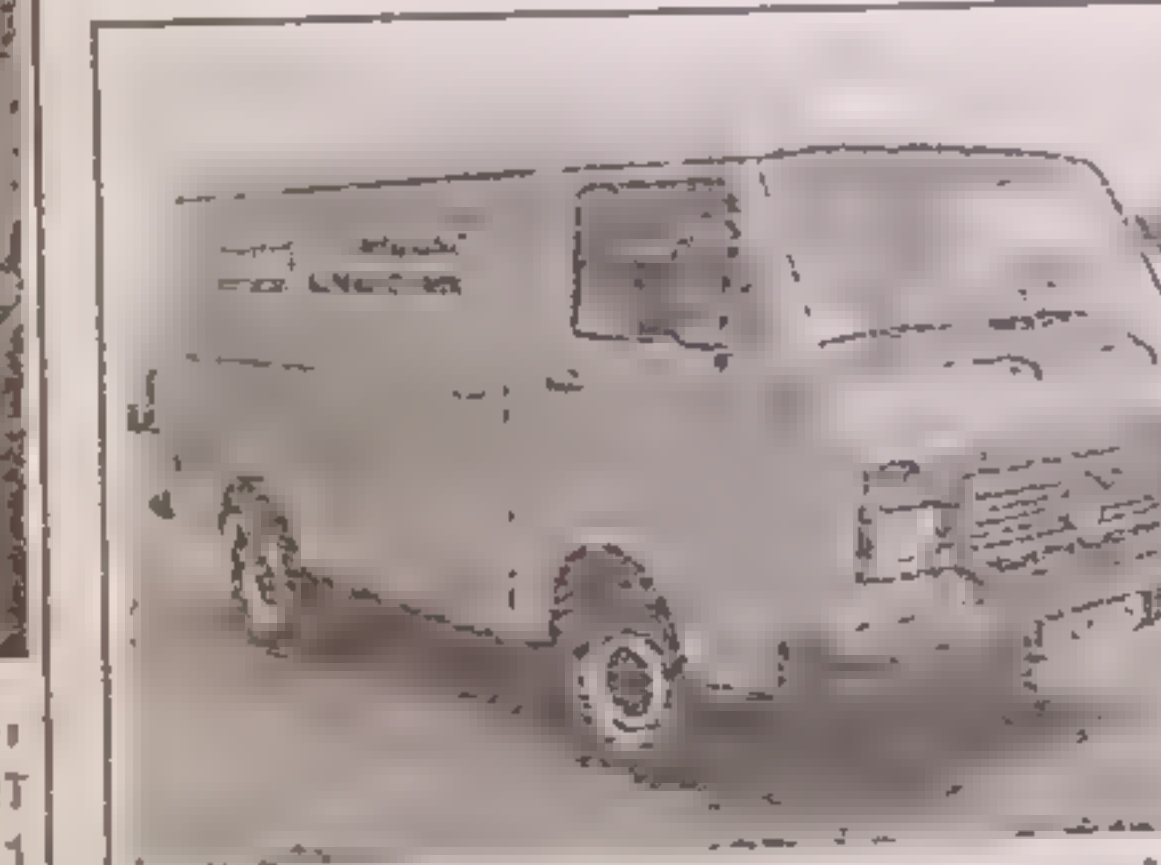
60106807
УАЗ-Санитарный 1998 г. вып., пробег 35 тыс. км, за 95 тыс. руб. продаю. Торг. Т.64-86-28, 8-905-388-59-30



925746
Фиат-Дукато-Макси 2,5 TDI, 1995-1996 г. вып., фургон высокий, длинный, 1500 кг, пробег 176,5 тыс. км, из Германии, без пробега по России, сервисная книжка, ГУР, сигнализация, центральный замок, магнитола, фаркоп, в отличном состоянии, за 8900 у.е. США продаю. Т.8-927-272-27-23 в Ульяновске

Фольксваген LT35, 1999 г/в, 12 куб.м, три сиденья, блокировка моста, грузовой, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)75-40-16, Т.8-902-238-74-77, мобильный, в Калининграде

Фольксваген Т4, 1992 г/в, 2,4, дизель, 6 мест, холодильник, подъемная крыша, две пенки, магнитола, в отличном состоянии, растаможен по РФ, за 9900 евро, продаю. Т.(0112)33-15-72, Т.8-902-239-92-94



1202063
Фольксваген-ЛТ, 1995 г. вып., цвет желтый, пробег 186 тыс. км, двигатель 2.4 л, турбодизель, ГУР, радио, г/п 1.7 тонны, за 240 тыс. руб. продаю. Т.(8453)65-11-06, Т.8-903-386-93-24

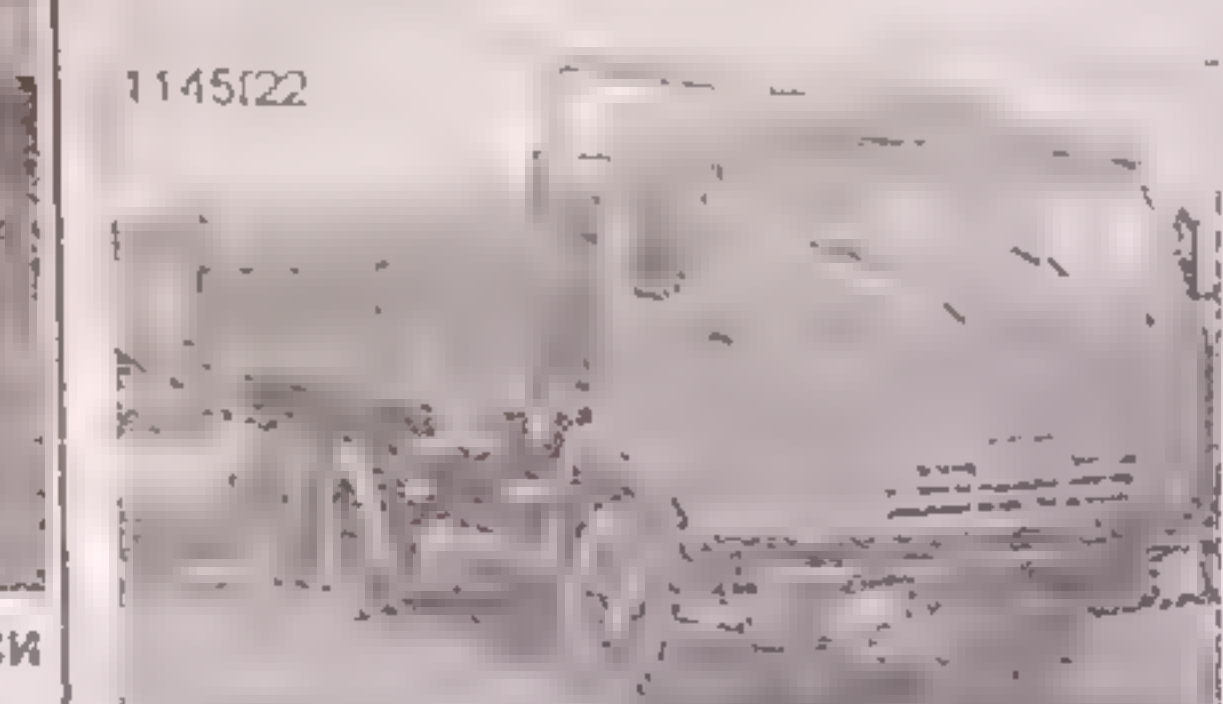
Вольво FH12, 1998 г/в, глобатортер, 380 л.с., низкий пол, АВС, центральная смазка, Вебасто, резина 80% остаток, кондиционер, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)75-40-16, Т.8-902-238-74-77, мобильный, в Калининграде

Вольво FH12, 1998 г/в, цвет белый, глобатортер, евро 2, 380 л.с., АВС, VEB, автономная печка, кондиционер, спойлеры, L пакет, растаможен по России, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

Вольво FH12, 1999 г/в, 420 л.с., пробег 600 тыс. км, резина 90% остаток, растаможен на Россию, за 34000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Вольво FH12, 1999 г/в, цвет белый, 420 л.с., глобатортер XL, евро 2, автономка, кондиционер, АВС, спойлеры, L пакет, растаможен по РФ, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

Вольво FH12, 1999 г/в, цвет синий, глобатортер, евро 2, 420 л.с., АВС, VEB, автономная печка, кондиционер, спойлеры, растаможен по России, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

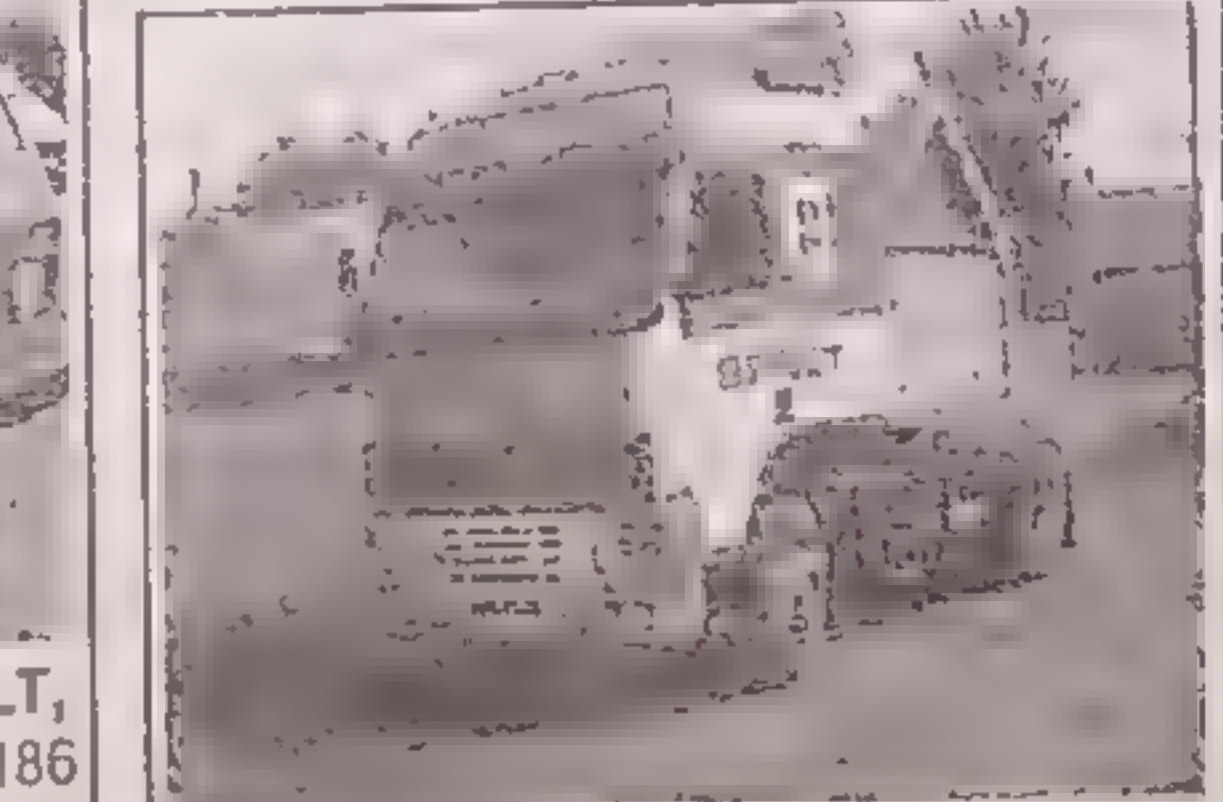


1145/22
КамаЗ-55102 - сельхозник, документы 1987 г., двигатель стандарт, высокая кабина, вложений не требует. Тел.: (8422) 37-14-22, (8422) 95-10-94 сот. в Ульяновске

Вольво FH12, 2000 г/в, цвет белый, 380 л.с., глобатортер XL, салон люкс, евро 2, АВС, VEB, спойлера, автономка, кондиционер, полный электропакет, растаможен по России, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

Вольво FH12.380, 1995 г/в, находится в Калининграде, за 25000 долл., продаю. Т.8-911-450-31-80, мобильный

Вольво FH12XL, 1997 г/в, 420 л.с., резина 40-50% остаток, растаможен на Россию, за 29000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде



605300
Вольво-FH-12, грузовой тягач, евро 2, растаможен 100%, 380 л.с., 1998 г. вып., пробег 850 тыс. км, пол прямой, высокая крыша, заправка 1400 л, все опции, идеальное состояние, за 31000 евро продаю. Торг. Т.(8453)75-34-39, Т.8-927-227-14-63

ГАЗ-2705, 1997 г. вып., б/у, на ходу, за 80 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84

ГАЗ-33021 1997 г. вып., по договорной цене продаю. Т.48-11-40

ГАЗ-33061, 1993 г. вып., цвет синий, фургон, хорошее состояние, за 40 тыс. руб., торг, продаю. Т.52-59-95

ГАЗ-3307, 1993 г. вып., хорошее состояние, продаю. Т.69-32-78, с 10 до 21 ч., Максим, Миша

ГАЗ-3307, 1993 г. вып., цвет голубой, бортовую, тент, хорошее состояние, за 37 тыс. руб. продаю. Т.(23)73-37-86

ГАЗель, 2001 г. вып., термобудка, цвет белый, пробег 68 тыс. км, газ-бензин, за 145 тыс. руб. продаю. Т.8-927-695-33-93

ГАЗель, 1996 г. вып., тентованную, газ-бензин, отличное состояние, за 65 тыс. руб., торг, продаю. Т.48-46-94

ГАЗель, 1997 г. вып., газ-бензин, тент, продаю. Т.35-20-17

ГАЗель-33021, 2001 г. вып., цвет желто-белый, пробег 120 тыс. км, двигатель 402, кап. ремонт январь 2004 г., хорошее состояние, за 125 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-905-323-30-67, Т.8-905-327-81-32

ГАЗель-тент, 2000 г. вып., кап.ремонт в 2004 году, газ-бензин, за 140 тыс. руб. продаю. Т.8-927-221-55-27, Сергей

ГАЗель-тент, 1996 г. вып., кап. ремонт 2004 г., на гарантии, газ/бензин, продаю. Т.28-66-50 Т.8-905-386-47-46 Игорь

ГАЗель-фермер 2001 г. вып., цвет белый, пробег 50 тыс. км, в хорошем техническом состоянии, за 140 тыс. руб. продаю. Возможен торг, обмен на ВАЗ. Т.90-74-74

ДАФ 1900, 1992 г/в, бортовой, тентованный, спальник, г/п 10 т, растаможен по России, за 11500 евро, продаю. Т.(0112)45-08-57

ДАФ 95ХФ, 1997 г/в, 380 л.с., евро II, АВС, L пакет, кондиционер, центральная смазка, магнитола, два спальника, продаю. Т.(0112)73-20-24

ДАФ 95ХФ, 1998 г/в, 380 л.с., евро II, АВС, L пакет, кондиционер, зеленый, высокая кабина, горный тормоз, продаю. Т.(0112)73-20-24

ЗИЛ "Бычок"-53012, сентябрь 2001 г. вып., цельнометаллический, пробег 140 тыс. км, цвет серый, спальное место, утепленный, за 230 тыс. руб. продаю. Торг. Возможен обмен на ГАЗель грузовую. Т.8-905-326-05-21

ЗИЛ-"Бычок" термо, 2000 г. вып., продаю или меняю на КамаЗ-самосвал. Т.95-97-02

ЗИЛ-130, тягач, 1976 г. вып., б/у, на ходу, за 45 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84

ЗИЛ-130, бензовоз 1971 г. вып., на ходу, за 50 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84

ЗИЛ-431410 бортовой, 1993 г. вып., газ-бензин, в хорошем техническом состоянии, за 60 тыс. руб. продаю. Возможен торг при осмотре. Т.27-71-31

ЗИЛ-554, самосвал, 1982 г. вып., газ/бензин, продаю. Т.92-56-91, Т.8-917-215-45-77

ЗИЛ-Бычок, 1997 г. вып., цвет рыжий, пробег 165 тыс. км, будка-изотерм, 18 куб. м, хорошее рабочее состояние, за 170 тыс. руб. продаю. Т.8-905-327-78-98

Ивеко, 1997 г/в, высокая кабина, 420 л.с., резина 30% остаток, растаможен на Россию, за 18000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Ивеко-Турбо-Дели 5912, 1995 г/в, рефрижератор, 6-дверный, из Германии, продаю. Т.8-911-450-24-00

ИФА-60L, 1989 г. вып., термо, 8 т, рабочее состояние, недорого продаю. Т.77-54-19, Т.75-46-50

КАМАЗ СБ-92, 1981 г. вып., б/у, на ходу, за 350 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84

КАМАЗ-49511 1992 г. вып., контейнер утепленный, пробег 13 тыс. км, автоподогрев, запчасти от 2 двигателей, с гаражом, меняю на земельный участок, квартиру в центральных районах. Т.50-74-33

КАМАЗ-5320, 1988 г. вып., грузовой контейнер, хорошее состояние, новый аккумулятор, резина, два бака оформлено, срочно продаю. Т.(250)2-21-01, Т.8-905-327-93-01



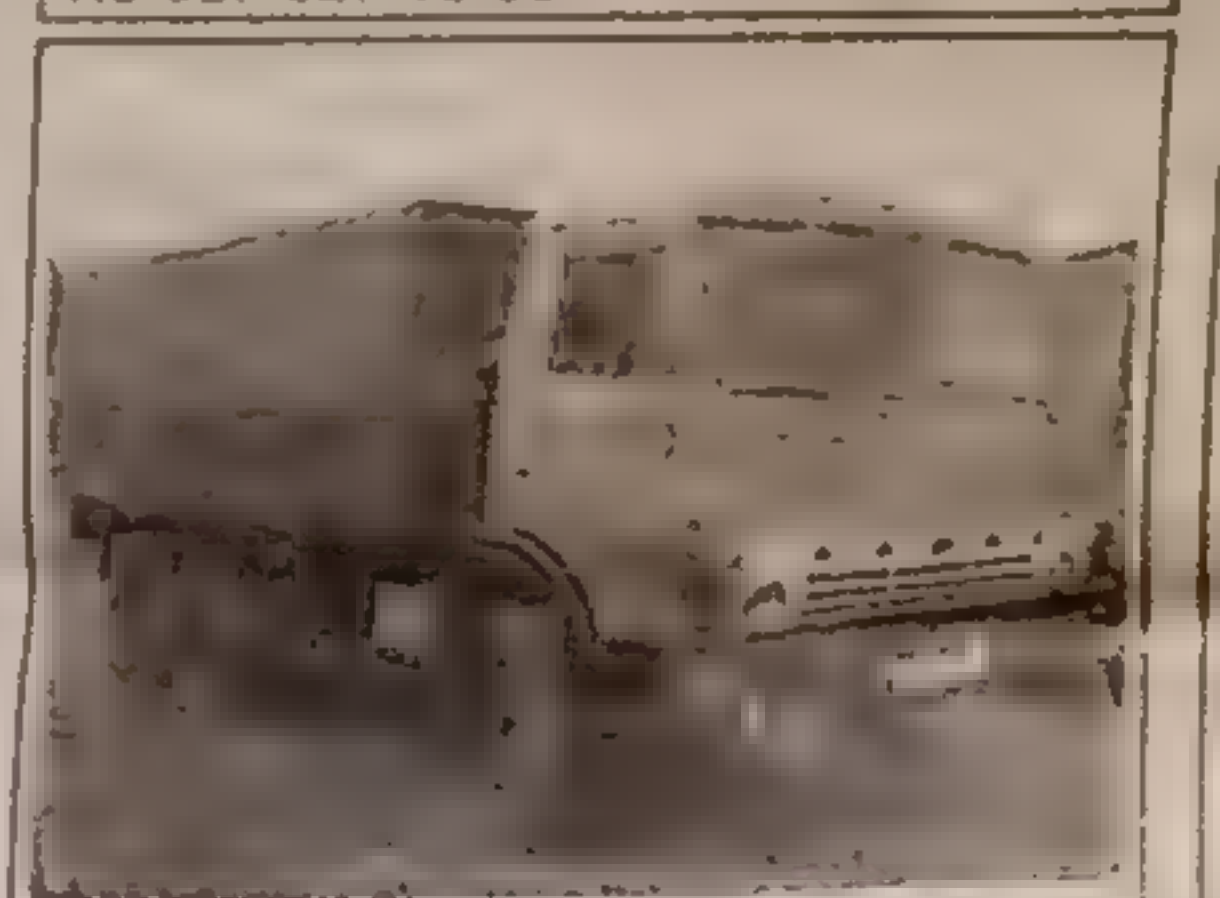
www.lgltruk.ru lgltruk@mail.natn.ru

ЦЕНЫ НИЖЕ, ЧЕМ В СТОЛИЦАХ НА 5-12%

БЕСПЛАТНО ПРЕДПРОДАЖНАЯ ПОДГОТОВКА

В.НОВГОРОД, 8(8162) 64-04-87, 64-02-89, м. 15-16-85

КамаЗ-5320, 1981 г. вып., переделанный на КамаЗ-53212, с документами, родной двигатель, утепленный морской контейнер, грузоподъемность 20 т, 2 топливных бака, 1,2 т, все заводское, в т.ч. спальное место, за 300 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-16-30



1212171
КамаЗ-5320, 1984 г. вып., цвет серый, пробег 22 тыс. км, 210 л.с., полный капитальный ремонт в 2003 г., в т.ч. ходовой, двигателя, электропроводки, тормозной системы, хорошее состояние, за 200 тыс. руб., торг, продаю или меняю на ВАЗ-2110, 2112 Т.8-927-279-63-97

КамаЗ-53212, 1989 г. вып., с прицепом, после капитального ремонта, в хорошем состоянии, продаю. Т.8-903-383-98-02

КамаЗ-532127, 1996 г. вып., с прицепом, после капитального ремонта в 2004 г., хорошее состояние, продаю. Т.8-903-383-98-02

КамаЗ-54112, 1987 г. вып., с прицепом, 10 м, бортовой - 1987 г. вып., капитальный ремонт в 2003 г., в хорошем состоянии, продаю. Т.8-903-383-98-02

КамаЗ-55102, 1991 г. вып., в хорошем состоянии, сельхозник, продаю. Т.71-47-02, Т.56-10-74

КамаЗ-55102, 1995 г/в, х.т.с, самосвал бортовой. Т.(8552) 59-16-31

КамаЗ-55102, 1992 г/в, нечет, х.т.с, бортовой, отл. сост. Т.(8552) 58-90-07

КАМАЗ-5511, 1984 г. вып., б/у, на ходу, за 170 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84

КамаЗ-55111, 2004 г. вып., с двигателем ЯМЗ, продаю. Т.(8552) 77-72-03

КамаЗ-55111, 1994 г. вып., в отличном состоянии, по договорной цене продаю. Т.52-39-53 Т.59-30-05

МАЗ-500, 1986 г. вып., с консервации, цвет зеленый, тент, двигатель 6-цилиндровый, отличное состояние, за 180 тыс. руб. продаю. Торг. Т.59-99-29

МАЗ-504 полуприцеп, 1980 г. вып., по договорной цене продаю. Т.48-11-40

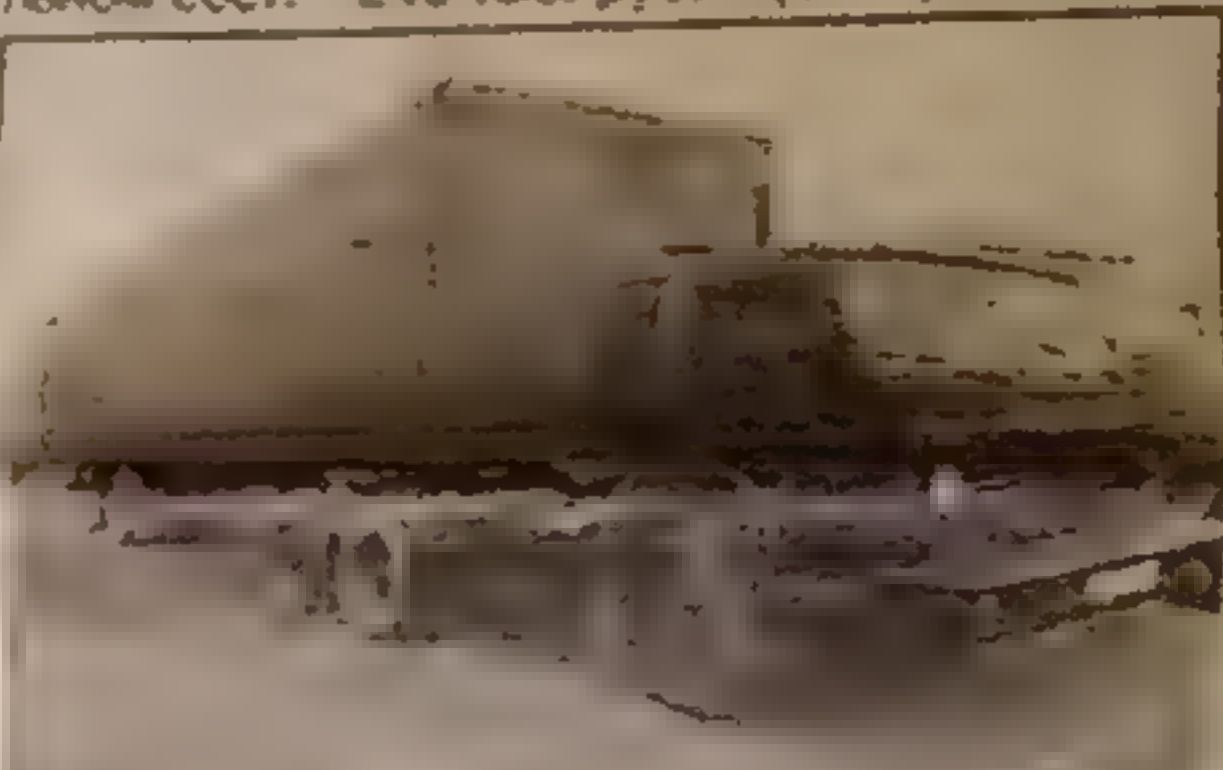
МАЗ-504, седельный тягач, 85 г.в., двиг. 238, тормозная система КамаЗ, в хор. раб. сост. Т.8-920-250-39-31, в Н.Новгороде

КамаЗ-53213, термо, или отдельно термобудку продаю. Т.(23)54-18-18 с 19 ч. до 21 ч.

Росиз П281 неосе, установлен дизельный бак на 1 тыс. литров, полуприцеп-рефрижератор ОДАЗ-977250 "Тирасполь" 1990 г. вып., эксплуатировался на Украине, техника без эксплуатации с 2001 г., в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.(84235)9-57-89 в Димитровграде

КамаЗ-5410, 1991 г. вып., полуприцеп рефрижератор 9 метров, за 400 тыс. руб. продаю. Т.8-927-279-95-71, сот.

КамаЗ-5410, 1994 г/в, д.в. 1999 года, в идеальном сост. - 240 тыс. руб. Т.(8552) 51-65-50.



1202030
КамаЗ-5410, с полуприцепом 82 куб. м, 1996 г. вып., фура 1995 г. вып., цвет красный, пробег 40 тыс. км, после капитального ремонта, резина новая резина, КПП от МАЗ, за 450 тыс. руб. продаю. Т.59-74-96

КамаЗ-54105, 1992 г. вып., двигатель ЯМЗ-238, кабина 2002 г. вып., отличное состояние, за 450 тыс. руб. продаю. Т.45-27-60, Т.60-21-49

МАЗ-504, седельный тягач, 85 г.в., двиг. 238, тормозная система КамаЗ, в хор. раб. сост. Т.8-903-383-98-02

МАЗ-5330, 1995 г. вып., автоцистерна 10 куб., пробег 31 тыс. км, по договорной цене продаю. Т.8-903-383-98-02

МАЗ-54323, 2001 г. вып., пробег 117 тыс. км, идеальное состояние, с полуприцепом МАЗ-93866, тент, продаю. Т.52-39-53

МАН 19.292, 1992 г/в, грузовой фургон, возм. загрузка со всех сторон, спальник, автономка, бачок рапы с подогревом, на подушках, в отличном состоянии, 1 хозяин, г/п 12 т, новая резина, из Германии, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 19500 долл., продаю. Т.8-911-450-31-80, мобильный

МАН 22.322, 1992 г/в, грузовой фургон, ленивое колесо, автономка, лопата сзади, на пневмоподушках, 50 куб.м, из Германии, г/п 11 т, растаможен на Россию, находится в Калининграде, за 18000 долл., продаю. Т.8-911-450-31-80, мобильный

МАН 33.422, 1993 г/в, 6х4, седельный тягач + полуприцеп Минерва, 2-осный, 28 куб.м, 1996 г/в, г/п до 47 т, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)75-40-16, Т.8-902-238-74-77, мобильный, в Калининграде

ПРИЕМ
БЕСПЛАТНЫХ
ОБЪЯВЛЕНИЙ
многоканальный
783-000
с 8.00 до 20.00
суббота:
с 9.00 до 18.00
00-85
для абонентов
компания "Мегафон"
будни с 8 до 20 ч

"СтройАвтоТех" Любые автомобили
Группа компаний
КРЕДИТ И ЛИЗИНГ
443013, г.Самара
Московское шоссе/Киевская, 1, оф.213
тел./факс: (8462) 384801
www.stroiavtotech.ru
e-mail: info@stroiavtotech.ru
Служба маркетинга
(8462) 287-472
из Северной Америки и Европы



Технический консультант
(8462) 127-517

Организация срочно реализует автомобили

| | | |
|------------------------------|--------------|---------------|
| Татра-815 самосвал | 1987 г. вып. | 300 тыс. руб. |
| Татра-815 самосвал | 1988 г. вып. | 350 тыс. руб. |
| Татра-815 самосвал | 1986 г. вып. | 320 тыс. руб. |
| КамаЗ-5511 самосвал | 1981 г. вып. | 150 тыс. руб. |
| МАЗ-5335 АЦ8 бензовоз | 1985 г. вып. | 100 тыс. руб. |
| ЗИЛ-431610 борт., сжат. газ | 1990 г. вып. | 50 тыс. руб. |
| ЗИЛ-4505 самосвал, сжат. газ | 1991 г. вып. | 60 тыс. руб. |
| ЗИЛ-130, бортовой | 1983 г. вып. | 35 тыс. руб. |
| ГАЗ-53, бензовоз, 4 т. | 1982 г. вып. | 70 тыс. руб. |
| ЗИЛ-130 В1 сед. тягач | 1986 г. вып. | 30 тыс. руб. |
| ГАЗ-53 бортовой | 1984 г. вып. | 30 тыс. руб. |
| КАВЗ-685 автобус | 1982 г. вып. | 15 тыс. руб. |

32-52-60, 32-53-57

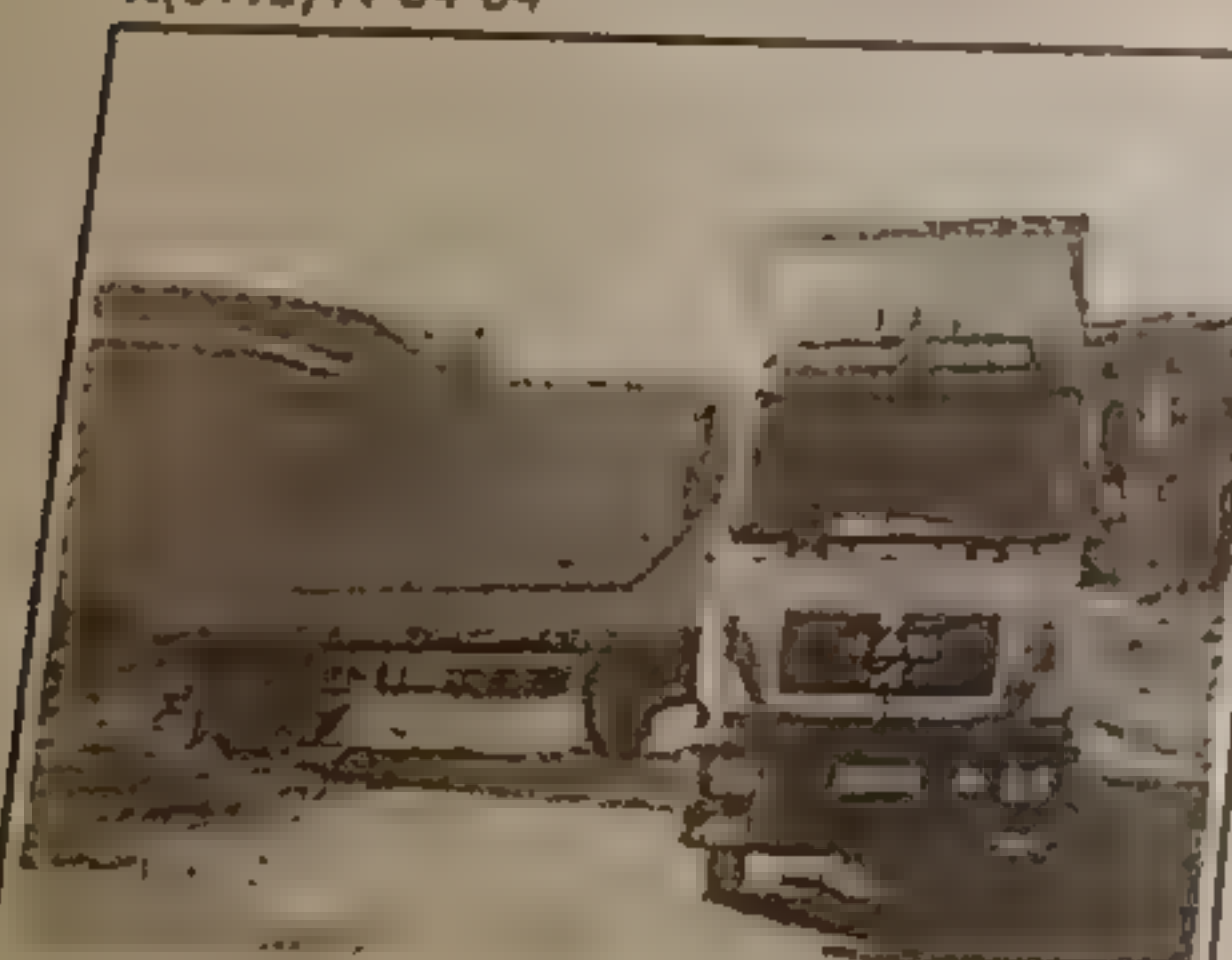
МАН 9.153, 1994 г/в, фургон, распашонка, г/п 4,5 т, растаможен по России, за 10500 евро, продаю. Т.(0112)45-08-57



МАЗ-64221, 1991 г. вып., седельный тягач, двигатель "Тутаи" 400 л. с., 3-осный, тахограф, 9-ступ. КПП, высокая кабина, в отличном состоянии, за 600 тыс. руб. продаю. Торг. Т.(8482)48-13-69

МАЗ-тягач-64229, 1991 г. вып., за 205 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-905-324-18-50

МАН, 1994 г/в, седельный тягач, спальник, автономка, растаможен на Россию, находится в Калининграде, за 24000 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84

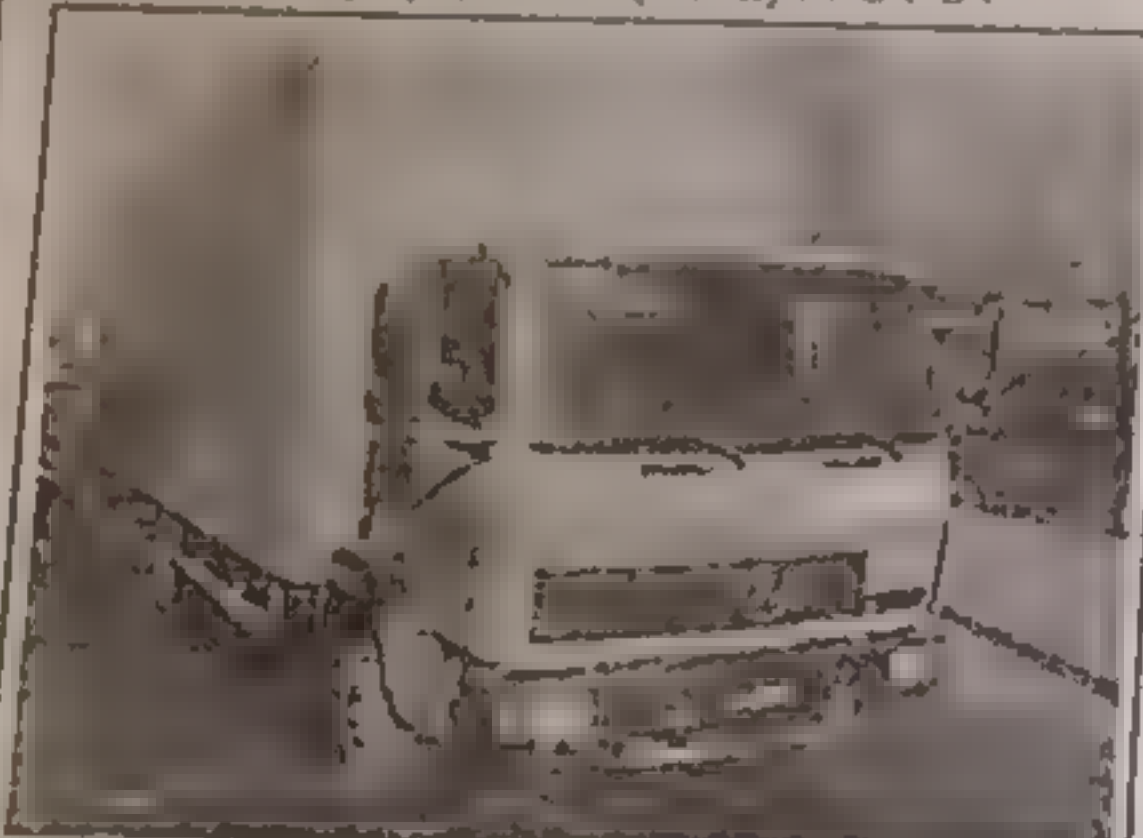


МАН, 1991 г. вып., 300 л. с., термо, грузоподъемностью 15 тонн, объем 43 куб., автономка, АБС, пневмо + прицеп термо, грузоподъемность 10 тонн, объем 45 куб. м, рессоры, за 600 тыс. руб. продаю. Торг. Т.49-49-81 после 19 ч.

Мерседес 1117, 1992 г/в, грузовой фургон, рефрижератор, -30, +25, 45 куб.м, г/п 6 т, есть полка для подвешивания мясных туш, боковые двери, сзади двери и люда, небольшой кузов, в хорошем состоянии, из Германии, растаможен по РФ, находится в Калининграде за 1000 долл., продаю. Т.8-911-450-31-80

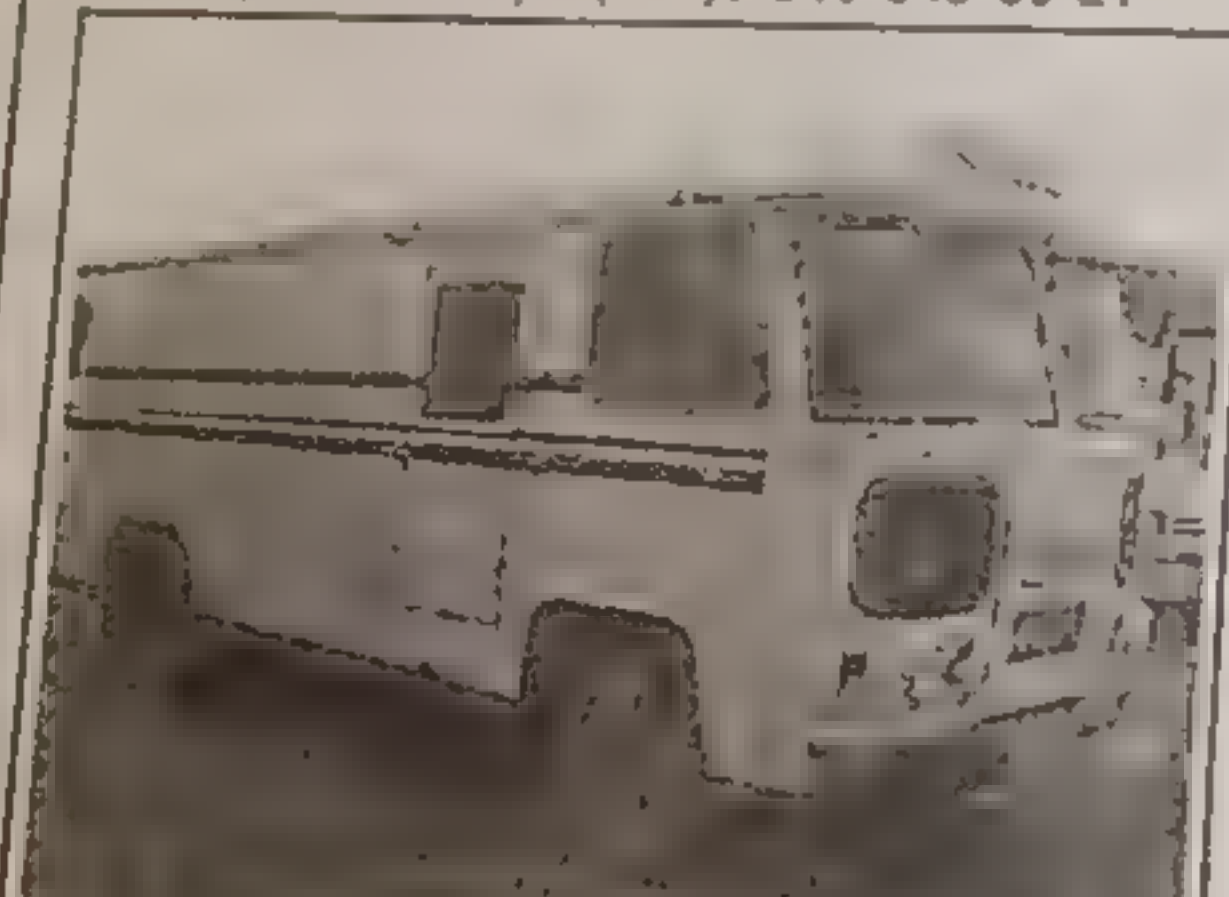
Мерседес 1820, 1996 г/в, растаможен по РФ, 4 двери, 50 куб.м, г/п 10 т, 1000 долл., продаю. Т.(0112)43-05-34, 32-53-57

Мерседес 817D, конец 1995 г/в, грузовой, тентованный, на пневмоподушках, сзади борт-складная лопата под кузов, из Германии, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 16000 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84



Мерседес-814, 1992 г. вып., будка 6.2x2.4x2.5, ворота, цвет синий, грузоподъемность 5 т, отличное состояние, из Германии, без пробега по РФ, возможен обмен, продаю. Т.8-902-352-71-24

Мерседес-814D 92 г.в., белый, дв. 6.0, 140 л.с., пр. 520 т.км, г/п 3.5 т, фургон, 6.2x2.45x2.20, гидроборт, горн. тормоз, ручной газ, г/у, музыка, подогрев зеркал, из Германии, без пробега по РФ, продаю, 12.5 тыс. \$, торг. Т.(095)470-89-19, Т.(095)8-916-849-66-21



ПАЗ-37412 ("пингвин") 1988 г. вып., цвет белый, двигатель от ГАЗ-53, газ/бензин, запчасти, термобудка, в хорошем состоянии, спальное место, по договорной цене продаю или меняю. Т.52-58-76, 8-917-204-97-45

Рено, 1999 г/в, цвет белый, 430 л.с., высокая кабина, спойлеры, два бака, салон под дерево, АБС, ретарда, продаю. Т.(0112)73-20-24 в Калининграде

Рено-Магnum, 1999 г/в, седельный тягач, спойлеры, 430 л.с., евро 2, цвет красный, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде



Скания 124L, 1998 г/в, 400 л.с., высокая кабина, евро II, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)78-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде

СуперМАЗ, 1998 г. вып., с фургой, по договорной цене продаю. Т.31-52-71

Татра-815, 88 г.в., фургон изотермический Тх2 Тх2 2, спальник, в х-р сост., продаю Или меню. Т.(8312)72-95-18, Т.8-905-665-33-21, в Новгороде

УАЗ-39094, фермер, 2003 г. вып., состояние нового автомобиля, антикор, подкрылки, музыка, тонировка, продаю. Т.48-20-16, вечером

УАЗ-4695, 1978 г. вып., в 1996 г. обновлен на 100%, за 40 тыс. руб. продаю. Т.38-26-79

Форд-Транзит 1994 г. вып., красного цвета, двигатель - дизель, 2,5 литра, грузовой, грузоподъемность 1 тонна, пробег 190 тыс. км, за 240 тыс. руб. продаю. Т.8-917-201-27-50

405

СПЕЦАВТОТЕХНИКА

Предложение

Автогрейдер ДЗ-98

бульдозеры Т-330, Т-170, ДТ-75, экскаваторы ЭО-6123-1, ЭО-3323, ЭО-2626 топливозаправщик ЗИЛ, КамаЗы-самосвалы, прицепы-самосвалы, КамаЗ-муковоз (АСП-25), К-702-погрузчик, комбайн ДОН-1500, б/у, продаю. Т.52-39-53

Автопогрузчик производства США, грузоподъемность 3 тонны, 1996 г. вып., продаю. Т.8-903-383-98-02

Автопогрузчик-40412, 1991 г. вып., 80 часов, г/п 1000 кг, высота подъема 2,8 м, завод изготовитель "Черноговацкий", состояние нового по договорной цене продаю. Т.8-927-279-44-66

Автотехнику

с хранения новую предлагает ООО "Барост-М". КамаЗ-4310, 43106, 5320, 54112, КраЗ-255, 260, Урал-4320, МАЗ-5334, ЗИЛ-131, ГАЗ-66; спецтехника: БГМ-1 (ЗИЛ-131); электростанции ЭДС-100 кВт на прицепе в кунге; бензовозы: КамаЗ-5320 АЦ-8, КамаЗ-43101 АЦ-7,5; КраЗ-260 АЦ-10, Урал-4320 ТЗ-5.5; мастерские: МРМ, МТО-В. Покупаем автотехнику новую с хранения. Товар сертифицирован. Т.(095)172-92-44 в г. Москве e-mail: barostarm@mail.ru

Автоцистерну АД ЗИЛ-433362, новую, 1998 г. вып., не б/у, гаражное хранение, предпродажная подготовка, гарантия, продаю по договорной цене. Т.(8412)55-89-80, Т.(8412)39-63-52



Бензовоз ЗИЛ

Кран башенный, РБЖ-160 2, б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

Кран башенный 405 б/у, по договорной цене продаю. Т.46-06-51

объявления частных лиц в рубриках 403, 405

О ПРОДАЖЕ ГРУЗОВОЙ, АВТОТРАКТОРНОЙ

СПЕЦАВТОТЕХНИКИ И АУТОБУСОВ

ПРОДАЖА АВТОМОБИЛЕЙ

С ПРОДАЖЕЙ

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПРОДАЖА

ПАСПОРТА ТЕХНИЧЕСКОГО СРЕДСТВА

для организаций и предприятий публикация осуществляется на платной основе

МАЗ прицеп, изотерм. фургон, 91 г.в., 12.5 м, 2-осный, в раб. сост. Т.8-920-250-67-32, в Новгороде

Полуприцеп тентованный, 12.5 м, изотермический, с документами продаю. Т.8-905-324-18-50

Полуприцеп контейнеровоз, 12 м, в отличном состоянии, за 155 тыс. руб. продаю. Т.45-27-60, Т.60-21-49

Полуприцеп Ламберт, 90 г.в., 32 европаллеты, 12.5 м, 2-осный, в раб. сост. Т.8-905-324-18-50

Полуприцеп Грей Адамс, 1994 г/в, установка SB III, 13,35x2,45x2,48, 33 паллеты, оси ROR, растаможен на Россию, за 18500 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп Крона, 1998 г/в, тент, находится в Калининграде, за 18000 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84

Полуприцеп Крона, 1998 г/в, тент, сзади ворота, находится в Калининграде, за 20000 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84

Полуприцеп Пактон, 1988 г/в, тентованный, 12.6 м, подушки, растаможен по России, за 7500 долл., продаю. Т.8-905-240-52-95, мобильный, Т.(0112)21-16-53, с 18 до 22

Полуприцеп Пактон, изотермический, 1994 г/в, оси BPW, 33 европаллеты, подвеска воздушная, размер 13,4x2,48x2,55, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

Полуприцеп самосвал Блюмхарт, 1985 г/в, растаможен на Россию, зеленый, железный кузов, 25 куб.м, оси BPW, без пробега по СНГ, за 9999 долл., продаю. Т.(0112)75-77-57 в Калининграде

Полуприцеп самосвал Блюмхарт, 1985 г/в, растаможен на Россию, серый, железный кузов, 25 куб.м, оси BPW, без пробега по СНГ, за 10999 долл., продаю. Т.(0112)75-77-57 в Калининграде

Полуприцеп самосвал Мол, 1986 г/в, растаможен на Россию, красный, железный кузов, 40 куб.м, оси BPW, без пробега по СНГ, за 12999 долл., продаю. Т.(0112)75-77-57 в Калининграде

Полуприцеп самосвал, подушки, 1990 г/в, 3-осный, 30-50 куб.м, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный

Полуприцеп Самро, 1994 г/в, тентованный, 86 куб.м, шторка, подъемная ось, ворота, паллетный ящик, сдвижной тент, оси ROR, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)75-40-16, Т.8-902-238-74-77, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп тентованный Крона, 1996 г/в, 34 паллеты, 90 куб.м, двери шторка, растаможен на Россию, за 12000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп цементовоз, с насосом, электропривод 380 В, на рессорах, 2-осный, г/п 21 т, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп цистерна, пищевой, 27000 л, 1990 г/в, 3-осный, утепленный, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп Митис, изотермический, 1993 г/в, 33 паллеты, оси BPW + SAF, 13,50x2,50x2,48, растаможен на Россию, за 12000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп Митис, изотермический, 1993 г/в, 33 паллеты, оси BPW + SAF, 13,50x2,50x2,48, растаможен на Россию, за 12000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп-рефрижератор Итатм Фрига-уф, 1996 г/в, тент, 3 паллеты, оси SMB, 33 паллеты, 87.7 куб.м, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

Полуприцеп-рефрижератор Трейлер, 1994 г/в, три паллеты, оси Трейлер, 1313x2,47x2,50, установка Карьер Евро Феникс плюс, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

Полуприцеп-рефрижератор Хандик (Шмитц), 1996 г/в, оси BPW, возд. АБС, установка Термостатик автомат SB III, 13,42x2,47x2,50, 33 паллеты, продаю. Т.(0112)73-20-22, Т.(0112)73-20-23

Полуприцеп-рефрижератор Штрау, 1995 г/в, установка ТК-SMK, подушки, АБС, 33 паллеты, высота 2,6 м, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44

1991 г. вып., 300 л. с., термо, грузоподъемностью 15 тонн, объем 43 куб., автономка, АБС, пневмо + прицеп термо, грузоподъемность 10 тонн, объем 45 куб. м, рессоры, за 600 тыс. руб. продаю. Торг. Т.49-49-81 после 19 ч.

Мерседес 1117, 1992 г/в, грузовой фургон рефрижератор, -30, +25, 45 куб.м, г/л 6 т, есть дорожка для подвешивания мясных туш, боковая дверь, сзади двери и лопата, небольшой пробег, в хорошем состоянии, из Германии, раст. по РФ, находится в Калининграде за 15500 долл., продаю. Т.8-911-450-31-80

Мерседес 1820, 1996 г/в, растаможен по РФ, 155 л.с., фургон жесткий, 50 куб.м, г/л 10 т, спальник, новая резина, подъемник, центральная смазка, продаю. Т.(0112)43-05-34, Т.(0112)49-73-87

Мерседес 18310, 1999 г/в, грузовик, 2-осный, супер спейс, седельный тягач, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде

Мерседес 1850, 1993 г/в, высокий, цвет зеленый, подушки, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде

Мерседес 814, 1994 г/в, грузовой, тентованный, 38 куб.м, хорошая резина, из Германии, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 13000 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84

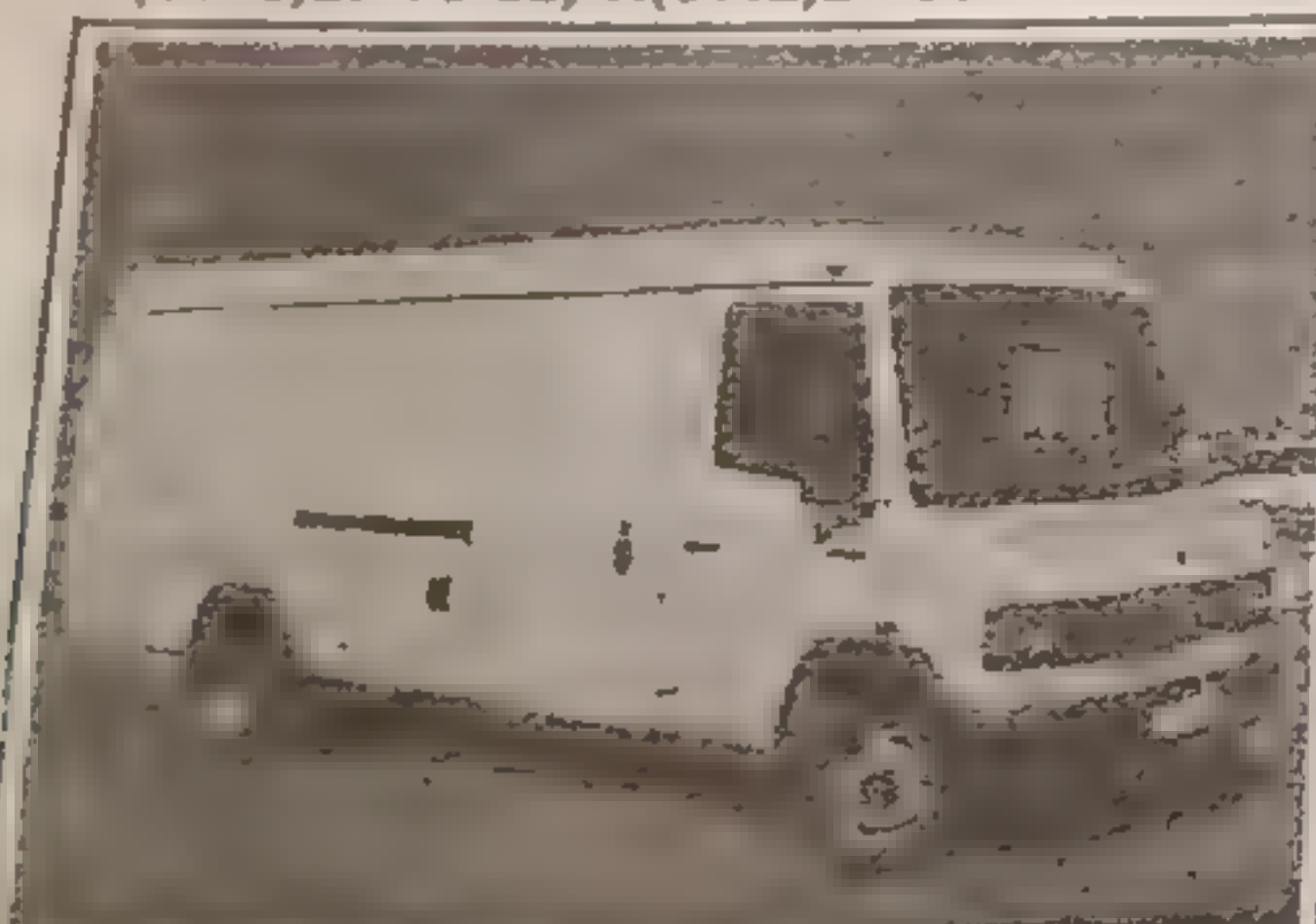
Мерседес 814, 1998 г/в, грузовой, фургон, растаможен на Россию, сзади лопата, из Германии, оригинальный пробег 200 тыс. км, в отличном состоянии, находится в Калининграде, за 17000 долл., продаю. Т.8-911-450-31-80, мобильный

Мерседес 814D, 1993 г/в, грузовой, тентованный, будка 6,2 м, лопата, белый, хорошая резина, из Германии, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 13500 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84

Мерседес 814D, 1994 г/в, грузовой, тентованный, будка 6,2 м, лопата, оранжевый, хорошая резина, из Германии, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 14500 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84

Мерседес 814D, 1998 г/в, грузовой, тентованный, будка 6,2 м, лопата, синий, пробег 240 тыс. км, хорошая резина, из Германии, растаможен по РФ, находится в Калининграде, за 17000 долл., продаю. Т.(0112)44-34-84

Мерседес Актрос 1843LS, 1997 г/в, тягач, пробег 507 тыс. км, из Германии, 1 хозяин, евро II, мега спейс, 2 бака, ретарда, кондиционер, электропакет, подогрев сидений, автономка, круиз-контроль, компьютер, КПП EPS, холодильник, магнитола, резина 60%, продаю. Т.(0112)27-76-52, Т.(0112)27-62-88



Мерседес-609D, 1991 г. вып., цвет белый, пробег 422 тыс. км, двигатель 4 л, спальное место, ГУР, музыка, кузов цельнометаллический 18 куб. м, грузоподъемность 3500 кг, один хозяин, отличное состояние, за 12500 у.е., продаю. Возможен обмен. Т.8-902-353-20-15.

"пинвин" 1988 г. вып., цвет белый, двигатель от ГАЗ-53, газ/бензин, запчасти, термобудка, в хорошем состоянии, спальное место, по договорной цене продаю или меняю. Т.52-58-76, 8-917-204-97-45

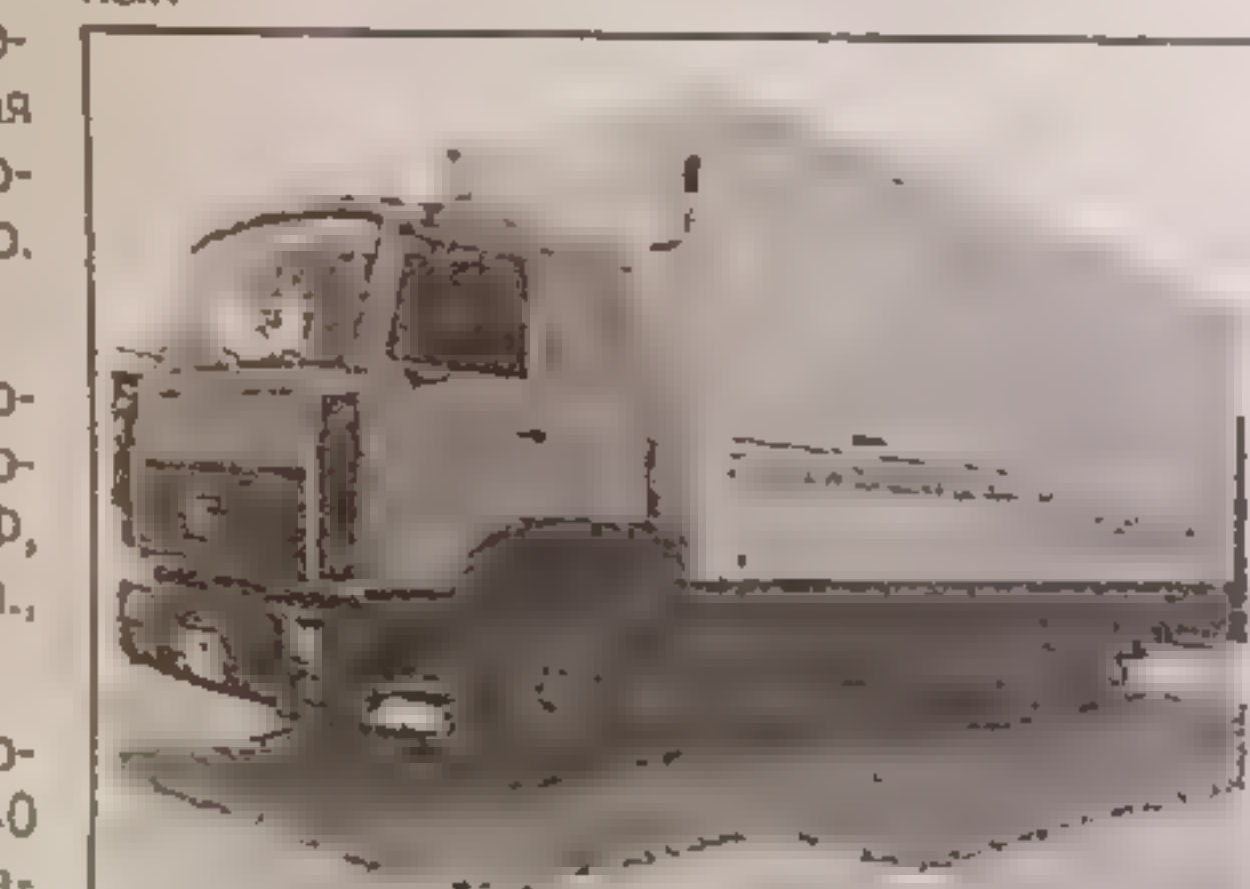
Рено, 1999 г/в, цвет белый, 430 л.с., высокая кабина, спойлеры, два бака, салон под дерево, АБС, ретарда, продаю. Т.(0112)73-20-24 в Калининграде

Рено-Магnum, 1999 г/в, седельный тягач, спойлеры, 430 л.с., евро 2, цвет красный, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде



Рено-Магnum, 1995 г. вып., цвет белый + полуприцеп-рефрижератор Chereau, 1991 г. вып., белый, 82 куб. м, можно по-отдельности, за 1200 тыс. руб. продаю. Т.8-927-268-38-74

Скания 124L, 1997-98 г/в, 400 л.с., из Германии, есть все, в отличном состоянии, резина 70%, растаможен на Россию, продаю. Т.(0112)27-76-52, Т.8-902-238-18-80, мобильный



СуперМАЗ-6303, 1999 г. вып., термофургон, 45 куб., длина 8 метров, 3 топ. бака, отличное состояние, за 650 тыс. руб. продаю. Торг при осмотре. Т.(8462)59-38-71 после 17 часов

Татра-815, с прицепом, 1987 г. вып., цвет красный, нормальное состояние, 2 бака, по 500 л, за 350 тыс. руб. продаю. Т.45-46-67, Т.8-927-221-48-97

Скания 124L, 1998 г/в, 360 л.с., 4х2, евро II, АБС, L пакет, кондиционер, центральная смазка, магнитола, два бака, продаю. Т.(0112)73-20-24

ООО "Паллет-трак"
официальный дилер фирм

Тележки

гидравлические платформенные двухколесные штабелеры тачки

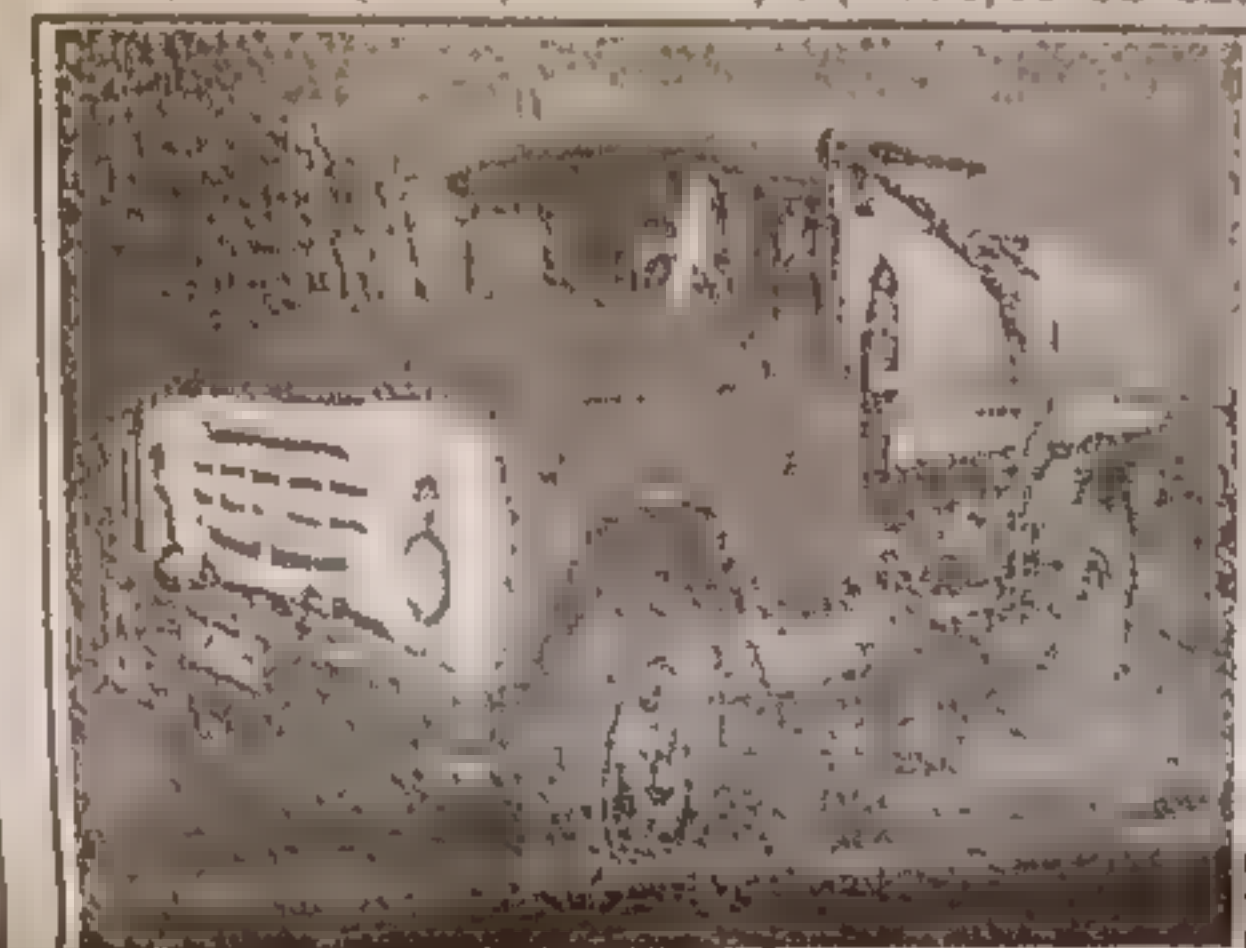
всегда в наличии

Колеса. Любой ремонт. Запчасти. Гарантия

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СТО ПОД ЗАКАЗ

Т. 8 70-34-55 Т/Ф. 29-81-79

Автоцистерну АД ЗИЛ-433362, новую, 1998 г. вып., не б/у, гаражное хранение, предпродажная подготовка, гарантия, продаю по договорной цене. Т.(8412)55-89-80, Т.(8412)39-63-52.



Бензовоз ЗИЛ в хорошем состоянии, емкость 6742 литра, за 50 тыс. руб. продаю. Т.(23)75-05-57, (23)70-52-16

Бетономиксер Вольво F12, 1998 г/в, 8х4, растаможен на Россию, зеленый, пробег 250 тыс. км, установка на 9 куб. м, без пробега по СНГ, за 27999 евро, продаю. Т.(0112)75-77-57, в Калининграде

Бетономиксер Вольво F10, 1992 г/в, 6х4, 320 л.с., растаможен на Россию, установка на 7 куб. м, пробег 250 тыс. км, белый, без пробега по СНГ, за 26999 евро, продаю. Т.(0112)75-77-57, в Калининграде

Бетономиксер МАН 24.272, 1990 г/в, 6х4, растаможен на Россию, желтый, пробег 250 тыс. км, установка на 6 куб. м, без пробега по СНГ, за 25999 евро, продаю. Т.(0112)75-77-57, в Калининграде

Бетономиксер МАН 26.361, 1987 г/в, 6х6 (полный привод), растаможен на Россию, установка на 7 куб. м, красный, пробег 250 тыс. км, без пробега по СНГ, за 19999 евро, продаю. Т.(0112)75-77-57, в Калининграде

Бетономиксер МАН 36.361, 1989 г/в, 8х4, растаможен на Россию, белый, пробег 250 тыс. км, установка на 6 куб. м, без пробега по СНГ, за 27999 евро, продаю. Т.(0112)75-77-57, в Калининграде

Бетономиксер Татра, 1987 г/в, 360 л.с., растаможен на Россию, колба на 6 куб. м, колесная формула 6х4, синий, без пробега по СНГ, пробег 230 тыс. км, за 13999 долл., продаю. Т.(0112)75-77-57

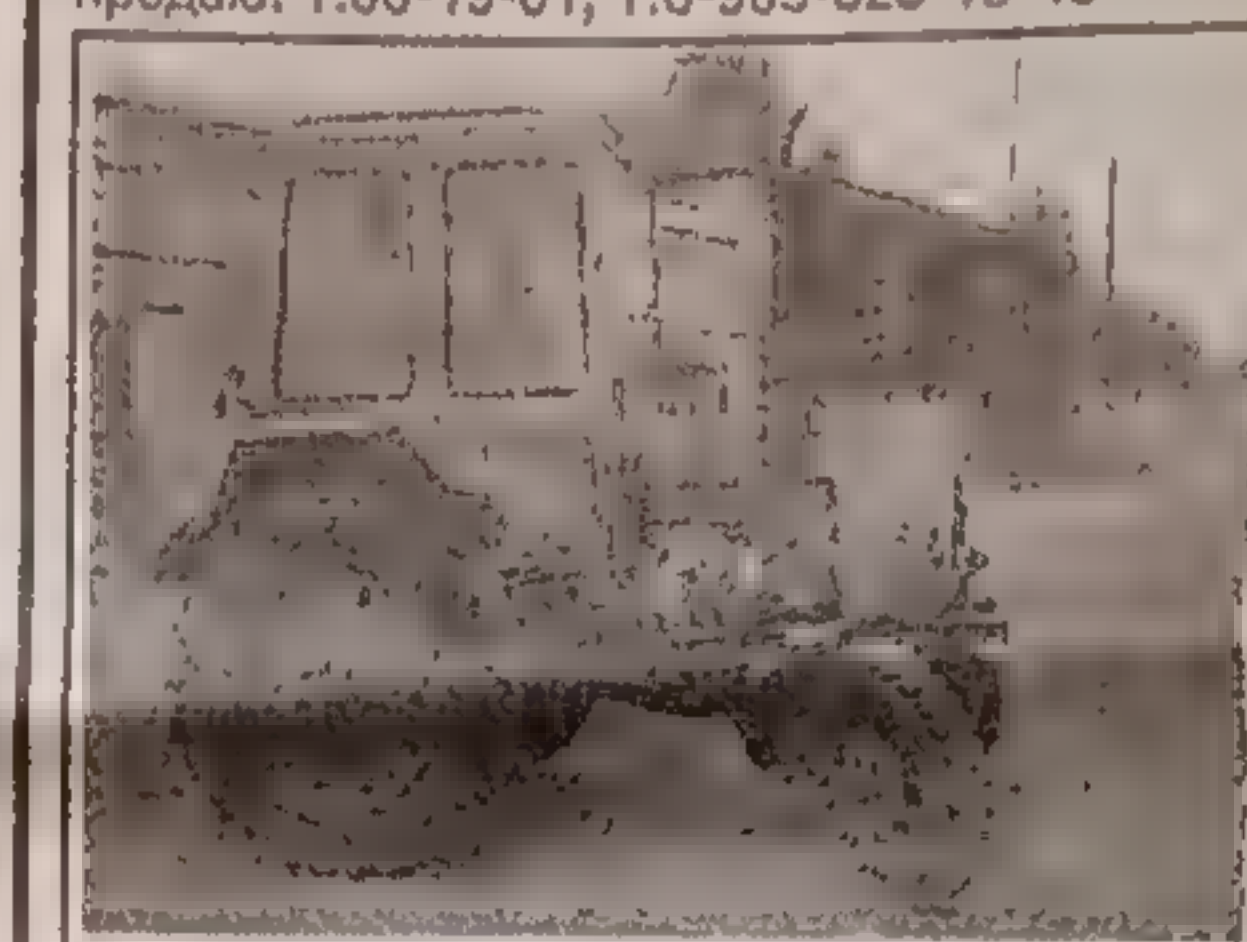
КАЗ-4540, сельхозвариант, дизель, 1991 г. вып., грузоподъемность 6 тонн, пробег 6 тыс. км, продаю. Т.50-52-09

● **КАТОК дорожный**, 7 тонн, в аренду сдаю. Т.56-51-53, Т.77-21-83

Комбайн
"Нива" с жатками в валок, на подбор, для подсолнечника, 1990 г. вып.; бульдозер ДТ-75 1990 г. вып.; ГАЗ-66 1992 г. вып.; ЗИЛ-131 "вахта" 1992 г. вып.; ЗИЛ-555 самосвал, 1990 г. вып. продаются. Т.8-905-321-70-67 круглосуточно

до 22 ч.
Трактор Т-40АМ, в отличном техническом состоянии, недорого продаю. Т.(268)2-28-37 в с. Воскресенском

Трактор ДТ-95, СМД-18, задняя навеска ВОМ, продаю. Т.36-19-01, Т.8-905-325-15-46



Трактор МТЗ-82, 1993 г. вып., в хорошем состоянии, на ходу, за 100 тыс. руб. продаю. Т.49-49-81

Урал 1991 г. вып., бортовой, отличное состояние, продаю. Т.59-36-08.

Экскаватор ЭО-4224, ковш 1 куб.м, после полного кап. ремонта, в отл. сост. Т.(8312)57-66-19

Экскаватор МП-71А, "болотник", двиг. А-01, объем ковша 1,2 куба, в сост. нового, продаю за 500 тыс. руб. Т.(8412)52-28-31, Т.(8412)49-72-67.

Экскаватор Атлас 1204, 1990 г/в, пневмоход, объем ковша 0,5 куб.м, растаможен по России, за 13000 евро, торг, продаю. Т.(0112)45-08-57



Экскаватор К-606, на гусеничном ходу, ковш 0,75 куб.м, 1988 г. вып., семь лет консервации, работал мало, полное т/о, недорого продаю. Рассмотрю любые варианты. Т.8-904-748-01-92

Экскаватор-погрузчик, на базе трактора МТЗ-82, можно с навесным оборудованием (щетка+отвал), новый. Т.(8312)56-83-56

406
ПРИЦЕПЫ И ФУРГОНЫ

КАМАЗ: прицеп и полуприцеп продаю. Т.36-05-38

THERMO KING
АВТОРЕФРИЖЕРАТОРЫ ТЕРМО КИНГ ЧЕРНОЗЕМЬЯ

продажа

- авторефрижераторы
- автокондиционеры
- предпусковые отопители

сервис
г. Воронеж, Монтажный пр-д, 16А

Запчасти

Тел.: (0732) 20-40-40, 20-40-04. Факс: (0732) 79-75-02

Полуприцеп тентованный Крона, 1996 г/в, 34 паллеты, 90 куб.м, двери штора, растаможен на Россию, за 12000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп цементовоз, с насосом, электропривод 380 В, на рессорах, 2-осный, г/л 21 т, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп цистерна, пищевой, 27000 л, 1990 г/в, 3-осный, утепленный, продаю. Т.(0112)76-21-16, Т.8-902-238-44-92, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп Шмитс, изотермический, 1993 г/в, 33 паллеты, оси BPW + SAF, 13,5х2,5х2,48, растаможен на Россию, за 12000 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде

Полуприцеп Шмитс, холодильник, 1997 г/в, установка Максима Кариер, 33 паллеты, высота 215, растаможен на Россию, 24500 евро, продаю. Т.(0112)47-49-63, Т.8-902-219-59-44, мобильный, в Калининграде



Полуприцеп KEL-BERS, производства Франции, штора, 1997 г. вып., длина 13,7 м, сзади двери, мосты SAF, без пробега по РФ, растаможен, за 14 тыс. евро продаю. Торг. Т.(8462)44-86-50

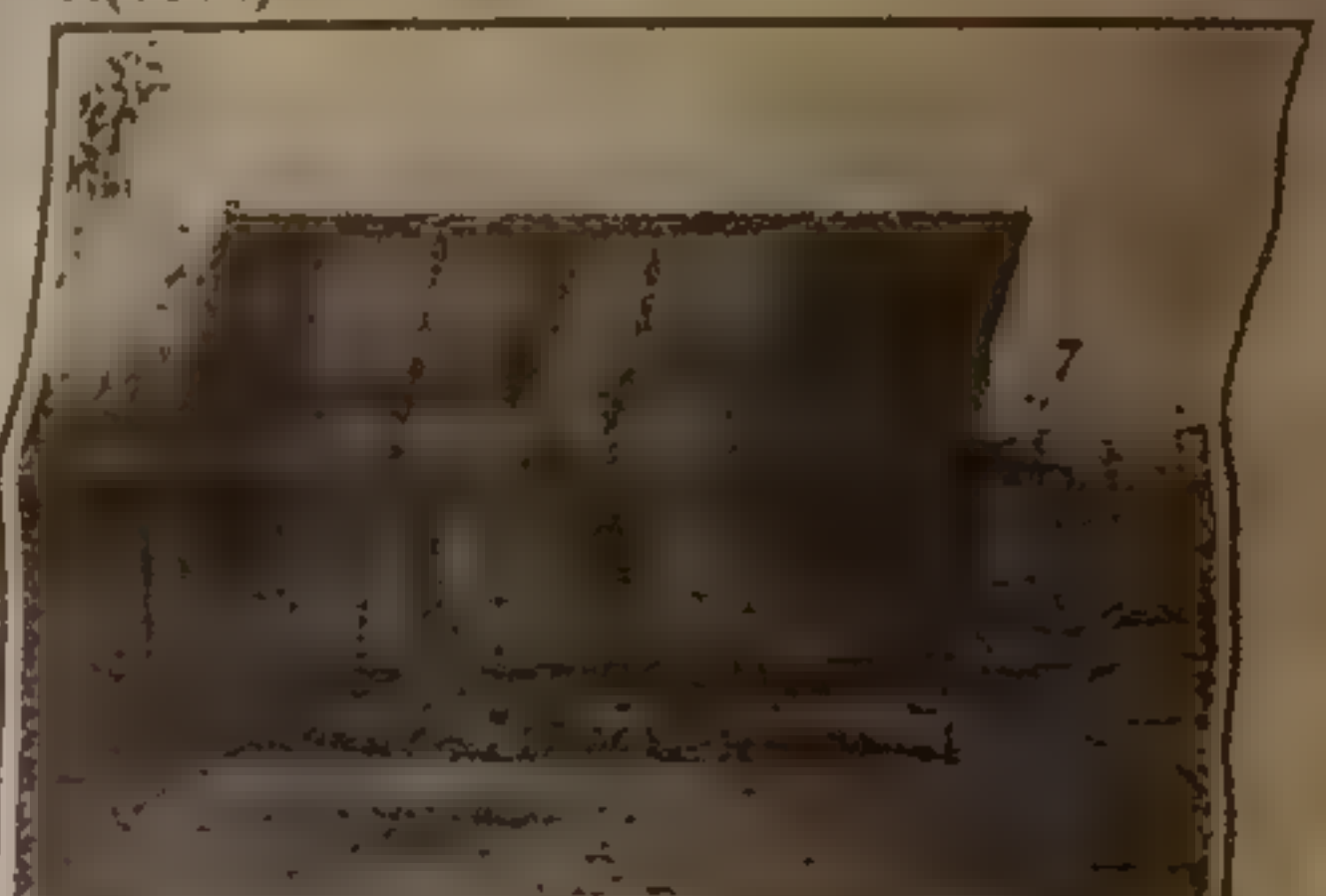


Полуприцеп NARKO производства Нидерланды, бортовой, тентованный, 1995 г. вып., длина 13,6 метров, сзади двери, мосты BWP, без пробега по Российской Федерации, растаможен, за 13 тыс. евро продаю. Возможен торг. Т.(8462)44-86-50

Полуприцеп-рефрижератор Ламберет, 1996 г/в, растаможен по РФ, 33 паллеты, 86 куб.м, оси BPW, Кариер, в отличном состоянии, продаю. Т.(0112)43-05-34, Т.(0112)49-73-87

Прицеп эвакуатор 1996 г. вып., в хр. сост. снят с учета, с опускающейся платформой, продаю за 50 тыс. руб. Т.(462)8-90-23-53-66-28, в Пензе.

Прицеп КамАЗ, 2004 г/в, 10 т, 6 м, продаю. Т.(8552) 77-72-08.



Прицеп 2-осный, тандем, 2-скатный, штерный, задние ворота, пневмо, объем 60 куб., грузоподъемность 10 тонн, без документов, безномерной, за 90 тыс. руб. продаю или куплю документы. Т.49-49-81

ПРИЦЕП с/с, КРАЗ, 1996 г. вып., б/у, на ходу, за 40 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84

ПРИЦЕП ОДАЗ-794, 1987 г. вып., б/у, на ходу, за 50 тыс. руб. продаю. Т.92-12-60, Т.92-13-84



Прицеп Van-hool, термо, 1989 г. вып., цвет красный, 33 паллеты, 86 куб. м, отличное состояние, за 470 тыс. руб. продаю. Торг. Т.(8412)45-24-42, (8412)45-38-57 в г. Пензе.



Прицеп ГКБ-8350 1983 г. вып., тент, полы железо, переоборудован в 1999 г., техника не эксплуатируется с 2001 г., в хорошем рабочем состоянии, по договорной цене продаю. Т.(84235)9-57-89 в Димитровграде

409
АВТОТРАНСПОРТ.
Спрос

Автокран телескопический куплю. Т.(23)32-30-80, в Балаково
Автокран на базе КамАЗ, МАЗ, в хорошем состоянии, куплю. Т.71-47-02, Т.56-10-74

ЛИЗИНГ У НАС - ЭТО ПРОСТО

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД



НИЗКИЙ ПРОЦЕНТ УДОРОЖАНИЯ
РАССМОТРЕНИЕ 1-3 ДНЯ

27-11-91, 27-72-36

Московская, 105

ЛИЗИНГОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Автомобиль до 1950 г. вып., куплю. Т.36-24-51.

Автомобиль до 1960 г. вып., куплю. Выезд по области. Т.28-66-50, Т.26-21-74 Игорь

Автомобиль старинный: ГАЗ-А (на спицах), ГАЗ-АА (полторка), ГАЗ-М415 (эмка пикап), ГАЗ-64, КИМ-10, БА-64 (броневик), ЗИС-101, ЗИС-110, ЯГ-4, ЯГ-10, МАЗ-200, М-72 (Победа 4х4). Т.8312/94-15-19

BMW 2-дверную, в любом состоянии, можно под восстановление, на запчасти, куплю. Т.22-07-36 вечером, Андрей

BMW, Мерседес и другой ретро-автомобиль 20-50 г.в., зарубежного пр-ва, в любом сост. Т.8-910-796-81-57, 603148, г.Нижний Новгород, а/я 122, Шихову А.В.

ВАЗ переднеприводный, последних годов выпуска, не дороже 150 тыс. руб. куплю. Т.70-10-56. сот.

ВАЗ не старше 1998 г. вып., в хорошем состоянии, продаю. Т.58-63-04

ВАЗ переднеприводной, не дороже 130 тыс. руб. куплю. Т.42-45-16.

ВАЗ переднеприводной не дороже 100 тыс. руб. куплю. Т.52-12-20.

ВАЗ в аварийном состоянии, недорого куплю. Выезд в область. Т.38-41-90, Т.60-56-01 сот.,

ВАЗ-1113-Ока в аварийном состоянии, не дороже 15 тыс. руб. куплю. Т.45-28-75.

ВАЗ-2101, -06, в любом состоянии, не дороже 5 тыс. руб. куплю. Т.41-85-12.

ВАЗ-2105-2107 в хорошем состоянии, срочно куплю. Т.8-917-212-63-40

ВАЗ-2106, можно в аварийном состоянии, не ранее 1990 г. вып., или кузов куплю. Т.2372-64-62, Т.2379-72-08

ВАЗ-2109, 099, 10, 12, 15, 11 по договорной цене куплю. Т.8-903-329-91-03.

ВАЗ-2109, -099, -010, 012 куплю. Т.49-76-56.

ВАЗ-классика или переднеприводной, от 60 до 100 тыс. руб. куплю. Т.55-96-67., после 15 ч.

ВАЗ-Классику или переднеприводной не дороже 80 тыс. руб. куплю. Т.27-76-57.

ГАЗ-3110, Волгу, не ранее 1997 г. вып., недорого куплю. Т.56-67-89.

ЗИС, Билис ГАЗ-67, М1, 12, 13, ЗИМ в любом состоянии, куплю. Т.(095)741-63-73 тел. в Москве.

Иномарку в аварийном состоянии или восстановленную, дорого куплю. Т.32-14-56.

КамАЗ, на ходу, дорого. Т.(8552) 31-98-74.

Оку, не ранее 1956 г. вып., в хорошем состоянии, куплю. Т.75-03-55.

Полуприцеп АПЗ-12-585М (газовый заправ-... Т.2322/27-18-41

ВАЗ-2112, -10: диски литые с импортной резиной R14, р. 185х60, б/у, в отличном состоянии, 4 штуки, за 7 тыс. руб. продаю. Возможен небольшой торг. Т.26-69-53 раб. Ольга Андреевна; Т.22-45-48 дом.

ВАЗ-2112: автошины, 4 шт., за 2 тыс. руб. продаю. Т.37-62-87, Т.37-61-35.

ВАЗ: диски литые, 4 штуки, R13, 5-лепестков, цвет "флю", в хорошем состоянии, небольшой пробег, за 3500 руб. продаю. Т.53-38-05

Диски литые, 4х114 мм, 4 шт., б/у, продаю. Т.44-63-40.

ВАЗ-2101: двигатель б/у, без ремонта, в разобранном виде, с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Торг Т.27-44-62

ВАЗ-2101: цепь натяжную к двигателю, шаровые опоры, выжимной подшипник сцепления, продаю. Т.54-43-65.

ВАЗ-2101: глушители (резонаторы), 2 штуки, по договорной цене продаю. Т.51-71-57

ВАЗ-2101: блок двигателя б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.32-92-04, после 19 ч.

ВАЗ-2101: двигатель, по договорной цене продаю Т.28-74-02.

ВАЗ-2101: двигатель в сборе, со справкой-счетом, недорого продаю. Т.41-85-12.

ВАЗ-2103: редуктор, новый, по договорной цене продаю. Т.75-17-05.

ВАЗ-2105: двигатель с документами, б/у, по договорной цене продаю. Т.50-07-20.

ВАЗ-2106: двигатель с документами, за 5 тыс. руб. продаю. Торг. Т.43-15-21. после 19 ч.

ВАЗ-2106: двигатель б/у, пробег 3 тыс.км., с документами, за 15 тыс. руб. продаю. Т.33-44-72.

ВАЗ-2108-21099: бензобак, б/у, за 300 руб. продаю. Т.31-04-77, Т.32-95-38

ВАЗ-21083: головку блока, новую, по договорной цене продаю. Т.75-17-05.

ВАЗ-2108: двигатель в сборе, по договорной цене продаю. Т.43-01-87.

ВАЗ-2108: коленвал, шатуны, поршни 82, 76, масляный насос, помпа, маховик, диск и корзина сцепления, натяжной ролик, выжимной подшипник, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.79-59-20.

ВАЗ-21099: оборудование газовое "Беларусь", б/у, за 3 тыс. руб., торг, продаю. Т.59-91-03

ВАЗ-21099: защита двигателя из нержавеющей стали, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

ВАЗ-21099: защита двигателя из нержавеющей стали, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

ВАЗ-21099: защита двигателя из нержавеющей стали, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

ВАЗ-21099: защита двигателя из нержавеющей стали, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

ВАЗ-21099: защита двигателя из нержавеющей стали, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

ВАЗ-21099: защита двигателя из нержавеющей стали, по договорной цене продаю. Т.72-45-30. с 8 ч. до 11 ч. Т.41-19-17 с 16 ч. до 20 ч.

ВСЕ, ЧТО ДЕЛАЕТ ВАШЕ АВТО - МОБИЛЬНЫМ ЗИП-СЕРВИС

ул. Университетская, 109, (угол ул. Соколовой) у завода РТИ

тел. 72-38-75

E-mail: zipservis@nm.ru

ЗА3-968М: колеса новые и б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

Запчасти для японских автомобилей: двигатели от 15 тыс. руб., АКПП от 10 тыс. руб., турбокомпрессоры от 3 тыс. руб. Подлежит сертификации. optimauto@sur.ru

Т.8-927-289-39-48

Мерседес: диски, 2 штуки, R16, идеальное состояние, продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Москвич-2141: авторезины, 175/65R14, 185/70R14, продаю. Т.44-91-76.

Москвич-2141: диски R14 2 штуки, б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Мерседес: диски, 2 штуки, R16, идеальное состояние, продаю. Т.31-04-77., Т.32-95-38

Москвич-2141: авторезины, 175/65R14, 185/70R14, продаю. Т.44-91-76.

Москвич-2141: диски R14 2 штуки, б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Нива: глушитель спортивный "Uter", пр-во ФРГ, разведен на 2 стороны, насадки диам. 100 мм, на гарантии, продаю. Т.8-904-701-34-33 сот.

Ниссан, 1989 г. вып., двигатель SA-16, карбюраторный, полностью в сборе, все кроме радиатора, электровентилятора, продаю. Т.20-41-83, после 21 ч.

Ниссан: радиатор медный, б/у, по договорной цене продаю. Т.44-63-40.

Ниссан: двигатель в разобранном виде продаю. Т.44-63-40

Опель-Аскона: комплект прокладок на двигатель объемом 1,8 литров, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.23-90-56.

ОПЕЛЬ-ОМЕГА (хэтчбек): глушитель продаю. Т.72-38-75

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

Опель-Омега, 1988 г. вып.: двигатель 2 литра, инжектор, в сборе с навесным оборудованием, с документами, можно по зап.частям, продаю Т.47-94-19

АВТОСИГНАЛИЗАЦИИ

Противоугонные системы
Замки "ГАРАНТ", "ORACON"
Автомобильные
Автомобильные

Установка в кредит
от ЗАО АКБ "Волгоградвестбанк" лицензия ЦБ РФ

мелкий ремонт
установка дополнительного оборудования
шумоизоляция
диагностика ВАЗ, ГАЗ
мониторинг

ул. Ульяновская, 25
73-58-44, 52-34-97, 27-70-39

ВАЗ-классика: распредвал с рокерами, цепь двигателя 03, кольца поршневые, вкладыши коренные и шатунные 025, диск сцепления, продаю. Т.29-18-78.

ВАЗ-классика: крестовину, продаю. Т.29-18-78.

ВАЗ-классика: мост задний по договорной цене продаю. Т.55-57-69.

ВАЗ-классика: передние амортизаторы, полуоси, реактивные штанги, маятниковый рычаг на подшипниках, нижние рычаги, резонатор, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.56-46-04.

ВАЗ-классика: картер рулевого управления в сборе, продаю. Т.26-55-18.

ВАЗ-классика: кардан заднего моста, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.41-85-12.

ВАЗ: распредвал с рокерами новый, продаю. Т.31-40-75.

ГАЗ-21: рессоры, кардан, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.27-40-13

ГАЗ-21: рулевые тяги, КПП, задний мост, маховик, кожух маховика, опорные диски, корзина сцепления, диск феррадо, ступицы, тормозные барабаны, колодки, коллектор, водяной насос, амортизаторы, кардан, новые и б/у, по договорной цене продаю. Т.64-25-72.

ГАЗ-2401: двигатель кап. ремонт 2004 г., КПП, мост, продаю. Адрес: УЛ. КУТЯКОВА 12-36

ГАЗ-24: ведущий диск сцепления, подфарники, вакуум тормозов, распределитель тормозов, катушку зажигания, комплект тормозных колодок, новые, недорого продаю. Т.54-43-65.

ГАЗ-24: рулевая колонка, рессоры, кардан, КПП, корзина сцепления, диск феррадо, новые и б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.64-25-72.

ГАЗ-69: ведомый диск сцепления, продаю. Т.54-43-65.

ГАЗ-69А: КПП, раздаточную коробку, рессоры, карданы, продаю. Т.56-77-70.

ЗА3-968: коробку передач 40 л.с., по договорной цене продаю. Т.55-57-69.

ЗА3-968М: тяги рулевые, тормозные цилиндры передние, все новое, продаю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

ЗА3: главную пару, карданный вал, шестерни текстолитовые, блок шестерен, торсионы и втулки к ним, подшипники, манжеты, все новое, по договорной цене продаю. Т.20-50-35.

ЗА3: переднюю балку в сборе, подвеску заднюю, подшипники к КПП, шестерни, синхронизаторы, полуоси на 30 и 40 л.с., салники, все новое, продаю. Т.20-03-40.

ЗА3: рулевой механизм б/у, и запчасти к нему, продаю. Т.20-03-40.

ИЖ-Комби: КПП, задний и передний мост, продаю. Т.43-30-73

Мерседес-123: КПП, пружины, тормозные диски, суппорты, приводы, шаровые опоры, ступицы, по договорной цене продаю. Т.2375-23-27.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама задней подвески, нижние задние рычаги, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со второго двигателя, рулевой редуктор, продаю.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама задней подвески, нижние задние рычаги, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со второго двигателя, рулевой редуктор, продаю.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама задней подвески, нижние задние рычаги, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со второго двигателя, рулевой редуктор, продаю.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама задней подвески, нижние задние рычаги, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со второго двигателя, рулевой редуктор, продаю.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама задней подвески, нижние задние рычаги, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со второго двигателя, рулевой редуктор, продаю.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама задней подвески, нижние задние рычаги, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со второго двигателя, рулевой редуктор, продаю.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама задней подвески, нижние задние рычаги, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со второго двигателя, рулевой редуктор, продаю.

ВАЗ-2109, 2110 и 2112 в хорошем состоянии, продаю. Т.8-917-212 63-40

ВАЗ-2106, можно в аварийном состоянии, на янв. 1990 г. вып., или кузов куплю. Т. (23) 72 64 62, Т. (23) 72 08

ВАЗ-2109, 099, 10, 12, 16, 11 по договорной цене куплю. Т.8-903-320-91-03

ВАЗ-2109, -099, -010, 012 куплю. Т.8-76-50.

ВАЗ-классика или переднеприводная, от 60 до 100 тыс. руб. куплю. Т.65-96-07., после 15 ч.

ВАЗ-Классику или переднеприводную на дорожке 80 тыс. руб. куплю. Т.27-70-87.

ГАЗ-3110, Волгу, на янв. 1997 г. вып., недорого куплю. Т.66-67-19.

ЗИС, Выпуск ГАЗ-67, М1, 12, 13, ЗИМ в любом состоянии, куплю. Т. (095) 741-63-73 тел. в Москве.

Иномарку в аварийном состоянии или после ДТП куплю. Т.32-14-50.

КамаЗ, на ходу, дорож. Т. (8552) 31-98-74

Оку, не ранее 1988 г. вып., в хорошем состоянии. куплю. Т.75-03-65

Полуприцеп АПНЗ-12-585М (гидравлический) б/у (до 15 лет), куплю Т. (3532) 27-18-41, WWW.apnz.ru

УАЗ-469, до 20 тыс. руб. куплю. Т.59-67-17

ФиаТ-Крома, не старше 1990 г. вып., недорого куплю. Т.93-75-44

Форд-Фокус после ДТП куплю. Т. (0802) 8-910-210-0758

Экскаватор-планировщик УДС-114, на базе а/м Татра, запчасти к нему. Т. (8312) 72-98-18, Т.8-905-665-33-31, в Н.Новгороде

410

АВТОЗАПЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ Для легковых и внедорожников

Автошины и диски

Авторезину 225/60R15, б/у, 4 шт., японская, протектор 3 мм, без дефектов, по 800 руб./шт, торг, продаю. Т.73-69-13

Автошины 175x70 R13, БЛ85, немного б/у, 2 шт., в отличном состоянии, по 300 руб. за шт. продаю. Т.95-19-21.

Автошины 4 шт. R 14, по 200 руб. продаю Т.95-19-21.

Автошины "Снежинка", 2 шт., шипованные, на 13, новые, недорого продаю. Т.23-01-46.

Автошины МШЗ Таганка М-265 (Snowqueen), 185/60 R14(шины) - 2 шт. прошли около 1000 км. продаю или обмению на такие же М-264, 175/70 R13 (или со схожим рисунком протектора - 1 шипы). Цена 1000 руб. за обо. Т.29-60-30 19-21 ч., Андрей Викторович

ВАЗ-2101: 4 колеса, б/у 1 месяц, в отличном состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.56-46-04., с 17 до 22 ч.

Запчасти УАЗ, ВАЗ



маг. "Универсал" пр-т Энтузиастов, 26А, т.96-24-80, 96-12-44
маг. "Турнет" ул. Чернышевского, 105, т.20-02-13
маг. "УАЗ" ул. Соколова, 129/141 (р-н к/т "Маяк") т. 75-64-24

уточ. ул. Соколов

тел. 72-38-75

E-mail: zipser@nn.ru

ВАЗ-060М: колеса новые и б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

Запчасти

для японских автомобилей: двигатели от 15 тыс. руб., АКПП от 10 тыс. руб., турбокомпрессоры от 3 тыс. руб. Подлежит сертификации. optimaul@supra.ru Т.8-927-289-39-48

Мерседес диски, 2 штуки, R10, идеальное состояние, продаю. Т.31-04-77., Т.32 95-38

Москвич-2141: авторезины, 175/65R14, 185/70R14, продаю. Т.44-91-76

Москвич-2141: диски R14 2 штуки, б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Москвич-408: колеса "Вездеход", 4 шт., по 300 руб. за шт. продаю. Т.27-44-62

Москвич-412: диски, 4 штуки, продаю Т.56-04-03.

Опель: диски литые R 14, на 4 болта, размер 5 1/2 на 14, ET 49, рисунок "решетка", 4 шт., за 5 тыс. руб. продаю. Т.31-15-60

Розину "Данлон", "Гранд трек", р. 225/65 R16, 1 штуку, б/у, продаю. Т.27-52-47.

Розину б/у, 155/70R13, 2 штуки продаю Т.79-44-68.

УАЗ: шины Я-245 размер 215/90-15, 4 шт., б/у, недорого продаю. Т.28-34-57

Форд-Сиорра: диск R 13, в отличном состоянии, за 350 руб. продаю. Т.8-904-243-19-93

Форд: диски R 14, 5 шт., два с резиной "Таганка 248", продаю. Т.45-23-08

Шину новую 175/70R13, К-100, шипованную, 2 штуки, недорого продаю. Т.92-97-79

Двигатель

Ауди (А4, А6, А8), VW (B5): комплект рычагов (оригинал) продаю. Т.72-38-75

Ауди-100: печка радиатора, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.45-46-80

Ауди-100: кузов 45, 1993 г. вып., моторный отсек, ABS, б/у, продаю. Т.50-86-28.

БМВ 3 серии, 1984-88 гг. вып.: двигатель M10, с документами, коленвал, шатуны, масляный насос, маховик, карбюратор, рокера, блок, распредвал, поршни, "вездеходку", цену, продаю Т.92 24 26

БМВ-316, кузов Е30: коленвал, распредвал, головку блока цилиндров, шатуны, коллекторы, масляный насос, все б/у, продаю Т.45 07 26

БМВ-Е21: ходовая, жесты, навеска, поршневой М10, М20, кор. передач, продаю. Т.22-07-36

БМВ-Е21: газораспределительный механизм, продаю. Т.68-59-21

ВАЗ-21011: газовое оборудование, производство Беларуси, б/у, в хорошем состоянии, куплю. Т.68-59-21

ФИЛЬТРЫ

НА ТРАКТОРАХ, КОМБАЙНАХ, АЗЕКОМОБИЛЯХ

КАЧЕСТВЕННЫЕ И НЕДОРОГИЕ

ВАЗ (воздушный) от 14 р./шт.

ВАЗ (инжектор) от 66 р./шт.

СМД-60 к-т от 320р./шт.

Требуются сотрудники в отдел маркетинга и сбыта

телефоны:

55-69-27 55-74-58

ВАЗ-2110 защита двигателя, по договорной цене продаю. Т.72-45-30, с 8 ч. до 11 ч., Т.41-19-17 с 10 ч. до 20 ч

ВАЗ-21213: двигатель 1.7 литра, после капремонта, по 6 тыс. руб. продаю. Т.59-73-01

ВАЗ-классика: радиатор печки, недорого продаю. Т.71-46-37

ВАЗ-классика: двигатель по договорной цене продаю. Т.55-57-69

ГАЗ-21: головку блока цилиндров, коленвал, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.27-40-13

ГАЗ-24: поршневая группа, распредвал, масляный насос, коленвал, сцепление, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю Т.44-58-71

ВАЗ-060М: карбюраторы К-127, К-133А, бабину, трамблер, новые, недорого продаю. Т.33-48-02

ВАЗ: цилиндры, поршни, распредвал, клапаны, прокладки, салынки, глушители, новые, по договорной цене продаю. Т.20-50-35.

ВАЗ: клапаны шатуны и коренные на 30 и 40 л.с.; коленчатый компрессионный диаметр 72 мм; шестерни толкательные на 40 л.с.; головки на 40 и 30 л.с.; поршневую группу на 30 л.с., все новое, продаю Т.20-03-40.

Мерседес-190: (головка блока двигателя, коленвал 0.25, тормозной механизм, сцепление, шатуны, поршни стандартные, поршни с коленчатым и пальцами первого ремонта, передняя крышка с масляным насосом, инжектор механический с датчиками и форсунками, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.79-59-20.

Мицубиси: фильтры масляные продаю. Т.72-38-75.

Мицубиси: фильтры топливные продаю. Т.72-38-75

Мицубиси: фильтры воздушные продаю. Т.72-38-75

Москвич-2141: карбюратор, радиатор, продаю. Т.44-91-76

Москвич-2141: диск сцепления, корзину сцепления, задний мост, стойки, задние амортизаторы, приводы, пружины, рулевой механизм, топливный бак, ступицы, продаю. Т.44-91-76.

Москвич-2141: двигатель 1500 куб. см, на ходу, с документами, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Москвич-408-412: двигатель 60 л.с., после капитального ремонта, недорого продаю. Т.32-04-28

Москвич-408: мотор М 408, двигатель + задний мост, КПП, б/у, недорого продаю. Т.27-44-62

Москвич-412: радиатор, продаю Т.56-04-03.

Москвич: глушитель за 100 руб. продаю. Т.55-11-72



410004, г. Саратов, ул. 2 Садовая, 23 "Л", тел./факс: (8452) 20-24-73, 20-39-52

Форд, двигатель 1.6 литра, водную помпу, на ходу, продаю. Т.44 14 07

Форд-Мондео: 1994 г. вып., б/у, двигатель 2 л, головку блока цилиндров, коленвал, поршневую, инжектор, продаю. Т.90 65 01

Форд-Сиорра, коленчатый вал, цилиндры, коленвал, распредвал, коленчатый вал, карбюратор, продаю. Т.59-77-78.

Форд: карбюратор 7-камерный, б/у, за 600 руб. продаю. Т.44-14-07.

Хонда-Цикл-Шаттл: двигатель 1.5 литра, 12 клапанов, с полным оборудованием (можно отделить от него), по договорной цене продаю. Т.45-02-08

Трансмиссия, ходовая часть

Ауди-100, кузов 44: коробку передач, привод, стойки, пружины, все б/у. продаю Т.70-13-01. сот

Ауди: VW-подушки двигателя, подшипники, сайлент-блоки, продаю. Т.72-38-75.

БМВ, 3 серии, 1984-88 гг. вып.: стойки, рычаги задние, рулевую рейку, рабочий тормозной цилиндр и вакуум, руль, кардан, диск сцепления, шаровые опоры, рулевые тяги, продаю Т.92 24 26

БМВ-316, кузов Е30: 5-ступенчатую коробку передач, стойки, амортизаторы, пружины, ступицы, приводы, рычаги, карданный вал, редуктор, все б/у, продаю. Т.45-07-26.

БМВ-518: 1985 г. вып., переднюю стойку в сборе, задний амортизатор, продаю Т.45-46-80

БМВ-523: стойки передние, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю Т.79-59-20

БМВ: подушки двигателей, подшипники, сайлент-блоки, продаю. Т.72-38-75

ВАЗ-21013: коробку передач, б/у, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб., задний мост, амортизаторы, распредвал, корзину сцепления, продаю. Т.35-19-17, после 18 ч

ВАЗ-2101: коробку передач за 4.5 тыс. руб. продаю. Т.33-44-72

ВАЗ-2101: коробку передач по договорной цене продаю. Т.28-74-02.

ВАЗ-2104: 4-ступен. КПП, головку блока в сборе, продаю. Т.79-07-40.

ВАЗ-2106: 4-ступен. КПП б/у, в хорошем состоянии, редуктор заднего моста б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.23-55-31., с 8 до 10 ч.

ВАЗ-2108: ступицы передние в сборе с тормозными барабанами и суппортами, задние амортизаторы стойки с пружинами, рулевая рейка, б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.79-59-20.

ВАЗ-2108: стойки телескопические по договорной цене продаю. Т.22-73-34.

ВАЗ-классика: коробку передач 4-ст., б/у, в отличном состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.95-19-21.

ВАЗ-классика: диск сцепления, корзину сцепления, задний мост, стойки, задние амортизаторы, приводы, пружины, рулевой механизм, топливный бак, ступицы, продаю. Т.44-91-76.

ВАЗ-классика: двигатель 1500 куб. см, на ходу, с документами, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

ВАЗ-классика: двигатель 60 л.с., после капитального ремонта, недорого продаю. Т.32-04-28

ВАЗ-классика: мотор М 408, двигатель + задний мост, КПП, б/у, недорого продаю. Т.27-44-62

ВАЗ-классика: радиатор, продаю Т.56-04-03.

ВАЗ-классика: глушитель за 100 руб. продаю. Т.55-11-72

ВАЗ-классика: диск сцепления, корзину сцепления, задний мост, стойки, задние амортизаторы, приводы, пружины, рулевой механизм, топливный бак, ступицы, продаю. Т.44-91-76.

ВАЗ-классика: двигатель 1500 куб. см, на ходу, с документами, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

ВАЗ-классика: двигатель 60 л.с., после капитального ремонта, недорого продаю. Т.32-04-28

ВАЗ-классика: мотор М 408, двигатель + задний мост, КПП, б/у, недорого продаю. Т.27-44-62

ВАЗ-классика: радиатор, продаю Т.56-04-03.

ВАЗ-классика: глушитель за 100 руб. продаю. Т.55-11-72

ВАЗ-060М: колеса новые и б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

ВАЗ-060М: тит и рулевые, тормозные цилиндры, приводы, все новое, продаю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

ВАЗ: главный вал, карданный вал, шестерни толкательные, блок шестерен, торсионные и иголки с ними, подшипники, манжеты, все новое, по договорной цене продаю. Т.20-50-35

ВАЗ: передний балку в сборе, подвеску заднюю, переднюю в КПП, шестерни, синхронизаторы, полуоси на 30 и 40 л.с., салынки, все новое, продаю. Т.20 03 40

ВАЗ: рулевой механизм б/у, и запчасти к нему, продаю Т.20-03-40

ИЖ-Комби: КПП, задний и передний мост, продаю. Т.43-30 73

Мерседес-123: КПП, пружины, тормозные диски, суппорты, приводы, шаровые опоры, ступицы, по договорной цене продаю. Т. (23) 75-23-27.

Мерседес-190: задний мост с приводами и шрусами, задние ступицы с тормозными барабанами, рама заднего подвески, нижние шаровые опоры, кардан, подвесной подшипник, 4-ступ. КПП механическая, коробка автомат со вторичного двигателя, рулевой редуктор, продаю Т.79-59-20.

Мерседес-190: передние ступицы с подшипниками, передние тормозные суппорты, пружины задний подвески, нижние шаровые опоры, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.79-59-20.

Мерседес-230: кузов 123, двигатель 115, КПП, мосты, кардан, шрусы, все б/у, в хорошем состоянии, капоты, стекла, продаю. Т.64-07-47, с 18 до 21 ч

Мерседес: блок двигателя 615 дизель, 2 л. с документами, головка с распределителем, коленвал с клапанами, поршни с шатунами, топливный насос, форсунки, по договорной цене продаю. Т. (23) 75-23-27, в г. Зиньковский

Москвич-2126-Ода: диск сцепления, новый, нижний подшипник, трос подвески, продаю. Т.45-46-80.

Москвич-2141: 5-ступ. КПП после ремонта, с частичной заменой деталей на новые, за 6,5 тыс. руб., задний подвеска, частично новые детали, за 1,7 тыс. руб. продаю или меняю на мой блок. Адрес: УЛ. 1 САДОВАЯ 123-3 район Сенного рынка

Москвич-2141: стойки передние, амортизаторы задние, приводы, задний балка, продаю Т.92-93-14

Москвич-2141: 5-ступен КПП, в рабочем состоянии, можно на 5-ступен КПП УАЗ или за 6 тыс. руб. продаю. Адрес: УЛ. 1 САДОВАЯ 123-3, район Сенного рынка

Москвич-2141: КПП, синхронизаторы, шестерни, амортизаторы, задний мост, все б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60 08-89

Москвич-408, 412: КПП, редуктор продаю Т.32-04-28

Москвич-412: подшипники передние, конические, новые, 1 комплект, продаю. Т.36-46-96.

Москвич-412: задний мост, в хорошем состоянии, за 2 тыс. руб. продаю. Т.74-05-02.

Москвич-412: полуоси 2 штуки, рычаги нижние и верхние, коленчатый тормозные в сборе, ступицы 2 штуки в сборе, амортизаторы задние и передние, рулевую колонку без редуктора, трапецию, подвал, цилиндры тормозной главный, цилиндр сцепления главный, продаю. Т.56-04-03.

Нива-ВАЗ-21213: диск и корзина сцепления, радиатор, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.79-59-20.

НИССАН, Хонда, Субару: шрусы продаю. Т.72-38-75.

6 автосигнализации

6 автомагнитолы

6 акустика

6 шумоизоляции

6 диагностика и ремонт

6 инжекторов

6 ремонт

6 тонировка

6 стекла

6 аксессуары

ОПТОМ И В РОЗНИЦУ

СКИДКИ

Ул. Танкистов, 28

29-03-06, 43-19-11.

69-24-69, без выходных

Кузов, кузовные детали

Авторезину латексу "Пирелли P400", 195/65R14, пр-во Бразилии, почти новую, 4 штуки, продаю. Т.73-53-59.

Ауди-100, кузов 44: капот, крылья, динери, стекла, бампера, все б/у, продаю. Т.70-13-01. сот

Багажник автомобильный, универсальный, продаю. Т.55-25-31., Т.78-26-33

Багажник на крышу легковой автомобиля, типа "корзиночки", б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.56-46-04., с 17 до 22 ч

БМВ 3 серии, 1984-88 гг. вып.: двери, стекла боковые и задние, продаю. Т.92-24-26.

БМВ 3-й серии, 1983-88 гг. вып.: кузов Е-30, "ноздрю" (центральная часть решетки радиатора) продаю. Т.69-24-96 спросить Максима Сергеевича

БМВ-316, кузов Е30: двери, стекла, крышку багажника, капот, все б/у, продаю. Т.45-07-26.

БМВ-518 1985 г. вып.: задний бампер, продаю. Т.45-46-80.

ВАЗ-2101: дверь правую переднюю, б/у, за 200 руб. продаю. Т.31-40-75.

ВАЗ-2101: поддомкратник передний, лючок бензобака, водосток задних крыльев, левый брызговик, крепление радиатора, все новое, по договорной цене продаю. Т.48-62-50

ВАЗ-2101: стекло заднее, недорого продаю. Т.71-46-32.

ВАЗ-2101: крыло переднее правое, по договорной цене продаю. Т.56-46-04., с 17 до 22 ч.

ВАЗ-2104: бампер передний, стекла, продаю. Т.79-07-40.

ВАЗ-2105: крыло заднее, продаю. Т.45-23-08

ВАЗ-2108: 2 передних коротких крыла, капот, б/у, продаю. Т.64-98-31.

ООО ССТ-АВТО
ЗАПЧАСТИ
 для:
А/М МАЗ,
ПОЛУПРИЦЕПОВ
И ПРИЦЕПОВ ЧМЗАП,
СЗАП, МАЗ,
АВТОВОЗОВ.
Форма оплаты любая.
 г. Тольятти,
 ул. Вокзальная, 50
 (промзона ВАЗа).
 Т./ф: (8482)
 37-31-97, 37-00-44.

АЗ-3: панель переднюю и заднюю, капоты, крылья, двери, боковину правую, все новое, продаю. Т.20-03-40.

АЗ-3: стекла новые, продаю. Т.20-03-40.

Мерседес 1939 г. вып.: стеклоподъемники лобового стекла по договорной цене продаю. Т.43-39-43

Мерседес-123, дизель: кузов с документами, за 6 тыс. руб. продаю. Т.(23)75-23-27. в г. Энгельсе.

Москвич-2140, 412: двери передние и задние, капот, крышку багажника, крылья задние 408, продаю. Т.32-41-20.

Москвич-2141: кузов аварийный, можно по частям, дверь левую, переднюю, крышу, задние крылья, дверь багажника, стекла, зеркала, механизм стеклоподъемника, продаю. Т.44-91-76.

Москвич-2141: двери, капот, бампер передний, задняя крышка багажника, продаю. Т.92-93-14. после 17 ч.

Москвич-2141: левую заднюю дверь, новую, за 2 тыс. руб. продаю. Т.78-78-49.

Москвич-2141: балку заднюю в сборе, частично с новыми деталями, стекла заднее, дверь правую заднюю, панель переднюю, продаю. Адрес: УЛ. 1 САДОВАЯ 123-3, район Сениго

Москвич-2141: комплект подкрылок алюминиевых, продаю. Т.32-41-20.

Москвич-2141: крышу, двери, мотоотсек, крылья передние и задние, все б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Москвич-412: кузов с документами, двери в сборе правые, крышка багажника, стекло заднее, переднюю часть заднего крыла 2 штуки, продаю. Т.56-04-03.

Москвич-412: стекло заднее, новое, за 200 руб. продаю. Т.95-35-51. с 18 до 22 час.

Нива-ВАЗ-2121: капот б/у за 2500 руб. продаю. Т.71-37-39

Нива-ВАЗ: кузов 2004 г., нужен ремонт, продаю. Т.78-86-86

Нива-Шевроле: пороги декоративные, новые, по договорной цене продаю. Т.51-57-59., с 9 до 18 ч., Павел

Опель-Вектра: бампер, стекло, продаю. Т.27-57-15

Опель-Кадетт: 3 стекла, б/у, капот, двери, продаю. Т.27-57-15

ОПЕЛЬ-КАДЕТТ: стекло заднее продаю. Т.72-32-75

Опель-Рекорд: капот передний, крышку багажника, стекла заднее, двери в сборе (2-дверный), все б/у, по договорной цене продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

Томат-Линд-Круизер-100: кузов абсолютно новый, в сборе за 15900 у.е. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

УАЗ-469: кузов с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

УАЗ-469: кузов с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

АККУМУЛЯТОР 6СТ-60 Мутлу (производство Турции), за 1020 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

АККУМУЛЯТОР 6СТ-60A13 за 720 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

АККУМУЛЯТОР 6СТ-60 "Пилот", за 800 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

Ауди-100, кузов 44: фары, фонари, генератор, трамблер, печку, все б/у. продаю. Т.70-13-01. сот.

БМВ 3 серии, 1984-88 гг. вып.: стартер, генератор, стеклоочиститель, печку, продаю. Т.92-24-26.

БМВ-316, кузов Е30: генератор, фары, печку, все б/у, продаю. Т.45-07-26.

ВАЗ-2104: стартер, фару, продаю. Т.79-07-40.

ВАЗ-2109: фару, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.71-46-32.

ВАЗ-2110: стартер, новый, по договорной цене продаю. Т.75-17-05.

ВАЗ-2110: фары, в хорошем состоянии, 2 шт., за 1500 руб. продаю. Т.35-46-00 Андрей

ВАЗ-классика: трамблер, реле, катушку зажигания, продаю. Т.29-18-78.

ВАЗ-классика: электропроводку по договорной цене продаю. Т.55-57-69.

ГАЗ-21: трамблер, стартер, катушка зажигания, подфарники, генератор, карбюратор, бензонасос, б/у, и новые, по договорной цене продаю. Т.64-25-72.

АЗ-3: электробензонасос печи продаю. Т.95-44-94. с 19 до 22 ч

АЗ-3: фонари задние, новые, в сборе, по договорной цене продаю. Т.20-50-35.

Корпус свечи для УАЗ, 30 коробок (заводская упаковка), по 3,5 руб., за шт. продаю. Т.(8422)63-56-02

Мерседес-123: дизель, стартер, б/у, в хорошем состоянии, недорого продаю. Т.(23)75-23-27. в г. Энгельсе.

Москвич-2141: генератор, замок зажигания, передние и задние фары, стартер, панель приборов, электропроводка, шток предохранителей, передний поворотник, продаю. Т.44-91-76.

Москвич-2141: проводку, фары, задние фонари, поворотники, все б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Москвич-412: генератор, трамблер, фонари задние, фары в сборе, печку в сборе, продаю. Т.56-04-03.

Москвич-2141: проводку, фары, задние фонари, поворотники, все б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Москвич-412: генератор, трамблер, фонари задние, фары в сборе, печку в сборе, продаю. Т.56-04-03.

Москвич-2141: комплект подкрылок алюминиевых, продаю. Т.32-41-20.

Москвич-2141: крышу, двери, мотоотсек, крылья передние и задние, все б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Москвич-412: кузов с документами, двери в сборе правые, крышка багажника, стекло заднее, переднюю часть заднего крыла 2 штуки, продаю. Т.56-04-03.

Москвич-412: стекло заднее, новое, за 200 руб. продаю. Т.95-35-51. с 18 до 22 час.

Нива-ВАЗ-2121: капот б/у за 2500 руб. продаю. Т.71-37-39

Нива-ВАЗ: кузов 2004 г., нужен ремонт, продаю. Т.78-86-86

Нива-Шевроле: пороги декоративные, новые, по договорной цене продаю. Т.51-57-59., с 9 до 18 ч., Павел

Опель-Вектра: бампер, стекло, продаю. Т.27-57-15

Опель-Кадетт: 3 стекла, б/у, капот, двери, продаю. Т.27-57-15

ОПЕЛЬ-КАДЕТТ: стекло заднее продаю. Т.72-32-75

Опель-Рекорд: капот передний, крышку багажника, стекла заднее, двери в сборе (2-дверный), все б/у, по договорной цене продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

Томат-Линд-Круизер-100: кузов абсолютно новый, в сборе за 15900 у.е. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

УАЗ-469: кузов с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

УАЗ-469: кузов с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

УАЗ-469: кузов с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

УАЗ-469: кузов с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

УАЗ-469: кузов с документами, за 3 тыс. руб. продаю. Т.32-41-20. после 19 ч.

Полог автомобильный, для перевозки зерна, 3х4 м, продаю. Т.56-11-43.

Полог брезентовый, для легкового автомобиля, за 1500 руб. продаю. Т.69-30-35.

Татра-815, УДС-114.

Оригинальные запчасти оптом и в розницу. Большой ассортимент. Товар сертифицирован.

Т. (8462) 29-37-85, Т.8-905-301-39-46

Устройство противоугонное, иммобилайзер, самодельное, электронное, с установкой. за 330 руб. продаю. Т.68-13-45.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Хенда-Купе: документы продаю. Т.95-91-25. после 18 час.

Мерседес 207, 814: запчасти продаю. Находятся в Калининграде. Т.(0112)46-63-53

ПАЗ: головки двигателя, задний мост, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.38-85-20

РЕЗИНУ грузовую продаю. Т.36-05-38

Тент на грузовую машину, из брезента, за 3 тыс. руб. продаю. Т.48-47-02.

УАЗ: документы, по договорной цене продаю. Т.75-17-05.

УАЗ: корпус поворотного кулака, новый, по договорной цене продаю. Т.72-42-18.

Ураган: 2-кабинный, авторезину 1600х600-685 В 178 В24, 8 шт., по договорной цене продаю. Т.8-927-627-16-30

УРАЛ: головки двигателя, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.38-85-20.

Фиат-Дукато: запчасти продаю. Находятся в Калининграде. Т.(0112)46-63-53

ФИЛЬТРЫ на грузовые иномарки, продаю. Т.55-69-27, Т.55-74-98

ФИЛЬТРЫ на импортные автобусы, продаю. Т.55-69-27, Т.55-74-98

Фольксваген LT28, 55: запчасти продаю. Находятся в Калининграде. Т.(0112)46-63-53

Фольксваген Т2, Т4: запчасти продаю. Находятся в Калининграде. Т.(0112)46-63-53

Форд-Транзит: запчасти продаю. Находятся в Калининграде. Т.(0112)46-63-53

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

ЯМЗ-238: две головки на двигатель, по договорной цене продаю. Т.8-905-324-18-50

Автомобильную "LG 9020", съемная передняя панель, мощность 4х45 Вт, сенсорный механизм управления кассетой, цветной жидкокристаллический дисплей, электронная регулировка громкости, цифровая, б/у 1 год, на гарантии, за 1500 руб. продаю. Т.48-92-62

Автомобильную Sony XR-C650SP + чейнджер Sony на 10 дисков, джойстик, в отличном состоянии, за 3000 руб. продаю. Т.23-82-59 Филипп

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Автомобильную "Дэу", и "Сони", б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10.

Опель-Вектра: бампер, стекло, продаю. Т.90-85-15

Опель-Кадект: 3 стекла, б/у, капот, двери, продаю. Т.27-57-15

Опель-Кадект: стекло заднее продаю. Т.22-88-75

Опель-Рекорд: капот передний, крышку багажника, стекла задние, двери в сборе (2-дверной машины), все б/у, по договорной цене продаю. Т.32-92-04. после 19 ч.

Тойота-Ленд-Крузер-100: кузов абсолютно новый в сборе, за 15900 у.о. продаю. Т.(3832)63-03-02, &WWJ_k@irs.ru

УАЗ-452: кузов на раме за 3 тыс. руб. продаю. Т.8-905-383-56-90

Форд-Мондео, 1994 г. вып.: крылья, двери, бампера, стекла, продаю. Т.90-85-01

Форд-Сиенра: двери, стекла, бампера, продаю. Т.59-77-78

Хонда-Цивик-Шаттл: капот, крылья, стекла, двери, бампера, по договорной цене продаю. Т.45-02-08

Салон

БМВ 3 серии. 1984-88 гг. вып.: обивку салона, передние сиденья, продаю. Т.92-24-26

ВАЗ-2108: обивку салона новую за 2,7 тыс. руб. продаю. Т.27-17-54

ВАЗ-2112: комплект анатомических сидений, новый, продаю. Т.59-02-18

ВАЗ-классика: панель переднюю по договорной цене продаю. Т.55-57-69

Москвич-2140: панель приборов, продаю. Т.32-41-20

Москвич-2141: задние сиденья, обивку салона, руль, ремни безопасности, продаю. Т.44-91-76

Москвич-2141: сиденья, стекла, панель, печку, обивку, все б/у, продаю. Т.54-82-33, Т.60-08-89

Москвич-412: сиденье пассажирское переднее, продаю. Т.56-04-03

Форд-Мондео, 1994 г. вып.: панель приборов, сиденья, продаю. Т.90-65-01

Форд-Сиенра: сиденья, обивку, продаю. Т.59-77-78

Форд-Эскорт: сиденья передние, 2 шт., цвет серо-красный, отличное состояние, продаю. Т.50-86-28

Хонда-Цивик-Шаттл: панель приборную, обивку дверей и потолка, сиденья, по договорной цене продаю. Т.45-02-08

Электрооборудование

Аккумулятор щелочной, НК-80А, 12 В, новый, 1 штуку, по договорной цене продаю. Т.97-29-46

Аккумулятор б/у, в хорошем состоянии, за 400 руб. продаю. Т.69-30-35

Аккумулятор 6СТ-132 за 1280 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

Аккумулятор 6СТ-190А за 1870 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

Аккумулятор 6СТ-190ТМ за 1970 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

Аккумулятор 6СТ-55А 13, за 680 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

Аккумулятор 6СМ-60 Актех за 800 руб. продаю. Т.20-24-73, Т.20-39-52

Москвич-М412: генератор в отличном рабочем состоянии, продаю. Т.95-44-94. с 19 до 22 ч

Опель-Рекорд: фонари задние б/у, по договорной цене продаю. Т.32-92-04. после 19 ч.

Сигнализацию для охраны автомобиля, гаража, с оповещением на Ваш телефон, по договорной цене продаю. Т.74-09-19

Таврия: фонари задние, новые, по договорной цене продаю. Т.20-03-40

Устройство зарядное аккумуляторное, б/у, на 12 В, за 500 руб. продаю. Т.73-65-97

Хонда-Цивик-Шаттл: фары, поворотники, стартер, генератор, трамблер, электропроводку, по договорной цене продаю. Т.45-02-08

Аксессуары и прочее

Автохолодильник для большегрузных машин, 24 В, продаю. Т.31-40-75

АККУМУЛЯТОР 6 СТ-44, за 800 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР 6 СТ-55 А1, за 720 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР 6 СТ-60 А13, за 850 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР 6 СТ-75 ЭМ, за 900 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР 6 СТ-132, за 1 тыс. 350 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР 6 СТ-190 А, за 1 тыс. 950 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР 3 СТ-215, за 1 тыс. 230 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР 3 СТ-155, за 1 тыс. 180 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР Тюмень, 90 АМ, за 1 тыс. 150 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР Тюмень 75 АМ, за 940 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР Актех-55, за 890 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

АККУМУЛЯТОР Хорс-45, за 890 руб. продаю. Т.75-49-51, Т.50-77-06

Ауди-100, 1988 г. вып.: автокондиционер в сборе, или по зап. частям, продаю. Т.47-94-19

Бензобак на 150 л, по договорной цене продаю. Т.41-87-17

ВАЗ-21102, 2103, 2111, 2112, инжекторные: компьютер бортовой, новый, за 1 тыс. руб. продаю. Т.45-46-80

Домкрат давящий ДВ-10В, для ремонта автомобилей, по договорной цене продаю. Т.27-40-13

Знак аварийной остановки, ключи рожковые и накладки, продаю. Т.29-18-78

Канистры 20 л, алюминиевую, под бензин, за 300 руб. продаю. Т.69-30-35

Канистры 20 л, 3 штуки, под бензин, по 250 руб., торг, продаю. Т.74-05-02

Каталоги запчастей для а/м ГАЗ-12, ГАЗ-14, ГАЗ-69, ГАЗ-51, ГАЗ-АА, М-400, ГАЗ-41 (БРДМ2). Т.(8312)94-15-19

Опрокидыватель для Москвича продаю. Т.32-41-20

та, б/у, продаю. Т.41-83-68

ЗИЛ-130: коробку передач, б/у, по договорной цене продаю. Т.20-36-68

ЗИЛ-130: прокладки головки блока, накладок для диск сцепления, крестовина, продаю. Т.29-18-78

ЗИЛ-130: компрессор, тормозные накладки, по договорной цене продаю. Т.55-57-69

ЗИЛ-130: задний мост, в сборе с камазовскими ступицами, б/у, за 4 тыс. руб. продаю. Т.55-72-00

ЗИЛ-130: двигатель, б/у, мост, балку, продаю. Т.70-20-26

ЗИЛ-131: резину, накачанную с дисками, за 1 тыс. руб. продаю. Т.8-927-627-16-30

ЗИЛ: стартер, генератор, трамблер, по договорной цене продаю. Т.38-17-59

КамаЗ: стартер, б/у, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Т.38-85-20

КамаЗ: коробка передач с делителем, в отличном состоянии, за 20 тыс. руб. продаю. Т.45-27-60, Т.60-21-49

КамаЗ: автомасло продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: специнструмент продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: спецлитературу на автомобиль продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: аккумулятор продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: валы карданные продаю. Т.36 05-38

КамаЗ: кабину продаю. Т.36 00-39

КамаЗ: каркас кабины продаю. Т.36 00-38

КамаЗ: коленвал продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: топливную аппаратуру продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: вкладыши (производитель Дмитровград) продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: ключи продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: оперение кабины продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: энергоаккумулятор продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: поршневую группу продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: ось балансира продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: балку передней опоры продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: главную передачу заднего и среднего мостов продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: компрессоры 1- и 2-цилиндровые продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: проем окна, дверной проем, дверь, люк, крыша, задок кабины продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: электрооборудование продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: рессоры продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: листы рессорные продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: двигатель продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: кольца поршневые продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: глушитель продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: бак топливный продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: прибор буксирный (фаркол) продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: гидроусилитель руля продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: барабаны тормозные продаю. Т.36-00-38

КамаЗ: головку блока цилиндров в сборе продаю. Т.36-00-39

КамаЗ: ключи продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: подшипники продаю. Т.36-05-38

КамаЗ: редуктор заднего моста, 48 зубьев, балку переднюю, в сборе продаю. Т.56-51-53, Т.77-21-83

КПП КамаЗ, раму и мосты ЛиАЗ-Шкода, амортизаторы МАЗ, все б/у, продаю. Т.(267)2-22-45 в Марксе

МАЗ-500: стекло лобовое, за 500 руб. продаю. Т.63-90-62

МАЗ-503: головку блока. новую, по договорной цене продаю. Т.72-42-18

Мерседес 100: запчасти продаю. Находятся в Калининграде. Т.(0112)46-63-53

Аудио и видеотехника

CD-чейнджер автомобильный "Сони MDX-66 XLP" на 6 мини-дисков, новый, на гарантии, упаковка, японская сборка, с автомагнитолой "Сони ХРСА630Х", продаю. Т.52-18-29

Автоколонтки "Кенвуд" б/у, продаю. Т.8-904-701-43-10

Автомагнитоу "Кенвуд" б/у, в хорошем состоянии, продаю. Т.20-16-44

Автомагнитоу "Акай" диск, MP3, текст, маска, пульт д/у, новую, срочно за 4500 руб. продаю. Т.59-69-93

Автомагнитоу "LG TSS5650" новую продаю. Т.55-56-37

Автомагнитоу "Сони-202", съемная панель, микролифт, 4x22 Вт, в отличном состоянии, производство Японии, за 1,5 тыс. руб. продаю. Т.23-90-56

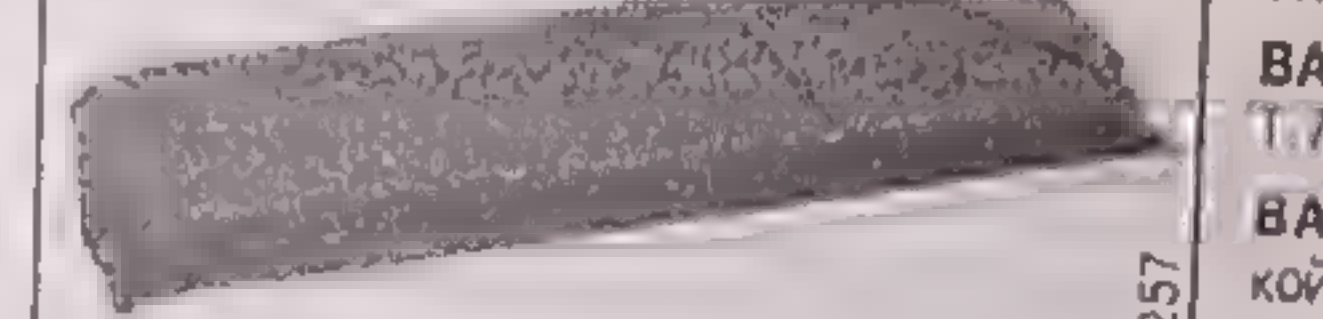
Автомагнитоу "Сони XR 750", электронное управление, РДС, за 2200 руб. продаю. Т.78-29-42

Автомагнитоу "Пионер 6910", микролифт, сплошная панель, б/у, за 2200 руб. продаю. Т.78-29-42

Автомагнитоу "Сони" пульт д/у, сплошная панель, микролифт, долби-би, СИ, пр-во Японии, за 2700 руб. продаю. Т.92-19-77

Автомагнитоу "Кенвуд" сплошная панель, микролифт, за 2200 руб. продаю. Т.92-19-77

Автомагнитоу "Сони" за 1500 руб. продаю. Т.69-30-35



Полка акустическая на все модели ВАЗ, новая, гарантия. Тел.: 42-30-94



Сабвуфер автомобильный. 10-12-ти дюймовый, новый, гарантия. Тел. 42-30-94



Усилитель автомобильный 2-, 4-канальный, новый, гарантия. Тел.: 42-30-94

Форд-Сиенра, на запчасти продаю. Т.59-36-08

Форд-Сиенра, 1990 г. вып., на запчасти, продаю. Т.71-39-66, после 20 ч.

419

АВТОЗАПЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ Спрос

Авторезину шипованную на ГАЗель (новую, производства Ярославского завода), 4 шт., куплю. Т.46-35-69

Авторезину импортного пр-ва, новую или б/у, в хорошем состоянии, р. 195/65 R 15, 4 штуки, недорого куплю. Т.23-44-57

Аккумулятор 6СТ55 или 6СТ60, новый или б/у в хорошем состоянии, недорого куплю. Т.20-03-40

БМВ-320 Е-21 1977-84 гг. вып.: джойстик д/зеркал, "ноздри", решетки радиатора, уплотнители, алюминиевые накладки, эмблему на капот, торпедо, салон, замки, задние фонари, фары, все только в идеальном состоянии, куплю. Т.69-24-96 спросить Максима Сергеевича

БМВ-324Д: фару левую с линзой, углепластиковое основание переднего бампера, срочно куплю. Т.(095)739-46-65

ВАЗ-2101: панель приборов куплю. Т.71-37-39

ВАЗ-2107: правую переднюю дверь куплю. Т.71-37-39

ВАЗ-2109, -099, -2112: кузов со справкой-счетом, недорого куплю. Т.55-29-57

ВАЗ-2109: радиатор печки и радиатор охлаждения, недорого куплю. Т.55-29-57

ГАЗ-21: руль, оленя, люксовую отделку, в идеальном состоянии, куплю. Т.20-72-95

ГАЗ-21: чехлы новые куплю. Т.36-76-22 рабочий, с 8 до 10 ч

ГАЗ-21: амортизаторы передние рычажные; бамперы куплю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

ГАЗ-24: двигатель с навесным оборудованием, с документами, б/у, в хорошем состоянии, не дороже 5 тыс. руб. куплю. Т.75-23-98

ГАЗ-3110: радиатор медный куплю. Т.48-80-93

ГАЗ-3307: бампер, дугу под тент, куплю. Т.29-01-84

Диски литые R14, R14, куплю. Т.42-45-16

Диски литые R15 в неплохом состоянии, возможно с резиной ("убитые" не предлагать). Т.69-21-45 (р), Алексей

Диски литые (ком-т) на R15 (Волга) в хорошем состоянии, возможно с резиной, куплю. Т.69-24-69 р., Алексей

ЗАЗ, 30 л.с., стартер, в идеальном состоянии, недорого куплю. Т.48-36-03, после 18 ч.

КамаЗ: кузов, 5-тон., можно без бортов, куплю. Т.(84452)5-76-91. после 18 ч. Волгоградская область

Катализаторы автомобильные, б/у, куплю. Т.(8432)78-94-52, &WWartis_d@mi.ru

Нива-ВАЗ-21213: дверь заднюю в сборе, куплю. Т.35-16-29. с 8 до 17 час. Евгений

Нива-ВАЗ-21213: дверь заднюю и бампер, можно б/у, но в хорошем состоянии, куплю. Т.35-16-29 Евгений с 8 до 17

Оборудование газовое, пр-во Рязани, б/у, не дороже 2,5 тыс. руб. куплю. Т.8-917-215-12-24. сот.

Опель-Кадект-Вектра, в разобранном состоянии, куплю. Т.27-57-15

Опель: 2 колеса, летние, 205/70R14 или 195/70R14, куплю. Т.73-59-46, Т.90-51-60

Панель от автомагнитолы "Пионер 3500" куплю. Т.22-14-14

439

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УХОДА И АВТОСЕРВИСА Спрос

Прибор для измерения СО, СН, можно б/у, в хорошем рабочем состоянии, куплю, Т.52-59-05. вечером

453

СРЕДСТВА ТРАНСПОРТА УСЛУГИ

Автосервис. Виды работ

Книги по ремонту автомобилей ЗАЗ, ВАЗ, ГАЗ-Волга, Москвич, по договорной цене продаю. Т.20-50-35

Кузовные работы любой сложности; рихтовка; покраска. Качественно. Т.44-48-20

Покраска автомобилей. Низкие цены. Качественно. Ленинский район. Т.60-98-04

Покраска автомобилей. Жестяные сварочные работы. Цены умеренные. Т.93-43-06

Регулировка и диагностика инжекторных ВАЗ. Т.96-89-99 с 15 до 23 ч. Александр

Ремонт и регулировка карбюраторов и систем зажигания, снижения расхода топлива автомобилей импортного и отечественного пр-ва. Т.54-28-38, с 6 до 9 ч., с 19 до 22 ч. Т.68-13-09, Андрей

Стартеры, генераторы для иномарок. Ремонт, комплектующие, диагностика. Профессиональное обслуживание. Т.59-69-47 сот.

Тонировка автостекла американской пленкой. Т.90-16-88

Установка сигнализации, музыки на автомобиль, вклейка стекол. Т.49-40-78

ООО "Фирма Волга-Зил-Вест" **РЕМОНТ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГРУЗОВЫХ АВТОМОБИЛЕЙ ВСЕХ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ МАРОК** Лиц. Г834564 №388128 Лиц. пал. Спр. 054 **92-23-83, 92-09-81, 45-67-77, 44-19-55**

ООО "Автокомплект-21" **РЕАЛИЗУЕТ ЗАПЧАСТИ К АВТОМОБИЛЯМ** * ГАЗель * Волга * ГАЗ-53 * ЗИЛ-130 **ОПТОМ И В РОЗНИЦУ** Астраханская, 118, т.: 52-48-62, т./ф.: 52-29-97

ЭНТРАСТИ АТОМОСЕНИ АРТОСЕНА

АВТО
ЗАПЧАСТИ для иномарок
ВАЗ импортного пр-ва
действует система скидок
Бабушкин взвоз, 21 (уг. Соборной пл.)
Т.: 23-22-09, 23-99-04 без выходных

ДОБАВИТЬ
УХОДА
СЕРВИСА
Спрос

Т.: 33-21-43, 90-80-81, 90-11-12

Т.: 35-12-75 48-10-90
16, Орбита, 50 лет Октября, 38м, оф. 328
ЗАПЧАСТИ
ДЛЯ ИНОМАРОК
В НАЛИЧИИ И НА ЗАКАЗ
www.exim.ru
e-mail: carhard@renol.ru

АВТО
ЗАПЧАСТИ ДЛЯ ИНОМАРОК
ВАЗ ИМПОРТИРОВАННОГО ПО-ЯВ
АВТОМАТИЧЕСКИЕ СТОП
(оборудован 82223, 21 и 21-01)
Т. 23-22-09, 23-96-03

АВТОЗАПЧАСТИ
ГАЗ Кузовные детали
Широкий ассортимент
Низкие цены
Огородная, 1
(район завода силикатного кирпича)
УАЗ
52-82-58

ПИТ СТОП
ТОНИРОВКА
тонировка стекол и инструментов
СИГНАЛИЗАЦИЯ
Чернышевского, 68, т.: 22-63-08

запчасти товар
сертифицированы
КАМАЗ
из Балаково
РТИ торговля оптом
и в розницу
Ново-Астраханское
шоссе, 80
45-66-61

АВТОЦЕНТР ПИТ СТОП
БАГАЖНИКИ
для любых автомобилей
ФАРКОПЫ
Чернышевского, 88, т.: 22-63-08

ООО "Фирма Волга-Зил-Центр"
АВТОМОБИЛИ ЗИЛ
Запасные части. Ремонт
Ново-Астраханское шоссе, 80
тел.: 92-23-83, 92-09-81

магазин "Универсал"
АВТОМОБИЛИ
ЗАПЧАСТИ
АГРЕГАТЫ
УАЗ
ул. 2 Садовая, 23-11
т.: 20-24-78, 20-50-52

АККУМУЛЯТОРЫ
ВСЕХ ТИПОВ
установка в розницу по оптимальным ценам
ул. 2 Садовая, 23-11
т.: 20-24-78, 20-50-52

ЗАО "КОМБИН"
сер. № РОСС RU 004200512 0001 ГОС
ГАЗОБАЛОННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
установка и ремонт
т.: 27-46-89, 27-46-87
г. Энгельс, ул. Рыбная, 72

Геоинформационный центр, Лицензия № 8223-ЦБ РФ

Геоинформационный центр, Лицензия № 43024 от 06.03.2004 года Мин. Фин. РФ

Справки по размещению на карте города по тел.: 783-007

товары
и услуги
подлежат
сертификации

Jeep 32-66-16
ремонт и то инномарок,
автоматических коробок,
двигателей, трансмиссий
Вольский тракт 1, Email: perzov@yandex.ru
(площадка осмотра МРЭО ГАИ)
Т.: 76-00-41, 58-54-14

Зил
ремонтные части. Ремонт
тел.: 58-81-10

Запчасти для
японских
европейских
автомобилей
Широкий ассортимент,
бесплатная доставка по области.
Т: 32-66-51, 54-70-56
Пр. Строителей, 29

...ин "Драйв"
...ия японских
...илей
...химия
...12
...12



460

МОТОЦИКЛЫ И МОПЕДЫ

Предложение

Гараж кооперативный, по ул. Вольская/Чернышевского, за санэпидемстанцией, оштукатурен, смотровая яма, свет, продаю. Т.50-44-71 по будням

Днепр-16, 1994 г. вып., цвет черный, тюнинг, поршневая 79 мм - ВАЗ, электронное зажигание, передний гидравл. тормоз, мост "десятка", пневмовилка, импортная резина, за 38 тыс. руб. продаю. Т.79-93-98 Максим, &WWIorsage@tatschevo.san.ru

ИЖ-56 мотоцикл, с коляской, в хорошем техническом состоянии, за 5 тыс. руб. продаю. Адрес: УЛ. СИБИРСКАЯ 8-5.

ИЖ-Планета-5 мотоцикл, за 3500 руб., торг, продаю. Т.8-917-211-77-66

ИЖ-Планета-Спорт, мотоцикл, 1997 г. вып., в хорошем состоянии, только сделан капитальный ремонт, + запчасти, продаю. Т.46-63-35, Т.55-93-31, после 17 ч.

ИЖ-Юпитер-4, с документами, капитальный ремонт двигателя 2003 г., требуется небольшой ремонт коробки, за 3,5 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-904-243-26-74

ИЖ-Юпитер-5 мотоцикл, в хорошем состоянии, за 8500 руб. продаю. Т.(258)3-48-80., в пос. Светлый, Алексей

ИЖ-Юпитер-5 мотоцикл, не на ходу, нет цилиндров, за 4 тыс. руб., торг, продаю. Т.74-05-02,

ИЖ-Юпитер-5 новый, пробег 500 км, 1991 г. вып., за 15 тыс. руб. продаю. Т.8-905-382-27-19

Мотороллер "Муравей", грузовой, 1985 г. вып., в идеальном состоянии, пробег 10 км, продаю. Т.(8423)96-16-50, &WW26051968@mail.ru

Мотоцикл "Днепр", цвет черный металл, тюнинг, без коляски, по договорной цене продаю. Т.28-62-44.

Мотоцикл "Урал", требует небольшого ремонта, с документами, без коляски, за 5 тыс. руб. продаю. Т.78-79-96.

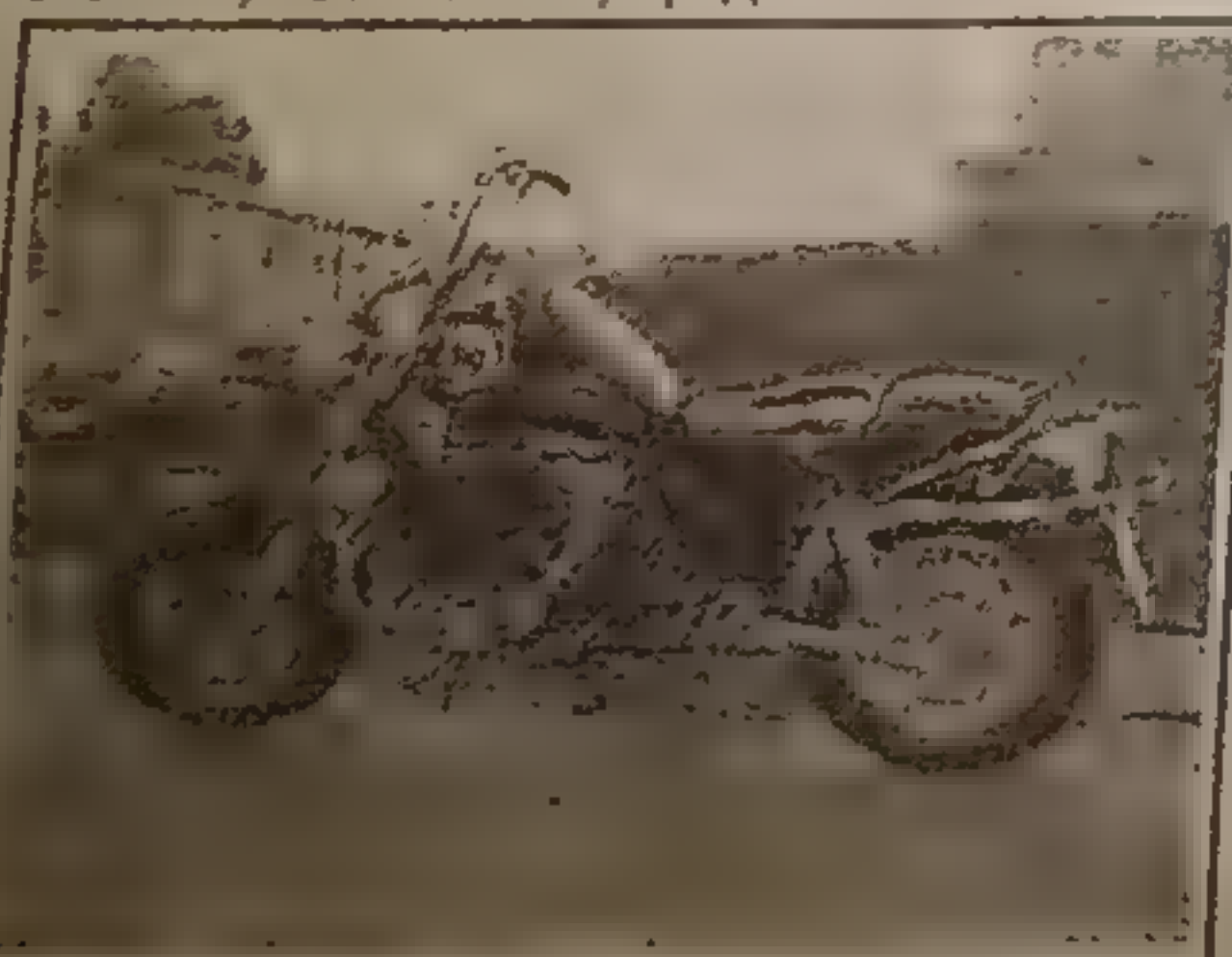
Мотоцикл "Урал" в отличном техническом состоянии, за 10 тыс. руб. продаю. Т.97-05-24.

Мотоцикл Хонда-CBR 1100XX, 2001 г/в, пробег 17 тыс. км, новые расходники. Хагерт, слайдеры, чехол + сумка (багстер), KN, 2 прямо-тока + к стандартным. Полное каско. Мотов. Хаб. Челны. Доставлю к вам. Т.8-905-370-43-53.

Мотоцикл "Хонда Шедоу-750" чоппер, цвет черный, 1986 г.в., пробег 18000 км., мощность 60 л.с., жидкостное охл., кардан, тюнинг, в отличном состоянии, снят с учета, за 95000 руб. продаю. Торг после осмотра. Т.(8462)68-43-53 в Самаре.

Мотоцикл "Кавасаки-Вулкан VN 1500", чепероид, 1997 г. вып., пробег 22000 км., цвет черный "капли ртути", тюнинг, выпуск - прямоток, сигнализация, за 8000\$ продаю. &WWIstarkov68@mail.ru

Сузуки производства Японии, в отличном состоянии, 1995 г. вып., продаю. Т.56-29-33.

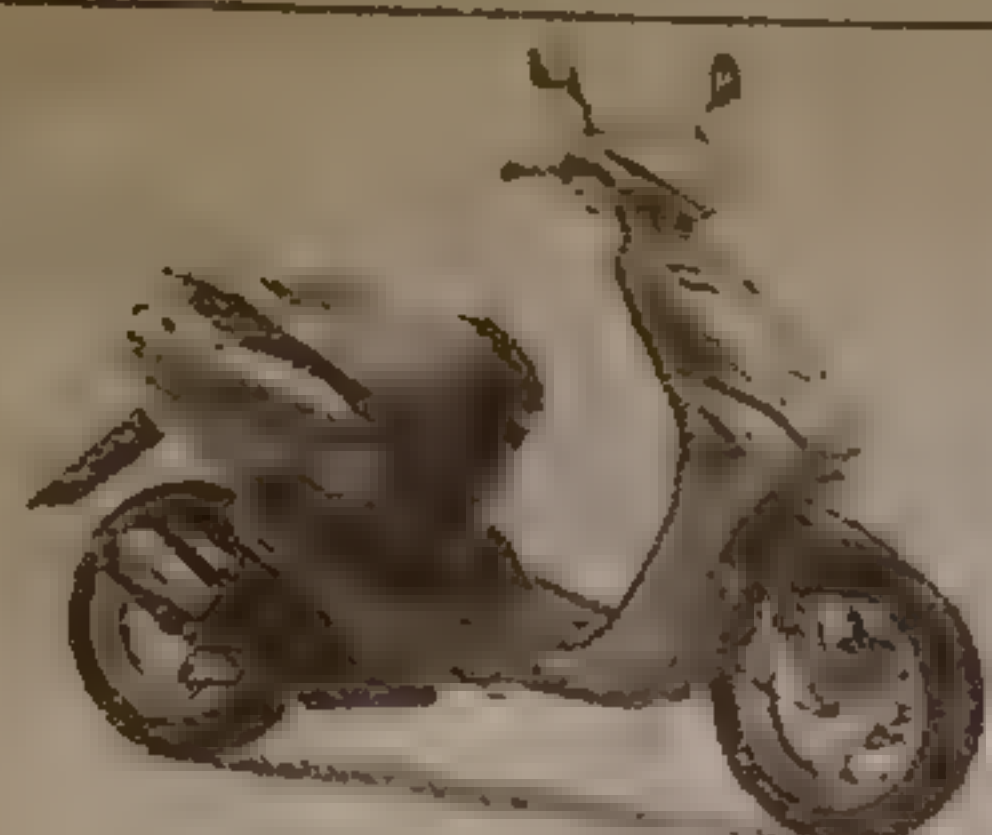


Урал-Вояж-Lucky-Strike,

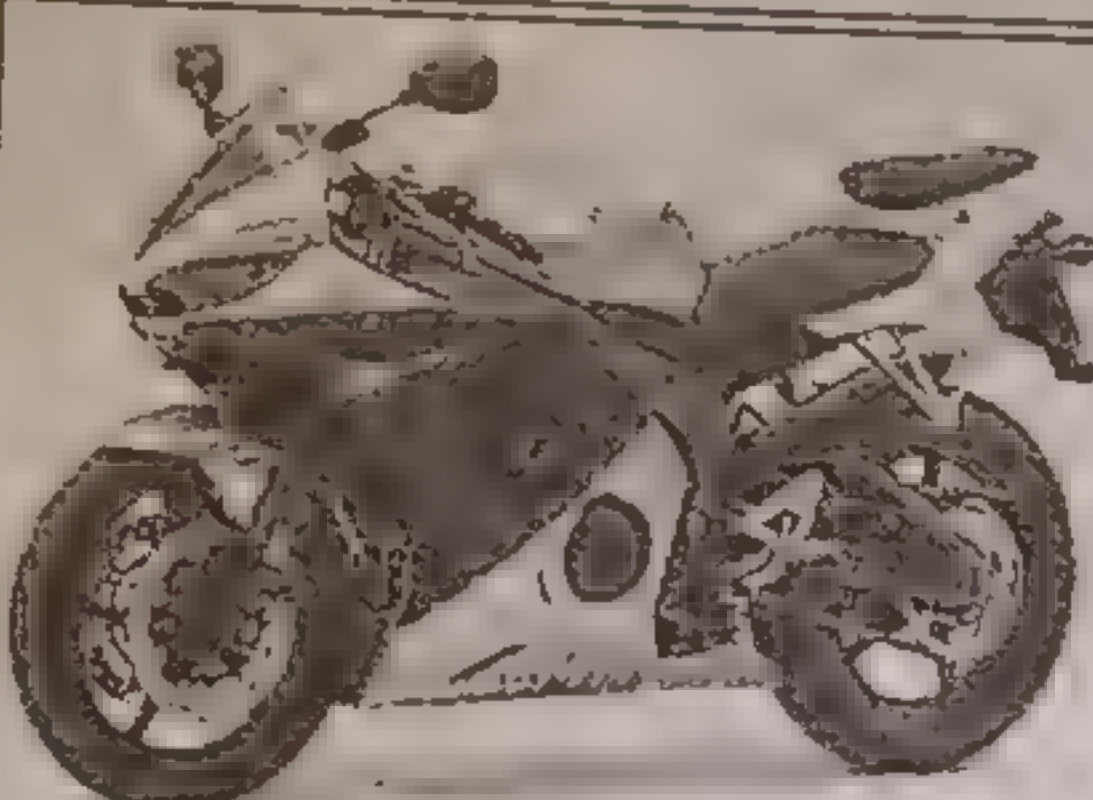
2002 г. вып., цвет черный металл, 720

куб. см., электронное зажигание, отлич-

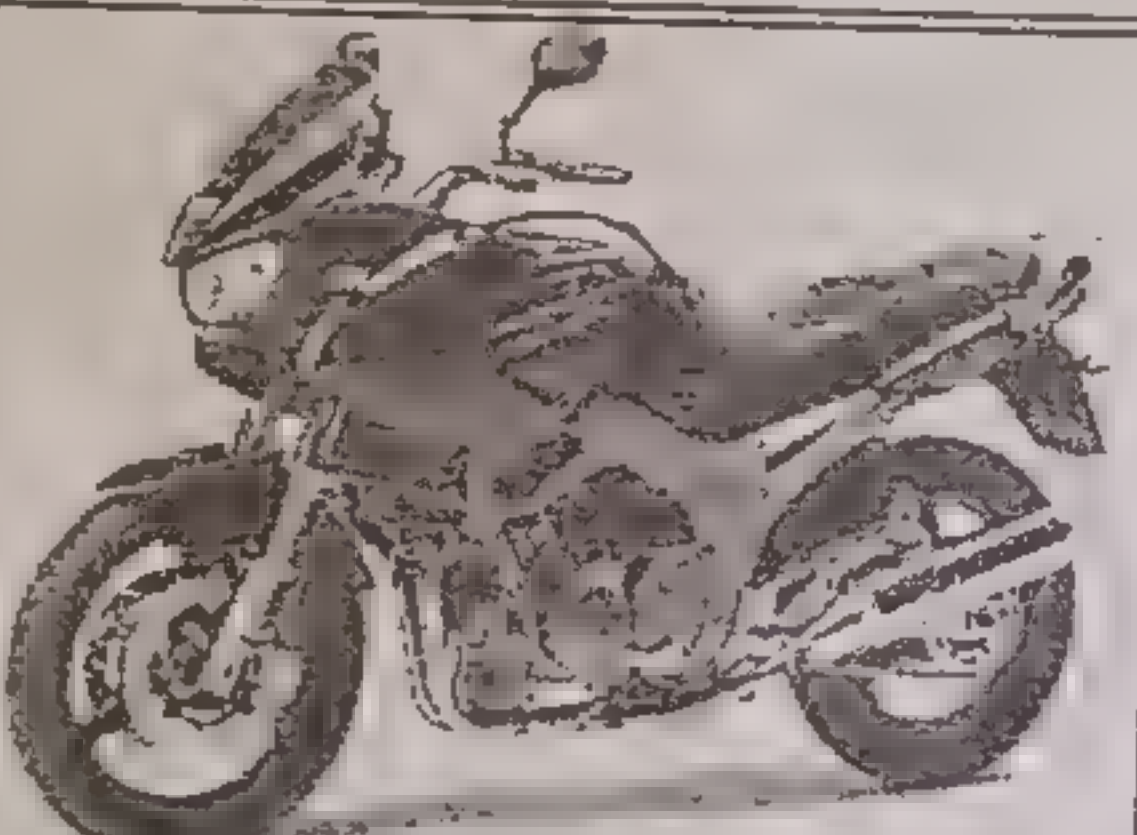
ный тюнинг, за 7 тыс. км, эксплу-



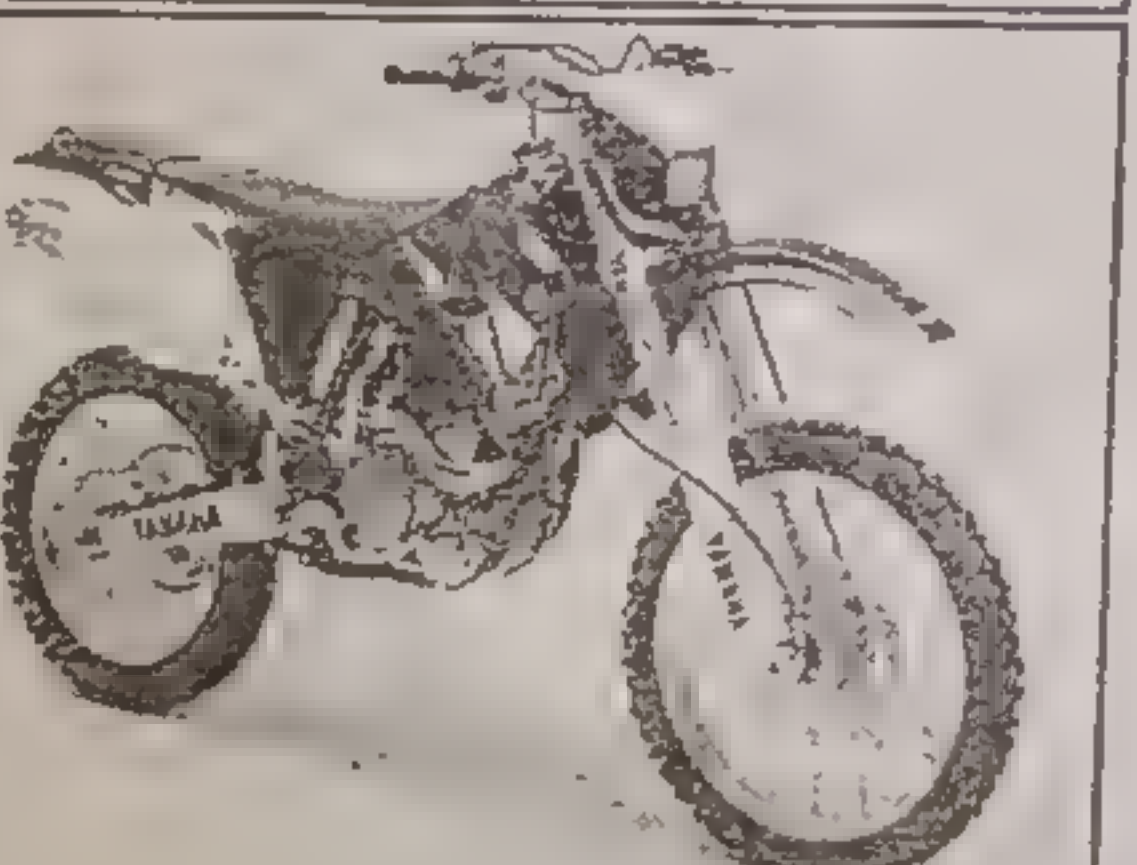
844033 **Ямаха Neos 50**
2004 г. вып., цвет черный, воздушное охлаждение, мощность 2,42 кВт, гарантия 1 год, за 77 тыс. руб. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти



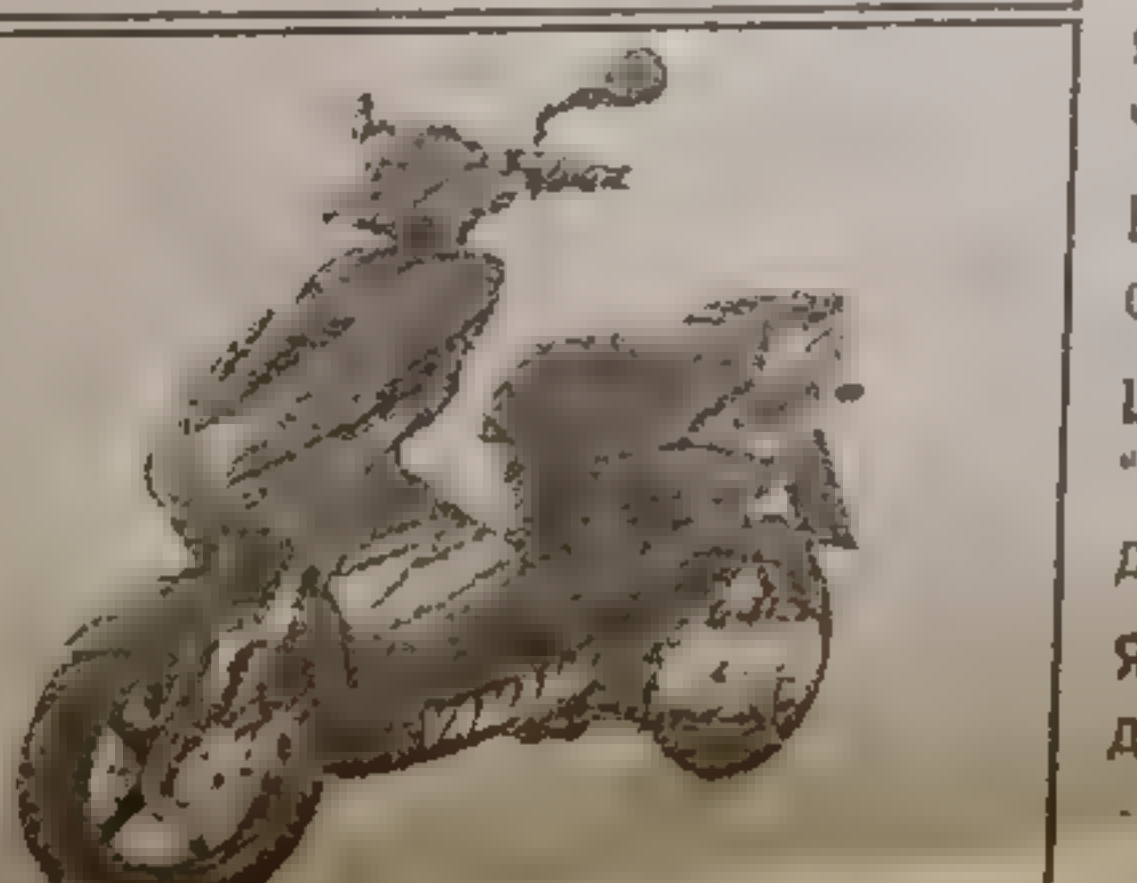
844023 **Ямаха R-6**
2004 г. вып., цвет серый, спортбайк, 162 кг, 600 куб.метров, 117 л.с., гарантия 1 год, за 385470 руб. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти



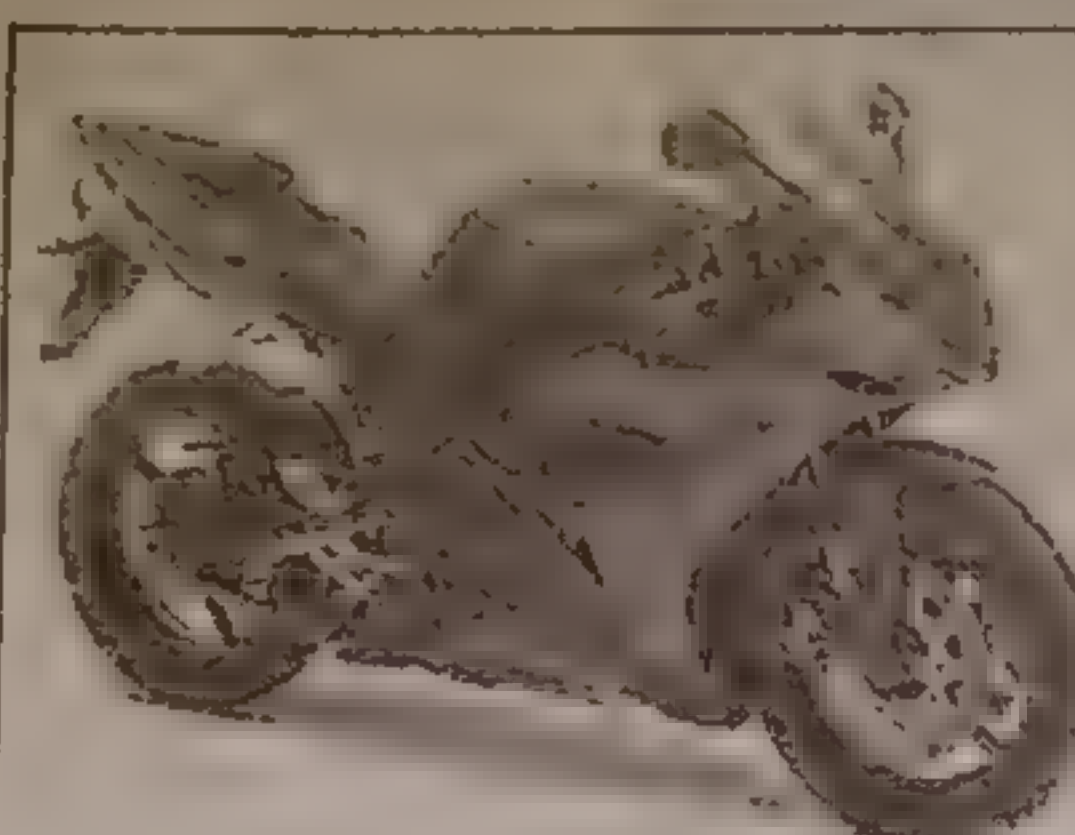
844026 **Ямаха TDM-900**
2004 г. вып., цвет - черный металл, гарантия 1 год, 87 л.с., 190 кг, за \$12,3 тыс. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти



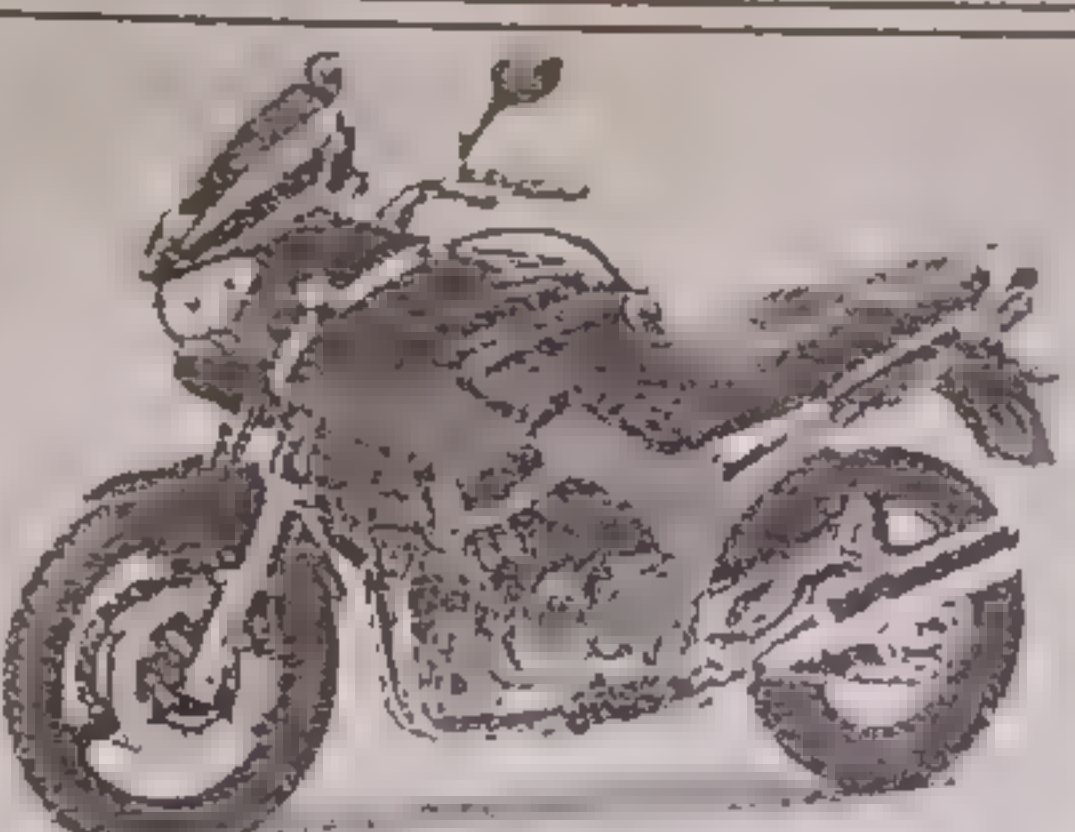
844029 **Ямаха WR-250**
2003 г. вып., цвет бело-синий, без пробега, вес 93,5 кг, 250 кв.см, за 200 тыс. руб. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти



844030 **Ямаха-AEROx50**,
2004 г. вып., цвет синий, жикл



844022 **Ямаха-R1**,
2004 г. вып., цвет темно-красный металл, масса 172 кг, V 1000 куб. см, 180 л.с., новый, на гарантии, за 512 тыс. 970 руб. продаю. Т.(8482)75-13-73



844025 **Ямаха-TDM-900**,
2004 г. вып., цвет темно-серый металл, 87 л.с., 190 кг, гарантия 1 год, за \$12300 продаю. Т.(8482)75-13-73

Ямаха-XJ600 Диверсия, 2001 г.в., обтекатель, пробег 18 тыс. км, один хозяин, в отл. сост., за 4.300 у.е. Торг Т.8-903-601-32-38, до 17, кроме субботы, воскр., Т.(8312)33-81-65, Андрей

Ямаха-TT250 Rapid Эндуро, 97 г.в., отл. сост., за \$2 900. Т.8-905-610-69-89, Т.(09232)4-83-92

461

МОТОЦИКЛЫ И МОПЕДЫ

Запчасти и принадлежности

Предложение

Двигатель от мотоцикла "Днепр-11" б/у, в отличном состоянии, продаю Т.28-81-94, после 20 ч

Двигатель, цилиндр, головки, для мотоцикла "Юпитер-4" по договорной цене продаю. Адрес: УЛ. СИБИРСКАЯ 8-5.

Камеру с покрышкой, для мотоцикла "Ява" или "ИЖ", 1 штуку, новую, по договорной цене продаю. Т.48-43-42.

Мотошлемы без бороды, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.22-49-25.

Чезет-500: переднюю вилку в хорошем состоянии, продаю. Т.46-63-35, Т.55-93-31, после 17 ч.

Шлем мотоциклетный, с "бородой", хорошее состояние, за 200 руб. продаю. Т.34-26-92.

Щиток ветровой для мотоцикла "Ява" или "ИЖ", "Урал", новый, по договорной цене продаю. Т.48-43-42.

Ява: багажник, в идеальном состоянии, продаю. Т.46-63-35, Т.55-93-31

Спрос

Цилиндры и заднюю цепь к мотоциклу "Юпитер-5" куплю Т.74-05-02.

АВТО школы АВТО курсы

| ФИРМА | ИНФОРМАЦИЯ | АДРЕС |
|---|--|--|
| Региональный образовательный центр "КЛАСС-АВТО" | ОБУЧЕНИЕ НА КАТЕГОРИИ В, с В на С
20-40 часовая переподготовка водителей для получения лицензии в транспортной инспекции. Гибкая система оплаты. | Адрес: Астраханская, 40 тролл. №3, 16, ост. "Магистраль" тел: 52-26-51 |
| АВТОШКОЛА АНОО "Автолюбитель XXI" | ОБУЧЕНИЕ НА КАТЕГОРИЮ В, В-С
Переподготовка с В на С. Низкие цены. Гибкая система оплаты. Обучение дневное и вечернее. Срок обучения до 2-х месяцев. Выдается свидетельство государственного образца | Адрес: ул. Сакко и Ванцетти, 15 спл.к.м. Ю. Гагарина тел: 23-53-29, 23-51-25 |
| ВГКСМГС АВТОШКОЛА | ОБУЧЕНИЕ НА КАТЕГОРИЮ - В
Низкие цены, гибкая система оплаты, обучение дневное и вечернее, срок обучения 2 мес. Выдается свидетельство государственного образца | ул. Рабочая, 14 (угол М.Горького) тел: 97-54-04 |

Гараж 4х6 м, смотровая яма, свет, охрана, ГСК "Автомобилист", п. Юбилейный, подъезд круглый год, за 65 тыс. руб. продаю. Т.78-95-88

Гараж кооперативный, 4х6 м, охрана, подъезд круглый год, ул. Октябрьская угол ул. Кузнечной. продаю. Т.78-14-04 после 18 ч.

Гараж в центре города, угол Чернышевского/Вольской, кирпичный, кооперативный, за 250 тыс. руб. продаю. Т.52-51-31

СТОЯНКУ на 1 автомашину, новую, на Набережной, за 14 тыс.у.е. продаю. Возможен торг. Т.43 27 17, Т.20-70-66

Заводской район

Гараж кооперативный, район заводского дома быта, смотровая яма, погреб, стеллажи, охрана, хороший подъезд круглый год, продаю. Т.45-84-09.

Гараж 4х5 м, металлический, разборный, 3 Жилучасток, продаю. Т.8-905-324-80-68

Гараж в районе "Саратовгаз", продаю. Т.96-40-26.

Гараж кирпичный, с погребом, Заводской район остановка "Саратов-3", по договорной цене продаю. Т.45-16-68.

Гараж 4х6 м, за Заводским Домом быта, полная отделка, погреб, смотровая яма, продаю. Т.95-12-40.

Гараж металлический, 6х3 метров, разборный, в хорошем состоянии, по договорной цене продаю. Самовывоз с 3 жилучастка Заводского района. Адрес: МАЛОДИНАМОВСКИЙ ПР-ДЗ1.

Гараж с погребом и смотровой ямой, в р-не клуба "Синдика", р-н з-да "Орфей" (у психиатрической больницы), кооперативный, охрана, подъезд круглый год, продаю. Т.29-48-97, дом. Сергей

Гараж в районе Королькова сада, в ГСК, кирпичный, 6х3 метров, свет, погреб, смотровая яма, высокие ворота, по договорной цене продаю. Т.45-40-37 вечером

Гараж в районе Радуги, погреб, смотровая яма, оштукатурен, 3,5х7 м, продаю. Т.78-18-40

Гараж кирпичный, 6х4 м, оштукатуренный, район Улеши, продаю. Т.72-07-11

Гараж кирпичный, в районе очистных сооружений ул. Томская, 12, 6х4 м, отделка "под ключ", погреб, смотровая яма, по договорной цене продаю. Т.59-90-78

Гараж кооперативный, за заводским военкоматом, погреб, смотровая яма, продаю. Т.78-95-88, Т.20-70-66

●ГАРАЖ в районе Сенного рынка, подъезд, погреб, продаю. Т.50-87-85, Т.8-905-033-06-63 сот.

Ленинский район

Гараж кирпичный, р. 6х4 м, с погребом, район ул. Мира 19 А, по договорной цене продаю. Т.55-97-70 после 17 ч.

Гараж кирпичный, р. 6х5,5 м, без погреба, район ул. Мира 29, по договорной цене продаю. Т.55-97-70 после 17 ч.

Гараж кирпичный, 4х6 м, ГСК, р-н 3 Дачной, верх, подъезд круглый год, свет, охрана, за 50 тыс. руб. продаю. Торг. Т.51-06-48 после 16 час.

Гараж кооперативный, "Железнодорожник", 6 квартал, КП ГАИ, за 10 тыс. руб. продаю. Т.27-44-62

Гараж в пос. Солнечный, низ, 2 этажа, ворота 3 м, свет, подъезд круглый год, за 40 тыс. руб. продаю. Т.36-39-48.

Гараж в р-не Торгового центра, погреб, смотровая яма, стандартный, продаю. Т.44-34-92.

Гараж за Дворцом Пионеров, смотровая яма, погреб, за 45 тыс. руб. продаю. Т.44-58-14.

Гараж кирпичный, угловой, неоштукатурен, 4х6 м, за Дворцом пионеров кооператив "Нива", яма, погреб, продаю. Т.56-96-67, после 17 ч.

Гараж кирпичный, 6х4 м, оштукатурен, полы, подъезд круглый год, район завода "Саратов-стекло" ул. 1 Прокатная, продаю. Т.48-88-47

Гараж в Елшанке, в хорошем состоянии, металлический, за 10 тыс. руб. продаю. Т.55-39-12., после 20 ч.

Гараж ГСК "Железнодорожник" 6 квартал, подъезд круглый год, охрана, погреб, за 35 тыс. руб. продаю. Т.27-71-93.

Гараж 4х9 кв. м, на 2 этаже, ж/б, 3-этажного корпуса ГСК "Зеркальный-3", свет, вода, охрана, 6 квартал, продаю. Т.31-38-56, Т.39-76-07

Гараж за Торговым центром, кирпичный, 6х4 метров, свет, погреб, смотровая яма, подсобное помещение, оштукатуренный, хороший подъезд круглый год, за 80 тыс. руб. продаю. Т.55-33-47, вечером

Гараж кирпичный, с двумя погребом, в Елшанке, отдельно стоящий, за 10 тыс. руб. продаю. Т.38-17-59.

Гараж за Дворцом пионеров, 6х4 м, смотровая яма, свет, подъезд круглый год, за 22 тыс. руб. продаю. Т.36-68-88., Игорь

Гараж в р-не 41 школы, большая смотровая яма, погреб, отделка, в хорошем состоянии, кооперативный, подъезд круглый год, за 80 тыс. руб. продаю. Т.40-81-76, Сергей

Гараж кирпичный, р. 4х6 метров, смотровая яма, погреб, охрана, подъезд круглый год, кооперативный, в р-не з-да силикатного кирпича, за 40 тыс. руб. продаю. Т.29-27-82, по будням

Гараж Октябрьский район, на две машины, 40 кв. м, свет, отопление, погреб, подъезд круглый год, за 120 тыс. руб. продаю. Т.60-31-37.

Гараж 2 этаж, сухой, Агафоновка, кольцо 23 маршрута, за 40 тыс. руб. продаю. Торг. Т.56-01-27

Гараж 6х4 м, в районе Академии права ул. Чернышевского, за 130 тыс. руб. продаю. Т.92-38-90, вечером, после 18 ч. Людмила.

Гараж металлический, р. 3х5 метров, можно с местом, угол ул. 2 Садовая/Рахова, за 15 тыс. руб. продаю. Т.22-00-20.

ГАРАЖ на ул. Чапаева (район Ильинской пл.), в ГСК, 3,5х6 метров, высота 4 метра, свет, охрана, хороший подъезд круглый год, за 230 тыс. руб. продаю. Т.29-43-45 Наташа, Максим

Фрунзенский район

Гараж на два автомобиля, ГСК "Альпарт", охрана, подъезд, внутренняя отделка, яма, погреб, район 77 школы, ул. Шелковичная, продаю. Т.23-30-79, с 20 ч. до 21 ч.

Прочие районы

Гараж металлический, 3,6х6 м, под автомобиль "Волга", г. Энгельс, Мясокомбинат, самовывоз, за 30 тыс. руб. продаю. Т.75-57-29 с 18 ч. до 22 ч. Т.8-903-386-91-65

Гараж 4х6 м, г. Энгельс п. Мелиораторов ГСК "Автомобилист", продаю. Т.23-66-50, Т.26-21-74 Игорь.

481

ГАРАЖИ И СТОЯНКИ

Взвезд

Волжский район

Гараж ул. Радищева, 8 А, во дворе дома, свет, в аренду. Т.22-33-39

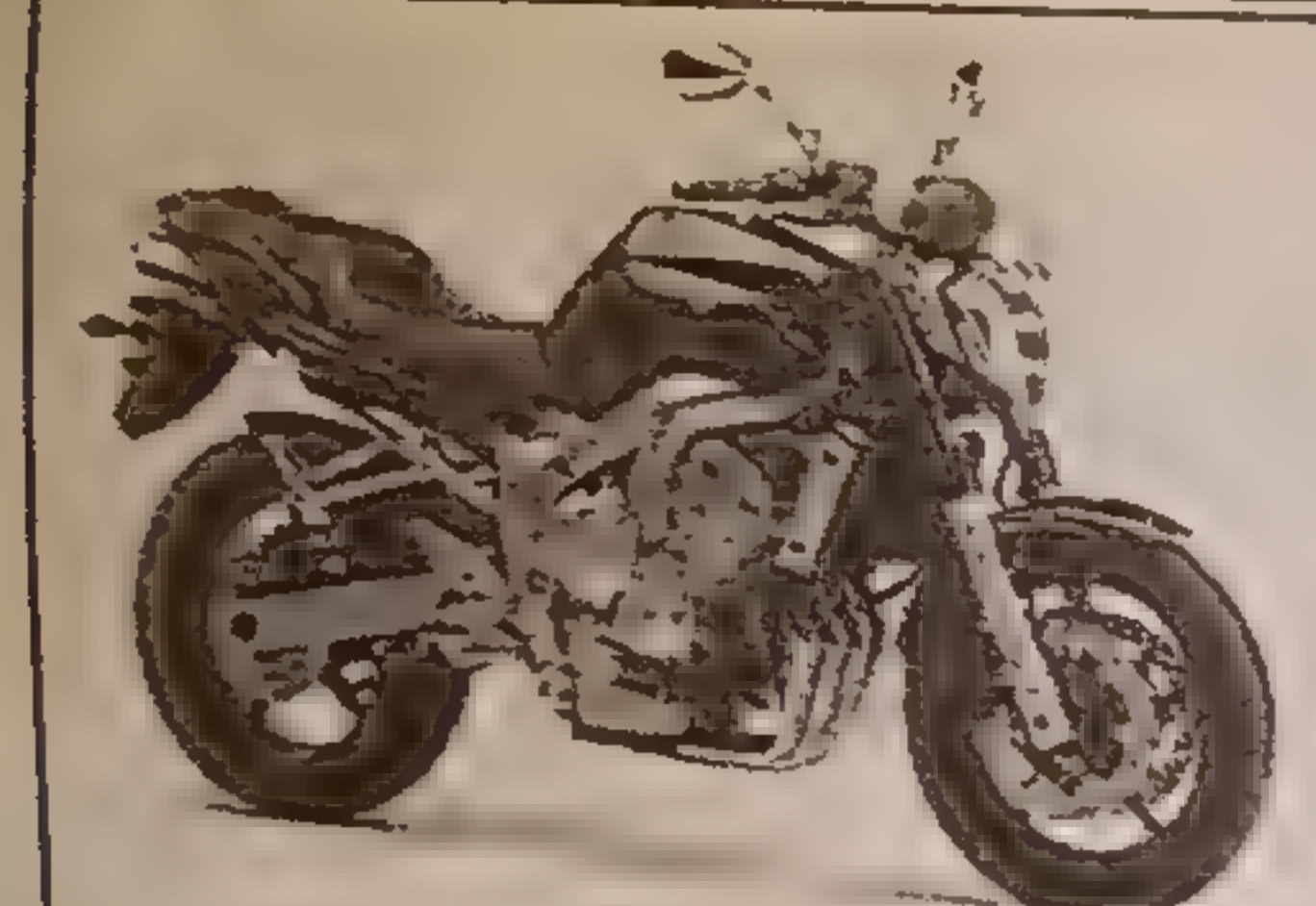
Гараж металлический 5х4 м, р-н "Липки", в аренду сдаю. Т.59-16-51 сот

Заводской район

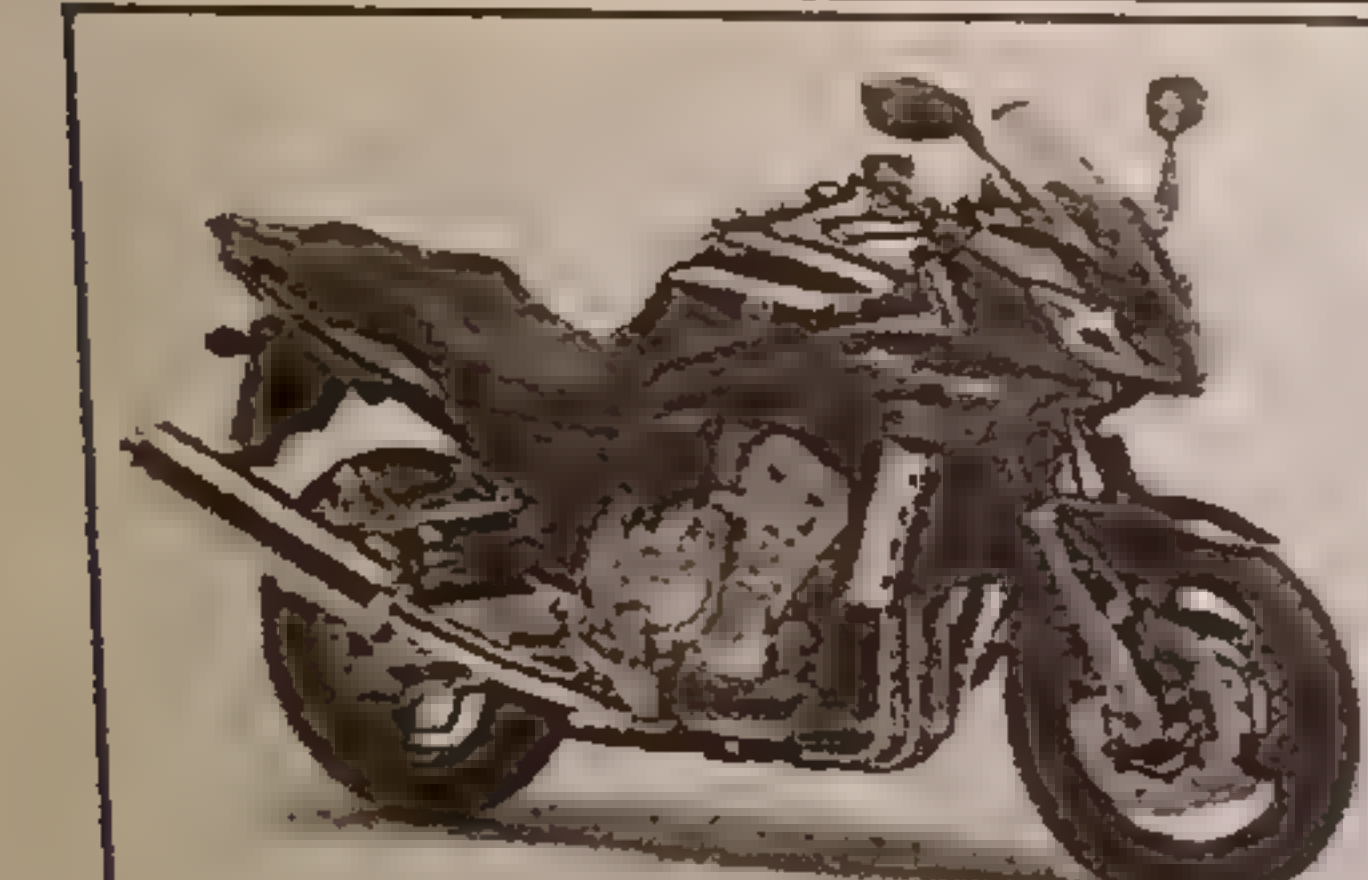
Гараж кирпичный. Заводской район 3 кварт. сток, к/т "Космос", в аренду сдаю. Т.41-44-11



813139 **Урал-Вояж-Lucky-Strike**, 1997 г. вып., цвет черный металл, 720 куб. см, эксклюзивный, тюнинг, отличное состояние, пробег 7 тыс. км, эксплуатируется с 2002 г., на байк-шоу 2002 г. (г. Москва) вышел в 10-ку лучших отечественных тюнинговых мотоциклов, за 55 тыс. руб. продаю. Т.8-927-211-60-51



844028 **Ямаха F26N**, 2004 г. вып., цвет черный, 98 л. с., 180 км, тюнинг, гарантия 1 год, за 273,5 тыс. руб. продаю. Т.(8482)75-13-73

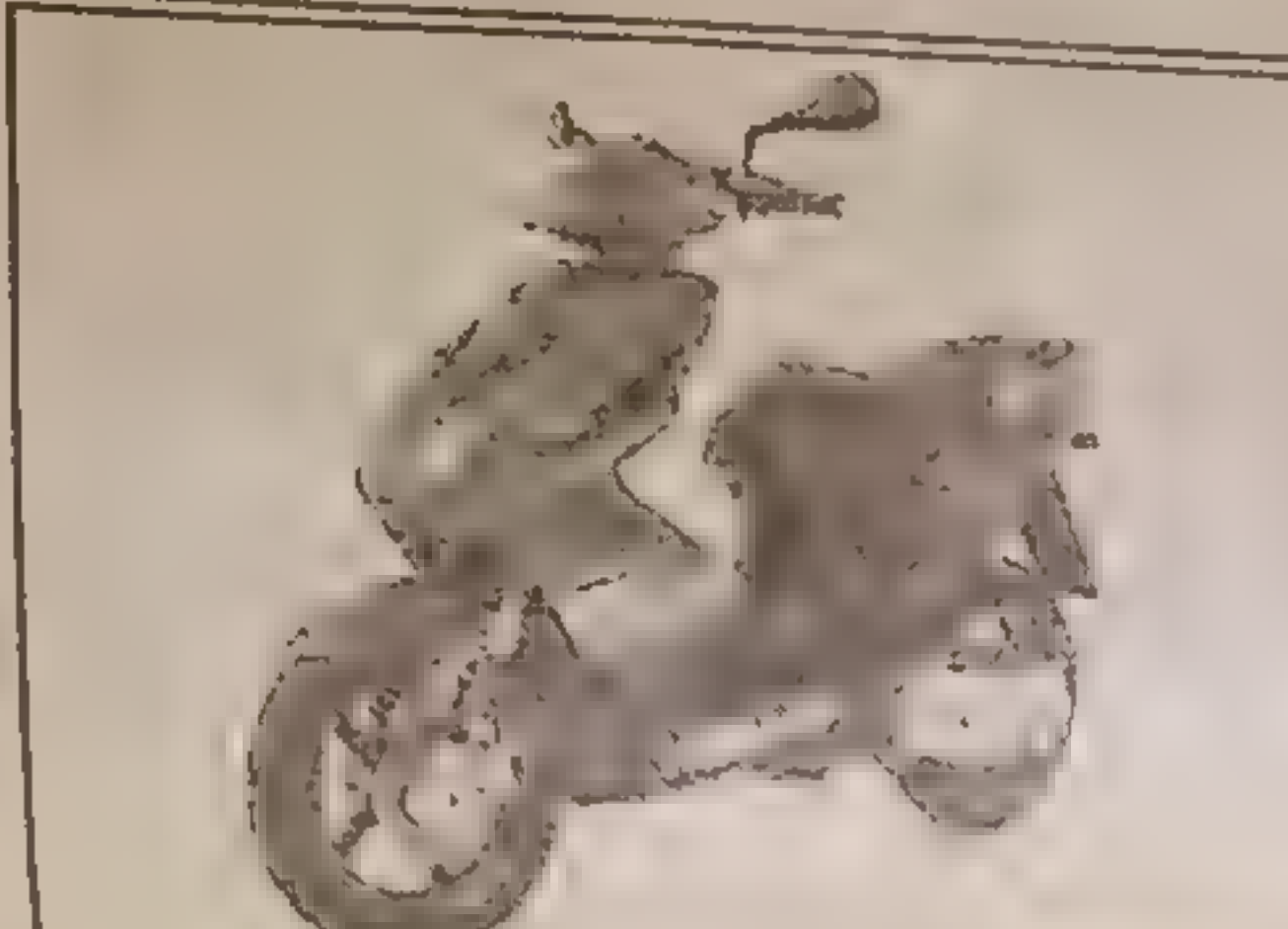


844027 **Ямаха FZS-1000** 2004 г. вып., цвет - синий металл, новый, двигатель 143 л.с., вес 207 кг, на гарантии, за \$12,5 тыс. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти

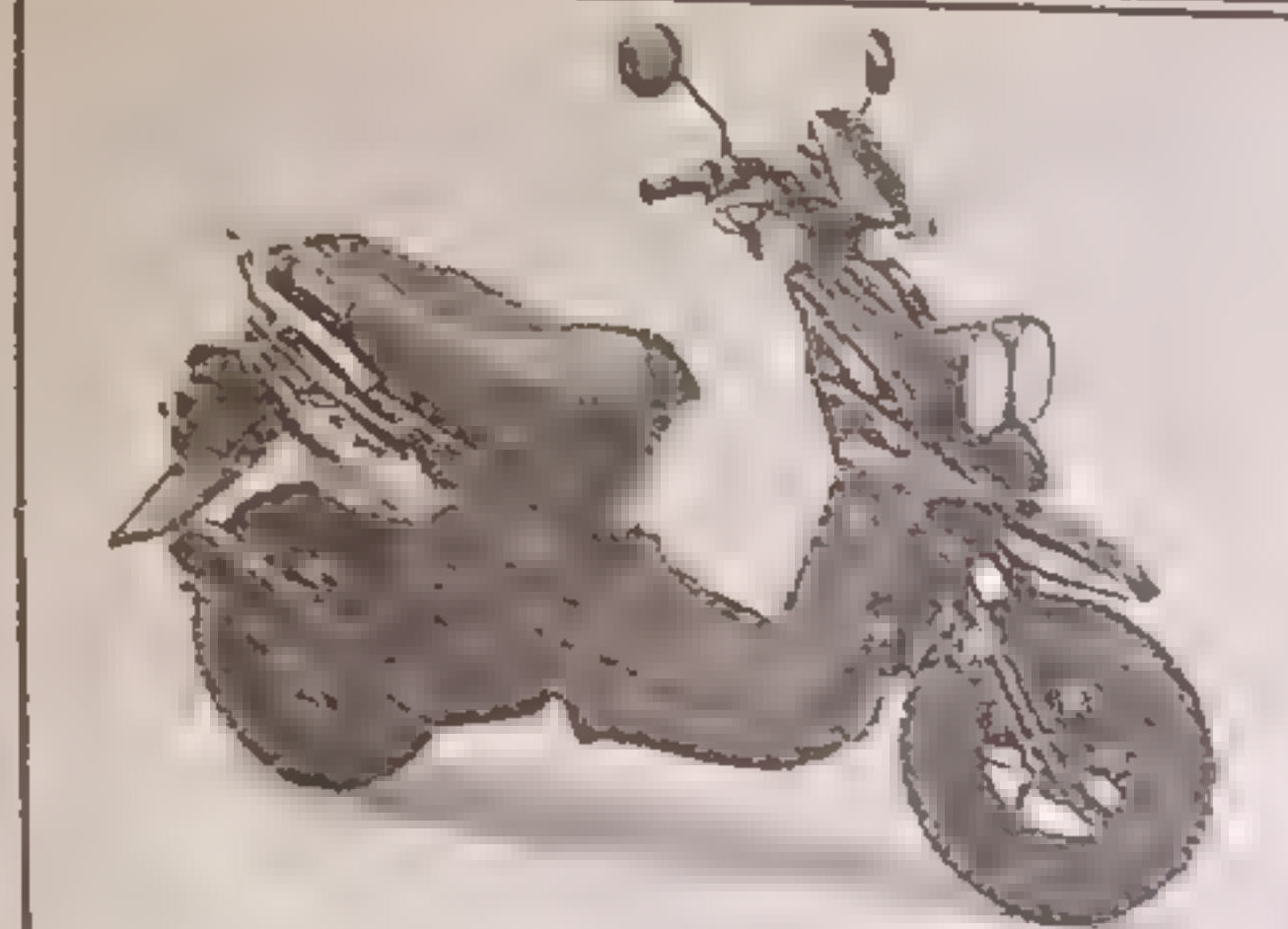


844022 **Ямаха Jog 50 RR** 2004 г. вып., цвет желтый, жидкостное охлаждение, мощность 2,7 кВт, на гарантии, за 85 тыс. руб. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти

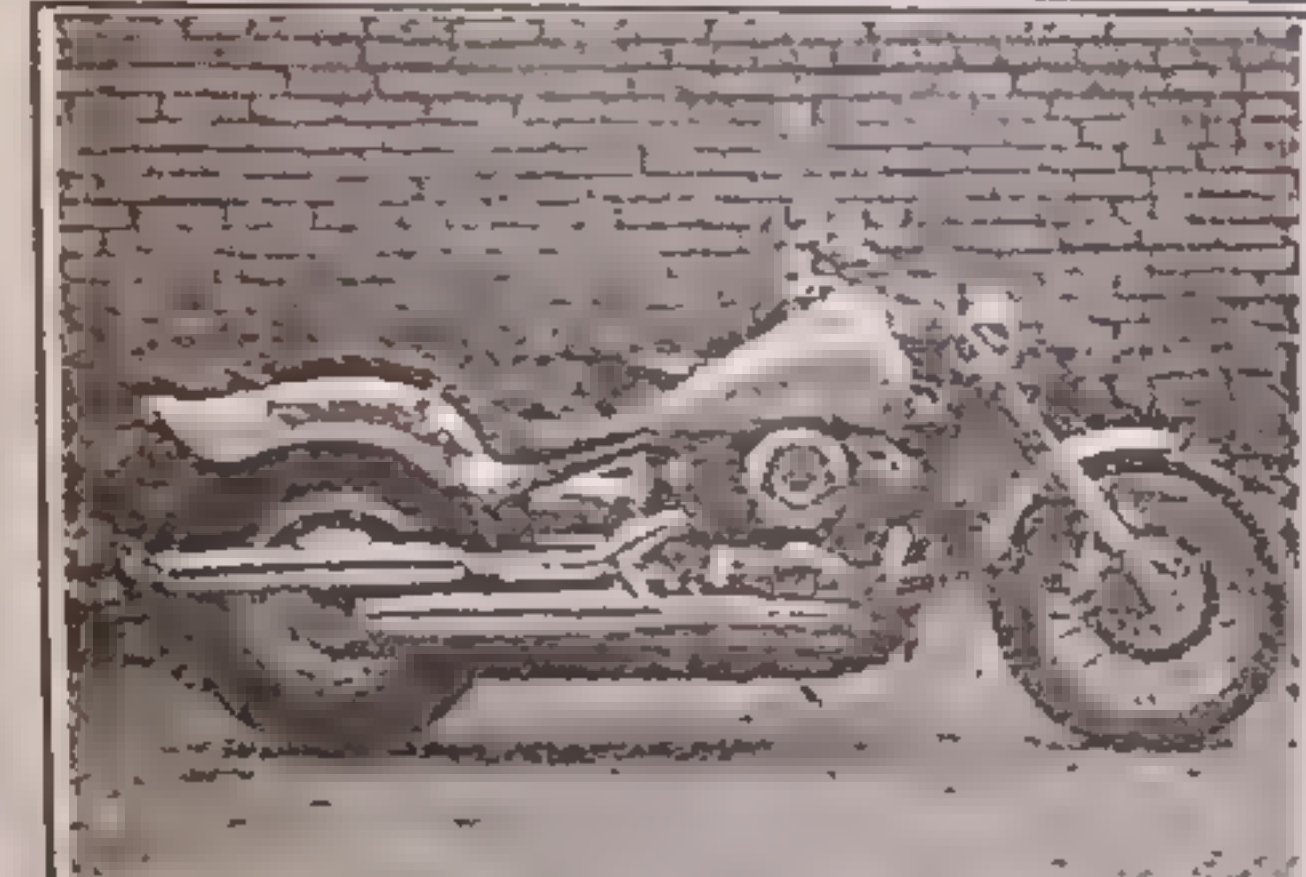
2003 г. вып., цвет бело-синий, без пробега, вес 93,5 кг, 250 кв.см, за 200 тыс. руб. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти



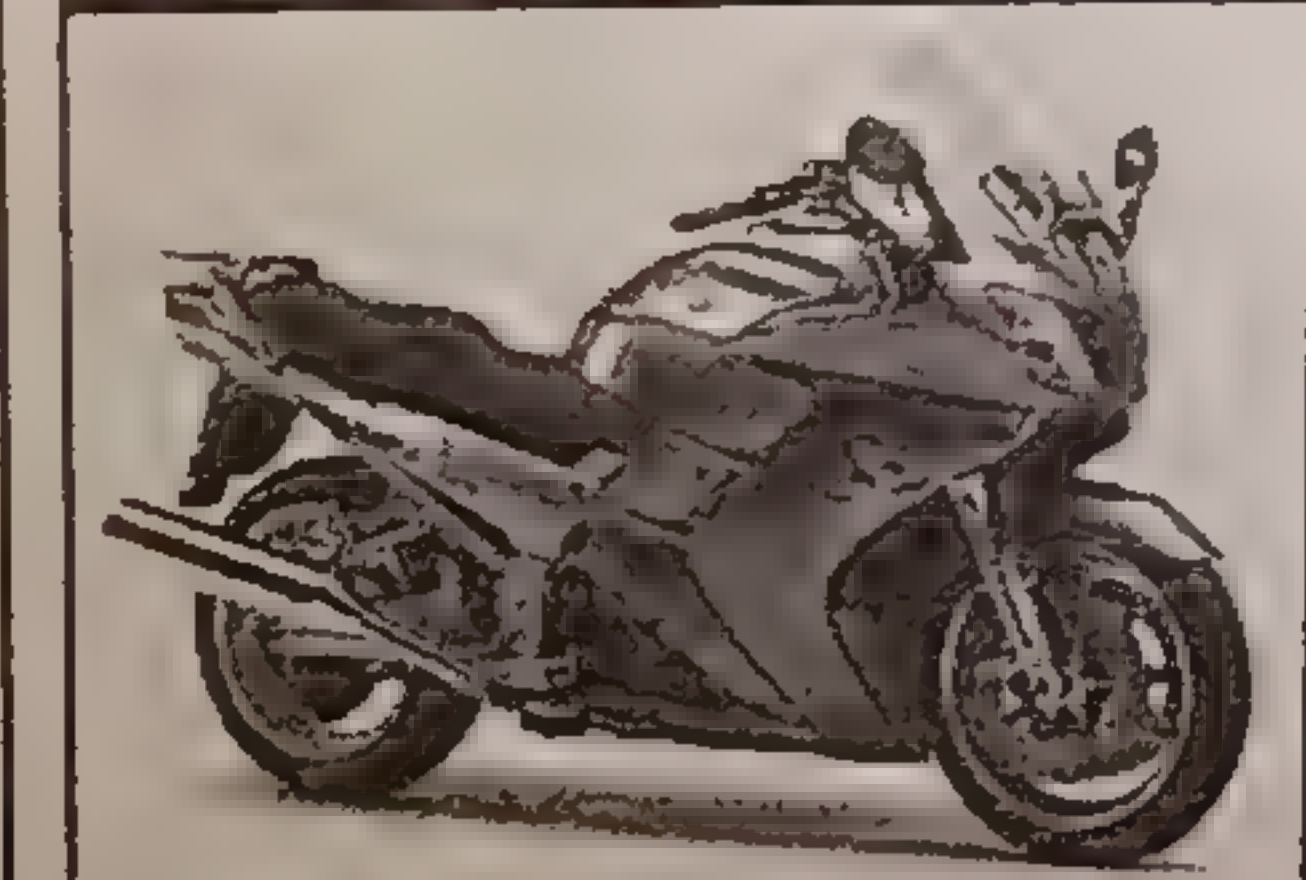
844030 **Ямаха-AEROx50**, скутер, 2004 г. вып., цвет синий, жидк. охл. 50 куб. см, на гарантии, за 86 тыс. 300 руб. продаю. Т.(8482)75-13-73



844031 **Ямаха-BWS 100**, 2004 г. вып., цвет синий, 5 кВт, 100 куб. см, на гарантии, за 88 тыс. руб. продаю. Т.(8482)75-13-73



813138 **Ямаха-Dragstar-400**, 2000 г. вып., цвет серебристый металл, пробег 7 тыс. км, в России с июня 2004 г., идеальное состояние, все расходники новые заводские, без тюнинга, безаварийный, на учете на стоял, за 155 тыс. руб. продаю. Т.8-927-211-60-51



844024 **Ямаха-FJR 1300A**, 2004 г. вып., цвет серо-голубой, новый, 247 кг, 144 л. с., кардан, АБС, эл.прив. стекла, на гарантии, за 533 тыс. 970 руб. продаю. Т.(8482)75-13-73

2003 г. вып., цвет бело-синий, без пробега, вес 93,5 кг, 250 кв.см, за 200 тыс. руб. продаю. Т.(8482)75-13-73 в Тольятти

Мотошлемы без бороды, 2 шт., по договорной цене продаю. Т.48-43-42.

Чезет-500: переднюю вилку в хорошем состоянии, продаю. Т.46-63-35, Т.55-93-31, после 17 ч.

Шлем мотоциклетный, с "бородой", хорошее состояние, за 200 руб. продаю. Т.34-26-92.

Щиток ветровой для мотоцикла "Ява" или "ИЖ", "Урал", новый, по договорной цене продаю. Т.48-43-42.

Ява: багажник, в идеальном состоянии, продаю. Т.46-63-35, Т.55-93-31

Ява: багажник, в идеальном состоянии, продаю. Т.46-63-35, Т.55-93-31

Спрос

Цилиндры и заднюю цепь к мотоциклу "Юпитер-5" куплю. Т.74-05-02.

469

МОТОЦИКЛЫ И МОПЕДЫ

Спрос

BMW, Харлей или другой мотоцикл 20-50 г.в., зарубежного пр-ва, запчасти к нему. Т.8-910-796-81-57, 603148, г.Нижний Новгород, а/я 122, Шихову А.В

Мопед б/у, в хорошем состоянии, недорого куплю. Т.48-16-10

Мотоцикл 1930-1940 гг., куплю. Т.36-24-51

Мотоцикл старинный BMW, Харлей, запчасти к ним, куплю. Т.(1037529)626-85-32 &WwMavrickck@mail.ru

480

ГАРАЖИ И СТОЯНКИ

В собственности

Волжский район

Гараж кооперативный, 3,5х6 м, "Волжанин-2" ул. Соколовогорская, кирпичный, погреб, за 40 тыс. руб. продаю. Т.51-07-97

Гараж подземный, кирпичный, 4х6 м, в п. Юбилейном, за 87 тыс. руб. продаю. Т.78-92-17.

Гараж кооперативный, в районе Экономического университета, по договорной цене продаю. Т.75-01-22.

Гараж за парком Победы, без отделки хороший подъезд, свет, за 45 тыс. руб. продаю. Т.27-28-88.

Гараж 3,8х6 м, в районе п. Юбилейный, ГСК "Автомобилист-89", смотровая яма, погреб, по договорной цене продаю. Т.78-96-53. Т.79-53-43. до 22 ч.

Гараж металлический, на вывоз, р. 2,5х4,5 метра, за 13 тыс. руб. продаю. Волжский район (угол ул. Радищева/Мичурина). Т.50-19-23.

Гараж кирпичный, 27 кв. м, в районе обл. ГИБДД, продаю. Т.74-07-93

Гараж металлический, с погребом, 15 м, в районе 1 Соколовогорского проезда, продаю. Т.74-07-93

района. Адрес: МАЛОПРИГОДНЫЙ ПР-ДЗ1. 7.20-21-74 Игерь.

Гараж с погребом и смотровой ямой, в р-не клуба "Синдикат", р-н 3-д "Орфей" (у психиатрической больницы), кооперативный, охрана, подъезд круглый год, продаю. Т.29-48-97. дом. Сергей

Гараж в районе Королькова сада, в ГСК, кирпичный, 6х3 метров, свет, погреб, смотровая яма, высокие ворота, по договорной цене продаю. Т.45-40-37 вечером

Гараж в районе Радуги, погреб, смотровая яма, оштукатурен, 3,5х7 м, продаю. Т.78-18-40

Гараж кирпичный, 6х4 м, оштукатуренный, район Улешей, продаю. Т.72-07-11

Гараж кирпичный, в районе очистных сооружений ул. Томская, 12, 6х4 м, отделка "под ключ", погреб, смотровая яма, по договорной цене продаю. Т.59-90-78

Гараж кооперативный, за заводским военкоматом, погреб, смотровая яма, продаю. Т.72-96-21., после 18 ч.

Гараж кирпичный, р. 4х6 метров, погреб, оштукатурен, в ГСК "Дорожник-70", по Ново-Астраханскому шоссе, без ямы, за 65 тыс. руб. продаю. Т.29-49-57. после 18 ч.

Гараж 6х4 м, кирпичный, в районе Улешей, смотровая яма, продаю. Т.23-88-34.

Гараж кирпичный, яма, погреб, свет, охрана, в пос. Комсомольском, за 45 тыс. руб. продаю. Т.58-63-77

Гараж кирпичный, 6х4 м, район 1 Жилучастка, полностью отделан, утепленные ворота, стеллажи, большая смотровая яма, хороший подъезд круглосуточная охрана, за 65 тыс. руб. продаю. Т.22-22-64.

Гараж кирпичный, р. 6х7 метров, погреб, смотровая яма, свет, охрана, подъезд круглый год, в р-не аэродрома САЗ, за 100 тыс. руб. продаю. Т.97-01-10

Кировский район

Гараж кирпичный, 6х4,5 м, ул. Вольская/Кутякова, погреб, смотровая яма, продаю. Т.55-97-70 после 19 ч.

Гараж 4х6 м, в районе автовокзала, за 95 тыс. руб. продаю. Т.48-66-74

Гараж металлический, на вывоз, 3,5х5,5 м, район Сенного рынка, продаю. Т.72-40-31.

Гараж кирпичный, 6х4 метров, погреб, смотровая яма, свет, стеллажи, хороший подъезд круглый год, в районе Аэропорта, по договорной цене продаю. Т.35-30-90.

Гараж кирпичный, 2 погреба, бетонные полы. 6х4 м, центр. Кутякова 146, кв. 6 (под квартирой) за 200 тыс. руб. продаю. Т.26-16-13.

Гараж в р-не СХИ, ул. Высокая, 22, р. 6,5х4,2 метра, ворота под ГАЗель, оштукатурен, свет, большой подвал, подъезд круглый год, за 65 тыс. руб. продаю. Т.64-69-88.

Гараж ГСК "Чайка-1", 6х3,5 м, смотровая яма, оштукатурен, покрашен, свет, около центральной дороги, за 120 тыс. руб. продаю. Т.64-03-05.

Гараж в районе ост. трамвая N 11 "гаражи", есть подвал, смотровая яма, хороший подъезд круглый год, по договорной цене продаю. Т.36-76-22 с 8 до 10 ч

Гараж в районе СХИ, остановка "Пугачевский пос.", 6х4 м, свет, асфальт, подъезд круглый год, охрана, за 120 тыс. руб. продаю. Т.69-23-74., после 17 ч.

Гараж в районе СХИ, рядом с налоговой инспекцией, кирпичный, 6х4 метров, оштукатуренный, погреб, смотровая яма, свет, хороший подъезд круглый год, за 75 тыс. руб. продаю. Т.55-99-19. после 18 ч

Гараж 1 Дачная, за "АРСом", 6х4 м, с полной отделкой, продаю. Т.77-89-15

7.20-21-74 Игерь.

Гараж ГСК "Железнодорожник" 6 квартал, подъезд круглый год, охрана, погреб, за 35 тыс. руб. продаю. Т.27-71-93.

Гараж 4х9 кв. м, на 2 этаже, ж/б, 3-этажного корпуса ГСК "Зеркальный-3", свет, вода, охрана, 6 квартал, продаю. Т.31-38-56, Т.39-76-07

Гараж за Торговым центром, кирпичный, 6х4 метров, свет, погреб, смотровая яма, подсобное помещение, оштукатуренный, хороший подъезд круглый год, за 80 тыс. руб. продаю. Т.55-33-47. вечером

Гараж кирпичный, с сухим погребом, в Еланке, отдельно стоящий, за 10 тыс. руб. продаю. Т.38-17-59.

Гараж за Дворцом пионеров, 6х4 м, смотровая яма, свет, подъезд круглый год, за 22 тыс. руб. продаю. Т.36-68-88., Игорь

Гараж в р-не 41 школы, большая смотровая яма, погреб, отделка, в хорошем состоянии, кооперативный, подъезд круглый год, за 80 тыс. руб. продаю. Возможен торг. Т.40-81-76. сот.

Гараж в районе трамвайного парка маршрута 11, ГСК "Нива", 6х6 м, 2 уровня, продаю. Т.72-66-13., после 18 ч.

Гараж кирпичный, оштукатуренный, подъезд круглый год, ГСК "Строитель-90", район ул. Измайлова, за 25 тыс. руб. продаю. Т.48-89-20., после 18 ч.

Гараж ул. Перспективная, недалеко от красной бани, кирпичный, 1 этаж, подведен свет, продаю. Т.33-08-37.

Гараж кирпичный, 6х4 метров, погреб, свет, оштукатуренный, хороший подъезд круглый год, в ГСК "Железнодорожник" (Сокурский тракт), по договорной цене продаю. Т.72-39-57.

Гараж кирпичный, 6х4 м, ул. Саперная/Тверская, смотровая яма, погреб, продаю. Т.27-10-72., вечером

Гараж 6х4 м, погреб, смотровая яма, подъезд круглый год, сухой, район магазина "Ява", по договорной цене продаю. Т.79-66-51

Гараж металлический, р. 4х5 метров, без места, неразборный, за 12 тыс. руб. продаю. Самовывоз с Сокурского тракта. Т.74-62-99. Михаил Павлович

Гараж кирпичный, Сокурский тракт, ГСК "Зоринка", продаю. Т.31-14-42., после 19 ч.

Гараж 5,5х3,5 м, кирпичный, район 1 Жилучастка, свет, смотровая яма, погреб, охрана круглый год, подъезд круглый год, за 40 тыс. руб. продаю. Т.22-22-64.

Гараж блочный, в ГСК, в пос. Солнечный, под ГАЗель, продаю. Т.48-43-42.

Гараж кирпичный, свет, без ямы, на 3 Дачной (верх), в ГСК "Ветеран", охрана, продаю. Т.35-42-99.

Гараж в пос. Солнечный, район спорткомплекса, кирпичный, кооперативный, оборудован, с погребом, подъезд круглый год, за 120 тыс. руб. продаю. Торг. Т.8-904-701-38-69

Гараж металлический с местом, ул. 3.Космодемьянской 18, 5 Дачной, 3х5 м, по договорной цене продаю. Т.48-56-06. после 18 час.

Гараж р. 4х6 метров, смотровая яма, погреб, в хорошем состоянии, на 2 дачной, р-н проф. "Сокол", за 40 тыс. руб. продаю. Т.36-16-40

Гараж 30 кв.метров, в Ленинском районе, за Дворцом пионеров, в аренду сдаю. Т.8-905-383-56-90

Октябрьский район

Гараж кирпичный, ул. Хользунова/Шелковичная, кирпичный, без документов, свет, продаю. Т.50-70-87, Т.8-917-205-70-00

Гараж кирпичный, кооперативный, охрана, свет, погреб, яма, р-н 3 роддома, Аткарская/Рабочая, подъезд круглый год, по договорной цене продаю. Т.41-79-54.

Гараж Октябрьский район магазин "Уют", погреб, яма, охрана, кооператив "Сирена", по договорной цене продаю. Т.78-95-64.

481

ГАРАЖИ И СТОЯНКИ

Внаем

Волжский район

Гараж ул. Радищева 8 А, со двора дома, сдаю в аренду. Т.22-33-39

Гараж металлический в центре, р-н "Дикой", в аренду сдаю. Т.59-16-87 сот

Заводской район

Гараж кирпичный, Заводской район 3 жилища-сток, к/т "Космос", в аренду сдаю. Т.41-84-41.

Гараж 4х10 м, Ново-Астраханское шоссе, 380 В, подъезд круглый год, можно с правом выкупа, в аренду сдаю. Т.93-08-33

Гараж смотровая яма, погреб, за Заводским ДБ, на длительный срок в аренду недорого сдаю. Т.29-48-97. дом. Сергей

Кировский район

Гараж металлический, 3х6 метров, в районе Главпочтамта в аренду сдаю. Т.51-07-87.

Ленинский район

Гараж ГСК кирпичный, со смотровой ямой, п. Солнечный, за 500 руб. в месяц сдаю. Т.38-71-64.

Гараж по ул. Ипподромной, р. 4х6 метров, в ГСК "НИИ машиностроения", в аренду по 600 руб./мес. сдаю. Т.50-20-80.

Гараж в районе 9 квартала, охрана, хороший подъезд круглый год, в аренду сдаю. Т.26-48-67

Гараж кирпичный, р. 4х7 метров, охрана, подъезд круглый год, в Еланке, на ВСО, в аренду сдаю. Т.48-58-15.

Октябрьский район

Гараж стандартный, круглосуточная охрана, хороший подъезд, ул. Чапаева 4, район Ильинской площади, в аренду сдаю. Т.29-52-52.

Гараж кирпичный, 4х6 м, в районе 4 Гор. больницы, ул. Береговая, в аренду сдаю. Т.56-29-14.

Гараж с погребом, в отличном состоянии, охрана, за Юридическим институтом, сдаю в аренду. Т.27-45-72

Фрунзенский район

Гараж кооператив "Альтаир", по Шелковичной. р-н 77 школы, в аренду сдаю. Т.52-73-62.

489

ГАРАЖИ И СТОЯНКИ

Спрос

Гараж в районе кондитерской фабрики, охраняемый, куплю. Т.32-92-46., ждать

Гараж с погребом, кооператив "Волга" за вокзалом, ближе к ул. Шелковичная, куплю. Т.56-11-43.

Гараж кирпичный, в районе 3 Дачной, ул. Ипподромная или 75 школы, с хорошим подъездом, до 30 тыс. руб. куплю. Т.60-97-15.

Гараж от Ильинской пл до "Горгаза", на дороге 450 тыс. руб. куплю. Т.22-22-64.

Акредитован и издатель
ООО "ПРОНТО-САМАРА"
Газета зарегистрирована в ФГУ "Поволжское
территориальное управление" ПИ №7-0383

Главный редактор
Борисов М.В.

Адрес редакции: 410600, г.Саратов, ул. Зарубина, 18, оф. 40. "Из рук в руки"
Отпечатано способом офсетной печати, объем 18 печатных листов
в издательстве "РОСПРИНТ-САМАРА" (г. Самара)
Все товары и услуги подлежат сертификации
Перепечатка материалов газеты "Из рук в руки" запрещена

Подписано в печать 17.07.2004
по графику - 16⁰⁰, фактически - 16⁰⁰
Заказ №434 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Т. 783-001
Цена свободная

Тираж 12400

Сам себе голова

• Проживем
без лекарств

«Продай пальто, купи буквицу»

Консультирует
фитотерапевт, травник
Игорь Левочкин



Медицинское употребление буквицы известно с глубокой древности. У врачей Древнего Рима она имела первостепенное значение: Антоний Муза ею вылечил императора Августа, за что ему еще при жизни была поставлена мраморная статуя. Диоскорид и Гален считали ее могучим лекарственным средством от всех болезней. Рукописные лечебники XV—XVIII столетий описывали ее как лучшее желудочное средство.

На Руси народные лекари старались собирать буквицу на третьей фазе луны вблизи полнолуния. Собранный в это время, она очищает кровь, полезна от желтухи, водянки, от порчи.

«Продай пальто, купи буквицу» — так высоко оценивает народная мудрость целебные возможности этого растения. Под названием «бетоника» она входила в старинные монастырские рецепты для лечения различных новообразований. Настой травы усиливает кровообращение и обмен веществ. Сок травы с медом рассасывает густые мокроты при кашле и облегчает их отхаркивание. Эффективна буквица при туберкулезе легких (особенно легочных кровотечениях), застарелой астме, хроническом бронхите, пневмонии.

Сушеные листья в виде нюхательного порошка употреблялись при головных болях различного происхождения и длительном насморке (хроническом рините). При гайморите настой травы закапывают в обе ноздри, отчего разжиженное содержимое гайморовых пазух выделяется наружу. Процедуру повторяют 5—6 раз в день.

Отечественная врачебная практика накопила богатый опыт использования буквицы при лечении атеросклероза и особенно заболевании нервной системы. Растение тонизирует нервную систему при истощении и общем недомогании, успокаивает и снимает спазмы при эпилепсии, понижает кровяное давление, эффективно при головокружениях и обмороках. Слабые девушки пили буквицу, настоянную с вином, для получения румянца на лице.

В Болгарии на модели твердой злокачественной опухоли типа саркомы 180 Крокера препараты из буквицы оказали подавляющее рост опухоли действие и продлевали жизнь. Болгарская медицина активно использует буквицу как противовоспалительное и мочегонное при нефритах, хронических гломерулонефритах, заболеваниях мочевого пузыря с явлениями гипертонии. Настой травы

особенно эффективен при хронических гастритах с повышенной кислотностью, язве двенадцатиперстной кишки, в чем я не раз убеждался на практике. И хотя статую при жизни никто не поставил, но благодарностей было много.

Настой буквицы усиливает циркуляцию крови и эффективен при гипоксии тестикулярной ткани (варикоцеле, гидроцеле), а также после перенесенных операций, связанных с этими болезнями. Находит она применение при гипогонадизме (половых расстройствах, связанных с функцией гипофиза), в том числе при недостаточности тропных гормонов с целью активизации половой активности и при хронической надпочечниковой недостаточности.

В средние века ее называли **черной буквицей** из-за способности быстро чернеть при неправильной сушке. Так что рекомендую: **траву при сборе не мять и сушить ее как можно быстрее.**

«Выпьешь — мочу вызывает и камни выводит наружу. С медом принять и вином, то водяной страждущих сушит. Если траву пожевать или выпить, она унимает Слезы и страшную тьму от очей отгоняет обычно» — так восхваляет ее Одо из Мена (XI век).

Кроме того, трава в виде настоя используется в дерматологии при экземе, кожном зуде, псориазе, нейродермите. Кашица из травы лечит наружно язвы голени и трофические язвы.

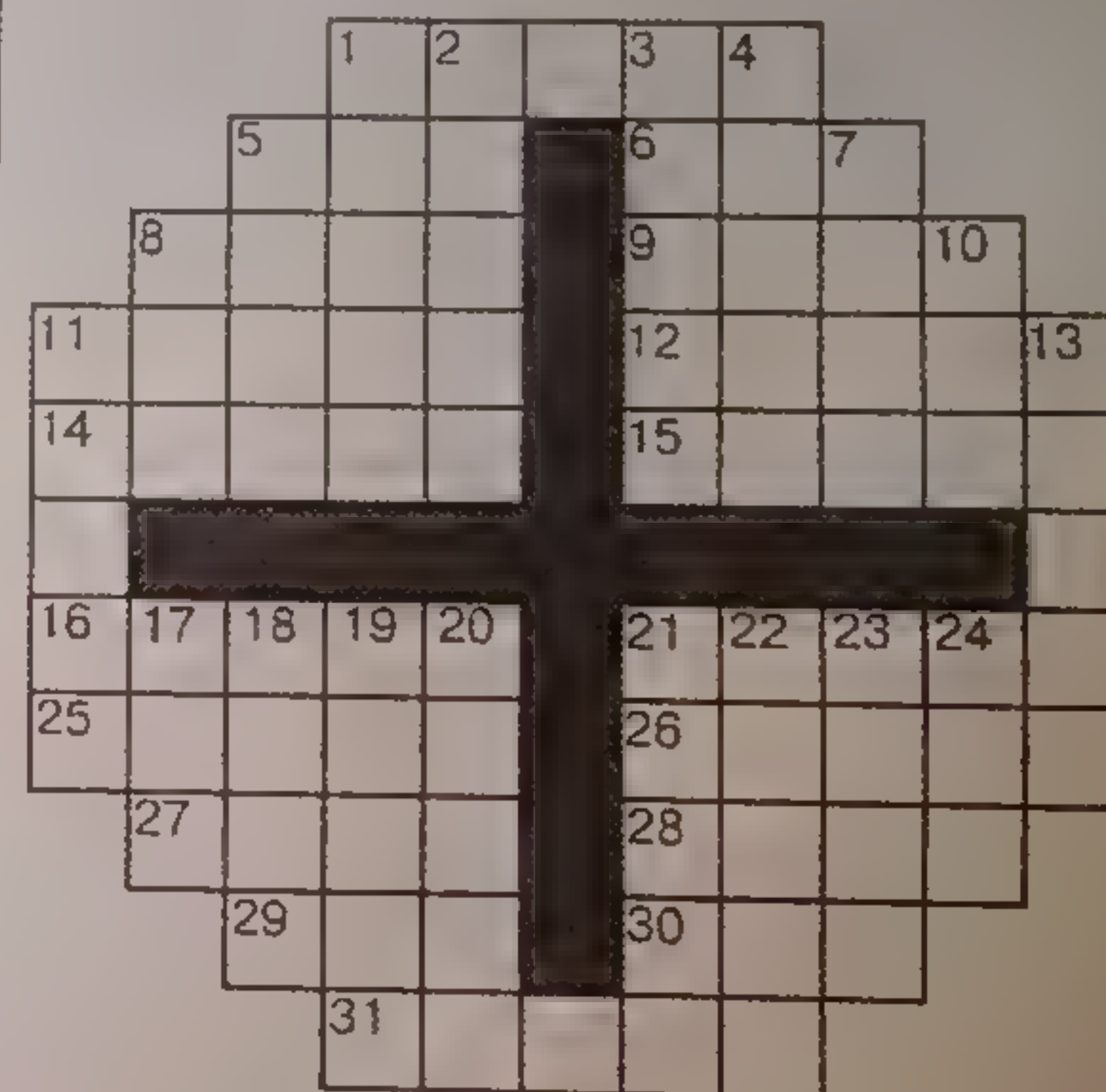
В виде порошка травы от 1 до 3 г три раза в день ее принимают при параличе, подагре, мигрени, вздутии живота и изжоге. А порошок корня в дозе от 1,2 до 1,9 г с медом давали как сильное слабительное и рвотное средство вместо ревеня. Интересен способ приготовления и приема при легочных кровотечениях: **1 столовую ложку сухой травы кипятить 15 минут в 1 стакане воды, добавив 2 столовые ложки виноградного вина. Принимать по 2 столовые ложки 3 раза в день.**

Буквица — не редкость в наших лесах. И чтобы ее достать, вовсе не обязательно продавать пальто или последние штаны, как в случае с заморскими снадобьями. Достаточно внимательно осмотреться на любой лесной поляне — и у вас в руках универсальное, могучее целебное средство от многих недугов.

Мини-кроссворды

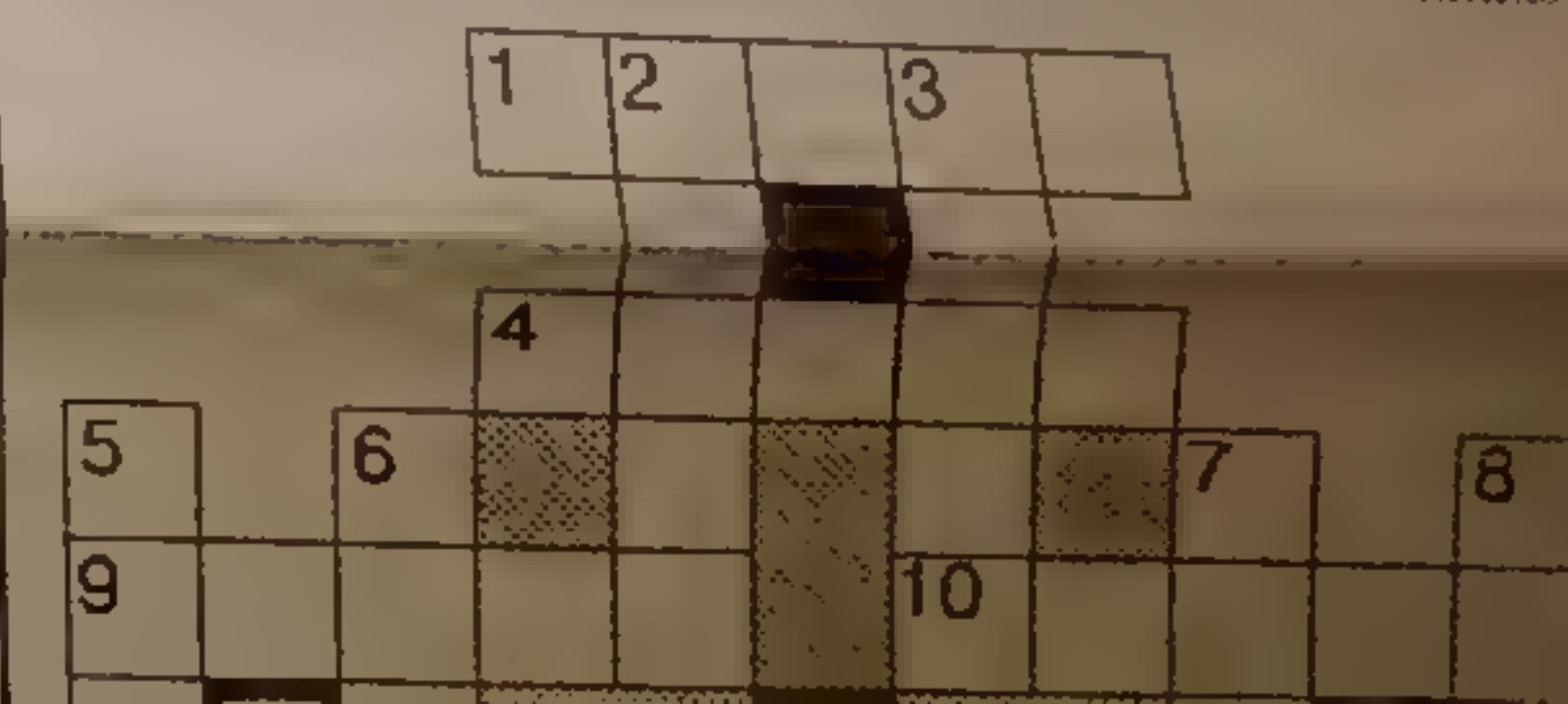
По горизонтали: 1. Вид топлива. 5. Река в Курской обл. 6. Вечер танцев. 8. Море в Зондских островах. 9. Протока. 11. Ореховое дерево. 12. Царь из сказки А. Пушкина. 14. Сорное растение. 15. Вид боевого действия. 16. Спутник алмаза. 21. Австрийский писатель, автор романа «Процесс». 24. Озеро в Красноярском крае. 26. Кусок материи. 27. Морской деликатес. 28. Тайник, сокровищница. 29. Ракита, ветла, верба (общ.). 30. Жидкость, дающая при высыхании прозрачную, блестящую пленку. 31. Почтовый...

По вертикали: 1. Зажиточный крестьянин. 2. Богиня мира у греков. 3. Доносчик. 4. Мера веса драгоценных камней. 5. Буква старорусского алфавита. 7. Город в Беларуси. 8. Черт. 10. Корабельная стряпуха. 11. На-



сос. 13. Дневная молитва у мусульман. 17. Порабощение. 18. Растение семейства крапивных. 19. Травя второго укуса. 20. Торжественное мероприятие. 21. Латвийский музыкальный инструмент. 22. Шелковая ткань. 23. Одежда для торжественного случая. 24. Спортивный ботинок.

Составил
Константин РОДИН



Травник И. Н. Левочкин ведет консультативный прием по адресу: 2-я Садовая, 106 б (выше 3-й горбольницы), в центре «Благовест».

• Я делаю так!

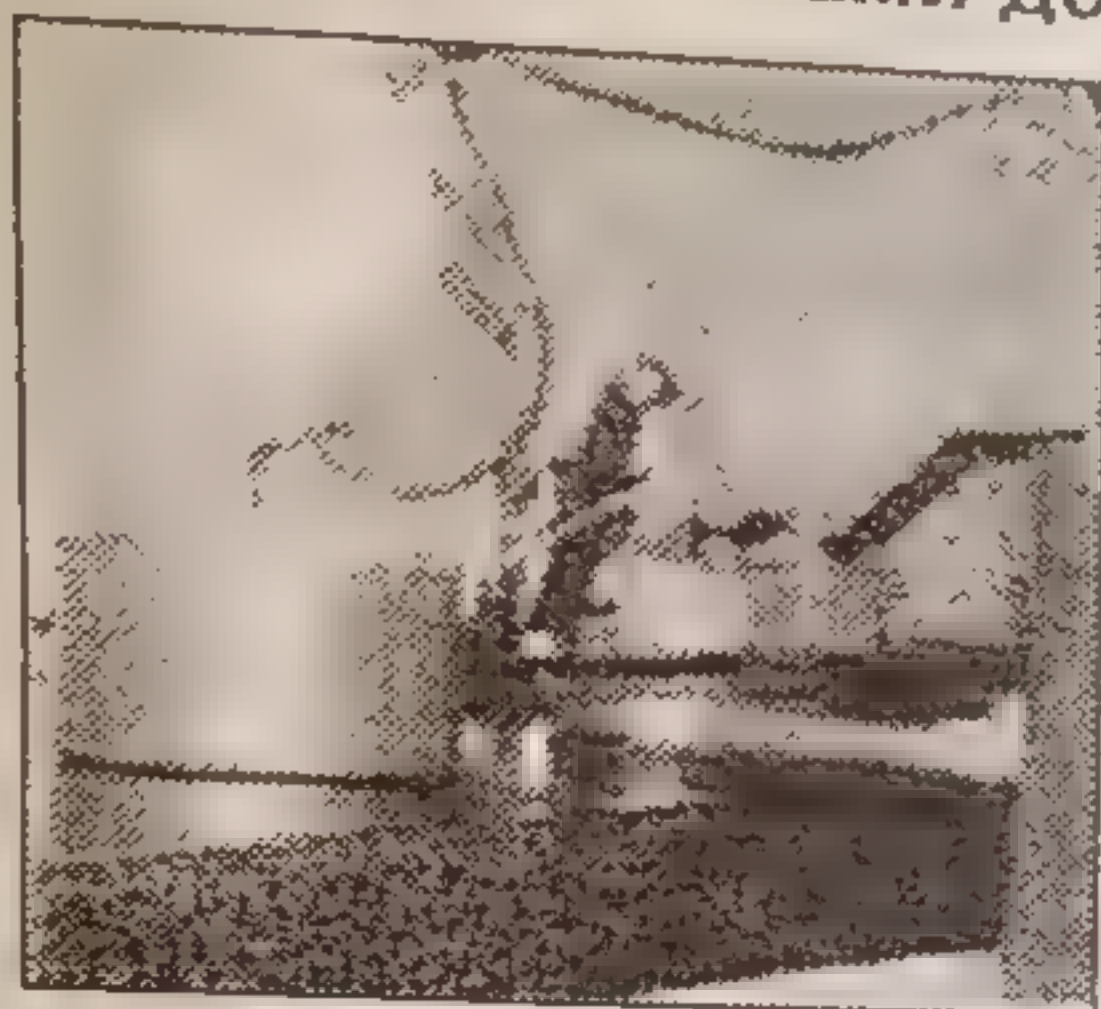
В своих письмах читатели упрекают нас за то, что мы стали мало помогать им практическими советами. На что редакция вполне резонно заметила: спрашивайте — ответим. И сегодня наша дорогая хозяйка тетя

Уход за
кожаными
изделиями

Травник И. Н. Левочкин ведет консультативный прием по адресу: 2-я Садовая, 106 б (выше 3-й горбольницы), в центре «Благовест».

● Я делаю так!

В своих письмах читатели упрекают нас за то, что мы стали мало помогать им практическими советами. На что редакция вполне резонно заметила: спрашивайте — ответим. И сегодня наша дорогая хозяйка тетя Тома делится с вами домашними хитростями.



✓ **Медные** — залить горячей мыльной водой. Сильно загрязненные места почистить разрезанной луковицей и солью или протереть листьями щавеля. Медная зелень легко снимается кашицей из соли и уксуса. После чистки кастрюли ополосните водой и не

Кастрюли заблестят, как новенькие

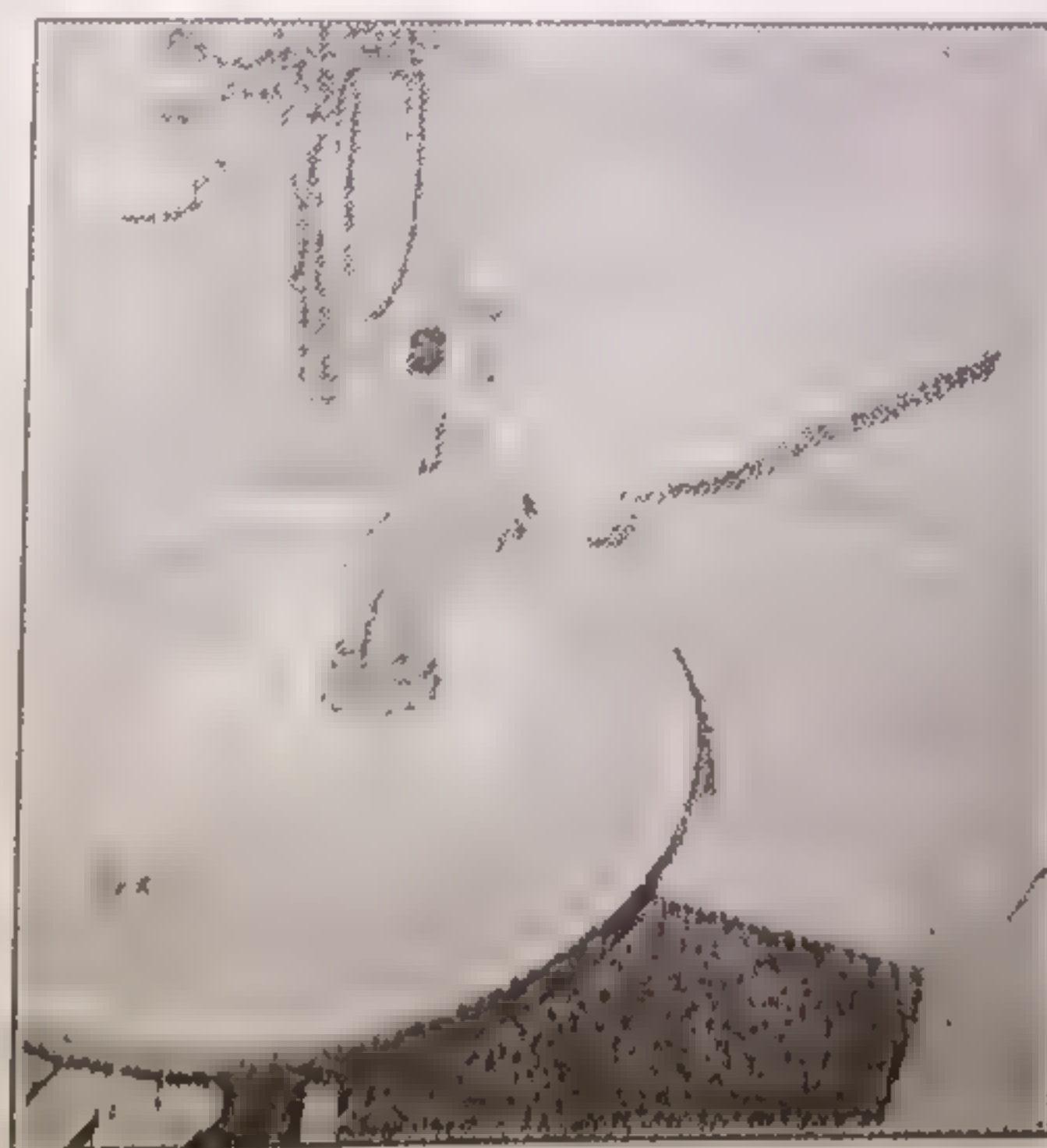
вытирайте, а оставьте высыхать на воздухе. Отполируйте мягкой тряпочкой.

✓ **Алюминиевые** — чистят раствором из 30 граммов буры и 2—3 капель нашатырного спирта на стакан воды.

✓ **Из нержавейки** — мыть в теплой воде с добавлением нескольких капель нашатырного спирта. Загрязненные места потрите посыпанной сахаром луковицей или мелкой наждачной бумагой.

✓ **Оцинкованные** — промойте в теплой мыльной воде или светлом пиве, предварительно зачистив кофейной гущей или кашицей из зелени лука-порея. Оцинкованная посуда не требует полировки.

✓ **Серебряные** — если на посуде появились пятна, опустите ее в горячую воду с нашатырным спиртом (5:1). Когда раствор остынет, выньте изделия и вытрите насухо.



Убираем и моем

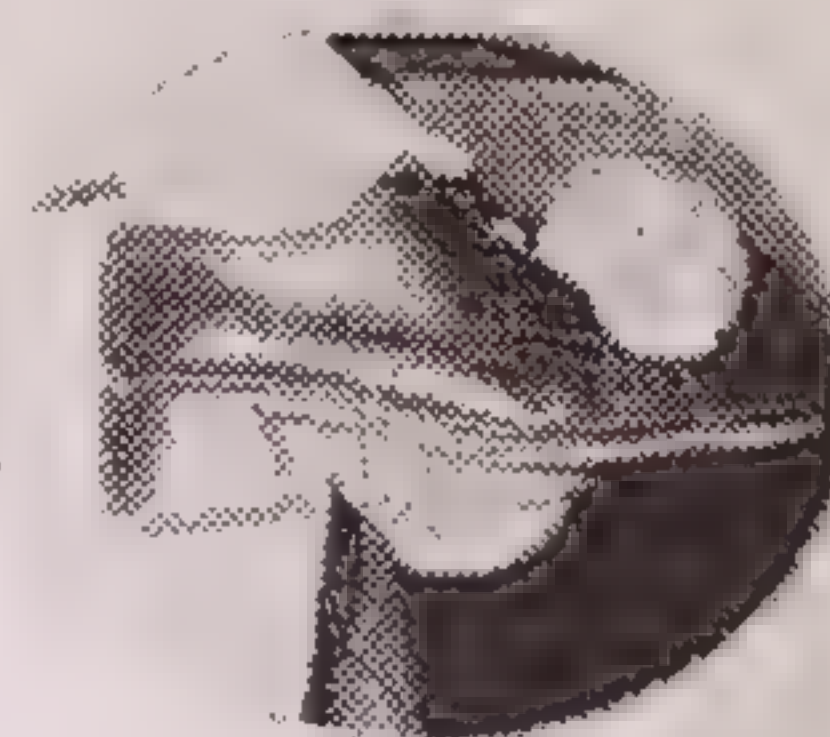
● Подогретым уксусом можно очистить поверхность ванны или раковины от известкового налета.

● Пятна от силиконового клея можно вывести уксусом, сначала протерев ткань смоченной в нем тряпочкой, а затем отчистив щеткой.

● Аквариумы хорошо очищаются водой с небольшим добавлением пищевой соды. Надежный способ отремонтировать текущий аквариум — залить чистые и сухие швы изнутри расплавленным парафином или воском.

Уход за кожаными изделиями

▲ Сумочка из темной кожи приобретет красивый блеск, если протереть ее ватным тампоном, смоченным в лимонном соке.



▲ Также придает блеск изделиям из кожи и кофейная гуща: 1—2 ложки гущи заверните во фланелевую тряпочку и энергично протрите сумочку, туфли или перчатки.

▲ Обновить старую сумочку можно, если протереть ее поверхность тампоном, смоченным водой с добавлением нескольких капель нашатыря, а затем — тряпочкой, смоченной касторовым маслом.

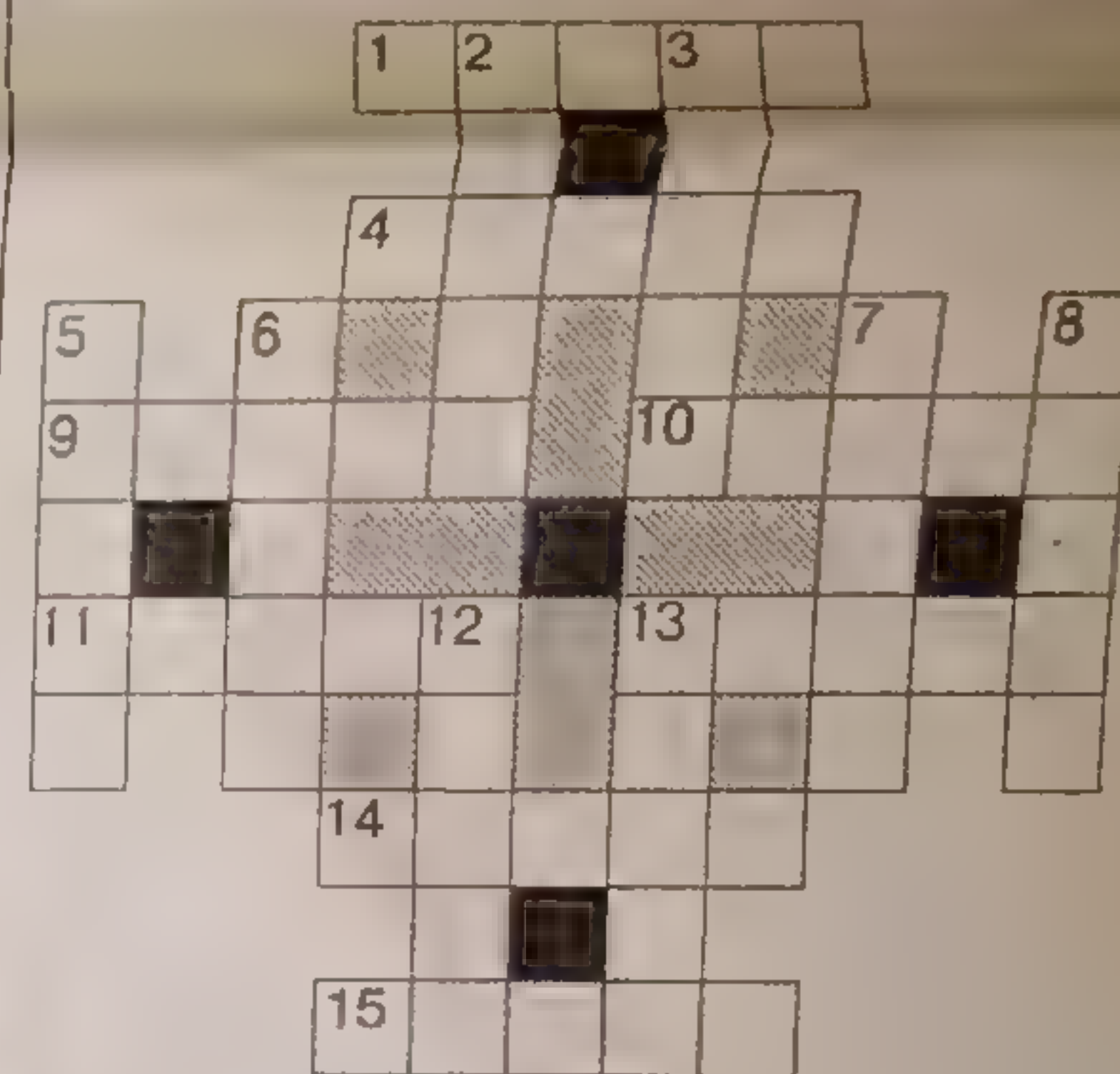
▲ Кожаную обувь после мытья нужно протереть долькой лимона, смазать кремом и только потом отполировать.

▲ Кожаные перчатки следует протереть мягкой тканью, смоченной в теплой воде, промокнуть насухо, надеть на руки и тщательно смазать касторовым маслом.

ПИШИТЕ НАМ!
ВАШ ВОПРОС —
НАШ ОТВЕТ.

жестяное мероприятие. 21. Латышский музыкальный инструмент. 22. Шелковая ткань. 23. Одежда для торжественного случая. 24. Спортивный ботинок.

Составил
Константин РОДИН



По горизонтали: 1. Опера С. Рахманинова. 4. Продукт полиграфической промышленности. 9. Листопадное дерево. 10. Вид дохода с капитала, земли. 11. Химический элемент, металл. 13. Крупное строительное объединение. 14. Остров в Тирренском море. 15. Опера Д. Пуччини.

По вертикали: 2. Канат для страховки гимнаста. 3. Церковное вино. 5. Поселение, муниципальное образование. 6. Цитрус. 7. Воспитанник военного училища. 8. Прохладительный напиток. 12. Штат в США. 13. Река на Кавказе.

Составил
Сергей ПЕРЕПЕЧЕНОВ

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД. ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 42

По горизонтали: 2. Берлиоз. 8. Платина. 9. Драпедо. 10. Метрика. 11. Агдам. 13. Анчар. 14. Кафка. 16. Повидло. 18. Рафинад. 20. Героним. 23. Диагноз. 25. Басма. 26. Лейка. 28. Аскет. 30. Дивизия. 32. Экзамен. 33. Бывалов. 34. Фортуна.

По вертикали: 1. Гитара. 2. Бином. 3. Логарифм. 4. Журна. 5. Чаплин. 6. Аллегор. 7. Окинава. 12. Медицина. 13. Анфилада. 14. Колумб. 15. Аренда. 17. Веер. 19. Неон. 21. Ежевика. 22. Аспирант. 24. Оверлок. 27. Курага. 29. Салака. 30. Драйф. 31. Ярыга.

Человек сам кузнец своего счастья

Уроки жизни

Прежде чем начать формировать события своей жизни в соответствии с семейными принципами, изложенными в предыдущих номерах, вам необходимо ознакомиться еще с несколькими нюансами.

Вы уже запомнили, что взаимодействие человека и его эгрегора происходит на уровне интуитивных озарений, подсказок, а иногда и прямых ответов в виде картинок или устной речи. Но в большинстве случаев такому взаимодействию мешает привычка нашего мозга непрерывно размышлять. Попробуйте несколько минут понаблюдать, что творится у вас в голове! Откуда-то непрерывно выползают проблемы, постоянно ведутся самые разнообразные диалоги, споры, обсуждения. В нашей голове нет ни минуты покоя! При таком положении дел установить контакт с эгрегором практически невозможно.

Остановим наши мысли

Существует множество способов и техник по остановке бега мыслей. Наиболее доступные из них — метод вытеснения мыслей и метод концентрации внимания на объекте.

Суть метода вытеснения состоит в том, что человек избавляется от случайных мыслей многократным повторением одной и той же фразы или определенного звуко сочетания. В восточных духовных школах подобные звуко сочетания типа «о-о-у-м-м» или «оум-мане-падве-хуум» называются **мантрами**. Если очень долго, в течение нескольких часов, повторять одну и ту же мантру, то можно перейти в измененное состояние сознания, в котором у человека начинают проявляться его необычные способности и устанавливается прочный контакт с эгрегором.

Метод концентрации требует сосредоточить внимание и непрерывно наблюдать какой-то предмет или процесс. Это может быть точка на стене, рисунок и т. д. Специальные картинки для концентрации и медитации называются **янтрами**. Сосредоточившись на чем-либо, вы успокоите свои мысли и перейдете в состояние измененного сознания.

Чтобы идти по методике Формирования Событий дальше, необходимо освободиться от внутренних сомнений, неуверенности, страхов.

ЖЕНЩИНЫ

Если вам до 35 лет, рост от 170; без особых материальных проблем, есть чувство юмора и желание построить семью, с вами познакомятся подруги: **Львица 25/164/50** и **Дева 25/160/58**, обе очень притяной внешности, с нежной нежностью. 412520, Петровск, главпочтамт, д/в п/п XIII-ПУ № 703408.

Приятная 40-летняя дама (рост 160), хорошая хозяйка, в/о, жильем обеспечена, познакомится с интеллигентным мужчиной 40—45 лет, с в/о, без вредных привычек, способным на серьезные и искренние отношения. Отвечу на подробное и серьезное письмо с о/а или тел. 410009, Саратов, д/в п/п № 620645.

12 ноября. Очень симпатичная пятница. Провести день без ощутимых успехов и достижений будет просто неприлично. Расщедрившиеся Небеса дают совершенно неожиданную помощь и поддержку всем настойчивым и дерзающим. «Все к лучшему в этом лучшем из миров», — провозглашают планеты и способствуют таким поворотам судьбы, что даже рьяным консерваторам грех жаловаться. Вот чего не следует делать, так это сомневаться в своих силах, возможностях и в благосклонности Фортуны. Да и подвергать критике правильность нового курса (в смысле — русла, копей, дао) не стоит.

13 ноября. Ах числа, числа!.. Априори несчастливая чертова дюжина

Вы можете принести или прислать по почте текст объявления о знакомстве и разместить его **БЕСПЛАТНО** в нашей газете. Обращайтесь по адресу: 410601, Саратов, а/я 3133, «Реклама недели», «Надежда». И мы надеемся, что у вас все будет хорошо!

Надежда

Мне 39/160/58, работаю, дом, дочь, в разводе, не пью, не курю. Познакомлюсь с мужчиной 39—43 лет, работающим, без вредных привычек, с жилплощадью, спокойным, можно с одним ребенком. Лиц из мест лишения свободы и неуравновешенных прошу не писать. Отвечу всем при наличии кова, с о/а или номером тел. 410076, Саратов, д/в п/п № 566888.

Где же ты, свободный, серьезный, добрый и сильный офицер российской армии? Я ищу тебя. О себе: 22/168/60, в/о, люблю общество неглупых, веселых людей. 410010, Саратов, д/в п/п № 636606.

Неужели перевелась настоящая мужчины 50—60 лет? Надеюсь, что откликнется порядочный, добрый и заботливый. Вдова, 53/162, симпатичная, хорошая хозяйка,

сыну 13 лет, 412400, Аткарск, главпочтамт, д/в п/п VI-ПУ № 735056.

Вдова 60 лет, среднего роста, не полная, без комплексов, познакомится с непьющим мужчиной до 65 лет, имеющим жилье и серьезные намерения. 410064, Саратов, д/в п/п № 700953.

Хочется встретить душевного, интересного в общении, без вредных привычек друга, желательного с в/о и жилплощадью. О себе: симпатичная вдова 68 лет, трудолюбивая. Имею хорошую дачку. 410020, Саратов, д/в п/п № 554208, З. В. С.

МУЖЧИНЫ

Два прикольных солдата (войска РХБЗ, Шиханы-2) скучают без женского тепла и участия. Девчонки, отзовитесь! Радые будем попереписываться, можно и встретиться. 412680, Вольск-18, в/ч 61469, п/к 1381, Семенищеву Д.

пополнение холодильника или гардероба — планеты и такие действия поощряют.

15 ноября. Весьма далекий от гармонии понеделник. Для желающих ее, гармонию, сохранить или обрести оптимальный вариант — взять выходной. Впрочем, можно постараться и прочувствовать лепоту и благодать жизни в жестких условиях службы-работы. Надо только не забывать об отдыхе и, идя на

ПЛАНЕТЫ ПОДСКАЗЫВАЮТ

Симпатичный, хозяйственный слесарь с умелыми руками, 33/177/80, по гороскопу Дева, спортсмен-разрядник, без проблем и вредных привычек, для семейной жизни хотел бы найти простую, добрую девушку из детдома, которая согласилась бы жить в частном доме и ладить со свекровью. 410600, Саратов, главпочтамт, д/в п/п IV-ПУ № 604308.

Познакомлюсь с невысокой, в меру полной женщиной. Мне 37, рост 165, работаю, не пью, материально и жильем обеспечен. Внешность обычная, 410066, Саратов, д/в п/п II — ПУ № 574069.

Симпатичный, самостоятельный мужчина 31/175/74, честный, верный, без вредных привычек и проблем, хотел бы создать семью с симпатичной,стройной, верной и доброй русской девушкой 23—32 лет, без вредных привычек и особых проблем. 410044, Саратов, Шехурдина, 50, кв. 4, Сергей.

С симпатичной бездетной дамой 59-63 лет, ростом не выше 160, неполной познакомится одинокий мужчина, обеспеченный материально и жильем — в дальнейшем

возможно совместное проживание. Позвоните в Энгельс: (211) 6-38-71. Не пью, не курю.

Разведенный мужчина 40/172/65, рабочей профессии, с нормальным характером, непьющий, живу с родителями, для совместной жизни познакомлюсь с доброй, порядочной женщиной 27—40 лет, без вредных привычек. Возможен переезд. 412780, Хвалынский, д/в п/п XIII-ПУ № 731421.

Приятный 16-летний блондин познакомится с симпатичной девчонкой 16—18 лет для серьезных отношений. Саратовская обл., Вольск-21, ВВК, 1 отряд, Тарасову Дмитрию.

Два молодых человека с доброй душой и открытым сердцем, без вредных привычек: 22/180 и 23/170 — познакомьтесь с приятными девушками 18—25 лет, желательна фото (вернем). 413700, Пугачев, УШ 382/17,3 отряд, Полковникову Александру и Селиванову Анатолию.

КЛУБ ЗНАКОМСТВ ПО ПЕРПИСКЕ
412170, Гайдарово
д/в п/п 726698
КОНВ. С О/А

бизнеса, но и для сфер тонких: покорения сердец и побед над собой через обуздание дурных привычек или начало оздоровительных циклов (закаливание, шейпинг, уроки тенниса).

17 ноября. Яркая, многообещающая среда. По идее должны решиться финансовые задачи. Кроме расчетов, авансов, кредитов у среды в потенции: романтический авантюризм, сентиментальные настроения, склонность к драматизации — и все это с легким мистическим оттенком. После 15 часов начинается триумфальный 17-й лунный день, когда «кто весел, тот смеется, кто хочет, тот добьется, кто ищет, тот всегда найдет».

18 ноября. Неблагоприятный по геофизическим факторам четверг.

Метод концентрации требует сосредоточить внимание и непрерывно наблюдать какой-то предмет или процесс. Это может быть точка на стене, рисунок и т. д. Специальные картинки для концентрации и медитации называются **янтрами**. Сосредоточившись на чем-либо, вы успокоите свои мысли и перейдете в состояние измененного сознания.

Чтобы идти по методике Формирования Событий дальше, необходимо освободиться от внутренних сомнений, беспокойства, неуверенности, страхов — этих неминуемых спутников современной рационалистической цивилизации, которые пожирают львиную долю нашей внутренней энергии и отравляют нам жизнь.

Что же нам реально нужно в этой жизни!

Следующим шагом по формированию событий собственной жизни является осознание своих главных жизненных целей. Проблема выбора Главной цели стоит достаточно остро перед большинством людей — за исключением тех, кто фанатично предан одному делу, или тех, кто вообще ни о чем не думает. Соблазнов в нашей жизни много, и хочется прожить ее так, чтобы ничего не прошло мимо. В результате жизнь многих из нас напоминает бег одновременно во все стороны: хочется и заниматься интересным делом, и ходить на яхте под парусом, и заработать на загородный дом, и поехать в круиз. В итоге для реализации каждой из многочисленных целей остается совсем немного времени и сил, а результаты получаются более чем скромные. Поэтому необходимо тщательно проанализировать все свои желания и выбрать из них два-три наиболее значимых, на которых и сосредоточить усилия.

Скорость реализации задуманных событий зависит от уровня вашей внутренней энергетики, которой очень большой урон наносят внутренние сомнения и переживания типа: «Все ли я правильно сделал? А не сказал ли чего лишнего?» и т. д. Внутренние сомнения — пустая трата сил и здоровья. Шансы добиться успеха у человека, непрерывно сомневающегося и, главное, пытающегося путем постоянных рассуждений прийти к обоснованным решениям, очень невелики.

Человек по своему желанию может выходить на контакт с эгрегором, в том числе и очень высоким. Если соединяются энергетика и одна цель, то она может реализоваться буквально на следующий день.

Подробнее — в следующий раз.
Материал подготовила
Елена ТОМИНА

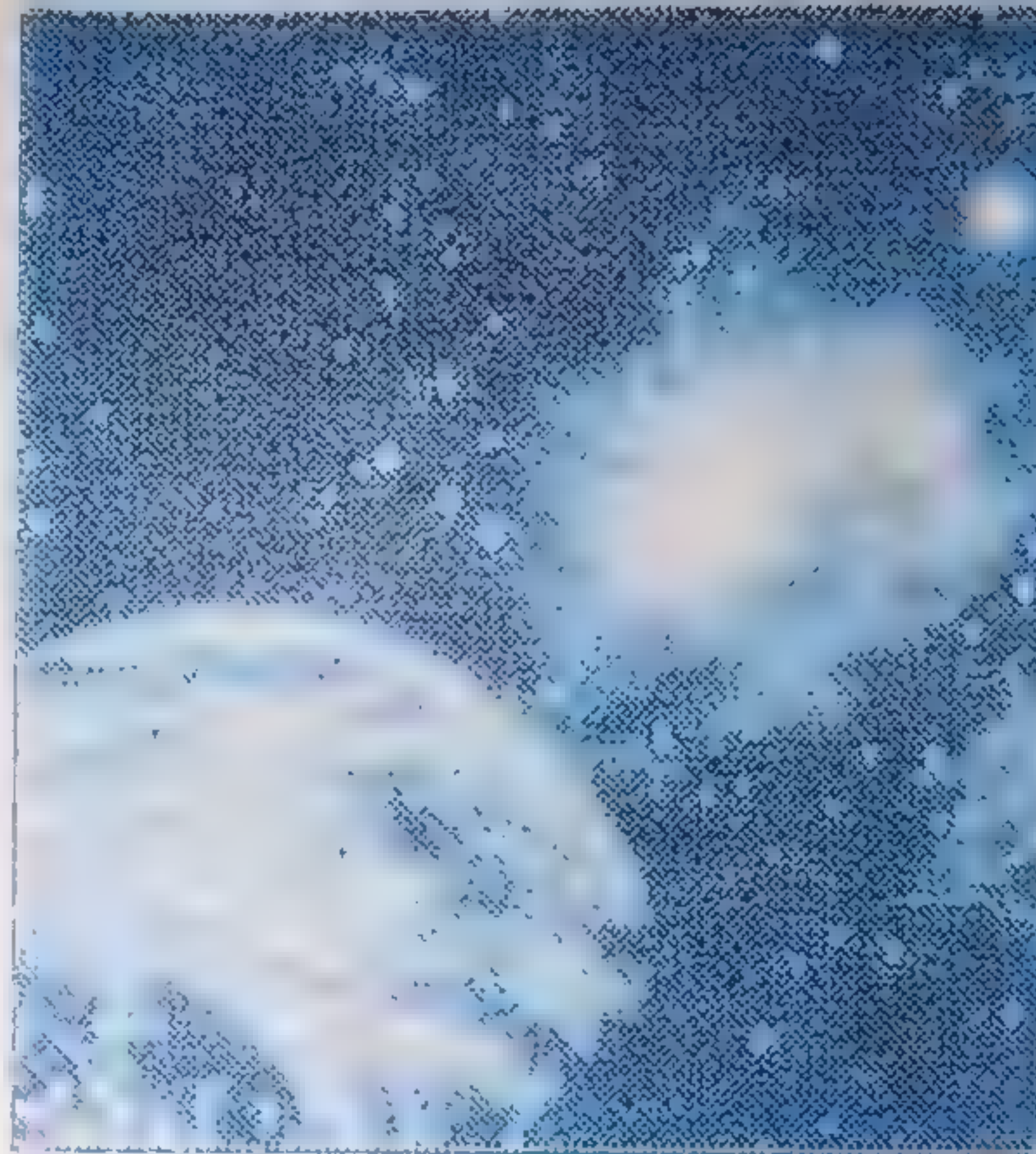
Ющим. «Все к лучшему в этом лучшем из миров», — провозглашают планеты и способствуют таким поворотам судьбы, что даже рьяным консерваторам грех жаловаться. Вот чего не следует делать, так это сомневаться в своих силах, возможностях и в благосклонности Фортуны. Да и подвергать критике правильность нового курса (в смысле — руспа, колеи, дао) не стоит.

13 ноября. Ах числа, числа!.. Априори несчастливая чертова дюжина этой субботы вовсе не таит в себе коварных кирпичей на голову и подножек на ровном месте. Конфликт, напряженность скорее всего заключаются в нас самих: в чрезмерной агрессивности, в протесте против устаревших норм и традиций, в желании шагать не в ногу с массами, не в общепринятом темпе и вообще не в ту сторону. И что любопытно, такой нонконформизм, проявленный во вспыльчивости, в нетерпимости, вполне конструктивен. Ибо на волне «а гори все синим пламенем» определяется истинный круг общения, интересов, а «левые», дорогостоящие друзья и проекты отменяются за ненужностью. Так что прислушиваемся к внутреннему голосу, позволяем себе действовать импульсивно, соблюдаем при этом приличия, но не цепляемся за жалостливое «а вдруг когда-нибудь пригодится». Естественно, с подобными установками архисерьезных тем и вопросов лучше не касаться. Сосредоточимся на личном, на близлежащем, на близлежащих...

14 ноября. Неблагоприятное по геофизическим факторам воскресенье. Львиная доля нашего внимания — на страже здоровья и нервной системы особенно. Оставшуюся волю со способностями к концентрации можно кинуть на что-либо новаторское, реформистское и продолжить начатую давеча борьбу с изжившими себя формальностями, потерявшими рациональность ритуалами. А можно бросить энергию на укрепление материального плана, на

формально, сохранить или обрести оптимальный вариант — взять выходной. Впрочем, можно постараться и прочувствовать лепоту и благодать жизни в жестких условиях службы-работы. Надо только не забывать об отдыхе и, идя на

ПАМЯТЫ ПОДСКАЗЫВАЮТ



трудовые подвиги, не слишком полагаться на отзывчивость и искренность коллег.

16 ноября. Хороший, добрый вторник. Любые усилия по небесному раскладу просто обязаны если и не увенчаться сиюминутным успехом, то создать надежную базу для дальнейших свершений. Причем имеются в виду конкретные, осязаемые результаты. Поэтому переговоры, сделки, соглашения при отстаивании своих интересов будут более чем кстати. И возвращение к некогда отложенным программам-проектам — дело незряшное. Кстати, настойчивость и активная позиция рекомендуются не только для

17 ноября. Яркая, многообещающая среда. По идее должны решиться финансовые задачи. Кроме расчетов, авансов, кредитов у среды в потенции: романтический авантюризм, сентиментальные настроения, склонность к драматизации — и все это с легким мистическим оттенком. После 15 часов начинается триумфальный 11-й лунный день, когда «кто весел, тот смеется, кто хочет, тот добьется, кто ищет, тот всегда найдет».

18 ноября. Неблагоприятный по геофизическим факторам четверг. Заботимся о самочувствии и дай Бог нам прочувствовать не сбой в организме, а силу своего влияния на людей, силу мысли и силу желаний, готовых к исполнению. Без страха и трепета оперируем с дензнаками, превращая их в товар и полезную крупную собственность. Не мудрствуем, исходим из соображений банальной выгоды. А вечером осторожничаем с электроприборами, механизмами и стихиями: будь то огонь плиты, вода из крана или вреденький ветерсквозняк.

ПОЛОЖЕНИЕ МУЖАЮЩЕЙ ЛУНЫ В ЗНАКАХ ЗОДИАКА

В Козероге — с 1 часа 12 ноября.

В Водолее — с 13 часов 45 минут 14 ноября.

В Рыбах — с 0 часов 20 минут 17 ноября.

В Овне — с 6 часов 57 минут 19 ноября.

Снова Восток. На сей раз в императивной форме: «Преобразуй расклад в стройную ситуацию; да будешь весь ты свет. Вот цель твоя.

Преобразуй усилие в покое державное излияние духовной силы; да будешь весь ты сознательная сила. Вот цель твоя.

Преобразуй наслаждение в покойный безобъектный экстаз; да будешь весь ты блаженство. Вот цель твоя».

Елена ЗАХАРОВА

Главный редактор
Виктория
КОНТАРЧУК

Группа выпуска:
Елена
ЗАХАРОВА
Анна
ШИБАНОВА

Адрес: 410601,
Саратов, а/я 3133, «РН»
Телефоны:
26-23-50, 26-17-95.

— публикация
на правах рекламы

«РН» зарегистрирована в Саратовском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации о средствах массовой информации Рег. номер СР — 0025

Газета отпечатана в типографии издательства «Слово» офсетным способом Тираж 20141 экз. Заказ № 928. Подписной индекс 53773

СОУЧРЕДИТЕЛИ:
ОАО «Поволжский
выставочный центр»
Издательство «Слово»

11 ноября 1999 года

РН

В МИРЕ И В СТРАНЕ

МИР — ХИЖИНАМ, ВОЙНА — ТОВАРАМ

Мощная волна массовых протестов против войны в Ираке сопровождается призывами к повсеместному бойкоту американских товаров. В «черные списки» европейцев уже попали товары компаний «Ай-би-эм», «Кока-Кола», «Джонсон и Джонсон», «Дисней Майкрософт» и многих других.

После некоторой растерянности американцы готовы перейти в контратаку, составляя свои «черные списки» товаров европейских компаний, подлежащих ответному бойкоту.

СЫН АРАБСКОГО ПОЛКА

Стасик Соколов, самарский школьник десяти лет от роду, снарядив рюкзаком четырем буханками хлеба и парой банок консервов, отправился воевать с американцами. С товарного поезда добровольца сняли только в Оренбургской области. Стас осторожно выпытал у родителей, далеко ли находится Ирак и как туда можно добраться. Отец, не заподозривший в вопросах тайной цели, даже купил ему географическую карту Ближнего Востока и флаг США. Карту беглец взял с собой в поход, а символ американской государственности подверг некоторой корректировке, нарисовав поверх белых звездочек маленькие свастики. Так несостоявшийся сын арабского полка дал понять агрессору, что слабых обижать нехорошо.

ОТКУДА У ХЛОПЦЕВ КУВЕЙТСКАЯ ГРУСТЬ

Украинский 19-й отдельный батальон радиационной, химической и бактериологической защиты, которому Верховная рада разрешила отправиться на иракскую войну, вылетит не в полном составе. Четверо контрактников, среди которых сержанты и рядовые, отказались отправиться на Ближний Восток. Украинские хлопцы идут на иракскую войну не за страх и за совесть, а ради денег. Если до сих пор они получали зарплату от 70 до 1290 долларов, то на войне смогут заработать от 600 до 2000.

Город наш любимый! Где еще найдешь такие дивные улочки со старинными особнячками, симпатичные переулки и тихие дворики. Замечателен ты, город Саратов, вот только нет на тебя руки хозяйской, вот и ветшают из-за недостатка любви и внимания властей старые дома, на улицах громоздятся кучи мусора. Ох, прибраться бы да подлатать твои раны, милый городок...

ПРОВЕРКА НА СТОЙКОСТЬ

По неким, явно заниженным данным, 6,8% всего жилого саратовского фонда — ветхие и аварийные строения. И это при том, что средний показатель изношенности домов по стране не превышает 1,8%! Докатившись до жизни такой, законопослушные наконец-то решили действовать. В июле прошлого года городская дума вынесла решение «О муниципальной целевой Программе «Обеспечение жильем граждан города Саратова, проживающих в ветхих, аварийных и построенных по проекту инженера Лагутенко жилых домах». Программа рассчитана на 2002—2010 год и предполагает коренной перелом в строительной политике города. В соответствии с сим документом уже к началу 2005 года в городе должен быть ликвидирован весь аварийный жилой фонд (упоминается очень приблизительная цифра 280 тыс. кв. метров). Иными словами, времени для эпохальных свершений остается все меньше, 2005 год не за горами, а мы до сих пор не можем разобраться — какие, собственно, дома следует считать аварийными?

Кстати, программа по переселению граждан из ветхого и аварийного жилищного фонда была давешним ноябрем при-

нята и областной думой. А в 2003 году из федерального фонда на ее реализацию область получила 114 млн рублей, но городу на строительные нужды достались сущие крохи. И вот начались проблемы. Проблема №1 — учет аварийного жилья. Как выяснилось на недавнем заседании облдумы, существующие списки саратовских аварийных домов далеко не полные. Это подтвердила проведенная думским комитетом по вопросам индустриальной, строительной и коммунальной политики «горячая линия»: в течение двух часов было принято несколько десятков звонков от жителей аварийных строений — оказалось, дома многих по непонятным причинам в упомянутых списках не значатся. А говорить о сносе «аварийки», не определившись толком что, собственно, сносить, как-то некорректно. Однако, по словам заместителя мэра по строительству Н.Ольхова, для признания дома аварийным нужен по всем правилам составленный акт, а для этого, в свою очередь, необходимо полное освидетельствование здания. Процедура дорогостоящая, и только Саратову она обойдется в 84 млн рублей, что составляет 3/4 выделенных Москвой на всю об-

ласть средств. Тем не менее министерству строительства и ЖКХ области совместно с соответствующими органами муниципальных образований поручено до 1 июля сего года переписать все имеющиеся в области «аварийки»... Пока же действовать подчас приходится вслепую. Так, недавно на капитальный ремонт одного саратовского дома была выделена очень приличная сумма, а когда ремонтные работы вот-вот должны были начаться, совершенно случайно выяснилось, что здание это давно признано аварийным и потому подлежит только сносу...

На этом проблемы не кончаются. У строительных организаций, задействованных в программе, — своя головная боль: тяжело проходят процедуры согласования строительных площадок, а стоимость подвода коммуникаций зачастую соизмерима со стоимостью самого строительства...

В общем, давненько в нашей губернии ничего не подновляли, не строили, вот теперь думаем-гадаем — с какого конца за дело браться. И так увлеклись разгадыванием головоломки со сносом и строительством, что едва не позабыли о вполне пригодных к проживанию, но требующих обычного капремонта домах. По мнению некоторых специалистов, если в ближайшее время не будут приняты соответствующие экстренные меры, то уже через 3-4 года почти весь имеющийся жилой фонд придет в негодность.

Говорят, сейчас в областной думе разрабатывается закон о капитальном ремонте... И чтобы мы делали без программ, решений и перманентно принимаемых законов!

Ольга ПУШИНА

ЧТО РЕФОРМА НАМ ГОТОВИТ?

Опять о предстоящей реформе ЖКХ. Центр непоколебим в своем намерении преобразовать все, что осталось от российского жилищно-коммунального хозяйства. Жаль лишь, что предлагаемые новшества в основном касаются вопросов оплаты населением «предоставляемых» услуг и корректировки системы льгот и дотаций (опять же не в пользу этого самого населения).

На прошлом заседании государственной Думы уже во втором чтении обсуждались поправки к Закону РФ «Об основах федеральной жилищной политики».

По мнению некоторых депутатов, для нас все сведется к

скорее всего будет утверждать местными органами власти. Не забыть еще и о введении режима обязательного страхования гражданами их домов. И это при возрождении нормы о выселении неплательщиков! В соответствии с ней наниматель

тавлением жилого помещения, отвечающего санитарным и техническим требованиям по нормам общежития. Кто-то из депутатов прокомментировал сие мудрое решение: мол, коли вступит в силу подобный закон — правительству наряду с про-



ГАЗОВЫЙ БАЛЛОН — НЕ ИГРУШКА

25 марта в доме № 6 на Сокурском тракте ориентировочно в 15.20 грянул взрыв, начался пожар.

По предварительным данным, на 3-м этаже в квартире № 24 рванул 50-литровый газовый баллон. У него неожиданно сорвало редуктор, в результате газ стал скапливаться в помещении и... полдома как не бывало. От взрыва погибли 44-летняя хозяйка квартиры, ее 18-летняя дочь, а сестра и сожитель матери с ожогами четвертой степени оказались в реанимации 7-й горбольницы. Если специалисты сочтут возможным восстановить дом, то это будет сделано в ближайшее время, иначе возникнет серьезная проблема расселения жильцов. Пока 11 человек живут в пансионате «Кристалл», остальные нашли временный приют у родственников. Строительный мусор, оставшийся после взрыва, вывезли на 25 грузовиках.

Уголовное дело возбуждено. Если у вас дома есть газовые баллоны, перечитайте, пожалуйста, эту заметку еще раз.

ЗОВЕМ ГОСТЕЙ ИЗ ВОЛОСТЕЙ

На днях в столице прошла X международная туристическая выставка, где наш регион был представлен отдельным стендом. С ним познакомились 70 турагентств, а также жители и гости Москвы. Прогнозируется, что за счет участия в этой престижной выставке в нашу область «нахлынут» не менее 3000 туристов из других регионов. А деловые контакты с 800 туркомпаниями мира пойдут на пользу обоюдно.

А У ВАС В КВАРТИРЕ СВЕТ. НЕТ?

26 марта без света в оконце сидели не только наше родное издательство «Слово», облдума с мэрией и прочие административными зданиями. Кое-где погасли светофоры и не вышла даже одна из областных ежедневных газет. На этот раз разочаровались друг в друге ОАО «Саратовэнерго», ЗАО СПГЭС и горадминистрация (горбюджет). По версии первых, за три месяца нынешнего года третья сторона недоплатила СПГЭС порядка 170 млн рублей, невзирая на веские предупреждения. «Зачем нам такой перепродавец, если денег взять своих не может?» — горючит «Сарэнерго». А город пол-

Международный день театра Саратов встретил в компании председателя Союза театральных деятелей России **Александра Калягина**. Дмитрий Аяцков вручил известному актеру почетный знак «За милосердие и благотворительность». Александр Александрович презентовал нашему губернатору свою книгу и юбилейную медаль, выпущенную к 125-летию Союза театральных деятелей России. Цель визита самой знаменитой советской «тети» — возвращение к теме создания у нас Дома актера. По словам Д. Ф., здание под будущий дворец уже присмотрено, правда, оно эксплуатируется людьми, не имеющими к официальному имуществу никакого отношения.

ГОВОРИМ ПО-РУССКИ ЗА БОРТОМ БАКАЛЕЯ

Когда случайно попадаешь в какую-то чужую для себя область, чувствуешь, что почва буквально уходит из-под ног. Особенно, если эта почва, извините за каламбур, вода. То есть если речь идет о делах флотских: речных или морских.

Поэтому, да простят меня моряки, я рискую сейчас наговорить много такого, что, с их точки зрения, будет вопиющей безграмотностью. Но делать нечего: мы-то с вами пользуемся словарями «общечеловеческими», а не профессиональными. Мы, непрофессионалы во флотских делах, не станем говорить «шторма», «ветра», «компас». Мы будем говорить так, как нам и полагается: «штормы», «ветры», «компас».

Но есть словечки, в которых путаются и наши словари. Вот как бы вы, к примеру, сказали или крикнули: «человек за бортом» или «человек за бортом»?

Да... Вопрос. Рекомендации, которые дают все нормативные словари по поводу слова «БОРТ», напоминают инструкции советских времен к какой-нибудь простейшей кастрюле: «Пункт первый. Возьмите в руки изделие номер 12 и проверьте...». После этого кастрюлей пользоваться не хочется. Страшно!

Но слово «борт» существует, и оно нам время от времени бывает просто необходимо. Надо же, в самом деле, знать, как с ним обращаться... Поэтому попробуем все же разобраться в туманных инструкциях.

Начнем с общего правила. В единственном числе во всех падежах ударение с корня не уходит: **борт, бор-та, борту, бортом, о борте**. Никакого там «борта»! У лодки нет **борта** — еще раз пусть простят меня моряки за этот абсурд.

Все приключения начинаются, когда слово «борт» становится частью словосочетания, особенно с предлогами. Вот тут-то надо запомнить, что ударение обычно перемещается на предлог: «за борт», «на борт», «идти борт», «за борт». Но, как ни странно, человек, который за бортом, он находится за бортом, а не на борту. И если же борта много, то они — **борта, борты, бортов, бортов, бортов, о бортах**. Вот так выглядят рекомендации, если их упростить. Да и



АКРИЛАМИД:

КАКУЮ ОПАСНОСТЬ ОН ПРЕДСТАВЛЯЕТ?

В продуктах ежедневного потребления может содержаться канцерогенный мономер в опасных дозах.

В органической химии акриламид известен как соединение, служащее для производства полимера полиакриламида, который используется для производства пластиковой упаковки, а также входит в состав лаков, смол, красок, клея и различных моющих жидкостей.

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ ДОЗА

Международное агентство по изучению рака (IARC), получив данные о том, что акриламид вызывает генные мутации, классифицирует это вещество как «возможный канцероген для человека». Питьевая вода в Европе давно проверяется на содержание акриламида. Всемирная организация здравоохранения определила очень жесткую предельно допустимую норму его содержания в воде — 0,1 микрограмма (мкг) на литр. В Германии производители пластиковой упаковки обязаны гарантировать, что при контакте пластика с продуктами питания в них не попадет больше 10 мкг опасного вещества на килограмм продукта.

ОТКРЫТИЯ МОГЛО И НЕ БЫТЬ

Однако предельно допустимые нормы для пищевых продуктов еще не утверждены, потому что никому в голову не приходило проверять их на содержание опасного мономера.

в организм акриламид поступал вместе с едой. Так в поле зрения ученых попали продукты питания ежедневного потребления — мюсли, картофель фри, кукурузные хлопья, печенье и крекеры. Результаты шокировали — содержание акриламида превышало предельно допустимое (для воды) в сотни раз.

ИТОГИ ТОТАЛЬНЫХ ПРОВЕРОК

Данные шведов были проверены и подтверждены в лабораториях Великобритании, Германии, Швейцарии и США. Тестированием занимались правительственные и независимые организации. Причем итоги тестов в ряде случаев были еще более шокирующими. Если у скандинавов содержание акриламида в картофельных чипсах колебалось от 300 до 2300 мкг/кг, то у британцев оно достигало от 420 до 3000 мкг/кг. Мюсли и хрустящие хлебцы, столь популярные у любителей здорового и низкокалорийного питания, содержат несколько меньшее количество опасного мономера — 200—1030 мкг/кг.

КАК АКРИЛАМИД ПОПАДАЕТ В ЕДУ?

Тестировать так тестировать.

Мука и хлеб, каша, рис, сырой картофель, мясо, рыба и множество других продуктов стали предметом пристального изучения. Одни продукты имели лишь следы акриламида, другие «зашкаливали». Это были продукты, приготовленные из богатых крахмалом картофеля и зерновых культур. Выявилась еще одна закономерность: все они прошли кулинарную обработку при температуре выше 120° — жарились во фритюре, запекались в духовке или на гриле. Как показали исследования, картофель и злаковые содержат наряду с крахмалом аминокислоту аспарагин. При нагревании от 120 до 185° и

выше происходит превращение аспарагина в акриламид. Если те же самые продукты не жарить, а варить, акриламид в них не образуется совсем или его содержание незначительно.

ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ЖАРЕННЫХ БЛЮД

Следует еще раз подчеркнуть, что акриламид появляется в продуктах не вследствие злого умысла производителя и заведомого нарушения технологии кулинарного процесса. Если дома свежий картофель обжарить во фритюре, то количество опасного вещества будет таким же, как и у картошки фри в фаст-фуде. Отсюда можно сделать два вполне оптимистичных вывода. Во-первых, человечество уже давно вместе с продуктами питания получало акриламид, не зная этого. Поэтому вряд ли стоит устраивать панику и обвинять фаст-фуды в намерении погубить человечество. Во-вторых, имея новые данные, следует самим постараться максимально защитить себя от воздействия потенциально опасного вещества и готовить еду такими способами, при которых акриламида образуется как можно меньше. Например, доказано, что сырые,

варенные и тушеные овощи значительно полезнее и безопаснее жареных. А если вы подвергнете повторной тепловой обработке жареное блюдо (разогреее его в духовке или на сковороде), то уровень содержания акриламида увеличится вдвое.

БЕЗОПАСНОЕ ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

Невольно радуешься прозорливости диетологов детского питания, которые категорически не рекомендуют давать жареную пищу малышам до трех лет, да и в дальнейшем просят ее ограничивать. Что же касается детского питания фабричного изготовления, то проведенные в Европе исследования дали достаточно оптимистичные результаты. Показатели содержания акриламида в большинстве блюд детской кухни были незначительными (в овощном или картофельном пюре — от 4 до 34 мкг/кг). Но в печенье его количество возрастает уже на порядок. В каше, сваренной из злаковой муки, нашли меньше 30 мкг/кг вредного мономера, а та, что была сделана на основе мюсли, содержала его в десять раз больше. Вывод простой: сами варите еду для детей, не давайте им жареного и не предлагайте пряников и печенья.

ФАНАТАМ ЧИПСОВ И КАРТОШКИ ФРИ

Хотя предельно допустимая суточная доза акриламида для человека еще не установлена, многие ученые высказывают мнение, что она будет составлять приблизительно 60 мкг/кг. Значит, если вы будете есть только один пакетик чипсов и только одну порцию картошки фри в неделю, то поступление опасного вещества в организм уже сократится в 5—6 раз. Не ешьте пережаренных твердых ломтиков. Покупая мюсли, отдайте предпочтение тем, в которых нет сахара и обжаренных компонентов. Для выпечки песочного теста достаточно температуры 170°. Не запекайте корж до коричневого цвета, оставьте его золотистым.

ОСТАТКИ

Остаточный акриламид в продуктах бытовой химии и косметических средствах...

...ение с корня не уходя...
та, бОрту, бОртом, о бОрте. Ника-
кого там «бортА»! У лодки нет бОрта
— еще раз пусть простят меня моряки
за этот абсурд.

Все приключения начинаются, когда
слово «борт» становится частью сло-
восочетания, особенно с предложениями.
Вот тут-то надо запомнить, что ударе-
ние обычно перемещается на предлог:
«выбросить ЗА борт», наоборот — «под-
нять (или взять) НА борт», «идти борт
О борт». Но, как ни странно, человек-
то у нас за бортОм, он находится за
бортОм, срочно нужна помощь!

Если же бортОв много, то они —
бортА, бортА, бортОв, бортАм, борт-
ами, о бортАх. Вот так выглядят ре-
комендации, если их упростить. Да и
по возможности никогда не оказывай-
тесь за бортОм!

Озадачили меня тут словечком
одним. Причем не вопросом, как
правильно его произнести, а это
случается как раз чаще всего. Нет,
здесь вопрос был интереснее: от-
куда оно взялось?

Мы с вами видим это слово чуть ли
не каждый день, когда заходим в ка-
кой-нибудь магазин, где есть отдел «ба-
калей». Бакалей, бакалейные това-
ры. Мы говорим: «двадцать рублей в
бакалей», «а где у вас бакалей». И
при этом, бьюсь об заклад, даже не за-
думываемся над вопросом: почему все
эти товары мы с вами называем ба-
калей?

Между тем, если все-таки призаду-
маться, слова с этим корнем в бога-
том нашем языке мы вряд ли найдем.
Вывод? Слово, скорее всего, иностран-
ное.

Историко-этимологический словарь
подтверждает наше предположение.
Однако по порядку. Бакалей — общее
наименование продовольственных то-
варов (чай, сахар, крупа, мука, соль, пря-
ности и так далее). В других славян-
ских языках слово это есть. В украин-
ском «бакалия», в белорусском, как и
у нас, «бакалей», болгарское слово «ба-
калия» похоже на украинское. Если же
вернуться к нашему родному русскому
языку, то у нас «бакалей» в ходу с се-
редины XVIII века, а в словарях — с се-
редины XIX. Причем ударение могло
быть и на втором слоге — «баКАлия».

Все указывает на то, что в русский
язык слово пришло при персидском
или турецком посредстве, потому что
и в этих словах похожие. Однако пер-
сидский источник — арабский «бакл» — «тра-
ва, овощи, зелень, низкие растения».

Историко-этимологический сло-
варь объяснит. А вот у Даля версия
иная. Уж не знаю, так
ли было дело, но Даль уверен,
«бакалей» — от турецкого выра-
жения «бак-ала». «Глади и бери», то
есть «бери налицо — бери любой».

Марина КОРОЛЕВА, «РГ»

его содержания в воде
микрограмма (мкг) на литр. В
Германии производители пла-
стиковой упаковки обязаны га-
рантировать, что при контакте
пластика с продуктами питания
в них не попадет больше 10 мкг
опасного вещества на кило-
грамм продукта.

ОТКРЫТИЯ МОГЛО И НЕ БЫТЬ

Однако предельно допусти-
мые нормы для пищевых про-
дуктов еще не утверждены, по-
тому что никому в голову не
приходило проверять их на со-
держание опасного мономера.
Свое сенсационное открытие
летом 2002 года ученые Сток-
гольмского университета сде-
лали случайно. Проводя ис-
следования крови, они обнару-
жили в пробах акриламид, при-
чем в значительной concentra-
ции. Приблизительно в это же
время был разработан способ
измерения содержания акрила-
мида в твердых веществах (до
этого его количество определя-
лось лишь в жидкостях). Есте-
ственно было предположить, что

более шокирующими. Если у
скандинавов содержание акри-
ламида в картофельных чипсах
колебалось от 300 до 2300 мкг/
кг, то у британцев оно достига-
ло от 420 до 3000 мкг/кг. Мюс-
ли и хрустящие хлебцы, столь
популярные у любителей здо-
рового и низкокалорийного пи-
тания, содержат несколько
меньшее количество опасного
мономера — 200—1030 мкг/кг.

КАК АКРИЛАМИД ПОПАДАЕТ В ЕДУ?

Тестировать так тестировать.

ТЕСТЫ ПОДТВЕРДИЛИ ЭТИ ЗНАЧЕНИЯ

| Продукт | Содержание акриламида (мкг/кг) |
|---------------------|--------------------------------|
| Картофель фри | 400—1104 |
| Жареная картошка | 270—400 |
| Запеченная картошка | 1000—5300 |
| Картофельные чипсы | 600—3640 |
| Крекеры | 534—1600 |
| Тосты | 50—380 |
| Сухие хлебцы | 177—1874 |
| Сухие завтраки | 53—1346 |
| Сдобное печенье | 51—1090 |
| Кофе | 180—490 |

КИЛЬКА С ДИОКСИНОМ

ЕВРОПЕЙСКИЕ СПЕЦИАЛИСТЫ ПРИЗНАЛИ ЛАТВИЙСКУЮ РЫБУ ЯДОВИТОЙ

В латвийской кильке обнаружен яд — диоксин. Об этом
сообщила Британская сертифицированная лаборатория,
проверившая рыбу, выловленную в Рижском заливе и Бал-
тийском море. Латвийская пресса уже нашла причину «ры-
бьей болезни»: в прибрежных водах продолжается утечка
химоружия из контейнеров, затопленных союзниками по
антигитлеровской коалиции в 1945 году.

«Не надо паниковать», — со-
ветуют британские эксперты.
Из их заключения следует, что
повышенное содержание диок-
сина в рыбе — от 4,5 до 6 пи-
кограммов (одна триллионная
грамма) на 1 грамм рыбы при
норме в 4 — не так уж опасно
для потребителя. Стандарты
Всемирной организации здра-
воохранения допускают на ки-
лограмм собственного веса че-
ловека еженедельно вгонять в
организм 14 пикограммов ток-
сичных соединений хлора, име-
нуемых диоксином.

В то же время рыбка «вто-
рой свежести» из-за жестких
экологических стандартов ЕС
наверняка не дойдет до евро-
пейского потребителя. По край-
ней мере только на заверше-
ние лабораторных анализов
специалисты отводят около по-

лугода. Зато латвийскую киль-
ку в огромных количествах про-
должают закупать на Украине, в
Казахстане и России. «Возмож-
но, наша норма содержания
химических веществ окажется для них
приемлемой», — скромно пред-
положил на днях президент
Латвийской ассоциации рыбо-
ловства Инарий Войтс.

Нельзя сказать, что в Латвии
ничего не предпринимают в
связи с рыбным скандалом. В
Министерстве земледелия (в
его ведении весь продоволь-
ственный сектор), помня, что
республике скоро предстоит
вступление в Евросоюз, экстренно
создали рабочую группу,
которая должна принять план
оперативных действий. Ми-
нистр Мартыньш Розе призвал
правительство выделить поряд-
ка 600 тысяч долларов на обо-

рудование лаборатории, чтобы,
так сказать, не отходя от бере-
га, провести анализ и не ждать
по полгода результатов. Но при
режиме жесткой экономии,
объявленном премьер-мини-
стром Эйнарсом Репше, просьбу
г-на Розе вряд ли удовлетво-
рят. Продовольственно- ветери-
нарная служба тоже грешит на
издержки загрязненной Балти-
ки, а никак не на процесс ры-
бообработки.

«Морской экологический па-
туль», куда вошли и российские
океанологи, еще осенью 1997
года обнаружил в районе швед-
ского порта Люсекил так назы-
ваемые «придонные concentra-
ции» отравляющих веществ, в
первую очередь иприта и люи-
зита, которые в сотни раз пре-
вышали фоновый уровень.

Тысячи немецких химических
боеприпасов разбросаны по
всему дну Балтийского моря.
Эксперты предупредили, что
активного выброса в воду ядов
не произойдет только в том
случае, если «не тревожить ме-
ста их захоронения, например,

есть пережаренных твердых
ломтиков. Покупая мюсли, от-
дайте предпочтение тем, в ко-
торых нет сахара и обжаренных
компонентов. Для выпечки пе-
сочного теста достаточно тем-
пературы 170°. Не запекайте
корж до коричневого цвета, оста-
вьте его золотистым.

КСТАТИ

Остаточный акриламид есть
в продуктах бытовой химии и в
косметических средствах, со-
держащих полиакриламид
(ПАА). Это вещество использу-
ется как антистатик, а также от-
вечает за пенообразование в
моющих жидкостях. Так как ак-
риламид легко проникает через
кожу и быстро впитывается
слизистыми оболочками, то он
может накапливаться организ-
мом и при наружном контакте.
К сожалению, нормы макси-
мально допустимого содержа-
ния остаточного акриламида в
косметических средствах еще
не разработаны.

тралом с рыбацкого сейнера».

«Версия с утечкой опасных
веществ из немецких боепри-
пасов не проходит», — считает
президент фонда «Экология XXI
века» (в 1992—1994 годах он
возглавлял российский Коми-
тет подводных работ особого
назначения) вице-адмирал Тен-
гиз Борисов. Обнаруженное
британцами химическое веще-
ство не связано с ипритовыми
бомбами, сказал эксперт. Скорее
всего, сказал он, латвийская
рыба заглотила «сточные про-
мышленные отходы и удобре-
ния, которыми хорошо пропита-
ны балтийские воды.

«Попадание диоксида в пищу
опасно, — заявил завлаборато-
рией изменчивости генома Ин-
ститута общей генетики имени
Н. И. Вавилова РАН профессор
Валентин Тарасов. — Этот яд
влияет на физиологию челове-
ка, может привести к рождению
детей с дефектами. Ученые
должны серьезно разобраться,
связано появление яда с не-
мецкими бомбами или нет.
Балтика и без этого сильно за-
грязнена химическими отхода-
ми. В любом случае сделанное
британцами «открытие» — это
серьезный сигнал для челове-
чества».

«ИЗВЕСТИЯ»

Трудовые пенсии, назначенные до 1 января 2002 года, были приведены в соответствие с новым законодательством, в том числе разделены на две части: базовую и страховую. Размер базовой части устанавливается вне зависимости от трудового стажа и заработка пенсионера. Размер страховой части напрямую связан с продолжительностью общего стажа и заработком пенсионера.

Федеральным законом "О трудовых пенсиях в Российской Федерации" предусмотрены индексации базовой части и страховой части пенсии в связи с ростом инфляции и ростом цен.

Коэффициенты индексации базовой и страховой частей пенсий, ее периодичность определяются Правительством Российской Федерации. То есть индексации базовой и страховой частей пенсий могут производиться с различными коэффициентами и в разные сроки.

Для примера предлагаем рассмотреть порядок исчисления пенсии по старости как наиболее распространенного вида пенсии.

Пенсия по старости по состоянию на 31 декабря 2001 года составляла 1403 руб. 64 коп.

С 1 января 2002 года ему продолжили выплату пенсии в той же сумме, но разделенной на базовую и страховую части. Для пенсионера по старости, не достигшего 80 лет, не являющегося инвалидом 1 группы, а также не имеющего на своем иждивении нетрудоспособного члена семьи, с 1 января 2002 года базовая часть установлена в размере 450 рублей. Остальная сумма, т.е. 953 руб. 64 коп., была отнесена к страховой части.

В 2002 году были произведены две индексации базовых и страховых частей пенсий с одинаковым коэффициентом: с 1 февраля на 6,5 % и с 1 августа на 9 %. Поэтому после двух индексаций размер базовой части в рассматриваемом примере достиг размера 522 руб. 38 коп., размер страховой части — 1107 руб. 03 коп. (в сумме размер пенсии составил 1629 руб. 41 коп., т.е. вся сумма пенсии увеличилась сначала на 6 %, потом еще на 9 %).

С 1 февраля 2003 года поста-

553 руб. 72 коп., страховая часть по-прежнему — 1107 руб. 3 коп., а общая сумма пенсии — 1660 руб. 75 коп., т.е. увеличение размера пенсии составило 31 руб. 34 коп.

С 1 апреля 2003 года будет проводиться индексация страховой части пенсий на 12,6 %, при этом базовая часть пенсий не изменится.

В нашем примере страховая часть составит 1246 руб. 52 коп., базовая часть по-прежнему 553 руб. 72 коп., общая сумма пенсии — 1800 руб. 24 коп. Таким образом, в результате индексации с 1 апреля размер пенсии увеличится на 139 руб. 49 коп. (а всего за 2003 год — на 170 руб. 83 коп.).

Поскольку индексация означает увеличение частей пенсии в процентном отношении к установленным ранее размерам, то увеличение пенсии в абсолютном выражении зависит от размера получаемой пенсии.

Рассмотрим другой пример. Пенсионер получал пенсию по старости в декабре 2001 года в размере 660 рублей (вследствие низкого заработка). Результаты индексаций этой пенсии приведены в нижеследующей таблице.

| Дата установления пенсии | Коэффициент индексации | Размер базовой части | Размер страховой части | Суммарный размер пенсии | Увеличение пенсии в рублях |
|--------------------------|-------------------------------------|----------------------|------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1.01.2002 | | 450 руб. | 210 руб. | 660 руб. | |
| 1.02.2002 | 6,5% для базовой и страховой частей | 479 руб. 25 коп. | 223 руб. 65 коп. | 702 руб. 90 коп. | на 42 руб. 90 коп. |
| 1.08.2002 | 9% для базовой и страховой частей | 522 руб. 38 коп. | 243 руб. 78 коп. | 766 руб. 16 коп. | на 63 руб. 26 коп. |
| 1.02.2003 | 6% только для базовой части | 553 руб. 72 коп. | 243 руб. 78 коп. | 797 руб. 50 коп. | на 31 руб. 34 коп. |
| 1.04.2003 | 12,6% только для страховой части | 553 руб. 72 коп. | 274 руб. 50 коп. | 828 руб. 22 коп. | на 30 руб. 72 коп. |

Таким образом, во втором примере в результате индексации с 1 апреля размер пенсии увеличится на 30 руб. 72 коп. (а всего за 2003 год — на 62 руб. 6 коп.).

Не все пенсии в рамках нового пенсионного законодательства

По сегодняшнему законодательству, трудовая пенсия каждого пенсионера состоит из двух частей: базовой и страховой. Индексация базовой части пенсий, прошедшая с 1 февраля т.г., вызвала большое непонимание у пенсионеров. На 6% увеличилась не вся пенсия, а только часть ее. Предстоящая индексация с 1 апреля носит такой же характер. Но теперь будет индексироваться другая, страховая, часть. Более подробно о всех тонкостях очередного повышения пенсии рассказывает управляющий отделением Пенсионного фонда РФ по Саратовской области, депутат областной Думы Анатолий Васильевич Бабошкин.

ПЕНСИЯ СНОВА ПОВЫСИТСЯ

чаю потери кормильца — ликвидатора последствий аварии на Чернобыльской АЭС, пенсии по инвалидности участников Великой Отечественной войны (получающих две пенсии), социальные пенсии (в том числе детей-инвалидов, инвалидов с детства) и другие назначаются в соответствии с Федеральным законом "О государственном пенсионном обеспечении в Российской Федерации". Эти пенсии не являются трудовыми.

Размеры этих пенсий уста-

дественные" пенсии с 1 февраля 2003 года были проиндексированы на 6%; а с 1 апреля т.г. они индексироваться не будут. Таких пенсионеров в области 25 896, т.е. 3,6 %.

Что касается получателей двух пенсий, то индексация их пенсий производится следующим образом. Например, с 1 февраля 2003 года участнику Великой Отечественной войны, получающему две пенсии (трудовую по старости и "государственную" по инвалидности), на

навливаются в процентном отношении от базовой части трудовой пенсии. В связи с этим пенсии по государственному пенсионному обеспечению индексируются в порядке, предусмотренном для индексации базовой части трудовой пенсии,

6 % была проиндексирована базовая часть трудовой пенсии по старости и пенсия по инвалидности, а с 1 апреля будет проиндексирована на 12,6 % только оставшаяся непроиндексированная страховая часть трудовой пенсии по старости.

В случае, если индексация

ВСЕ ПОД КОНТРОЛЕМ

КАК ОТЧИТАТЬСЯ ЗА «КРУПНУЮ ПОКУПКУ» ПЕРЕД НАЛОГОВОЙ ИНСПЕКЦИЕЙ

Прошлый год был удачным в финансовом плане для многих наших сограждан. Не менее 60 тысяч россиян купили себе новое жилье, а полмиллиона автомобилистов обновили машины. И кого-то из этих счастливиц при покупке уже предупредили, что данные на них отправятся прямиком в налоговую инспекцию. Как держать ответ за «красивую жизнь»?

— В прошлом году при покупке московской квартиры компания-застройщик предупредила меня, что данные о моем приобретении будут посланы в налоговую инспекцию по месту жительства, — пишет читатель из Подмоскья Николай М. — И чтобы я готовился ответить, откуда у меня деньги. А что тут можно ответить? Деньги я честно заработал, только вот никаких документов, подтверждающих доходы, у меня нет.

В таком положении окажется не менее половины приобретателей квартир и машин. Так уж сложилось в нашей «переходной» экономике, что и за абсолютно честный труд деньги платят «по-черному». И если налоговые органы не в состоянии следить за доходами граждан, то почему бы не попытаться следить за их расходами? Статья 86 Налогового кодекса РФ дает им такую возможность.

Налоговые органы имеют право контролировать расходы на приобретение лишь следующих видов имущества: недвижимость, автомобили, акции ОАО, государственные и муниципальные ценные бумаги, сберегательные сертификаты, культурные ценности и золото в слитках. Сведения в налоговую инспекцию подает орган, регистрирующий сделки по покупке недвижимости, а в случае покупки автомобиля — органы регистрации автотранспортных средств. Получив сведения, налоговая инспекция может направить покупателю требование дать письменное пояснение об источниках средств на покупку. Вместе с требованием гражданину высылают и бланк специальной декларации.

Если ваши «официальные» доходы, о которых есть информация в налоговой инспекции и с которых уплачиваются

в размере 450 рублей. Остальная сумма, т.е. 953 руб. 64 коп., была отнесена к страховой части.

В 2002 году были произведены две индексации базовых и страховых частей пенсий с одинаковым коэффициентом: с 1 февраля на 6,5 % и с 1 августа на 9 %. Поэтому после двух индексаций размер базовой части в рассматриваемом примере достиг размера 522 руб. 38 коп., размер страховой части — 1107 руб. 03 коп. (в сумме размер пенсии составил 1629 руб. 41 коп., т.е. вся сумма пенсии увеличилась сначала на 6 %, потом еще на 9 %).

С 1 февраля 2003 года постановлением Правительства Российской Федерации от 24 января 2003 года N47 была проведена индексация только базовой части трудовой пенсии на 6 %, страховая часть не индексировалась. Вследствие этого размер базовой части трудовой пенсии по старости составил

| | | | | | |
|-----------|-----------------------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|
| 1.08.2002 | 9% для базовой и страховой частей | 522 руб. 38 коп. | 243 руб. 78 коп. | 766 руб. 16 коп. | на 63 руб. 26 коп. |
| 1.02.2003 | 6% только для базовой части | 553 руб. 72 коп. | 243 руб. 78 коп. | 797 руб. 50 коп. | на 31 руб. 34 коп. |
| 1.04.2003 | 12,6% только для страховой части | 553 руб. 72 коп. | 274 руб. 50 коп. | 828 руб. 22 коп. | на 30 руб. 72 коп. |

Таким образом, во втором примере в результате индексации с 1 апреля размер пенсии увеличился на 30 руб. 72 коп. (а всего за 2003 год — на 62 руб. 6 коп.).

Не все пенсии в рамках нового пенсионного законодательства относятся к трудовым. Пенсии по инвалидности вследствие военной травмы, пенсии по инвалидности, связанной с аварией на Чернобыльской АЭС, пенсии по случаю потери кормильца, погибшего вследствие военной травмы, пенсии по слу-

навливаются в процентном отношении от базовой части трудовой пенсии. В связи с этим пенсии по государственному пенсионному обеспечению индексируются в порядке, предусмотренном для индексации базовой части трудовой пенсии, т.е. в те же сроки и с тем же коэффициентом индексации (и не индексируются, если Правительством Российской Федерации принято постановление об индексации только страховой части трудовых пенсий).

В связи с изложенным "госу-

6 % была проиндексирована базовая часть трудовой пенсии по старости и пенсия по инвалидности, а с 1 апреля будет проиндексирована на 12,6 % только оставшаяся непроиндексированная страховая часть трудовой пенсии по старости.

В случае, если исчисление своей пенсии представляет определенные сложности для пенсионера, с этим вопросом можно обратиться в управление Пенсионного фонда РФ по месту жительства пенсионера.

Налоговые органы имеют право контролировать расходы на приобретение лишь следующих видов имущества: недвижимость, автомобили, акции ОАО, государственные и муниципальные ценные бумаги, сберегательные сертификаты, культурные ценности и золото в слитках. Сведения в налоговую инспекцию подает орган, регистрирующий сделки по покупке недвижимости, а в случае покупки автомобиля — органы регистрации автотранспортных средств. Получив сведения, налоговая инспекция может направить покупателю требование дать письменное пояснение об источниках средств на покупку. Вместе с требованием гражданину высылают и бланк специальной декларации.

Если ваши «официальные» доходы, о которых есть информация в налоговой инспекции и с которых уплачены все налоги, соответствуют произведенным вами расходам, то об этом так и следует написать в специальной декларации. Однако тот факт, что вы ее получили, уже сам по себе означает, что никакого соответствия налоговые органы не увидели. Что неудивительно. Ведь на покупку квартиры копят много лет, одалживают деньги у знакомых, берут кредит в банке либо получают помощь от родни. Все эти разумные источники средств можно указать в специальной декларации.

Во-первых, многолетние накопления. Объяснение «всю жизнь копил» вполне подходит в данной ситуации, особенно если учесть, что проверка по уплате налогов с доходов не может производиться за период, превышающий три отчетных года. Во-вторых, рублевые денежные средства, полученные в подарок, налогом не облагаются. И это также может служить источником ваших средств, затраченных на покупку. Так как контролю подлежит лишь строго определенное имущество, лицо, названное вами в качестве дарителя, не может быть призвано для дачи объяснений об источнике своих средств. Также не может быть призван к ответу супруг, подаривший деньги. Кроме того, даритель мог и умереть. Договор дарения денежных средств может заключаться в устной форме, поэтому никаких бумаг, подтверждающих факт дарения, у вас может не оказаться.

И, наконец, источником средств могут оказаться деньги, взятые в долг. И если в случае банковского кредита оформляется договор займа, то при одалживании денег у физического лица вы не обязаны составлять никаких письменных договоров. А оснований для контроля за доходами вашего кредитора у налоговой инспекции нет. Ведь это не он покупал квартиру, а деньги, розданные знакомым, пока что еще контролю не подлежат.

С ОБЩАГАМИ РАЗОБРАЛИСЬ

Свершилось! Наконец-то принято положение о порядке перевода общежитий в категорию жилых домов.

Об основных пунктах этого документа мы уже писали. Добавим лишь, что по положению, все вопросы, связанные с переводом общежитий в иную категорию, рассматриваются органом исполнительной власти области на основании заявления балансодержателя и протокола собрания граждан, проживающих в общежитии. Заметим, что собрание жильцов должно проходить в соответствии с определенным, предписанным постановлением церемониалом: не позднее чем за 10 дней до проведения собрания жильцов каждому из них не просто должно быть направлено соответствующее приглашение, но вручено лично и под расписку (в крайнем случае заказным письмом). В уведомлении о проведении собрания указывается, по чьей инициативе собрание созывается, а также место и время его проведения, повестка дня. Каждый участник собрания

либо его представитель, действующий на основании нотариально заверенной доверенности, обладает одним голосом. Собрание правомочно, если на нем присутствуют более чем 75% граждан, постоянно проживающих в общежитии (в случае отсутствия кворума мероприятие переносится). Большинство голосов из числа присутствующих избираются председатель и секретарь, ведущий протокол собрания.

Остается двумя третями голосов от числа присутствующих на собрании принять решение об обращении к балансодержателю о переводе... (ну вы поняли). К протоколу прикладываются списки участников собрания (с указанием номера комнаты, ФИО, серии, номера и даты выдачи паспорта). Теперь уже решение собрания, принятое в установленном настоящим положением порядке, является обязательным для исполнения

балансодержателем. Конечно, это еще только начало бумажной эпопеи, но теперь уже заботы и сбор необходимых бумаг — проблема балансодержателя. В течение 30 дней со дня получения протокола собрания он должен собрать весистую папку справок и заключений для представления их в соответству-

ющий орган исполнительной власти.

Невзирая на имеющиеся тернии и препоны, конечный вариант положения наиболее демократичен и реален в исполнении. А значит, у жителей общаг есть такие надежды стать собственниками своих метров.

Ольга ПУШИНА





плохо?" — спрашивала она себя и не могла найти ответ на этот вопрос. Безысходность переросла в глубокую депрессию, которая выразилась в агрессии по отношению к мужу и детям. А в итоге и к самой себе.

На самом деле Тамара просто хочет быть признанной и любимой в своей семье. Ей стало тесно в четырех стенах. Для того чтобы ее уважали домашние, она должна научиться уважать себя и относиться к себе как к личности. Ей необходимо разобраться в своих чувствах, преодолеть комплекс Золушки, стать хозяйкой своей судьбы и начать реализовывать собственные желания. В противном случае ее ждет развод с некогда любимым мужем, разочарование и обида на неблагодарных детей, когда они вырастут и упорхнут из гнезда, и, самое страшное, — одиночество...

ИСТОРИЯ ВТОРАЯ

Многие золушки мечтают о заморском принце. Они жаждут луч-

шеи жизни за океаном. Там ярче небо, красивее цветы, там сытнее и комфортнее живется. Ну а мужчины там все сплошь красавцы, галантные и богатые. Одним словом, там — рай. Однако не стоит торопиться с выводами — не всегда лучше там, где нас нет.

Родители Ксении зарабатывали на жизнь тяжелым трудом — бывшие учителя переквалифицировались в челоков. Конечно, для своей единственной дочурки они мечтали о лучшей доле. Тем более что и лицом, и фигурой ее бог не обидел. Отпраздновав двадцатилетие, Ксения по совету родных и подруг

личалась от той, что была в ее родном городе. Там она подцепила инфекцию, которая переросла в хроническое заболевание. Здоровая от природы женщина чахла на глазах.

Тем временем ее муж снова опубликовал брачное объявление. Больная жена его не устраивала, ему нужна была здоровая, полноценная любовница.

Когда Ксении потребовалась операция, ее родители обменяли свою квартиру на меньшую — вырванных денег едва хватило на переезд Ксении с сыном на родину и на длительное лечение в клинике.

Теоретически хеппи-энд в подобном браке, конечно, возможен. Но на практике встречается редко. Русские золушки хотят, чтобы все было как в сказке — "по щучьему велению, по моему хотению". Не все понимают, что адаптироваться в чужой стране, где их никто не ждет, не так-то просто.

Будучи юридически абсолютно

ной стеной? Конечно нет. Или свобода, или зависимость. Третьего не дано.

Как правило, о "сильной руке" вздыхают именно мечтательные золушки. Но поскольку они живут в мире иллюзий, то легко принимают за идеального мужчину первого встречного. Так произошло с нашей следующей героиней — Оксаной.

Однажды хмурым осенним днем она стояла на перекрестке и ловила машину. Рядом притормозила навороченная иномарка, и молодой человек приятной наружности предложил подвезти ее. По дороге они познакомились, и Михаил (так звали владельца иномарки) пригласил Оксану в ресторан, где они провели чудесный вечер. Новоиспеченный ухажер не сводил восхищенных глаз со своей спутницы, целовал ей руки и рассыпался в комплиментах. Оксана влюбилась в него с первого взгляда. Наконец-то она встретила мужчину своей мечты — сильного, уверенного, обеспеченного.

КОМПЛЕКС ЗОЛУШКИ

ПОЧЕМУ ОН НЕ ПОЗВОЛЯЕТ СДЕЛАТЬ ВАШУ ЖИЗНЬ СЧАСТЛИВОЙ?

Помните сказку про несчастную замарашку и хрустальную туфельку? Звали девушку Золушка. Так вот, жила-жила эта девушка, и вдруг счастье ей привалило — влюбился в нее прекрасный принц. Почему же, собственно, ей так повезло? — спросите вы. Да просто трудилась она с утра до ночи не покладая рук, терпеливая была, безропотно сносила издевательства мачехи и сводных сестер. А еще отличалась кротким нравом и добротой.

В сказке Золушки — там, где чудеса не обходятся... В жизни же работают совсем иные законы. Вот несколько историй современных Золушек.

во всем виноват: не разрешил ей ни учиться, ни работать. "А зачем? У тебя и так все есть".

Теперь, спустя годы, когда Виктор приходил домой усталый пос-

шей жизни за океаном. Там ярче небо, красивее цветы, там сытнее и комфортнее живется. Ну а мужчины там все сплошь красавцы, галантные и богатые. Одним словом, там — рай. Однако не стоит торопиться с выводами — не всегда лучше там, где нас нет.

Родители Ксении зарабатывали на жизнь тяжелым трудом — бывшие учителя переквалифицировались в челоков. Конечно, для своей единственной дочурки они мечтали о лучшей доле. Тем более что и лицом, и фигурой ее бог не обидел. Отпраздновав двадцатилетие, Ксения по совету родных и подруг

безграмотными, многие наши бывшие соотечественники попадают в полную зависимость от прихоти своих мужей. А среди них попадаются разные особи. Кроме того, сказывается недостаток общения: только с мужем, его родственниками и друзьями. С работой тоже проблематично. Все это приводит к тому, что, намучившись на чужбине, наши золушки любой ценой стремятся вернуться домой. Инфантильность, корысть, безоговорочная вера в чудо — вот что подводит юных красавиц.

Тем не менее и сегодня многие представляют идеального мужчину

Дальше события развивались стремительно. Через две недели знакомства Михаил сделал Оксане предложение. Она согласилась. Но после свадьбы ее жизнь резко изменилась — неприятности посыпались как из рога изобилия. Оказалось, что Михаил недавно приехал из Казани и ему срочно нужна прописка. Оксана не возражала: "Ведь у нас любовь". Выяснилось, что Михаил не прочь выпить. Причем в состоянии опьянения становится агрессивным и злобным. Словесные оскорбления частенько заканчивались рукоприклад-

ПОЧЕМУ ОН НЕ ПОЗВОЛЯЕТ СДЕЛАТЬ ВАШУ ЖИЗНЬ СЧАСТЛИВОЙ?

Помните сказку про несчастную замарашку и хрустальную туфельку? Звали девушку Золушка. Так вот, жила-жила эта девушка, и вдруг счастье ей привалило — влюбился в нее прекрасный принц. Почему же, собственно, ей так повезло? — спросите вы. Да просто трудилась она с утра до ночи не покладая рук, терпеливая была, безропотно сносила издевательства мачехи и сводных сестер. А еще отличалась кротким нравом и добротой.

Однако сказка есть сказка — там без чудес не обходится... В жизни же работают совсем иные законы. Вот несколько историй современных золушек.

ИСТОРИЯ ПЕРВАЯ

Когда Виктор предложил Тамаре руку и сердце, она была на седьмом небе от счастья. Сбылась ее мечта о принце на белом "мерседесе", с шикарной квартирой в центре столицы. Но главное, ей удалось вырваться из родительского дома, где вечно не хватало денег на самое необходимое, отец пил, а мать рано постарела от житейских невзгод.

Муж Тамаре попался работающий, нелыющийся. Сначала она радостно устраивала семейное гнездышко, потом воспитывала детей. Благополучие семьи увеличивалось с каждым годом. Но дети подрастали и постепенно стали отдаляться от Тамары, муж пропадал на работе. Большую часть времени она проводила наедине со своими бесконечными заботами. Когда ей исполнилось 33 года, она вдруг осознала, что жизнь прожита, а впереди только стирка, глажка и... равнодушие домашних. Неудовлетворенность жизнью трансформировалась в ненависть к мужу. Ей казалось, что он один

во всем виноват: не разрешил ей ни учиться, ни работать. "А зачем? У тебя и так все есть".

Теперь, спустя годы, когда Виктор приходил домой усталый после трудового дня, Тамара набрасывалась на него с упреками и обвинениями. Спасаясь от агрессии жены, он уходил в гараж. Виктор недоумевал: мол, пашет как лошадь, чтобы заработать побольше денег, и при этом не может в собственном доме отдохнуть и расслабиться.

Что же произошло? Почему совместная жизнь стала невыносимой для обоих? Дело в том, что Тамара стала жертвой комплекса Золушки, который довольно часто встречается у девушек из неблагополучных семей. С детства у них занижена самооценка, и, не веря в собственные силы, они мечтают встретить сильного человека, который сделает их жизнь счастливой. У Тамары этот комплекс работал до 33 лет, и она охотно выполняла роль домохозяйки. Затем, как и у многих женщин в этом возрасте, у нее произошла переоценка ценностей.

Возник внутренний конфликт между старыми и новыми представлениями о своей жизни. "Я все делала правильно, почему же мне

шей жизни за океаном. Там ярче небо, красивее цветы, там сытнее и комфортнее живется. Ну а мужчины там все сплошь красавцы, галантные и богатые. Одним словом, там — рай. Однако не стоит торопиться с выводами — не всегда лучше там, где нас нет.

Родители Ксении зарабатывали на жизнь тяжелым трудом — бывшие учителя переквалифицировались в челноков. Конечно, для своей единственной дочурки они мечтали о лучшей доле. Тем более что и лицом, и фигурой ее бог не обидел. Отпраздновав двадцатилетие, Ксения по совету родных и подруг решила искать счастья в более благополучной стране. Найти же-ниха особого труда не составило, благо брачных агентств в ее городе хватало. Правда, красотой будущий муж Ксении не отличался, да и старше ее был на несколько десятков лет. Зато жил во Франции, имел собственный дом с садом, материально был обеспечен и ни в чем не нуждался.

Первый месяц совместной жизни показался Ксении волшебным сном. Но потом начались проблемы. Оказалось, что Поль не такой уж и щедрый, каким казался первое время. Ему не нравилось, как Ксения тратила его деньги. Он начал ограничивать ее финансовые запросы, а вскоре и вовсе перестал давать деньги даже на карманные расходы. Постепенно она стала чувствовать себя чужой в прекрасной Франции.

Когда Ксения узнала, что беременна, обрадовалась: у нее вновь появился смысл жизни. Но и тут муж проявил скупость — Ксении пришлось рожать в муниципальной больнице, которая не намного от-

безграмотными, многие наши бывшие соотечественницы попадают в полную зависимость от прихоти своих мужей. А среди них попадаются разные особи. Кроме того, сказывается недостаток общения: только с мужем, его родственниками и друзьями. С работой тоже проблематично. Все это приводит к тому, что, намучившись на чужбине, наши золушки любой ценой стремятся вернуться домой. Инфантильность, корысть, безоговорочная вера в чудо — вот что подводит юных красавиц.

Тем не менее и сегодня многие представительницы прекрасного пола мечтают переселиться на постоянное место жительства за океан. Там они рассчитывают встретить уверенного в себе мужчину и просто млеют от волшебной фразы "у меня есть собственный бизнес". Но, прибыв на место, обнаруживают вместо заокеанского дворца плохо обставленную двухкомнатную квартиру, а "собственный бизнес" на проверку оказывается крошечной лавкой скобяных товаров. Так что, юные золушки, призадумайтесь, прежде чем искать добрую фею с волшебной палочкой, которая превратит огромную тыкву в карету и умчит вас в прекрасное далеко, на встречу с заморским принцем.

ИСТОРИЯ ТРЕТЬЯ

Предел мечтаний многих девушек — мужчина, с которым они будут чувствовать себя как за каменной стеной. Эта высокая крепкая стена должна оберегать их от жизненных бурь и потрясений. Однако наряду с этим юные создания хотят сохранить и свою независимость. Но разве можно оставаться свободной, живя за камен-

гармоничной личностью. И это сразу отразится самым положительным образом на взаимоотношениях с любимым.

Перейдите к реализации своих жизненных целей, желаний и возможностей. Перестаньте оперировать такими словами, как "я хочу, чтобы было так, как я хочу". Это говорит о том, что вами управляет "внутренний ребенок".

Любите ребенка внутри себя, но не идите у него на поводу, держите его под контролем. Вы живете среди взрослых людей, а значит, хотите вы этого или нет, вам

Дальше события развивались стремительно. Через две недели знакомства Михаил сделал Оксане предложение. Она согласилась. Но после свадьбы ее жизнь резко изменилась — неприятности посыпались как из рога изобилия. Оказалось, что Михаил недавно приехал из Казани и ему срочно нужна прописка. Оксана не возражала: "Ведь у нас любовь". Выяснилось, что Михаил не прочь выпить. Причем в состоянии опьянения становится агрессивным и злобным. Словесные оскорбления частенько заканчивались рукоприкладством.

Вскоре Оксана узнала, что у мужа нет постоянной работы, а материальное благополучие — просто блеф. Что касается иномарки, то он просто какое-то время работал водителем у знакомого бизнесмена. Мало того, Михаил без зазрения совести брал деньги из кошелька жены, когда ему вздумается.

Сначала Оксана пыталась образумить мужа. Но воспитательные беседы только бесили его, он защищался от критики с помощью кулаков. Жизнь с ним стала невыносимой. Михаил соглашался на развод, но уезжать из квартиры не собирался. В конце концов, Оксана переехала к маме.

Мечта жить за мужем как за каменной стеной — еще одна вариация на тему Золушки. Ей не суждено сбыться. Особенно в наше время, когда выросло целое поколение инфантильных молодых мужчин. Они стали такими поневоле, в результате сугубо женского воспитания в неполной семье. Маленькие сынки сами мечтают оказаться за крепкой каменной стеной, только в образе женщины.

придется этому соответствовать.

Если вы чересчур часто употребляете выражение "ты должен", значит, вы заняли позицию взрослого, который все время учит другого жить. Такие люди, как правило, не самокритичны.

Преодолейте психологическую зависимость от любимого, если вы уже находитесь в этой кабале. Иначе ваш внутренний дискомфорт будет неуклонно усиливаться, а ваша самооценка падать. Рано или поздно это обязательно разрушит даже самое крепкое чувство.

ИТАК, ПОРА ПОДВЕСТИ ИТОГИ. КАКОВЫ ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ КОРНИ У КОМПЛЕКСА ЗОЛУШКИ?

Современные золушки не хотят брать ответственность за собственную судьбу в свои руки, потребительски относятся к жизни. Вместо того чтобы активно действовать, они выбирают выжидательную позицию. Этот комплекс присущ незрелым личностям с крайне заниженной самооценкой, которые в глубине души боятся

жизни. Часто реальность их разочаровывает, а иногда и жестоко наказывает. Многие начинают это понимать только в результате печального, а порой и трагического опыта.

Чтобы вас не постигла подобная участь, прислушайтесь к следующим советам.

По-настоящему счастливыми могут быть только два

успешных и свободных человека, которые всего в жизни добились самостоятельно. Они не пытаются переложить свои проблемы на плечи партнера, а решают их сами.

Не стоит искать виноватого в неудачной личной жизни. Если отношения не складываются, значит, не правы оба. Начните с себя: станьте

ОБРАЗ ЖИЗНИ — АКТИВНЫЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ СЮРПРИЗЫ ХОДЬБЫ И БЕГА



Юрий ЯКОВЛЕВ,
заслуженный
работник
физической
культуры РФ

Ходьба и бег — это врожденный рефлекс человека, естественные двигательные действия, поэтому уникальные и универсальные по своему воздействию на человеческий организм.

Ходьба и бег как способ передвижения являются одновременно и своеобразным насосом, "го-

няющим" реку жизни — нашу кровь по кругу, поддерживая на должном уровне все проявления жизни. Организм, лишенный возможности ходить, быстро угасает. И наоборот, кто "вооружился" ходьбой и бегом в целях укрепления своего здоровья, вскоре получает множество приятных сюрпризов. Во время ходьбы и бега задействованы и равномерно работают все крупные мышцы — насосы кровообращения. Ритмичные удары стопы о грунт энергично толкают венозную кровь вверх, к сердцу, против сил земного притяжения, являясь дополнительной насосной системой. На высоком уровне поддерживаются обменные процессы — основа жизнедеятельности.

Ходьба и бег, выполняемые на свежем воздухе, в любое время года, разную погоду, по дорогам различного рельефа и качества, наилучшим образом укрепляют иммунную и нервную системы, опорно-двигательный аппарат и весь организм. Это и универсальный способ воздушного закаливания через органы дыхания и кожу.

Ученые утверждают, что во время энергичной ходьбы и оздоровительного бега в организме стимулируется рост нервных клеток головного мозга, что препятствует развитию болезней Паркинсона и Альцгеймера. Активизируется также вырабатывание организмом гор-

Давно замечено, что короткие индийские религиозные тексты — мантры оказывают на души людей необыкновенно сильное влияние. "В мантре "АОУМ" сосредоточен тайный смысл бытия", — считают тибетские ламы. Сегодня "Целебник" научит вас пользоваться исцеляющей силой этой мантры для активизации основных энергетических центров.

СПОЕМТЕ ИМЯ ВСЕЛЕННОЙ

СНАЧАЛА МЫ ИХ "ПОЧИСТИМ"

Снимите одежду, наденьте на голое тело тонкую рубашку или сорочку из хлопчатобумажного полотна и просторные шерстяные носки.

Встаньте на деревянную доску или плетеную тростниковую плетенку, поставьте ноги на ширине бедер, руки расслабленно опустите вдоль тела, плечи чуть отведите назад и слегка опустите, не прогибаясь в спине, так, чтобы копчик, лопатки и затылок находились на одной вертикали. Закройте глаза.

Исцеление "Сердечного центра"

Этот важнейший энергетический центр расположен в центре грудной клетки на ладонь выше солнечного сплетения. Он дарит нам возможность любить и принимать любовь, а также отвечает за работу сердца, легких и всей кровеносной системы.

Для того чтобы "прокачать" сердечный центр, воспользуемся вибрациями звука "А"

1. Глубоко вдохните воздух, сильно выпячивая живот и высоко вздымая грудь.

2. Задержите дыхание и сделайте небольшое дыхательное движение, как бы загоняя воздух поглубже в легкие.

3. Расслабьте и опустите нижнюю челюсть, слегка приоткрыв рот.

4. Начинайте постепенно выдыхать, произнося монотонно на одной ноте букву "А-а-а", пока в легких хватит воздуха. Одновременно вообразите себе, что из центра груди бьет яркий зеленый луч.

Проделайте это трижды. В промежутках восстанавливайте дыхание двумя-тремя медленными глубокими вдохами и выдохами.

Исцеление

2. Задержите дыхание, сделайте глотательное движение, откройте рот и на выдохе пойте звук "О-о-о".

3. Представьте себе, что из основания шеи бьет струя хрустально чистой воды ярко-голубого цвета.

Если первое время потоку будут мешать темные преграды или его цвет окажется мутным, обязательно мысленно очистите свой источник, сделайте его ясным и прозрачным!

Повторите пение трижды.

Исцеление "Третьего глаза"

Энергетический центр ясновидения и интуиции, обычно называемый "Третий глаз", располагается ровно посередине лба, на палец выше линии бровей. Нормальная работа этого центра ликвидирует энергетический дисбаланс головного мозга и связанные с ним проблемы: ощущение тревоги и беспокойства, депрессию, мигрени, расстройства памяти и зрения, изменения внутричерепного и глазного давления, астигматизм.

Восстанавливают работу энергетического центра "Третий глаз" вибрации звука "У".

1. Наберите полную грудь воздуха, выпятите живот и задержите дыхание.

2. Чуть приподнимите голову к потолку и протяжно нараспев "войте" звук "У", словно изображая парходную сирену.

3. Одновременно представьте себе узкий луч синего цвета, который пробивается из маленького синего бриллианта на вашем лбу.

Повторите пение три раза.

Исцеление

"Космического центра"

Энергетический центр, расположенный на макушке, снабжает наше тело энергией космоса, дарит вдохновение и силы для жизни и любви. "Прокачивая" его, мы избавляемся от проблем, связанных с ощущением безысходности, собственной никчемности, творческого застоя, а также снимаем энергетические блокады позвоночника, печени и опорно-двигательного аппарата. Нормализует его работу звук "М".

1. Сделайте глубокий вдох, задержите дыхание и потянитесь макушкой к потолку.

2. Не смыкая челюсти, плотно сожмите губы и, медленно выдыхая воздух, протяжно мычите звук "М-м-м", стараясь направить его вверх, в макушку (в этот момент вы ощутите вибрацию или слабый зуд в зубах и верхней челюсти).

3. Представьте себе фонтан светящейся воды ярко-фиолетового цвета, который зарождается в нижней части копчика и поднимается по позвоночнику и шейным позвонкам вверх, как гейзер, пробиваясь сквозь макушку к небу!

Повторите пение три раза.

СЫГРАЕМ

СИМФОНИЮ ЖИЗНИ

После того как мы "прочистили" основные энергетические центры, надо объединить их в мощную гармоничную систему. Сделать это нам позволит одна из важнейших создающих тибетских мантр "АОУМ".

♦ Встаньте на колени, опуститесь ягодицами на пятки или примите позу лотоса.

♦ Сложите руки на груди молитвенным жестом.

♦ Сделайте глубокий вдох, закройте глаза.

♦ Задержите дыхание и громко пойте звук "А", как будто выталкивая его из сердечного центра вместе с лучом зеленого света. Затем постепенно переходите к звуку "О", выталкивая его из межключичной впадинки вместе с сияющим потоком голубого цвета. Через некоторое время переключайтесь на звук "У", стараясь направить его сквозь центр лба вместе с лучом синего цвета. И в заключение, постепенно выдыхая последний воздух из легких, промычите завершающий мантру звук "М".

Постарайтесь распределить продолжительность выдоха так,

НАРОДНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Каждый раз, когда мы публикуем советы читателей, не перестаем удивляться, насколько простыми способами можно избавиться от довольно серьезных заболеваний.

ЗАГОВОР ПРОТИВ ЯЧМЕНЯ

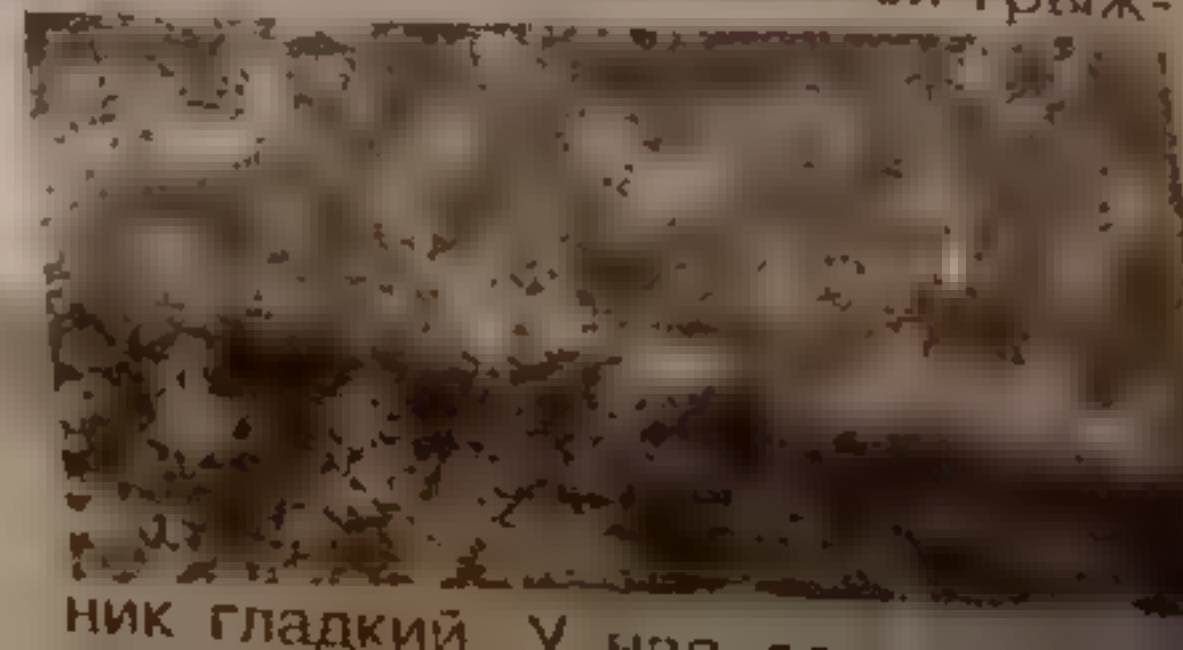
Хочу поделиться своим нехитрым рецептом, вернее, заговором. У меня появился ячмень на глазу, я очень страдала, так как он уже "расцвел" в полную силу. Подруга меня уверила, что я о ячмене очень скоро забуду, и прочитала заговор: "Ячмень, ячмень, на тебе кукиш (здесь надо показать дулю ячменю), что хочешь, то и купишь. Купишь лошадку, лошадка — сдохнет, ячмень — засохнет!".

Потом нужно сплунуть три раза через левое плечо! Прочитать три раза. Если понадобится, то повторить. Мне повтора не понадобилось, все очистилось уже на следующий день. Своих детей так лечила, никаких проблем! И знакомых научила, все благодарны, т. к. заговор очень эффективный, а главное, недуг проходит очень быстро. В моей семье про ячмень и думать позабыли. Желаю всем здоровья!

Е. А. Рукавишникова

ГРЫЖНИК ОТ ПСОРИАЗА

Я вылечила своего зятя от псориаза. Без лишней скромности скажу, что, если бы не я, чесался бы он до сих пор и люди от него шарахались бы во все стороны. Псориаз — болезнь капризная, лечения требует непростого, а еще — любви и внимания близких. Вообще-то я давно траволечением увлекаюсь. И знаю, что псориаз можно лечить разными методами. Зятю помог такой. Пораженные места он ежедневно протирал сначала спиртом, а потом соком растения, которое называется грыж-



разную погоду, по дорогам различного рельефа и качества, наилучшим образом укрепляют иммунную и нервную системы, опорно-двигательный аппарат и весь организм. Это и универсальный способ воздушного закаливания через органы дыхания и кожу. Наука утверждает, что во время энергичной ходьбы и оздоровительного бега в организме стимулируется рост нервных клеток головного мозга, что препятствует развитию болезней Паркинсона и Альцгеймера. Активизируется также выработка организмом гормонов удовольствия эндорфинов. Легко подсчитать, кто по три и более раз в неделю тренирует свой организм ходьбой или бегом, не реже 12 раз в месяц и 144 раз в год "отмечает" день смеха, заряжается первоапрельским настроением, еще более увеличивая вклад в "копилку" своего здоровья. Профессор Ю.Ф. Змановский называл ходьбу и бег самым надежным, самым быстродействующим оздоровительным средством. По его мнению, нет более эффективного упражнения, которое бы оказывало такое оптимальное регулирующее влияние на нервную и эндокринную системы.

Виктор Ефимович Шацкий, бывший рабочий СЭПО, как бы вдруг "приобрел" диабет второго типа. Пациентом стал дисциплинированным, все предписания эндокринолога выполнял, но с помощью диеты и лекарств удалось лишь стабилизировать ситуацию. Так продолжалось несколько лет, пока судьба не свела его с клубом ходьбы и бега "Сокол". Начав с небольших дистанций, постепенно довел пешие тренировки до 6—7 километров, по три — четыре раза в неделю. Уже через полгода врач, поразившись положительным результатам, разрешила в следующий раз показаться ей не через три месяца, как положено, а через год. За этот год систематических тренировок он и заметно похудел, и значительно окреп физически, и сумел стать признанным лидером многочисленной группы, в основном женщин. Водит теперь свою группу по 11-километровой трассе, да так шагает энергично, что женщины за ним еле-еле успевают, а в клубе его только нахваливают. Недавно он, как договаривались, отнес свои анализы в поликлинику. Результаты оказались просто великолепными.

Проконсультироваться по интересующим вас вопросам можно по телефону 69-36-77 или по адресу: ул. Мира, 17 "а", клуб ходьбы и бега "Сокол" (район 3-й Дачной). Пишите, звоните, спрашивайте.

1. Наберите полную грудь воздуха, выпятив живот и задержите дыхание.
2. Задержите дыхание и сделайте небольшое дыхательное движение, как бы загоняя воздух поглубже в легкие.
3. Расслабьте и опустите нижнюю челюсть, слегка приоткрыв рот.
4. Начинайте постепенно выдыхать, произнося монотонно на одной ноте букву "А-а-а", пока в легких хватит воздуха. Одновременно вообразите себе, что из центра груди бьет яркий зеленый луч.

Проделайте это трижды. В промежутках восстанавливайте дыхание двумя-тремя медленными глубокими вдохами и выдохами.

Исцеление

"Эмоционального центра"

Эмоциональный центр, расположенный в межключичной впадине, отвечает не только за наше настроение и общение с окружающим миром, но и за здоровье верхних дыхательных путей и бронхов. Восстановить его нормальную работу нам помогут вибрации звука "О".

1. Сделайте глубокий вдох, выпятив живот и высоко вздымая грудную клетку

1. Наберите полную грудь воздуха, выпятив живот и задержите дыхание.
2. Чуть приподнимите голову к потолку и протяжно нараспев "войте" звук "У", словно изображая парходную сирену.
3. Одновременно представьте себе узкий луч синего цвета, который пробивается из маленького синего бриллианта на вашем лбу.

Повторите пение три раза.



ГЕМОРРОЙ: КАК ОБОЙТИСЬ БЕЗ ОПЕРАЦИИ

Симптомы такого заболевания, как геморрой, известны, к сожалению, многим. Однако далеко не все спешат обратиться к врачу, поскольку многих пугает перспектива операции. О лечении этого заболевания рассказывает врач-проктолог А.Г. Пятницкий.

В острой стадии геморроя назначается консервативное лечение: свечи, таблетки, мази, физиопроцедуры, диета и коррекция образа жизни. При хроническом геморрое выполняют различные хирургические вмешательства. До недавнего времени это был единственный

литвенным жестом.

◆ Сделайте глубокий вдох, закройте глаза.

◆ Задержите дыхание и громко пойте звук "А", как будто выталкивая его из сердечного центра вместе с лучом зеленого света. Затем постепенно переходите к звуку "О", выталкивая его из межключичной впадинки вместе с сияющим потоком голубого цвета. Через некоторое время переключайтесь на звук "У", стараясь направить его сквозь центр лба вместе с лучом синего цвета. И в заключение, постепенно выдыхая последний воздух из легких, промычите завершающий мантру звук "М".

Постарайтесь распределить продолжительность выдоха так, чтобы на каждый звук приходилось равные промежутки времени.

◆ Повторите гармонизирующую мантру "АОУМ" трижды, делая в промежутках два медленных глубоких вдоха и выдоха.

◆ Вытяните сомкнутые ладони над головой и, наклонившись вперед, коснитесь лбом пола. Посидите минуту в этой позе, затем со вдохом распрямитесь и откройте глаза.

Юрий БОРИСОВ

Псориаз — болезнь капризная. Лечение требует непростого, а еще — любви и внимания близких. Вообще-то я давно траволечением увлекаюсь. И знаю, что псориаз можно лечить разными методами. Зятя помог такой. Пораженные места он ежедневно протирал сначала спиртом, а потом соком растения, которое называется грыж-



ник гладкий. У нас его рядом с домом много растет. Месяц понадобился, чтобы избавиться от струпьев (правда, пришлось срочно больничный оформлять, чтобы продлить отпуск и закончить лечение). Мне кажется, что даже городскому жителю можно организовать отпуск так, чтобы он жил в окружении людей и растений, которые ему на пользу.

Л. Г. Смирнова

ДАВЛЕНИЕ ПАДАЕТ, БОЛЬНУЮ РАДУЕТ

Надеюсь, мой совет пригодится многим, у кого поднимается давление. Есть очень эффективное средство, которое его понижает. Нужно взять тряпочку и намочить ее яблочным или обычным 5-процентным уксусом, затем приложить к пяткам на 5 — 10 минут. При этом надо следить, чтобы давление не упало слишком низко. Это ведь тоже не очень хорошо. Здоровья всем и бодрости.

Татьяна Боголюбова

КВАНТОВАЯ ТЕРАПИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ

Лицензия № 2418 ЛВД-01 от 01.09.2000 г.
выд. ГУ ЦЕНТР лиценз. и сертиф.
мин. здравоохран. Сар. обл.

Пол-ка № 2, 5 эт., каб. 517.
ул. Железнодорожная,
61/69 (угол Б. Горной),
ост. «Сенной рынок»


Тел. 29-08-51,
52-22-72,
ежедневно.

КЛИНИКА
МУЗАЛЕВСКОГО

Саратов,
ул. Московская, 93
Запись по тел.
27-19-59
ежедневно

Консультации
сосудистого хирурга,
проктолога каждый четверг
Лечение варикозного
расширения вен
и "сосудистых звездочек"
Лечение геморроя
без операции

Лиц. № 2860 ЛВД 01 от 06.06.00 г. МЗСО



ВСТРЕЧА С ЛЮБИМЫМ
МОЖЕТ ПРОИЗОЙТИ
В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ЖИЗНИ

ЕСЛИ ВОКРУГ ВАС СГУСТИЛИСЬ ЧЕРНЫЕ ТУЧИ, ЗНАЙТЕ —
РАССВЕТ ОЧЕНЬ БЛИЗОК, НАДО ЛИШЬ ДОЖДАТЬСЯ ЕГО

В семье Ольги никогда не
было пьющих людей. Поэтому
она и подумать не могла, что
одна из самых важных встреч

когда какое-то подобие улыбки появлялось на ее лице, глаза выдавали глубокую печаль. На празднике напитки лились рекой, тост следовал за тостом — в основном все пили за именинницу и за ее разнообразные замечательные качества. Олин бокал шампанского стоял нетронутым, это заметила мама именинницы и обиженно произнесла: "Оленька, уж за подружку-то выпей. С одного-то бокала с тобой ничего не случится". Только чтобы не обидеть хозяев торжества, Ольга маленькими глотками выпила содержимое бокала. И тут она почувствовала, что мир стал гораздо ярче, а ей самой — намного веселее. Словно рухнула какая-то стена, отделявшая ее от других. Она оживилась, рассказала соседке по столу какую-то забавную историю, потом даже согласилась потанцевать с одним из гостей. Но вскоре Олино настроение опять ухудшилось, и она стала собираться домой. Подруга предлагала ей побыть еще, но девушка отказывалась — тем более что жила она за городом и ехать было далеко.

НЕОЖИДАННЫЙ ПРОВОЖАТЫЙ

Как только Ольга выбралась на улицу, она поняла, что ноги, мягко говоря, держат ее с трудом. Она еле-еле добрела до метро. А на эскалаторе несчастную мотало, как березу на ветру. Самое интересное, что голова у девушки при всем при этом соображала прекрасно, и Ольга с ужасом думала о том, как доберется до дома. Сходя с эскалатора, она чуть не упала, зацепившись каблуком, и тут ее кто-то подхватил под руку. Рядом с Ольгой оказался симпатичный молодой мужчина. "Я вижу, вам очень плохо. Давайте я провожу вас до дома". — "Да, мне плохо", — сказала Ольга и вдруг заплакала. Потом вспомнила: "Но я живу за городом, уже поздно". — "Ничего, я успею вернуться," — ответил мужчина. Они позна-

не только доехал с Ольгой до ее станции, но и проводил прямо до подъезда.

УТРЕННИЙ ВИЗИТ ГОСТЯ

Ольгу разбудил звонок в дверь. Она услышала, как родители разговаривают с кем-то в прихожей. Девушка сперва решила, что пришел ее брат, который со своей семьей жил по соседству. Она прямо в ночной рубашке выскочила в коридор и тут же с ужасом ретировалась — оказывается, это пришел ее вчерашний спаситель. У себя в комнате Ольга торопливо привела себя в порядок и только потом вышла к гостю. "Здравствуйте и извините меня за этот неожиданный визит, — произнес Николай, — я зашел лишь затем, чтобы узнать, как вы себя чувствуете". — "Вы специально приехали?" — удивилась она. Николай замаялся, и тут Ольга догадалась: он провел ночь на станции, в зале ожидания, потому что электрички в столь поздний час в город уже не ходили. Ольга пригласила Николая позавтракать. За чашкой кофе она честно рассказала родителям про свое вчерашнее приключение. Мама с отцом сначала ужаснулись, а потом рассмеялись. "Вы не приняли нашу дочь за алкоголичку?" — спросила мама. "Ну что вы, конечно же нет, — ответил Николай. — Наоборот: я сразу же понял, что девушка не привыкла пить, но главное — что ей плохо". — "Конечно, от целого бокала", — улыбнулась Ольга, но Николай перебил ее: "Не от вина: я почувствовал, что вам вообще плохо. Что в душе у вас таится какая-то боль. Простите, что говорю об этом". После этих слов в кухне повисла тишина. Ольга же внимательно посмотрела на своего спасителя: красивое интеллигентное лицо, с добрым и проникновенным взглядом. Такие лица бывают у людей, у которых все ищут сочувствия. И вдруг Ольга поймала себя на

БОКАЛ ШАМПАНСКОГО

ЕСЛИ ВОКРУГ ВАС СГУСТИЛИСЬ ЧЕРНЫЕ ТУЧИ, ЗНАЙТЕ — РАССВЕТ ОЧЕНЬ БЛИЗОК, НАДО ЛИШЬ ДОЖДАТЬСЯ ЕГО

В семье Ольги никогда не было пьющих людей. Поэтому она и подумать не могла, что одна из самых важных встреч ее жизни произойдет именно благодаря бокалу пьянящего напитка. Но жизнь такая штука — она часто преподносит человеку невероятные сюрпризы!

ОЛЬГУ БРОСИЛ ЛЮБИМЫЙ

Такое происходит часто и со многими женщинами, но каждая разрыв с любимым переживает так болезненно, так остро, как будто она первая, с кем это случилось. Наша героиня, переживая крах своей любви, погрузилась в черную пучину депрессии. Перестала ходить на работу — хорошо родители попросили знакомого врача выписать Ольгу в больницу. Начала обвинять маму в том, что та вырастила ее неудачницей, отказывалась общаться с друзьями, по целым дням не выходила из дому. У мамы при взгляде на дочь, на ее потухшие глаза и вялые движения сердце кровью обливалось. Собственно, она и взялась потихоньку вытягивать Ольгу из этого состояния. Для начала она нашла ей заказ на оформление небольшого буклета (дочь по профессии была дизайнером), и Ольга потихоньку включилась в работу. Мама с дочкой стали вместе гулять, заходить в магазины одежды и косметики. Наконец состояние Ольги стало улучшаться, и настал тот день, когда она ощутила, что к ней возвращается интерес к жизни. Однажды Ольге позвонила подруга и пригласила на день своего двадцатипятилетия — в честь круглой даты его отмечали в ресторане. Поначалу девушка от- не было у нее наряд-

ной одежды и обуви, да и настроение абсолютно не соответствовало празднику. Но мама опять пришла на выручку: купила дочери платье, туфли и сумочку, а потом чуть ли не силой отвела в ее в парикмахерскую.

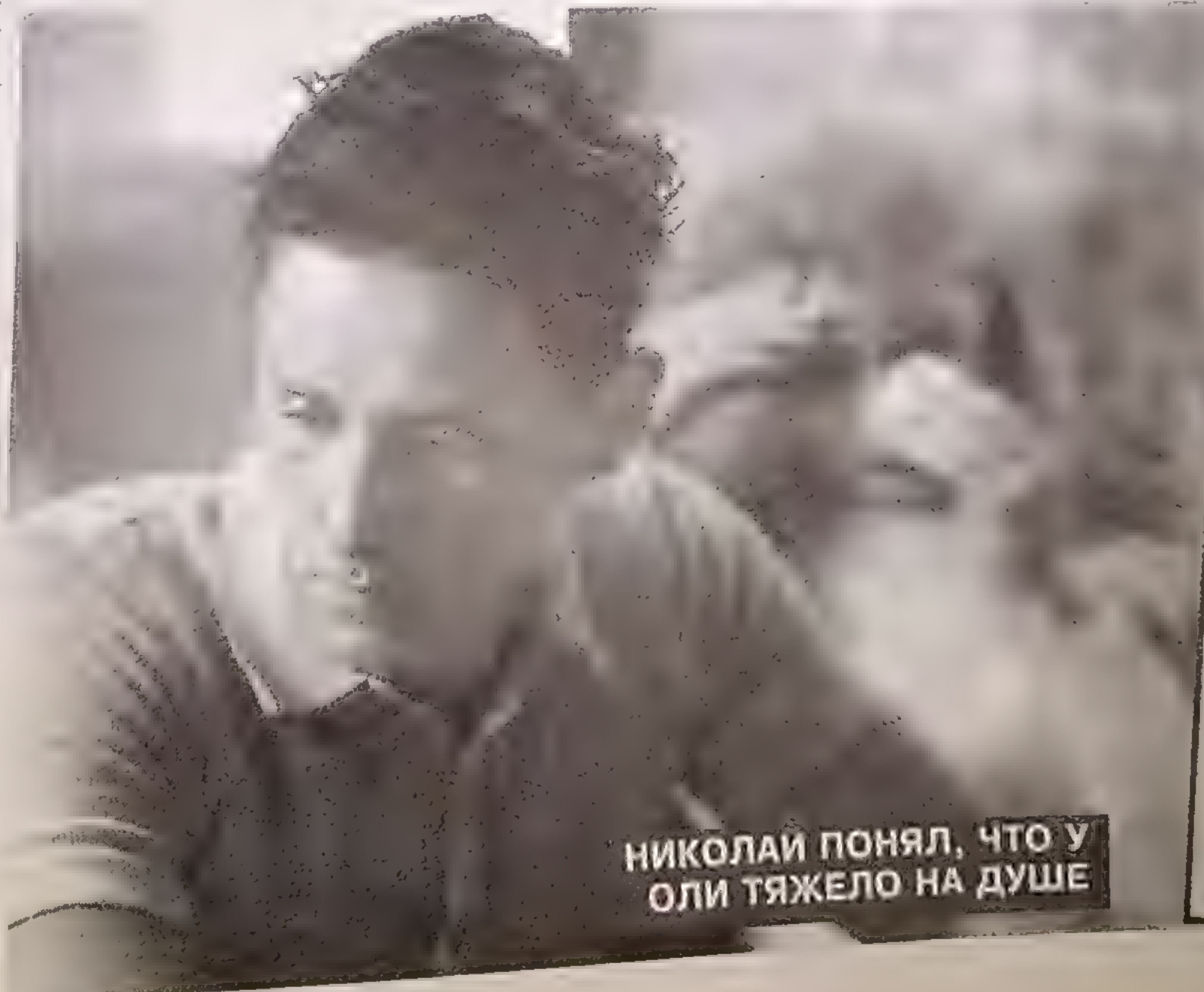
ЧУЖАЯ НА ВЕСЕЛОМ ПРАЗДНИКЕ

На торжестве Ольга держалась скованно, особняком: чужая радость все еще доставляла ей боль, она забыла, как когда-то любила повеселиться. И даже

комились, неожиданного провожатого звали Николай. По дороге Ольга вдруг рассказала ему приключившуюся с ней историю. Николай внимательно слушал и смотрел на девушку ласковым и понимающим взглядом. Николай

том, что ей хочется прильнуть к его груди. Николай улыбнулся девушке, и его улыбка была такой доброй, такой располагающей, что Ольга вдруг поняла — черная полоса ее жизни закончилась, теперь все будет хорошо.

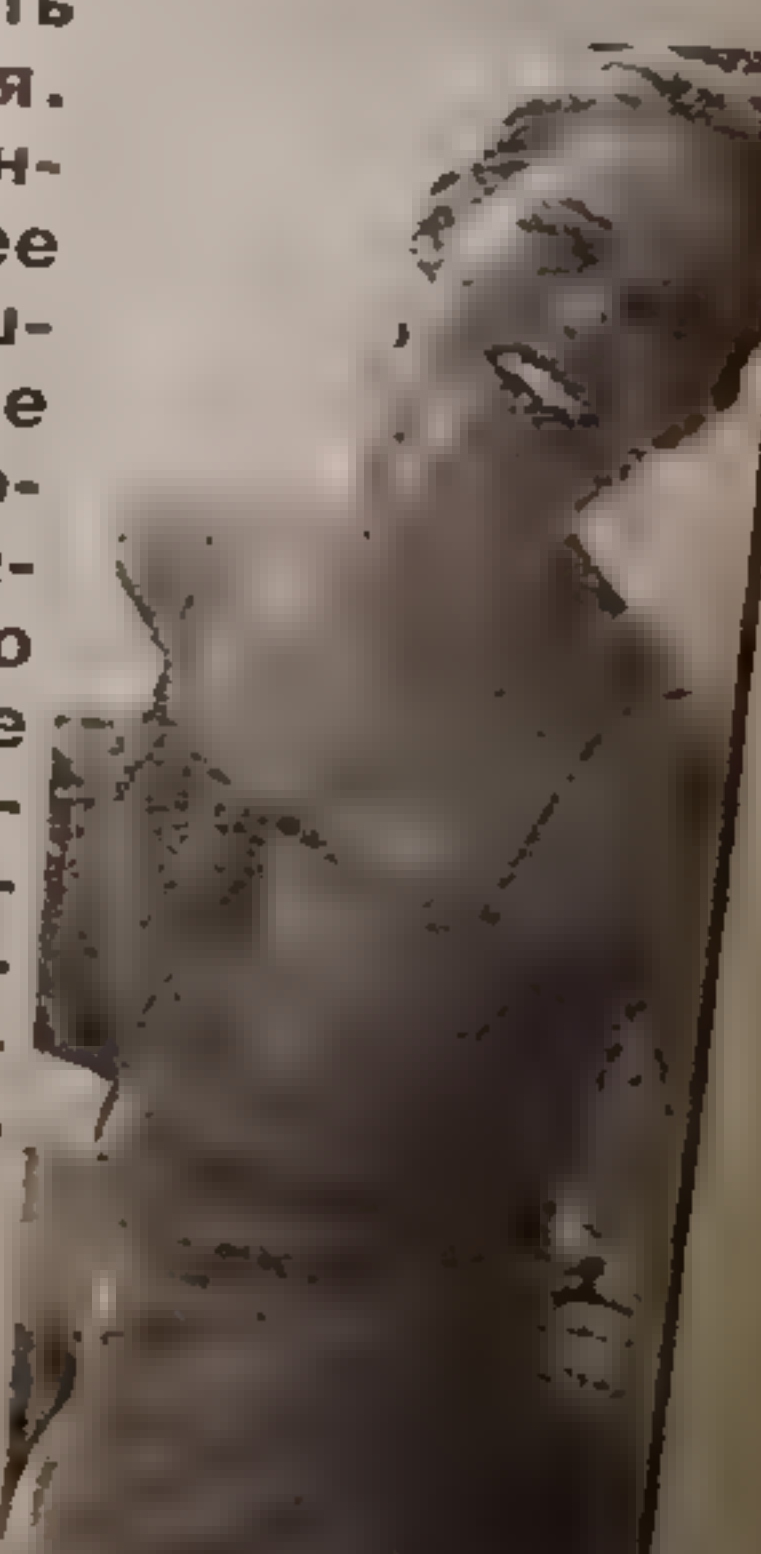
БОКАЛ ШАМПАНСКОГО НА ДОЛГОЕ СЧАСТЬЕ С ЛЮБИМЫМ



**НИКОЛАЙ ПОНЯЛ, ЧТО У
ОЛИ ТЯЖЕЛО НА ДУШЕ**

АЛКОГОЛЬ НЕ ЛЕЧИТ

Депрессия — очень коварная болезнь, справиться с которой нелегко. Большую роль в окончательном излечении играют положительные эмоции. Но часто больной не видит радостей жизни, не хочет принимать в них участия. Ольге неслыханно повезло: в ее случае произошло полноценное возмещение "потери". Что касается алкоголя, то в данном случае он послужил неожиданным поводом к началу полного выздоровления. Но вылечить депрессию с помощью спиртного невозможно, а вот усилить, увы, довольно просто.



КУДА ПРИТКНУТЬ
СВОЙ НЕФРИТОВЫЙ СТЕБЕЛЬ
ЧТОБЫ ОН НЕ ЗАВЯЛ?



В жизни каждого мужчины, чей Нефритовый Стебель определенное число раз имел дело с Гротом Любви, рано или поздно наступает некий критический момент. Момент, когда бы сказал, переосмысления сущего. Когда самым что ни на есть ребром встает сакраментальный вопрос: а что дальше? Куда двигаться? Как еще разнообразить свой семейный и внесемейный досуг?

НАПРАВО ПОЙДЕШЬ...

Большинство обладателей Стебля, прямо скажем, на этом месте заходят в тупик. Они буквально не знают, куда его при-

вет вам энергию, циркулирующую между мужчиной и женщиной во время сексуального акта? Кто заставит поверить во все эти чакры, ауры и Кундалины? Увы — это нельзя купить, нельзя пока-

ВИТЯЗЬ НА РАСПУТСТВЕ

тературы на эту тему, да и учителей, проводящих различные семинары, предостаточно.

Есть несколько принципов, которые стоит соблюдать. Во-первых, начинать освоение тантри-

ческого секса надо с хорошо изученного женского тела. Не к вагине или груди — а к каждой ее мышце, коже, волосам. Ибо вы осознаете, что и это сексуальный объект.

Ну и плюс к тому — представьте, какие слова и мысли вы начинаете продуцировать. Это со-

...КАК ЗВЕЗДА ЭДЕЛЬВЕЙСА РАСКРЫЛАСЬ ВНУТРИ

Описать конечный результат можно, но это все равно что рассказывать про фейерверк слепому. Представьте себе, что вы — один большой член. Сначала взрывается крестец. Это происходит непосредственно во время акта. Эрекция продолжается. Вы доводите даму до того состояния, до которого считаете нужным. Вам по-прежнему очень приятно.

Оргазм тем временем из основания позвоночника медленно расползается по всем мышцам и начинает биться в них. В вас просыпается страсть

чество ее оргазма многократно возрастает. Если же не сумели — вы можете делать ЭТО достаточно долго, чтобы она успела все, что может.

ПОДВОДНЫЕ КАМНИ

Сейчас мы откроем вам страшную тайну: достичь успеха в освоении тантрического секса способен каждый. Это вопрос времени и искренних усилий в правильном направлении. На этом пути есть, конечно, и свои тернии. Название "тантрический" указывает, как говорят йоги, на принадлежность к практикам высших ступеней. А при неаккуратном забивании гвоздей, как известно, можно повредить палец. Или глаз.

Наиболее вероятные отрицательные последствия могут быть таковы. Раз уж кровь следует за праной, может случиться локальный ее прилив. К голове, к примеру. Или к диаметрально противоположному месту. Если очень постараться, можно заработать небольшой инсульт или, со временем, геморрой.

Если женщина энергетически вас не уравнивает — сохнут кожа и суставы. У вас сохнут, не у нее. Это нередко происходит при индивидуальном освоении техники. В таком случае нужно много пить (лучше молоко) и чаще есть сливочное масло.

У тех, кто немного знаком с физиологией, может возникнуть справедливый вопрос: а куда, мол, девается сперма? Не может же она вечно копиться в известном резервуаре? И если она там задерживается — не опасно ли это для здоровья?

Опасно. Поэтому тем, кто не практикует йогу, рекомендуется специальный массаж. Он подробно описан, к примеру, в известной книге Мантека Чиа. Словом, если вы всерьез займетесь изучением тантрического секса, это не будет проблемой.

Некоторый риск есть всегда, но это того стоит. Кроме описанных преимуществ тантрический секс дает могучий прилив энергии. Вспомните себя наутро после бурной ночи с очередной красоткой из клуба. На что похоже ваше отражение в зеркале? Не ужели на вас?

В тантре все по-другому. Заимаясь любовью несколько

В жизни каждого мужчины, чей Нефритовый Стебель определенное число раз имел дело с Гротом Любви, рано или поздно наступает некий критический момент. Момент, я бы сказал, переосмысления сущего. Когда самым что ни на есть ребром встает сакраментальный вопрос: а что дальше? Куда двигаться? Как еще разнообразить свой семейный и внесемейный досуг?

НАПРАВО ПОЙДЕШЬ...

Большинство обладателей Стебля, прямо скажем, на этом месте заходят в тупик. Они буквально не знают, куда его прикнуть! Что бы еще такого навернуть, чтобы породить новые ощущения? Как сделать «бытовой» секс новым и интересным?

Способы, конечно, есть. Можно пойти в известного рода магазин и прикупить плеточку и кожанные чулки для подруги. Можно добыть у приятелей немного какого-нибудь чудесного вещества. Можно, наконец, залезть на Эйфелеву башню и отлюбить там кого-нибудь, кто этого совсем не ожидает. Или покориться интернет-призыву: ENLARGE YOUR PENIS! — и провести клинические испытания на полигоне купленной по случаю любви.

Но все это рано или поздно наскучит. Захочется такого... такого, чтобы на всю жизнь.

ВИХРИ ВРАЖДЕБНЫЕ

Как и вокруг любого «мистического учения», вокруг тантры и тантрического секса вращается целый смерч диких слухов, невероятных сплетен и ярко-желтых газетных репортажей. Одни считают тантру сатанинской философией, другие говорят о ней как о древнем, неподвластном современному человеку способе продлить свой век, третьи ратуют за версию «разврат в культурном обличье». А истина, как всегда, покоится себе где-то рядом и не заботится о том, чтобы открыться массам. Формула «много званых, но мало избранных» — штука универсальная и в данном случае работает на все сто.

Конечно, для того чтобы встать на какой-либо эзотерический путь, требуется определенный уровень зрелости. Нужно, чтобы появилось желание найти что-то новое, испытать неиз испытанное. И... свободное время.

С тантрой сложно. Кто откры-

ет вам энергию, циркулирующую между мужчиной и женщиной во время сексуального акта? Кто заставит поверить во все эти чакры, ауры и Кундалини? Увы — это нельзя купить, нельзя показать на пальцах, нельзя уловить приборами. По этой дороге можете пройти только вы

ОСИЛИТ ИДУЩИЙ

Сама тантра гораздо масштабнее понятия «тантрический секс». Секс — лишь небольшая составляющая тантры. Конечно, с тантрическим сексом все несколько понятнее, чем с самой тантрой. Тут, по крайней мере, кое-что можно разложить по полочкам.



В основе тантрического секса лежит принцип сохранения энергии (она же — прана). При обычном сексе мужчина эту самую прану тратит всю. Его оргазм напоминает взрыв на атомной электростанции. Жуткий разброс во все стороны — и ничего ни для себя, ни для женщины. Ну, кроме удовольствия, конечно. В тантре не так. Сдерживая свои эякулятивные порывы, мужчина не дает энергии ливануть по привычному руслу и рассеяться в космосе. Не отыскав выхода, энергия начинает циркулировать по замкнутому кругу между мужчиной и женщиной, погружая их в особое состояние. О котором я расскажу ниже.

Конечно, это происходит далеко не сразу. Сначала влюбленной паре надо овладеть технологией. Что, в общем, не так сложно — существует масса ли-

ВИТЯЗЬ НА РАСПУТСТВЕ

тературы на эту тему, да и учителей, проводящих различные семинары, предостаточно.

Есть несколько принципов, которые стоит соблюдать. Во-первых, начинать освоение тантрического секса надо с хорошо изученным партнером — проще говоря, с любимой и единственной. Это многократно повышает вероятность того, что все у вас получится. Далее — не стоит насиловать тантрой уставшее к вечеру тело. Нельзя быть подвыпившим или объевшимся. Хотя это вообще для всякого секса подходящий совет: перед походом в постельку меньше есть и не напиваться до поросычьего визга.

Оптимальный вариант — выходной день, когда вы бодры, веселы и ничто вас не тревожит. Чтобы исключить досадные помехи, не приступайте к освоению в шумной квартире. Сосед с ревущей дрелью не придаст романтичности созданной вами атмосфере. Последняя очень важна — полумрак, ароматические палочки, красивое белье, свежее тело. Ну, тут не мне вас учить.

Абсолютно важно выкинуть из головы все насущные проблемы и полностью отдаться процессу. Никакого ложного стыда, никакой закрепощенности. В прелюдии вы можете делать все, что вам захочется. Но действовать надо неторопливо и как бы расслабленно. Не стоит яростно работать руками и прикусывать даме соски — свои животные привычки оставьте для другого раза. Движения легкие, плавные, перетекающие.

Суть в том, что энергетический резервуар полового члена, находящийся над его основанием, в норме в него и «разряжается». А надо этот поток перенаправить в крестец. Тот, кому это удалось, поймет, что раньше у него никогда оргазма и не было — а было так, легкое извержение с парой сладострастных судорог.

ко всему женскому телу. Не к ватине или груди — а к каждой ее мышце, коже, волосам. Ибо вы осознаете, что и это сексуальный объект.

Ну и плюс к тому — представьте, какие слова и мысли вы начинаете продуцировать. Это состояние длится около получаса. Эякуляции не происходит, и при хорошем контроле отпадает необходимость пользоваться презервативами.

А ЧТО ОНА?

Что касается женщины, то в ее организме изначально происходит нечто подобное. Про множественные женские оргазмы и прилив нежности после секса известно давно. Ее тело независимо от сознания откликается на уплотнение энергии мужских чресел. Женский организм вообще гораздо менее «глуп», чем мы пишем в мужских журналах, представьте себе. Им, вообще-то, еще и детей вынашивать надо — а плацента ой какого энерго-снабжения требует.

Кроме того, женщины очень любят, когда мужчины ТАК относятся к сексу. Их главная эrogenная зона — это не то, что вы подумали, а в первую очередь мозг.

Мужчина, овладевший технологией тантри-

ческого секса, знает, что и в какой момент должна сделать женщина. Но тут сложно давать какие-то рецепты. Главное, чтобы у влюбленной пары не было взаимных обид, претензий, торговли и всего такого прочего — это лучшая взаимопомощь. Ну, а если вы сумели «раскачать» ее энергетические структуры, то ка-

вестном резервуаре? И если она там задерживается — не опасно ли это для здоровья?

Опасно. Поэтому тем, кто не практикует йогу, рекомендуется специальный массаж. Он подробно описан, к примеру, в известной книге Мантека Чиа. Словом, если вы всерьез займетесь изучением тантрического секса, это не будет проблемой.

Некоторый риск есть всегда, но это того стоит. Кроме описанных преимуществ тантрический секс дает могучий прилив энергии. Вспомните себя наутро после бурной ночи с очередной красоткой из клуба. На что похоже ваше отражение в зеркале? Неужели на вас?

В тантре все по-другому. Занимаясь любовью несколько часов кряду с колоссальной самоотдачей, вы не будете чувствовать себя измотанным. Наоборот — тело придет в ни с чем не сравнимое блаженное состояние. Вас не будет клонить в сон. Напротив — появится желание активно провести вечер с любимой. Говорят, что тантрический секс также способствует продлению жизни.

На себе не проверял, но вполне вероятно, что так и есть — чем быстрее и интенсивнее человек расходует энергию, тем быстрее он «сгорает». А здесь вы, напротив, занимаетесь ее накоплением. Так сказать, делаете инвестиции в собственную благополучную, насыщенную и долгую жизнь.

Если же придет пора заводить ребенка — никаких сложностей. Просто вспомните, как вы занимались сексом раньше, — и делайте то же самое.

«XXL»



Дорогой, ты не можешь открывать свои чакры чуть быстрее? Я жду секса уже сорок минут, руки же ломит!

КСТАТИ

Освоению тантрического секса чрезвычайно способствуют занятия

йогой и дигун. Практикуя их, вы сможете узнать о себе то, что делает тантрический секс возможным, осознанным и контролируемым. Эти две техники составляют исключительно мощную связку, и здесь уже можно говорить о духовном и энергетическом развитии личности.

Сейчас, весной, самое время поговорить о любви, о тех разумных поступках и безумствах, на которые она нас толкает.

О ЗАГОВОРАХ И ПРИВОРОТАХ

Хотя любовь многолика — это и любовь-страсть, это и любовь-уважение, это и любовь-долг и многие другие оттенки: от полновластного владения предметом своей любви, до беспредельного потакания всем мыслимым и немыслимым прихотям. Счастливой она бывает не так уж часто. Главное, но далеко не единственное условие, когда она приносит радость, — это взаимность. Именно неразделенность толкает человека к активным действиям.

Кто-то приумножает свои ухаживания открыто, а кто-то прибегает к закулисным действиям и ночному чтению заговоров на ответную любовь. Часто говорят, что сейчас в этом смысле полный беспредел. Осмелюсь возразить: древнеиндийский трактат «АТХАР-ВА ВЕДЫ», датируемый десятым веком до нашей эры, содержит следующий заговор-приворожение женщины.

*«Возжелай тела моего, ног!
Возжелай глаз, возжелай бедер!
Глаза твои и волосы, воздевающие
Ко мне, да пожухнут от любви!...»*

Три тысячи лет назад пытался мужчина приворожить любимую, привлекая себе в помощники корову — священное животное Индии. Много воды утекло с тех пор, заговоры поменялись, утратив свою безобидность в звучании. Некоторые из них применяя не столь благозвучные фразы. Приведу начальную и конечную часть одного из гораздо более поздних заговоров: «Да как выйду я, раба Божия..., за околицу, да как пойду я в горы высокие, да найду там камень гремучий, а под камнем лежит змея подколодная, да шипит на всех проходящих, да жалит всех зазевавшихся. Поклонюсь я змее той горючей, покорюсь и скажу ей: «Заберись ты в палаты каменные, проберись к рабу Божьему..., разожги, распали ты его сердце ретивое, его кровь горячую. Чтоб не мог он ни спать, ни лежать, ни есть, ни пить, ни вина в руке держать. Чтоб вонзились эти слова в его сердце пуще острого ножа, чтоб жгли его ночью и днем, утром и вечером» и т.д.

Кто-то скажет: «Подумаешь, это только слова!», хотя сейчас всем и каждому известно, что даже мысль материальна, а уж звук, вибрации и подавно. Конечно, заговоры на любовь, тоску, сексуальное желание гораздо более безобидны, чем обряды любовных приворожений с использованием элементов материального мира и магии.

Привороты с применением заговоров на вино, фрукты, вещи, волосы, кровь и т.д. по своему воздействию более эффективны, но и как наказание за насилие над личностью. Все, что мы посылаем в МИР, в той или иной мере возвращается к нам назад, мы расплачиваемся за наши действия.

Сегодня мы подводим промежуточные итоги конкурса «Копилка народной мудрости» и публикуем еще четыре письма.

Читательница из Саратова **М. В. ЕМЕЛЬЯНОВА** поделилась такими рецептами:

«Часто женщин и мужчин во время летнего сезона мучает наличие папиллом (наростов) под мышечными впадинами. Вот такой простой народный рецепт: картошку подержать на солнце, пока не позеленеют клубни, зеленые очистки отварить. Отваром смазывать наросты.

Многих молодых кормящих мам (в том числе и меня) волнует проблема отсутствия или малого количества грудного молока. Вот знахарский рецепт: молодой маме, а также всем членам семьи 40 раз прочесть молитву Господню (Отче наш), а также пить поочередно отвар шиповника, укропа.

Еще рецепт для молока: 2 ст. л. тмина, 1 л кипятка. Тмин заварить одним литром кипятка и добавить молоко по вкусу. Пить по 1 стакану 3–4 р. в день.

В первые дни и месяцы новорожденный бывает беспокойный, плохо спит. Мне помог такой заговор. Читать его надо во время кормления, пока дитя не успокоится. «Спи, детка, в углу ветка. От дерева сухого — пня больно. Я той веткой сниму немоготу с тебя, детка. Той ветке страдать, а моей деточке отдыхать. Аминь».

Бывает, девушке нравится парень, а взаимности нет. Пригласи его на медленный танец, а про себя скажи: «Ты меня за руку, а я тебя за сердце». По возможности несколько раз. Успех не заставит себя долго ждать.

И самое главное: сила заговора — в 100% вере в его успех.

Вот еще заговор старинный от пьянства, помогает при лечении запоя, читать 3 р. Берут хмельное и несут его на кладбище. Стоят в воротах и ждут, чтоб привезли хоронить покойника, и тут же говорят: как покойник среди нас не живет, так и раб Божий (имя) хмельного не пьет. Аминь.

(Интуиция вам подскажет, надо ли отваживаться на такой

ребенке. Лечить ребенка может каждая крещеная мать, главное, верить в силу лечения.

Перед заговором прочитать молитву «Отче наш», если не знаете молитву, то сказать такие слова: «Во имя Отца, и Сына, и Святого Духа. Аминь». Заговор обязательно выучить наизусть, читать по бумажке нельзя. Лечить на заре и до заката.

ЗАГОВОР ОТ ГРЫЖИ

Читать молитву. Затем три раза перекрестить пупочек и поплевать через плечо. Далее, как бы загрызаешь, кусаешь пупочек потихонечку и говоришь: «Я породила, я и отхо-

ВСЁ В КОПИЛКУ!

дила. Загрызаю грыжу мозговую, костяную, пуповую, мудровую». После этих слов поплевать через левое плечо. Процедуру повторить три раза.

ОТ СГЛАЗА РЕБЕНКА

Молитва. Далее про себя

Самыми активными участниками признаны С.М.Большакова (г.Пугачев), О.В.Макарова (Саратов) и Ю.С.Лавренченко (Саратов) в номинации «Юность». Приглашаем наших победителей за призами 16 апреля в 16 часов в редакцию (Волжская, 28, 9 эт., комната № 6).

говорить слова и одновременно слизывать ребенку лоб справа налево: «Спаси, Господи, помилуй младенца (имя) от лихого часа, от худого глаза: серого, белого, голубого, черного. Аминь». Произнести три раза, каждый раз сплевывая через левое плечо.

ЗАГОВОР ОТ ЯЧМЕНЯ НА ГЛАЗУ

Молитва. Потом кукишем водишь вокруг глаза по часовой стрелке и три раза произносишь слова, после каждого раза поплевать через плечо. «Ячмень, ячмень, на тебе кукиш. На кукиш корову купишь. Коровы сдохнет, ячмень засохнет».

Лай вам Бог здоровья.

то мне: «Нелюбимым не остаешься, зато живешь нелюбимым. Еще неизвестно, что страшнее. Паршивая штука — держать всю жизнь в наморднике собственную душу».

Удачи вам.

С уважением
О. В. Макарова,
Саратов

«ЗАКЛИНАНИЕ ПРОТИВ ЗЛЫХ ДУХОВ

Злой дух, злой демон, злой призрак, злой черт, злой бог, злой бес: все эти злые —

Да не коснутся моего тела,

Да не свирепствуют

передо мною,

Да не ступают

следом за мною,

На снимке: подсвечник с магической символикой — подарок от центра парапсихологии «СИЯНИЕ» для жительницы Екатериновки, пожелавшей остаться неизвестной.



синее море, в крутые горы, в темные леса, в зыбучие болота и попросил бы он окаянную силу, чтобы дала она ему помощи. Сходить бы ему в высокий терем и заставить милого хоть бы среди темной ночи сонного, сел бы белый кречет на белую грудь, на ретивое сердце, на горячую печень и вложил бы он рабу Божию (имя) из своих окаянных уст, чтобы он не мог без рабы Божией (имя) ни жить, ни есть.

С наилучшими пожеланиями
Ксюша ИГОШИНА,
Саратов

«Я хочу принять участие в вашем конкурсе «Копилка народной мудрости». Это молитва. Мне ее написала старенькая бабушка из соседнего дома, мне тогда было 12 лет. К большому сожалению, эта бабушка уже умерла.

Мне сейчас уже 17, а я до сих пор читаю эту молитву, т.к. она очень помогает. Но она, по моему, только для девушек и женщин. Вообще ее нужно читать перед экзаменами, контрольной или просто перед каким-нибудь важным делом.

Ее следует прочитать 3 раза, не выходя за порог. «Шел Господь 77 небес.

ни есть, ни пить, ни вина в руке держать. Это вонзились эти слова в его сердце пуще острого ножа, чтоб жгли его ночью и днем, утром и вечером» и т.д.

Кто-то скажет: «Подумаешь, это только слова!», хотя сейчас всем и каждому известно, что даже мысль материальна, а уж звук, вибрации и подавно. Конечно, заговоры на любовь, тоску, сексуальное желание гораздо более безобидны, чем обряды любовных приворотов с использованием элементов материального мира и магии.

Привороты с применением заговоров на вино, фрукты, вещи, волосы, кровь и т. д. по результативности более эффективны, но и как большая степень воздействия на человека, дает и более серьезную обратную волну как наказание за насилие над личностью. Все, что мы посылаем в МИР, в той или иной мере возвращается к нам назад, мы расплачиваемся за любые свои деяния, намеренные и неосознанные, совершаемые под благовидным предлогом или без него.

Чаще всего желающие приворожить молодого человека формулируют это как его спасение от неподходящей ему подруги, которая его и любить-то не любит, и заботится о нем плохо, а она должна восстановить справедливость, ибо только она знает, как его надо любить по-настоящему. Это страшной всего потому, что не останавливаются ни перед чем, ведь не о себе же пекутся, а о нем, сердечном!

Именно эта категория молодых людей, прибегающих к магии, решается на привлечение в союзники субстанций мира усопших: воду, которой обмывали покойника, могильную землю, щелки от деревянных крестов с могил и многое другое. В одной из статей в прошлом году мы уже призывали со страниц нашей газеты ни под каким предлогом не осквернять «святость могил» во имя самих себя.

Но если любовь — это мистическая, парализующая волю, разрушительная и вдохновляющая сила не дает вам покоя и желание что-либо предпринять, попытаться изменить всевластно охватило вас, тогда используйте магию трав. Они испускают флюиды любви, меняют энергетику, наполняют воздух ароматами, делаящими вас более привлекательными. не причиняя никому вреда.

Если ваша ситуация более сложна, чем юношеская неразделенная любовь, если вы подозреваете, что с помощью магии пытаются разрушить ваш брак, увести мужа из семьи, обращайтесь к специалисту, самостоятельные действия редко бывают результативными в положительном плане.

Любите, будьте любимыми, и да поможет вам Бог.

Целительница **ВАСИЛИСА**

Член Российского отделения
Международного братства магов
с 1991 г. (рег. № К-382)



целительница
ВАСИЛИСА

исцеляет, снимает порчу,
привораживает,
дает установку на удачу,
гадает, работает с кармой

Тел. 27-17-87

меня за руку, а я гоним за сердце». По возможности несколько раз. Успех не заставит себя долго ждать.

И самое главное: сила заговора — в 100% вере в его успех.

Вот еще заговор старинный от пьянства, помогает при лечении запоя, читать 3 р. Берут хмельное и несут его на кладбище. Стоят в воротах и ждут, чтоб привезли хоронить покойника, и тут же говорят: как покойник среди нас не живет, так и раб Божий (имя) хмельного не пьет. Аминь.

(Интуиция вам подскажет, надо ли отваживаться на такой шаг, связанный с кладбищем. Есть ведь более безобидные средства. В любом случае тема борьбы с пьянством будет продолжена в одном из ближайших выпусков рубрики. — ред.)

С уважением
М. В. Емельянова,
Саратов»

«Вот несколько заговоров для лечения малышей (не для конкурса, а буду рада, если кому-то они помогут). Эти заговоры передала мне моя мама, а ей — ее мама и т. д. Я проверила их на собственном

ди, помилуй младенца (имя) от лихого часа, от худого глаза: серого, белого, голубого, черного. Аминь». Произнести три раза, каждый раз сплевывая через левое плечо.

ЗАГОВОР ОТ ЯЧМЕНЯ НА ГЛАЗУ

Молитва. Потом кукишем водишь вокруг глаза по часовой стрелке и три раза произносишь слова, после каждого раза поплевать через плечо. «Ячмень, ячмень, на тебе кукиш. На кукиш корову купишь. Коровы сдохнет, ячмень засохнет».

Дай вам Бог здоровья.

P.S. Напоследок хотелось бы посоветовать читателям никогда не привораживать людей. Ведь если действительно любишь какого-то человека, то желаешь ему только счастья, в независимости от того, с кем и когда, лишь бы ему было хорошо. А все действия с приворотами — это просто эгоизм или от боязни остаться одному. Верьте в себя, любите себя и окружающих. Желайте всем добра и счастья, и тогда жизнь станет намного легче и будет хотеться жить. Во всем, даже самом плохом, ищите хорошее.

КНИЖНАЯ ПОЛКА

В книжном магазине «МУДРОСТЬ ВЕКОВ» (Большая Казачья, 18, тел. 27-35-28) представлен огромный (более трех тысяч наименований!) выбор изданий по мистике, магии, психологии, йоге, философии, религии, фэн-шую, нетрадиционным методам оздоровления и по другим интереснейшим направлениям.

Ф. Асвинн «РУНЫ И МИСТЕРИИ СЕВЕРНЫХ НАРОДОВ». «Гранд», 2003 г., 350 стр., 82 руб.

В этой книге представлены сокровища эзотерических, мифологических и религиозных традиций Северной Европы — Британских островов, Скандинавии, Германии и Голландии. Автор полагает, что магические знания, накопленные северными народами в глубокой древности, помогут лучше понять, освоить и эффективнее использовать приведенную в книге магию, системы гадания по рунам и рунические инициации.

К. Коротков «ЗАГАДКИ ЖИВОГО СВЕЧЕНИЯ». «Весь», 2003 г., 157 стр., 37 руб.

Профессор Константин Коротков широко известен в мире своими работами по ис-

следованию энергоинформационного состояния человека при жизни и после смерти. Разработанный им метод — газоразрядная визуализация (ГРВ) позволяет в реальном времени наблюдать энергетическое поле человека — ауру — и ее реакции на разнообразные воздействия. Используя метод ГРВ, впервые зафиксирована мысль любви, идущая от сердца к сердцу в виде обособленного энергетического кластера.

«СИСТЕМА ЗДОРОВЬЯ КАЦУДЗО НИШИ». «Невский проспект», 2002 г., 318 стр., 44 руб.

Знаменитая система здоровья — это не просто комплекс правил и упражнений, это целая философия.

Эта система держит всю жизнь в наморднике собственную душу». Удачи вам.

С уважением
О. В. Макарова,
Саратов»

«ЗАКЛИНАНИЕ ПРОТИВ ЗЛЫХ ДУХОВ

Злой дух, злой демон, злой призрак, злой черт, злой бог, злой бес: все эти злые —

Да не коснутся моего тела,

Да не свирепствуют

передо мною,

Да не ступают

следом за мною,

Да не проникнут они

в мой дом,

Да не сломают мою ограду,

Да не проникнут

в мое жилище.

Небом будь заклят,

Землей будь проклят.

ПРИВОРОТНОЕ ЗАКЛЯТИЕ

Читать 3 раза на открытой местности, ночью, желательно без одежды. (Можно обойтись балконом).

Пойду я в чистое поле, есть в чистом поле белый кречет. Попрошу я белого кречета: слетал бы он в чистое поле, в

родной мудрости». Это молитва. Мне ее написала старенькая бабушка из соседнего дома, мне тогда было 12 лет. К большому сожалению, эта бабушка уже умерла.

Мне сейчас уже 17, а я до сих пор читаю эту молитву, т. к. она очень помогает. Но она, по-моему, только для девушек и женщин. Вообще ее нужно читать перед экзаменами, контрольной или просто перед каким-нибудь важным делом.

Ее следует прочитать 3 раза, не выходя за порог.
«Шел Господь 77 небес,
В руках нес

живой творящий крест.

Возле нашего двора

Илионская гора.

Мать Пресвятая Богородица

Закрывает горы на замок,

А ключи отдала ангелу

Михаилу-архангелу.

Кто до девицы (имя) коснется,

Тот умом-разумом рехнется.

Скуй, Господи, губы и зубы.

Аминь. Аминь. Аминь».

Я эту молитву постоянно читала и читаю и все экзамены сдаю хорошо. И не только!!!

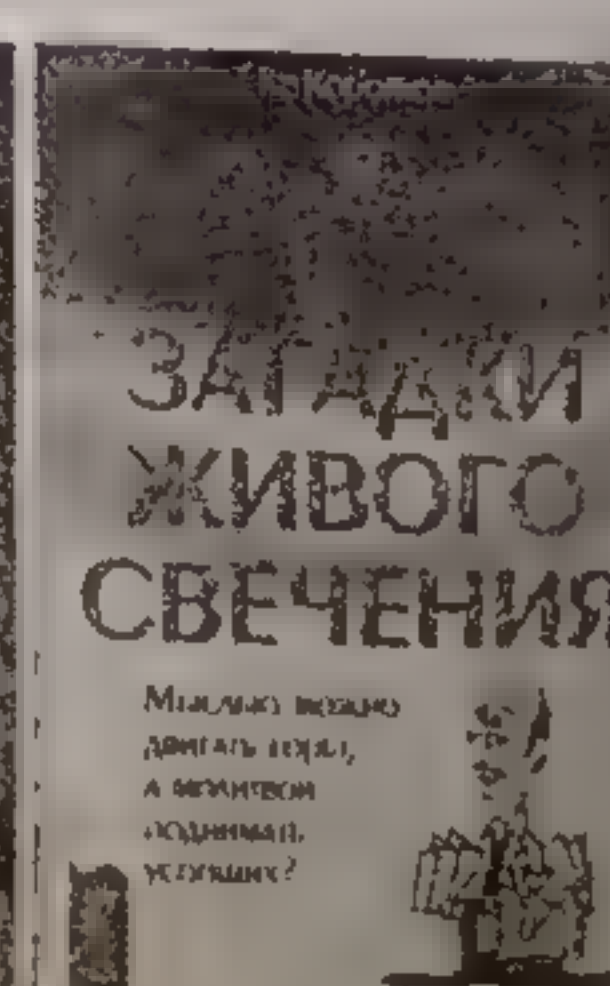
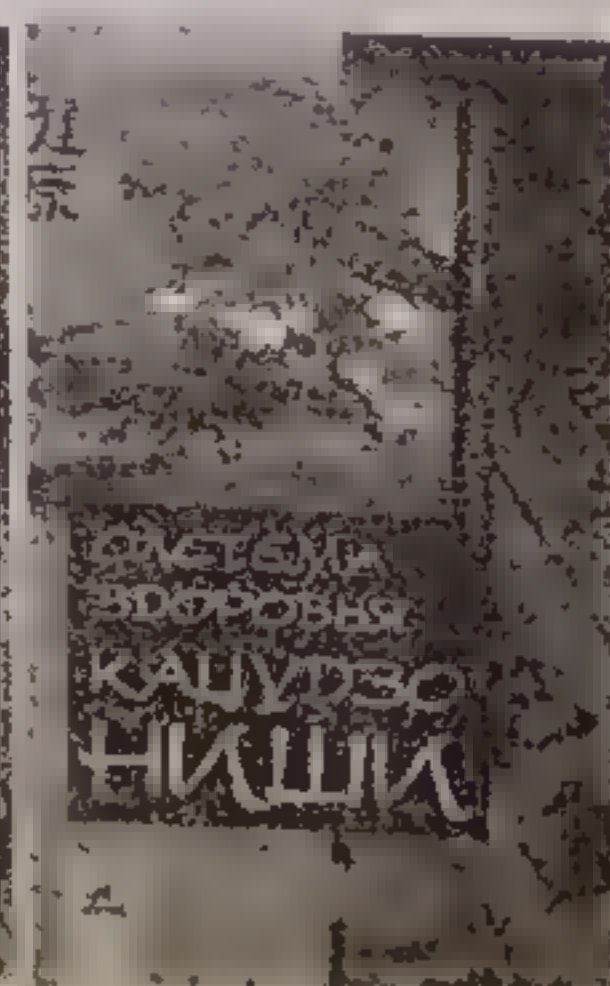
Ваша постоянная
читательница **Марина,**
пос. Дубки»

Элементы древнегреческих медицинских практик, методов тибетской, китайской, филиппинской медицины и йоги были объединены японским ученым в целостную, законченную, самодостаточную систему, суть которой — жизнь согласно законам природы. Эта система поистине чудодейственна, но овладеть ею может каждый.

Алистер Кроули, Луис Т. Каллинг «ТАЙНЫ СЕКСУАЛЬНОЙ МАГИИ». «Старклайт», 2003 г., 219 стр., 110 руб.

В сборник «Тайны сексуальной магии» вошли инструкции

и эссе Алистера Кроули, в которых он описывает тайные основы своего учения и подлинные фрагменты его писем и бумаг. Также в издание вошла работа одного из известных исследователей Кроули — Луиса Каллинга, подробно излагающая практическую сторону сексуальной магии. Эта книга раскрывает перед читателем толкование множества оккультных символов и привычных понятий, обретающих особый смысл при их магическом употреблении, историю западной сексуальной магии и ее связь с другими традициями.



КОРОТКО

С 1 ИЮЛЯ — ВСЕ НА «АВТОГРАЖДАНКУ»

В ГИБДД Москвы с 1 июля 2003 года не будут регистрироваться транспортные средства, владельцы которых не имеют полиса страхования гражданской ответственности, сообщил на пресс-конференции зам. начальника управления ГИБДД Москвы Геннадий Прядко. Данное положение будет реализовываться в рамках новых правил регистрации автотранспортных средств.

Закон об обязательном страховании гражданской ответственности автовладельцев вступит в силу с 1 июля 2003 года. Стоимость базового полиса составит 1980 рублей, но планируется, что в каждом регионе будет свой коэффициент, на который эта сумма и будет умножаться. Коэффициенты пока не утверждены, зато уже определен размер штрафа для владельцев автотранспорта, которые не застрахуют свою гражданскую ответственность — он составит 800 рублей.

В УГОНЕ И... В ЗАКОНЕ

Автолюбители, внезапно узнавшие, что купили угнанную машину, имеют шанс оставить ее в своем пользовании. Для этого надо обратиться в правоохранительные органы, чтобы там провели дознание и документально признали факт добросовестного приобретения ТС. Такие документы обязательно направляются в Интерпол. Как объяснил и. о. начальника Национального центрального бюро Интерпола в России полковник С. Письменский, «некоторые европейские страны не занимаются возвращением угнанных машин». А если автомобиль не будет затребован, через полгода он будет снят с учета как угнанный и в России. «Таким образом, машина будет предоставлена в полное владение автолюбителя», — обнадежил полковник. Правда, полностью проблема все же не снимается — владелец не сможет выехать на таком автомобиле за пределы России: он по-прежнему будет числиться «криминальным».



НОВЫЙ CD-РЕСИВЕР С «ТЕЛЕФОННЫМИ» ФУНКЦИЯМИ

ПОЗВОНИ МНЕ НА ПАНЕЛЬ

Что получится, если скрестить мобильный телефон с CD-ресивером? В результате подобного эксперимента, проведенного фирмами «Нокиа» (Nokia) и «Алпайн» (Alpine), на свет появилась модель CDA-7998R. Ее главная особенность — возможность подключать сотовый телефон и управлять им прямо с панели CD-ресивера.

На лицевой панели новинки — несколько дополнительных «телефонных» кнопок, в том числе десять отдельных кнопок номера набирателя. Корпус остался обычным, однодиновым — разместить все органы управления помогла прячущаяся панель-фантом (Fantom-FaceXL).

— она поворачивается и скрывается внутри аппарата, оставляя пустое место и ощущение, что панель была снята. Если подключить с помощью специального адаптера сотовый телефон «Нокиа», то его можно спрятать в «бардачок»: CD-ресивер CDA-7998R возьмет на себя все самые необходимые телефонные функции. Непосредственно с панели магнитолы вы сможете набирать номер, осуществлять вызов и принимать входящие звонки. Адаптер — это еще и устройство «хэндс-фри» (Hands-Free): голос вашего телефонного собеседника будет слышен через аудиосистему. Доступны также телефон-

ная записная книжка и номера быстрого набора. А SMS-сообщения вы сможете прочитать на дисплее ресивера.

Пару слов о музыке. CDA-7998R занимает верхнюю строчку в производственной программе фирмы. Аппарат обладает солидным встроенным цифровым процессором «Басс-Энджин» (Bass-Engine PRO) с пятиполосным параметрическим эквалайзером и цифровым трехполосным разделительным фильтром с изменяемой крутизной. Имеется оптический цифровой выход. Новая модель управляет любыми чейнджерами и воспроизводит музыку в формате MP3. Кстати, количество всевозможных настроек так велико, что в качестве «шпаргалки» предлагается воспользоваться специальной программой на сайте фирмы «Алпайн», а потом выбранные настройки загрузить в головное устройство с помощью CD-ROM.

СПРАВЕДЛИВОЕ ВОЗМЕЗДИЕ СУДЬИ ПРИЗНАЛИ БУРЕНКУ ВИНОВНИЦЕЙ АВАРИИ

Винной в совершении дорожно-транспортного происшествия была признана черно-белая корова Милка. Этот суровый, но справедливый вердикт вынесли в Козловском районном суде Республики Чувашия. Суд внимательно изучил материалы дела: по трассе «Москва — Казань» тихо и осторожно двигался законопослушный автомобиль, соблюдая абсолютно все правила дорожного движения — не пересекая сплошную и не тревожа жителей республики сигналом клаксона. Вдруг на дорогу на бешеной скорости выскочила рогатая наруш-

тельница с явно хулиганскими намерениями!

Свидетелей случившегося, как это часто бывает, не оказалось. Суд принял во внимание показания водителя. Корова, по всей видимости, во время процесса гордо молчала.

ОТ ТЮРЬМЫ НЕ ЗАРЕКАЙСЯ!

Честное слово, не следует пренебрегать конституционным правом на защиту! Теперь корове, то есть ее хозяйке, деревенской жительнице, придется заплатить шоферу потерпевшего автомобиля около восьми тысяч рублей. С коровой про-



вели профилактическую беседу и посадили... в сарай, чтобы она не тревожила больше покой мирных автомобилистов.

«АВТОВАЗ» ПЕРЕХОДИТ НА ЕДИНЫЕ ОТПУСКНЫЕ ЦЕНЫ

Виталий Вильчик, президент и генеральный директор ОАО «АвтОВАЗ», выступая на конференции работников ОАО, состоявшейся 22 марта 2003 года и посвященной коллективному договору, сообщил о ценовой политике предприятия следующее: «С июня прошлого года мы не поднимали цены на автомобили. По той простой причине, чтоб этот немножко оживший рынок опять не остановить. Хотя впереди (и это один из моментов антикризисной программы) — уход по торговле с тольяттинской площадки в регионы. Очень ответственный и серьезный шаг, который мы сделаем в начале второго квартала, — переход на единые отпускные цены. Таким образом, цены на наши автомобили будут одинаковыми во всех регионах, включая и запад, и восток, и центр России, и тольяттинскую площадку».



БАЛКАНСКИЙ СЮРПРИЗ

Неудача в Албании сильно ударила по самолюбию как российских игроков, так и самого Газзаева. Но узнать причины фиаско сборной в Шкодере из уст ее тренера, согласитесь, необходимо.

Валерий Газзаев, главный тренер сборной России:

— Я еще до матча говорил, что у них неплохая команда. Предполагал, что будет очень сложно. Так и произошло. Надо отдать должное сборной Албании — она прыгнула выше головы. Мы же начали игру не совсем так, как планировалось. Мы рассчитывали набрать в Албании три очка. Увы, сделать этого не удалось, из-за чего наше преимущество над соперниками испарилось. Как бы то ни было, очевидно: чтобы решить главную задачу, необходимо побеждать. И я уверен, что основные матчи у нас еще впереди.

«СОКОЛ» ПОБЕДИЛ В ГОСТЯХ

В субботу стартовал первый дивизион Российского футбольного чемпионата — саратовский «Сокол» обыграл на выезде читинский «Локомотив» — 1:0. Автором единственного мяча в этой встрече стал **Андрей Федьков**, отличившийся на 39-й минуте матча.

«СЕРЕБРЯНАЯ» ДЕВУШКА

На завершившемся в воскресенье чемпионате мира по фигурному катанию российские фигуристы завоевали пять медалей. К золоту **Евгения Плющенко**, серебру **Татьяны Тотьмяниной** и **Максима Маринина** и бронзе **Марии Петровой** и **Алексея Тихонова** прибавились серебро **Ирины Лобачевой** и **Ильи Авербуха** в танцах и медаль того же достоинства **Елены Соколовой**. Второе место Соколовой, пожалуй, можно признать главным сюрпризом чемпионата. Она выиграла ме-



Елена СОКОЛОВА стала главным открытием чемпионата

даль в самом остром и, пожалуй, на сегодняшний день самом предвеща-

КОМИССИОННЫЕ АВТОМОБИЛИ

- принимаем на комиссию автотехнику,
- комиссионное оформление автотранспорта,
- номерных узлов и агрегатов.

Работаем без обеда
и без выходных с 10 до 16 часов.
Адрес: Буровая, 32 А
Тел. 37-48-52

терпол. Как объяснил и. о. начальника Национального центрального бюро Интерпола в России полковник С. Письменский, «некоторые европейские страны не занимаются возвращением угнанных машин». А если автомобиль не будет затребован, через полгода он будет снят с учета как угнанный и в России. «Таким образом, машина будет предоставлена в полное владение автолюбителя», — обнадежил полковник. Правда, полностью проблема все же не снимается — владелец не сможет выехать на таком автомобиле за пределы России: он по-прежнему будет числиться «криминальным».

КОМИССИОННЫЕ АВТОМОБИЛИ

- принимаем на комиссию автомототехнику,
- комиссионное оформление автомототранспорта,
- номерных узлов и агрегатов.

Работаем без обеда и без выходных с 10 до 16 часов.
Адрес: Буровая, 32 А
Тел. 37-48-52

НОВАЯ ЛАДА

НОВИНКА — ВАЗ-21093 16 V

ВСЕ МОДЕЛИ ВАЗ

В НАЛИЧИИ И ПОД ЗАКАЗ

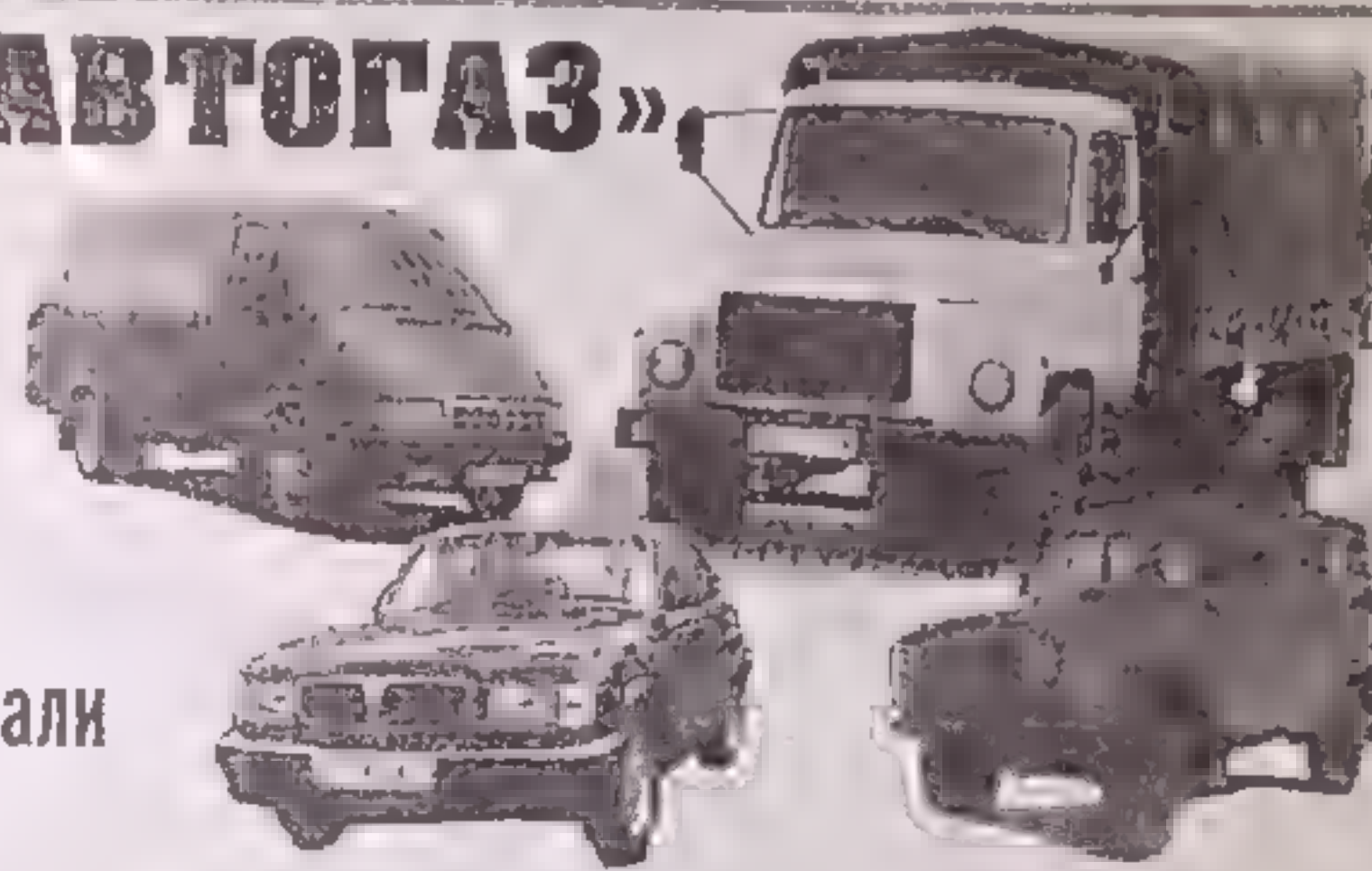
Обмен подержанных автомобилей на новые с доплатой
Заказанные автомобили дешевле!

ВОЛЬСКИЙ ТРАКТ, 2 58-18-83
(Автостоянка рядом с КП ГАИ)



ООО «АВТОГАЗ»

Автозапчасти автомобилей семейства ГАЗ, УАЗ, кузовные детали и агрегаты



Огородная, 1, тел. 52-75-49. Ст. Разина, 1, тел. 56-52-60

«АВТОВАЗ» ПЕРЕХОДИТ НА ЕДИНЫЕ ОТПУСКНЫЕ ЦЕНЫ

Виталий Вильчик, президент и генеральный директор ОАО «АВТОВАЗ», выступая на конференции работников ОАО, состоявшейся 22 марта 2003 года и посвященной коллективному договору, сообщил о ценовой политике предприятия следующее: «С июня прошлого года мы не поднимали цены на автомобили. По той простой причине, чтоб этот немножко оживший рынок опять не остановить. Хотя впереди (и это один из моментов антикризисной программы) — уход по торговле с тольяттинской площадки в регионы. Очень ответственный и серьезный шаг, который мы сделаем в начале второго квартала, — переход на единые отпускные цены. Таким образом, цены на наши автомобили будут одинаковыми во всех регионах, включая и запад, и восток, и центр России, и тольяттинскую площадку».

ва прибавились серебро Ирины Лобачевой и Ильи Авербуха в танцах и медаль того же достоинства Елены Соколовой. Второе место Соколовой, пожалуй, можно признать главным сюрпризом чемпионата. Она выиграла ме-



Елена СОКОЛОВА стала главным открытием чемпионата

даль в самом остром и, пожалуй, на сегодняшний день самым престижном виде фигурного катания при рекордном для этого чемпионата стечении болельщиков, которые переживали за других.

КЛИЧКО-СТАРШИЙ СТАЛ ПРЕТЕНДЕНТОМ

В субботу в Гамбурге вице-президент WBC Рубен Мартинес заявил журналистам, что Виталий Кличко объявлен официальным претендентом на бой с британцем Ленноксом Льюисом за звание чемпиона мира в категории свыше 86,2 кг по версии Всемирного боксерского совета (WBC). Одновременно Мартинес сообщил, что WBC признает право Льюиса провести защиту своего титула в бою против американца Майка Тайсона до 30 июня. Победитель этого боя получит 120 дней подготовки к поединку с Виталием Кличко. «Это решение WBC должно положить конец всем разногласиям между представителями Льюиса и Кличко», — сказал Мартинес.

ТАРПИЩЕВ ОБЪЯВИЛ СОСТАВ СБОРНОЙ

Капитан сборной России по теннису Шамиль Тарпищев объявил состав команды на матч 1/4 финала розыгрыша Кубка Дэвиса, в котором нашим соотечественникам — обладателям почетного трофея предстоит играть со сборной Аргентины. Сам матч пройдет 4 — 6 апреля в Буэнос-Айресе. Тарпищев пригласил в команду Марата Сафина, Евгения Кафельникова, Михаила Южного и Николая Давиденко. «Мы предполагаем, что одиночные поединки проведут Сафин и Южный, а в паре выступят Кафельников и Сафин», — заявил Тарпищев.

Определен состав и теннисной команды Аргентины. Это Давид Налбандян, Гастон Гаудио, Мариано Сабалета и Лукас Арнольд.

АВТОМАРКЕТ

ВАЗ-21093, 12.99 г.в., куз. - 2000 г., эл/ст., сигн., 110 т.р., тел. 49-63-61

Ф-Пассат, 91 г.в., 1,8, муз., ц/з., сигн., корр. фар., тел. 41-65-67

Мерседес-С180, 98 г.в., 1,8, конд., эл/ст., МКП, антибукс., ARB, 13,5 тыс.у.е., тел. 59-96-03

Опель-Вектра, 97 г.в., 1,8-экотек, конд., АБС, ARB, из Герм., 8,2 тыс.у.е., тел. 58-42-01

Ока, 98 г.в., 45 т.р., тел. 33-33-88, 49-55-37

УАЗ-3315192, 02 г.в., 2,9-форс., сигн., диски, газ (Итал.), 180 т.р., тел. 58-35-27

Сеат-Толедо, 99 г.в., 1,8, конд., диски, 12 тыс. евро, тел. 79-51-31

ВАЗ-21074, 00 г.в., 1,6, мовиль, подкр., ц/з., сигн., муз., отл. сост., 92 т.р., торг, тел. 41-23-56, 71-84-47

Гранд-Чероки, 96 г.в., V5,2, все опции, зим.+летн. рез., тел. 50-62-81, 46-65-31, 77-92-50(сот).

ГАЗель-тент, 99 г.в., 402 дв.,

ПРОДАЖА АВТОМОБИЛЕЙ

газ, отл.сост., 117 т.р., торг, тел. 56-79-38

Фиат-Мареа, 97 г.в., 1,6, все опции, 8 тыс.у.е., торг, тел. 52-18-11

Хонда-Шаттл (минивен), 96 г.в., 2,2ES, АКПП, сигн., конд., эл/люк, муз., имобил., 12 тыс.у.е., торг, тел. 77-17-07

ВАЗ-2110, 98 г.в., сигн., муз., антикор., подкр., 120 т.р., тел. 48-43-78

МАН-14.192F, 89 г.в., термо +15 -20, 43 кв.м, 10 тыс.у.е., тел. 26-52-21, 8-927-222-5351

ГАЗ-3110, экспл. с 02г., 406, муз., сигн., ц/з., завод.тонир., 2 компл.рез., 115 т.р., торг, тел. 78-33-93

Гранд-Чероки, 98 г.в., 5,2, полный, «зелен.», 23 тыс.у.е., тел. 31-14-43, 59-62-56

Ауди-80, 78 г.в., 1,6, кап.рем. 2002г., 35 т.р., торг, тел. 22-50-52

Ока, 99 г.в., сигн., тонир., отл. сост., обмен на ВАЗ-06-08, 45

т.р., тел. 36-12-55, 48-47-65

Ф-Пассат, 97 г.в., укомплектован, 9,9 тыс.у.е., тел. 648-628

Киа-Спортэйдж, 97 г.в., 2D, сигн., конд., 8,7 тыс.у.е., тел. 648-628

Нисан-Патрол, 99 г.в., 4,2D, конд., лебедка, компл. рез. и фильтров, 18,5 тыс.у.е., тел. 648-628

Мерседес-Лоринцер-Г320, 43 тыс.у.е., тел. 59-11-74

Ауди-Авант-А4, 97 г.в., 1,8, укомплектован, 11 тыс.у.е., тел. 8-903-381-7388, 56-32-65

Шевроле-Блейзер, 97 г.в., 4,3, конд., «красн.», 18,9 тыс.у.е., тел. 648-628

Опель-Тигра, 98 г.в., 1,4-эко-тек., конд., б/п РФ, отл.сост., 8 тыс. евро, тел. 53-93-43, 59-66-69

Опель-Вектра, 96 г.в., 2-экотек., конд., АБС, отл.сост., б/п РФ, 8 тыс. евро, тел. 53-93-43, 59-66-69

Форд-Мондео, 98 г.в., 1,8TD, АБС, конд., «бел.», 8,5 тыс.у.е., торг, тел. 58-35-27

Нисан-Алмера, 96 г.в., из Герм., «зелен. мет.», 205 тыс.р., тел. 79-92-03

Опель-Вектра CD, 97 г.в., из Герм., 8,9 тыс. евро, тел. 8-927-221-0632

ГАЗель, 13 мест, 99 г.в., 402, газ, 155 т.р., тел. 59-58-29, 8-903-383-4440

ВАЗ-21061, 97 г.в., отл.сост., 63 т.р., тел. 8-927-224-9158

Мерседес-100D, 93 г.в., грузовой фургон, г/п 1 т., отл. сост., 5 тыс.у.е., тел. (211) 6-43-46

Тойота-Королла, 93 г.в., 2 л., климат., АБС и т.д., 125 т.р., тел. 22-62-31

Альфа-Ромео, 89 г.в., 1,7i, сигн., муз., 75 т.р., тел. 59-71-86

Дэу-Нексия, 99 г.в., конд., муз., тонир., 165 т.р., торг, тел. 59-91-37

Дэу-Нексия GLE, 00 г.в., конд., муз., ц/з., 170 т.р., торг, тел. 59-74-77

ПОНЕДЕЛЬНИК 7 АПРЕЛЯ

календарь календарь календарь

О Восход Солнца (оно в Овне) в 6.47, заход в 20.19, долгота дня 13.32.

☾ Луна в Близнецах. Восход и начало 7-го лунного дня в 8.44, заход в 1.48.

☺ Сложный по геофизическим факторам понедельник. Побережем сосуды и поясницу, не станем выяснять отношения с близкими и сетовать на судьбу. Ближе к концу рабочего дня планеты могут подкинуть нам весьма непростую ситуацию, так или иначе связанную с предназначением, причем по большому счету.

☐ Всемирный день здоровья. Благовещение Пресвятой Богородицы. Великий пост — дозволяется вино, рыба и масло. День памяти экипажа подводной лодки «Комсомолец» (1989).

☑ Благовещение — третья встреча весны. Весна зиму поборолла. На Благовещение птица гнездо не завивает, девица косы не заплетает, грешников в аду не мучат, под дымом не сидят (не готовят горячего) и работать — грех. Коли ночь на Благовещение теплая — весна будет дружная. Если дождь или пасмурная погода, лето будет дождливое. День тихий, теплый — лето такое же. Коли ветер холодный — лето будет холодное, а коли ветер теплый, южный, то и лето будет теплое. Мокрое Благовещение — грибное лето.

☪ День рождения кинорежиссеров Алана Пакулы (75 лет) и Френсиса Коппола.

☿ В 1923 г. на Курской магнитной аномалии подняли первый керн железной руды.

☎ Именинники: Тихон, Семен, Степан, Яков.

СТС, 21.00. «ТРУДНЫЙ ПУТЬ». Комедия. США, 1991. В ролях: Майкл Джей Фокс, Джеймс Вудс, Стивен Ланг.

Популярный комедийный актер Ник Ленг решает сменить свое амплуа и сыграть роль крутого детектива в полицейском сериале. Для того чтобы войти в образ проницательного следователя, Ник напрашивается в напарники к настоящему детективу из отдела убийств Джону Моссу. Джону меньше всего хочется нянчиться с Ником, но приказ есть приказ, особенно если он исходит от мэра. Назойливый актер повсюду сопровождает Джона, он даже поселяется в квартире детектива и влезает в его личную жизнь.

REN-TV, 22.05. «САБЛЕЗУБЫЙ». Фильм ужасов. США, 2002. В ролях: Дэвид Кит, Ванесса Эйнджел, Джон Рис-Дэвис.

Одному безумному «ученому» пришла в голову мысль клонировать из сохранившейся доисторической цепочки ДНК саблезубого тигра, самого свирепого, по мнению знатоков, хищника своего времени. Клонировал И получил исомый результат: жуткий зверь начал жрать всех подряд...

ТВ-3, 23.30. «ВИДОК». Триллер. Франция, 2001. В ролях: Жерар Депардье, Гиом Канне, Инос Састр.

1880 год. В Париже происходят убийства приговоренных, патологических любителей крови. В ходе расследования...

ТЕЛЕПРОГРАММА

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ
КАЛЕЙДОСКОП 12

7

6.00 Доброе утро.
9.00 Новости.
9.15 «Поймет лишь один». Комедия.
11.10 «Фабрика звезд-2».
11.40 Следствие ведет Колбков.
12.00 Новости.
12.15 Что? Где? Когда?
13.40 Смак.
14.00 Путешествия натуралиста.
14.30 Док. детектив. «Героиновый дед». Дело 2003 года.
15.00 Новости.

15.20 Детектив «Зеркало треснуло». 1-я серия.
16.25 «Фабрика звезд-2».
17.00 Большая стирка.
18.00 Вечерние новости.
18.25 Шоу Клары Новиковой.
19.00 Жди меня.
20.00 Кто хочет стать миллионером?
21.00 Время.
21.40 «Последний герой-3».

22.45 Независимое расследование.
23.30 Ночное «Время».
23.55 «Фабрика звезд-2».
0.10 «Новый день». Теория невероятности. «По ту сторону жизни».
0.40 «Новый день». «Формула власти». Герцог Люксембургский.
1.10 Апология.
2.00 Новости.
2.10 «Беглец».
3.05 Ж.Биссет в фильме «Под вулканом».
5.05 «Относительность».

РОССИЯ

ГТРК
САРАТОВ

5.45 Доброе утро, Россия!
*5.50, 6.45 Внимание, розыск!
*6.15, 7.15, 7.45, 8.15, 8.35 Вести. Саратов.
8.45 «Русские амазонки».
9.40 «Кобра».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 Короткое замыкание.
12.20 В «Городке».
12.30 Вести недели.
*13.30 «Театральная площадь». Сосновский. Ч. 1.
14.00 Вести.
14.20 Что хочет женщина.
15.10 «Трое против всех».

18.50 «Комиссар Рекс».
19.50 Дежурная часть.
20.00 Вести.
*20.30 Вести. Саратов.
20.50 Спокойной ночи, малыши!
20.55 «Русские амазонки».
22.00 «Тайга».
23.00 Вести.
23.40 «Живой товар». Боник.
1.20 Футбол России.
1.45 «Защита Лужина». Худ. фильм.
3.30 Дорожный патруль.
3.45 Канал «Евроныус».
5.00 Вести.
5.15 Канал «Евроныус».

НТВ

6.00 Утро на НТВ.
8.50 «Сыщики». Детектив.
10.00, 11.00, 12.00 Сегодня.
10.25 Команда.ru.
10.50 Вкусные истории.
11.05 Экстремальный контакт.
11.35 Профессия — репортер.
12.05 «Случай в аэропорту». Худ. фильм, 1-я серия.
13.40 Криминал.
14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00 Сегодня.
14.05 Женский взгляд.
14.35 «Она написала убийство».
15.35 Принцип домино.
17.05 «Гангстерские войны».
18.20 Внимание, розыск!
19.00 Сегодня.
19.35, 23.20 «Пятый ангел».
20.50 «Бандитский Петербург».
22.00 Страна и мир.
22.40 «Секс в большом городе».
0.30 Гордон.

В

6.00 Настроение.
9.05 «Загадочная женщина».
9.55 Дом на Котельниках.
10.20 «Каникулы в Простоквашино». Мультфильм.
10.40 Телемагазин.
11.00, 14.00 События.
11.15 Телеканал «Дата».
12.15 Постскриптум.
13.15 Сертификат качества.

23.35 Времечко.
0.10 25-й час.
0.30 Петровка, 38.
0.45 Поздний ужин.
1.15 Поэтический театр Романа Виктюка.

НТВ

НТВ

7.50, 16.00 «Новый экшнмен».
8.15 Большие деньги.
9.15 «Вайоминг». Вестерн.
11.25 Военная тайна.
12.00 «Искатели золота». 1-я серия.
12.30 «Вино любви».
13.25 Народ против.
13.55 «FM и ребята».
14.30 «24».
14.50 «На углу, у Патриарших».
16.25 «Джим Баттон».
16.55 «Пауэр рейнджеры».
17.20 «Битлборги».
17.45 «Вовочка-2».
18.20 «Чисто по жизни».
19.00 Ювента-клуб.
19.10 Два вопроса.
19.40 НаСТОящие новости.
19.55 «Футурама».
20.20 «На углу, у Патриарших».
21.30, 0.05 «24».
22.05 «Саблезубый». Фильм ужасов.
0.25 Музканал.

НТВ

10.00-19.25 — Культура.
*19.25 Вести. Саратов.
*19.50 Авто-Маркет.
*20.00, 21.00 Футбол. Чемпионат России. Высший дивизион. «Сокол» (Саратов) — «Металлург» (Липецк).
*20.50 Городские подробности.
*21.50 Ч. Чаплин в короткометражном худ. фильме «У моря».
*22.00 Послесловие к матчу «Сокол» — «Металлург».
*22.40 На XV Собиновском фестивале. 2-й тур конкурса конкурсов вокалистов. 2-е отделение.
*23.50 Вести. Саратов.
00.00 — 00.55 — Культура

КУЛЬТУРА

10.00 Новости культуры.
10.20 Порядок слов.
10.30 «Терра Инкогнита». Док. сериал.
11.00 Гости в актерской студии. Саратов. Боник.

23.05 Школа злословия.
0.00 Новости культуры.
0.25 Ночной полет.

НТВ

6.45 Музыка.
7.00, 7.30, 8.00, 8.15, 8.30, 8.45 Новости.
7.05 «Гарфилд и его друзья».
7.35, 8.20 Место печати.
7.45, 8.25, 10.00 ABS.
7.50, 8.50 Назло.
8.05 Спорт.
8.35 Свободное время.
9.25 «Криминальная Россия».
10.30 «Один день» с К.Набутовым.
9.00, 11.00 Новости.
11.25 Итоги.
12.45 Кремлевский концерт.
13.10 «Вор». Драма.
15.00, 17.00 Новости.
15.25, 0.30 Публичные люди.
15.50 «Привести в исполнение».
17.00 Новости.
17.20 «100 чудес света».
18.30, 1.10 Состав преступлений.
19.00, 21.00 Новости.
19.30 «Зал ожидания».
20.40 Тушите свет.
21.00 Новости.
21.30 Смотрите, кто пришел!
21.50 Новый век.
22.20 Бесплатный сыр.
23.00 Грани.
23.20 Есть мнение.
23.40 Без протокола.
1.25 Высший свет.

НТВ

6.45 НБА. «Сиэтл Суперсоникс» — «Юта Джаз» (мужчины).
7.50, 8.45, 11.45, 14.45, 17.45, 22.30, 1.45, 3.45 Новости 7.
7.55, 22.45, 1.30, 6.30 220 вольт.
8.10 Награда за смелость.
8.25, 14.25, 4.55 «Спорт. Истории здоровья».
9.00 Экстремальное кино. «Сошедшие с ума».
9.45 Чемпионат Испании по футболу.

12.00 Награда за смелость.
12.30 Планета Футбол.
13.15, 2.30 Антимония-спорт.
14.00 Нечеловеческий

7.15, 13.30, 19.30 Телеком. Новости.

7.30, 17.00 «Друзья».
8.00 «Зачарованные».
9.00 Кексы.
9.15 Скрытая камера.
9.50 «Шоссе». Триллер.
12.30, 18.00 Девичьи слезы.
13.35 «Мастер на все руки».
14.00 Мультфильм «Как один мужик двух генералов прокормил».
14.30 «Озорные анимашки».
15.00 «Бэтмен».
15.30 «Гаргули».
16.00 «Лучшие».
17.30 «Частная милиция».
19.00 Осторожно, модерн!
20.00 «Зачарованные».
21.00 «Трудный путь». Комедия.
23.30 Детали.
0.00 «Закон и порядок. Преступное намерение».
0.55 «Журнал мод».

НТВ

6.30 Победоносный голос верующего.
7.00, 13.30 «Ураганчики».
7.30 «Мумии возвращаются».
8.00 «Птица прощания». Семейное кино.
10.00 «Женщина моего друга». Комедия.
12.00 «Амазонка».
14.00 «Пришельцы». Комедия.
16.00 «Мозговая атака». Боевик.
18.30 «Истории о привидениях».
19.00 «Шкура». Комедия.
20.25 Урожайная грядка.
20.30 «Замена: учитель на замену». Боевик.
22.50 Как научиться зарабатывать деньги.
23.00 Если хочешь быть здоров.
23.15 Неприкосновенный запас. Дебаты о политике и культуре.
23.30 «Видок». Триллер.

НТВ

7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.15 «Черепашки-ниндзя».
7.45, 12.40 «Приключения принцессы Нери».
8.10 Мультфильм.
8.20 ТВ-клуб.

Назойливый актер повсюду сопровождает Джона, он даже поселяется в квартире детектива и влезает в его личную жизнь.

REN-TV, 22.05. «САБЛЕЗУБЫЙ». Фильм ужасов. США, 2002. В ролях: Дэвид Кит, Ванесса Эйнджел, Джон Рис-Дэвис.

Одному безумному «ученому» пришла в голову мысль клонировать из сохранившейся доисторической цепочки ДНК саблезубого тигра, самого свирепого, по мнению знатоков, хищника своего времени. Клонировал. И получил искомым результат: жуткая тварь начала жрать всех подряд...

ТВ-3, 23.30. «ВИДОК». Триллер. Франция, 2001. В ролях: Жерар Депардьё, Гийом Канне, Инес Састр.

1830 год. В Париже происходят убийства трех аристократов, патологических любителей юных девиц. В ходе расследования бывший каторжник, а ныне знаменитый сыщик Видок выходит на след мистического убийцы — Алхимика, наделенного сверхъестественной силой.

РТР, 23.40. Оливье Грюнер в боевике «ЖИВОЙ ТОВАР». США, 2000.

Обычный рабочий день закончился для охранника банка Рэя Стэнтона трагически: в завязавшейся перестрелке с неизвестными грабителями погибла его молодая жена. Стремясь замять скандал, Рэй увольняют, и чтобы не умереть с голоду, ему приходится открыть службу доставки...

ОРТ, 3.05. «ПОД ВУЛКАНОМ». Триллер. США, 1984. В ролях: Альберт Финни, Жаклин Биссет, Энтони Эндриус.

1 ноября 1938 года, Мексика. Канун ритуального праздника — дня мертвых. Год назад именно в этот день бывший британский консул Джеффри Фирмен расстался с женой. Ивонна покинула его, потому что влюбилась в его сводного брата Хью. Все трое остались несчастными. И вот, вернувшись домой из бара, консул встречает Ивонну. Хью тоже приехал погостить на праздники. Любопытный треугольник вновь принимает прежние очертания...

ГДЕ ОТДОХНУТЬ?

САРАТОВСКИЙ АКАДЕМИЧЕСКИЙ ТЕАТР ОПЕРЫ И БАЛЕТА. 2 апреля. «БАХЧИСАРАЙСКИЙ ФОНТАН». В 18 часов. 3 апреля. «РУСАЛКА». В 18 часов. 5 апреля. «УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВОЙ». В 18 часов. 7 апреля. «СИЛЬВА». В 18 часов. 8 апреля. «ЩЕЛКУНЧИК». В 18 часов. 10 апреля. «ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН». В 18 часов. 12 апреля. «ЧИПОЛЛИНО». В 11 часов. «ЦЫГАНСКИЙ БАРОН». В 18 часов. 13 апреля. «ПО ЩУЧЬЕМУ БЕЛЕНИЮ». В 11 часов. «ЖИЗЕЛЬ». В 18 часов.

САРАТОВСКИЙ АКАДЕМИЧЕСКИЙ ТЕАТР ДРАМЫ. 2 апреля. Малая сцена. «СОН ЗОЛОТОЙ». В 18 часов. «КРОВАВАЯ СВАДЬБА». В 18 часов. 4 апреля. «КРОВАВАЯ СВАДЬБА». В 18 часов. 6 апреля. Бенефис артиста России Игоря... В 18 часов. 8 апреля. «ЛЮБОВЬ И ДЕНЬГИ». В 18 часов. 9 апреля. «МЫ ЕДЕМ...» Малая сцена. «МЫ ЕДЕМ...» В 18 часов. 10 ап-

*5.50, 6.45 Внимание, розыск!
*6.15, 7.15, 7.45, 8.15, 8.35 Вести. Саратов.
8.45 «Русские амазонки».
9.40 «Кобра».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 Короткое замыкание.
12.20 В «Городке».
12.30 Вести недели.
*13.30 «Театральная площадь». Сосновский. Ч. 1.
14.00 Вести.
14.20 Что хочет женщина.
15.10 «Трое против всех-2».
16.15 Честный детектив.
16.45 Экспертиза.
17.00 Вести.
*17.20 Воробей.
*17.35 Городские подробности.
*17.45 Крестьянский двор.
*18.00 Секундомер.
*18.20 Вести. Саратов.

ГАРАНТ-5 РЕМОНТ

телевизоров, видеоманитов, радиоприемников, автомагнитол, видеоприставок импортного и отечественного производства.

ПОКУПАЕМ отечественные телевизоры у населения не ранее 1991 г. вып. и импортные. просп. Строителей, 68
Тел. 32-29-58, 32-98-18

реля. «КРОВАВАЯ СВАДЬБА». В 18 часов. 11 апреля. «ЖЕНИТЬБА ФИГАРО». В 18 часов. 12 апреля. «ЗАВТРАК У ПРЕДВОДИТЕЛЯ». В 18 часов. 13 апреля. «КОНКУРС». В 18 часов. 15 апреля. «ЛЮБОВНАЯ ОТПОВЕДЬ СИДЯЩЕМУ В КРЕСЛЕ МУЖЧИНЕ». В 18 часов.

АКАДЕМИЧЕСКИЙ ТЕАТР ЮНОГО ЗРИТЕЛЯ. 3 апреля. «ВЕСТСАЙДСКАЯ ИСТОРИЯ». В 18 часов. 4 апреля. «СЕМЕЙНЫЙ ПОРТРЕТ С ПОСТОРОННИМ». В 18 часов. 5 апреля. «МАЛЕНЬКАЯ БАБА-ЯГА». В 10 часов. «ПОЛНЬАНА». В 18 часов. 6 апреля. «ГОРЯ БОЯТЬСЯ — СЧАСТЬЯ НЕ ВИДАТЬ». В 10, 13 часов. «ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО». В 18 часов. 7 апреля. Малая сцена. «ЛЮБОВЬ И ДЕНЬГИ». В 18 часов. 8 апреля. «СТРОИТЕЛЬ СОЛЬНЕС». В 18 часов. Малая сцена. «ЛЮБОВЬ И ДЕНЬГИ». В 18 часов. 9 апреля. «СТАРОСВЕТСКАЯ ЛЮБОВЬ». В 18 часов. 10 апреля. «БРАК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ». В 18 часов. 11 апреля. «МАЛЕНЬКИЙ ЛОРД ФАУНТЛЕРОЙ». В 18 часов. 12 апреля. «ПИТЕР ПЭН». В 10 часов.

городе». 0.30 Гордон.

6.00 Настроение.
9.05 «Загадочная женщина».
9.55 Дом на Котельниках.
10.20 «Каникулы в Простоквашино». Мультфильм.
10.40 Телемагазин.
11.00, 14.00 События.
11.15 Телеканал «Дата».
12.15 Постскриптум.
13.15 Сертификат качества.
13.30 Деловая Москва.
14.15 «Инспектор Деррик».
15.20 Войди в свой дом.
15.30 «Дети спасают животных».
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Прорыв.
17.00 Система «К».
17.15 Тюрьма и воля.
18.00 События.
18.15 «Приключения Шерли Холмс».
18.55 «Узы любви».
19.50 Пять минут деловой Москвы.
20.00 Агата Кристи. «Мышеловка».
21.45 Социальный репортаж.
22.00 События.
22.50 Особая папка.
23.20 Москва. Хроника нового времени.

«У моря».
*22.00 Послесловие к матчу «Сокол» — «Металлург».
*22.40 На XV Собиновском фестивале. 2-й тур конкурса конкурсов вокалистов. 2-е отделение.
*23.50 Вести. Саратов.
00.00 — 00.55 — Культура
КУЛЬТУРА
10.00 Новости культуры.
10.20 Порядок слов.
10.30 «Терра Инкогнита». Док. сериал.
11.00 Гость в актерской студии. Эллен Баркин.
11.50 «Мечта». Худ. фильм.
13.40 Экспедиция «Чиж».
14.05 «Таинственные истории Эдгара Аллана По. Падение дома Ашероу».
15.05 Мультфильм.
15.15 «Симсала Гримм. Столик, накройся!».
15.40 За семью печатями.
16.10 Сферы.
17.00 Мой Эрмитаж.
17.25 «По следам Александра Великого». Док. сериал.
18.30 Вести.
18.40 Новости культуры.
18.55 Власть факта.
19.25 Час музыки.
20.05 «Попечители». Спектакль по пьесе А.Н. Островского «Последняя жертва».
22.25 Тем временем.

17.45, 22.50, 1.30, 6.30 220 вост. 7.
7.55, 22.45, 1.30, 6.30 220 вост.
8.10 Награда за смелость.
8.25, 14.25, 4.55 «Спорт. Истории здоровья».
9.00 Экстремальное кино.
*«Сшедшие с ума».
9.45 Чемпионат Испании по футболу.
12.00 Награда за смелость.
12.30 Планета Футбол.
13.15, 2.30 Антимония-спорт.
14.00 Нечеловеческий спорт.
15.00 «ЗАРЯДка для стра- ны».
16.00 Чемпионат Европы по художественной гимнастике.
18.00 НБА. «Сиэтл Супер-соникс» — «Юта Джэз» (мужчины).
20.30, 6.00 Такой хоккей.
21.00 Футбол Англии.
22.00, 3.15 Награда за смелость.
23.00 Чемпионат Англии по футболу. «Фулхэм» — «Блэкбурн».
1.00 Это — НБА.
2.00, 4.00 ЗАРЯДка для страны.
5.15 Империя спорта.
6.50 «Приключения Вуди и его друзей».

батывать деньги.
23.00 Если хочешь быть здоров.
23.15 Неприкосновенный запас. Дебаты о политике и культуре.
23.30 «Видок». Триллер.
7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.15 «Черепашки-ниндзя».
7.45, 12.40 «Приключения принцессы Нери».
8.10 Мультфильм.
8.30 ТВ-клуб.
8.45 Медицинское обозрение.
9.00 «Завтрак с «Дискавери»».
10.05 «Поездка через город». Комедия.
11.40 «Шоу Бенни Хилла».
13.00 Мультфильм.
13.15 «Наши песни».
13.30 ТВ-клуб.
14.00 «Майами-Сэндс».
15.00 СЛН.
15.30 «Женские шалости».
16.00 Запретная зона.
17.00, 20.00, 0.35 Окна.
18.00, 23.35 «Наша секретная жизнь».
19.00 Телеобъектив.
19.30 Музыкальный ФаSONG.
21.00 «Прогулка с при- дурками». Комедия.
23.05 Москва: инструкция по применению.

ва «ЖИЗНЬ НА ВОЛГЕ»: живопись, графика.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ К.А. ФЕДИНА (тел. 26-06-05). 2 апреля. Поэтический вечер «И РАДОСТИ НАШЕЙ НИКТО НЕ ОТНИМЕТ У НАС...». Ведущая Светлана Кекова. В 17 часов. 3 апреля. Открытие выставки «КУКОЛКА МОЯ, МОЙ СВЕТ, ПОВЕДАЙ...»: авторская и народная игрушка из коллекции семьи Черевковых. В 15 часов.

МУЗЕЙ КРАЕВЕДЕНИЯ. «ДОРОГА В КОСМОС». «ЛОШАДЬ ДОБРАЯ МОЯ». «ПРИРОДЫ СОВЕРШЕНСТВО». «П.А. СТОЛЫПИН И САРАТОВСКИЙ КРАЙ». «ИЗ ИСТОРИИ НЕМЦЕВ ПОВОЛЖЬЯ». «НЕДАРОМ ПОМНИТ ВСЯ РОССИЯ». «ПЕТР ПЕРВЫЙ, РОССИЙСКИЙ ИМПЕРАТОР». По 16 апреля. Выставка энгельсского художника Сергея Крайнева «КОРАБЛИ В ОКЕАНЕ ВСЕЛЕННОЙ».

МУЗЕЙ ЭТНОГРАФИИ. «НАРОДЫ САРАТОВСКОГО ПОВОЛЖЬЯ. КОНЕЦ XIX — НАЧАЛО XX ВЕКА». «ЛИСТАЯ СТРАНИЦА АЛЬБОМА». «ЧАРУЮЩАЯ ПЕСНЬ ТАТАРСКОГО УЗОРА».

позиторов. В 14 часов. 7 апреля. Из цикла «Музыкальные понедельники». «ТАНГО ВТРОЕМ» Посвящение Астору Пьяцолле. Исполнители: засл. арт. России Б.Арон (аккордеон), И. Соколова (фортепиано). Автор и ведущая — Елена Пономарева. В 18 часов. 9 апреля. КОНЦЕРТ-ЭКЗЕРСИС студентов хореографического отделения Саратовского областного училища искусств. В 18 часов. 12 апреля. «МУЗЫКА ЭЛЛАДЫ» в исполнении концертного оркестра духовых инструментов «Волга-Бэнд». В 18 часов. 13 апреля. Большие праздничные концерты в рамках Дней татарской и башкирской культур в Саратовской области. В 17 часов.

МУЗЕЙ ИМЕНИ А. Н. РАДИЩЕВА. Выставки: «ШЕДЕВРЫ РАДИЩЕВСКОГО МУЗЕЯ», «О ДОБЛЕСТЯХ, О ПОДВИГАХ, О СЛАВЕ». Выставка детского рисунка «МАЛЕНЬКИЕ ШЕДЕВРЫ».

ДОМ-МУЗЕЙ ПАВЛА КУЗНЕЦОВА. «МАСТЕР XX ВЕКА» — выставка, посвященная жизни и творчеству Павла Кузнецова. Выставка А. Чечне-

1

6.00 Доброе утро.
9.00 Новости.
9.15 «Земля любви, земля надежды».
10.05 «Глухомань». Худ. фильм.
11.05 «Фабрика звезд-2».
11.35 Дисней-клуб: «Переменка»
12.00 Новости.
12.15 Коломбо. «Как совершить убийство»
13.40 Непутевые заметки.
14.00 «Новый день». Теория невероятности. «По ту сторону жизни».
14.30 «Новый день». «Формула власти». Герцог Люксембургский.
15.00 Новости.
15.20 «Зеркало треснуло». 2-я серия.
16.25 «Фабрика звезд-2».
17.00 Большая стирка.
18.00 Вечерние новости.
18.25 «Сати». Людмила Гурченко.
19.00 «Земля любви, земля надежды».
20.00 Основной инстинкт.
21.00 Время.
21.40 «Другая жизнь».
22.45 «Звездный отряд». Фильм 2-й.
23.30 Ночное «Время».
23.55 «Фабрика звезд-2».
0.10 На футболе.
0.40 «Новый день». «Русский экстрим».
1.10 Апология.
2.00 Новости.
2.10 «Беглец».
3.05 Х.Берри в фильме «Жена богача».
4.40 «Новый день». «Сканер»
5.05 «Относительность».

ГТРК
РОССИЯ САРАТОВ

5.45 Доброе утро, Россия!
*5.50, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45,
8.15, 8.35 Вести. Саратов.
8.45 «Русские амазонки».
9.40 «Тайга».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 Короткое замыкание.
12.20 «Лодка любви».
13.15 Экспертиза.
*13.30 «Театральная площадь». Сосновский. Ч. 2.
14.00 Вести.
14.20 Что хочет женщина.
15.10 «Трое против всех-2».
16.15 Агентство одиноких сердец.
16.45 Экспертиза

3.10 Канал «Евроныус».
5.00 Вести.
5.15 Канал «Евроныус».

НТВ

6.00 Утро на НТВ.
9.00 «Скорая помощь-8».
10.00, 11.00, 12.00 Сегодня.
10.25 Очная ставка.
11.05 Кулинарный поединок.
12.05 «Случай в аэропорту». Худ. фильм. 2-я серия.
13.40 Криминал.
14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00 Сегодня.
14.05 Путешествия натуралиста.
14.35 «Она написала убийство».
15.35 Принцип домино.
17.05, 20.50 «Бандитский Петербург».
18.20 Док. драма «Преступление и наказание».
19.00 Сегодня.
19.35, 23.25 «Пятый ангел».
22.00 Страна и мир.
23.40 «Секс в большом городе».
0.30 Футбол. Лига чемпионов. 1/4 финала. «Реал» (Испания) — «Манчестер Юнайтед» (Англия).
2.20 Дневник Лиги чемпионов.
2.55 Ночь.

В

6.00, 7.30 Настроение.
7.00 Общественное мнение.
8.50 Газетный дождь.
9.05 «Загадочная женщина».
9.55 Дом на Котельниках.
10.25 «Генерал Топтыгин». Мультфильм.
11.00, 14.00 События.
11.15 Телеканал «Дата».
12.15 Момент истины.
13.15 Сертификат качества.
13.30 Деловая Москва.
13.45 Доходное место.
14.15 «Инспектор Деррик».
15.30 Полевая почта.
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Идущие вперед.
17.00 «Жажда мести».
18.00 События.
18.15 «Приключения Шерли Холмс».
18.45 Рыболов.
19.15 Сертификат качества.

мен».
8.15 Большие деньги.
9.15 «Саблезубый». Фильм ужасов.
11.20 Мировые розыгрыши.
12.00 «Искатели золота». 2-я серия.
12.30 «Вино любви».
13.25 Народ против.
13.55 «Агентство».
14.30 «24».
14.50 «На углу, у Патриарших».
16.25 «Джим Баттон».
16.55 «Пауэр рейнджеры».
17.20 «Битлборги».
17.45 «Вовочка-2».
18.20 «Чисто по жизни».
19.00 Ремонт из первых рук.
19.05 Медицинский вестник.
19.40 НаСТОящие новости.
19.55 «Футурама».
20.20 «На углу, у Патриарших».
21.30, 0.10 «24»
22.05 «Открыть огонь». Боевик.
0.35 «Безумный мир».

2

10.00-18.55 — Культура.
*18.55 Из первых уст
*19.25 Вести. Саратов.
19.55-23.05 — Культура.
*23.05 Авто-Маркет.
*23.20 Вести. Саратов.
*23.30 Из фондов ГТРК «Саратов». 200 лет театру драмы. «Король, дама, валет».
00.00-00.55 — Культура

КУЛЬТУРА

10.00 Новости культуры.
10.20 Порядок слов.
10.30 «Терра Инкогнита». Док. сериал.
11.00 Тем временем.
11.40 К.В.Глюк «Ифигения в Тавриде».
11.55 «Гроза». Худ. фильм.
13.15 Р.Шуман. Концертное аллегро. Исполняет Э.Вирсаладзе.
13.30 «Каменные стражи Котуйкана».
14.00 «Большие надежды».
14.50 Мультфильмы.
15.15 «Симсала Гримм. Волшебный конь».
15.40 Перепутовы острова.
16.05 «Соло». Короткометражный худ. фильм.
16.35 «Культура вне границ».

7.05 «Гарфилд и его друзья».
7.35 Есть мнение.
7.45 Тушите свет.
8.05 Спорт.
8.20 Место печати.
8.25 ABS.
8.35 Свободное время.
8.50 Назло.
9.00, 11.00 Новости.
9.25 Состав преступлений.
9.50 «Зал ожидания».
11.25 «Возвращение резидента». 1-я серия.
12.40 Новый век.
13.20 «Хамелеон». Комедия.
15.00, 17.00, 19.00 Новости.
15.25, 0.30 Публичные люди.
15.50 «Привести в исполнение».
17.20 «100 чудес света».
18.30, 1.10 Состав преступлений.
19.30 «Зал ожидания».
20.40 Тушите свет.
21.00, 1.00 Новости.
21.30 Смотрите, кто пришел!
21.50 Вне закона.
22.20 «Один день» с К.Набутовым.
23.00 Грани.
23.20 Есть мнение.
23.40 Без протокола.
1.25 Высший свет.

7

6.45, 7.45, 8.45, 11.45, 14.45, 17.45, 22.30, 1.45, 2.45 Новости 7.
7.00, 2.00 ЗАРЯДка для страны.
7.55, 22.45, 1.30, 6.30 220 вольт.
8.10 Награда за смелость.
8.25, 14.25 «Спорт. Истории здоровья».
9.00 Экстремальное кино.
«Сошедшие с ума».
9.45 Чемпионат Англии по футболу. «Фулхэм» — «Блэкбурн».
12.00 Награда за смелость.
12.30 Такой хоккей.
13.15 Футбол Англии.
15.00 «ЗАРЯДка для страны».
16.00 Чемпионат Европы по художественной гимнастике.
18.00, 1.00 Горячая семерка.
18.30 Чемпионат России по хоккею. Плей-офф. Финал.
21.00 Чемпионат России по футболу. Обзор 3-го тура.
22.00 Награда за смелость.
22.00, 6.00 Открытый спорт

10.10 «Трудный путь». Комедия.
12.30, 18.00 Девичьи слезы.
13.35 «Мастер на все руки».
14.00 Мультфильм «Лесная песнь».
14.30 «Озорные анимашки».
15.00 «Бэтмен».
15.30 «Гаргули».
16.00 «Лучшие».
17.30 «Частная милиция».
19.00 Осторожно, модерн!
20.00 «Зачарованные».
21.00 «Элита». Боевик.
23.30 Детали.
0.00 «Закон и порядок. Преступное намерение».
0.55 «Журнал мод».

В

6.30 Победоносный голос верующего.
7.00, 13.30 «Ураганчики».
7.30 «Мумии возвращаются».
8.00 «Шкура». Комедия.
9.30 «Замена: учитель на замену». Боевик.
12.00 «Амазонка».
12.20 С благодарностью госпоже Любе.
14.00 Семейное кино.
«Женщина моего друга».
16.00 «Меткий стрелок». Боевик.
18.30 «Истории о привидениях».
19.00 «Француз». Комедия.
20.25 Урожайная грядка.
20.30 «Ограбление». Комедия.
22.50 Как научиться зарабатывать деньги.
23.00 Если хочешь быть здоров.
23.10 Встреча с сударыней Анной.
23.20 Секреты долголетия.
23.30 «Мозговая атака». Боевик.
1.20 Полезное телевидение.
1.40 Канал «КуПи».
2.00 Клубный патруль.

ТВ

7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.15 «Черепашки-ниндзя».
7.35, 12.10 «Приключения принцессы Нери».
8.10 Мультфильм.
8.30 Мамина школа.

ВТОРНИК 8 АПРЕЛЯ

календарь календарь календарь

О Восход Солнца в 6.44, заход в 20.21, долгота дня 13.37.
Луна входит в знак Рака в 13.36, восход и начало 8-го лунного дня в 9.16, заход в 2.59.

Вполне приличный вторник, практически без всяких ограничений. Особый успех ожидает компьютерщиков и всех, причастных к высоким технологиям. В плане здоровья уязвимы ноги (от тазобедренных суставов до ступней) и область талии. После 14 часов наступает непродолжительная пора редкостного благоприятствования для растений (посев, пересадка). Продлится она до 22 часов 10 апреля.

Всемирный день цыган. День основания системы военкоматов РФ. Отдание праздника Благовещения Пресвятой Богородицы. Собор Архангела Гавриила. Преподобного Василия Нового. Великий пост — это самоотречение, очищение души и ослабление воздействия на нее страстных помыслов и греховных привычек.

Василий Новый — целитель от трясацы. В день Гавриила и Василия санная езда прекращается. Весенний ледок, что чужой избы порог, — не надежен. Василий — зачерный сапог, промочи подметки. Коли зазеленела черемуха, пора сажать ранний картофель. Сегодня родились заслуженный артист эстрады Александр Менакер и генсек ООН Кофи Аннан.

В 1722 г. в Петербурге были начаты систематические наблюдения за погодой.

Именинники: Василий, Гавриил, Алла, Анна, Лариса.

REN-TV, 22.05. «ОТКРЫТЬ ОГОНЬ». Боевик. США, 2002. В ролях: Джефф Уинкот, Патрик Килпатрик, Мими Крэйвен.

На маленьком американском химзаводе перерабатывают пластиковые отходы. Совершенно безвредное и для работников, и для окружающей среды производство. Однако если в одну цистерну на этом заводе добавить кое-что из другой цистерны, заблаговременно привезенной извне, то получится ...гигантское облако ядовитого газа. Химзавод стоит почему-то практически без охраны, и его захватывают террористы из банды головореза Крюгера. Их требование: столько-то миллионов долларов в виде обработанных бриллиантов и освобождение главаря из тюрьмы. Пока бандиты дожидаются выполнения условий, на завод, где все полицейские были уничтожены в процессе захвата, а остальные сотрудники компактно упакованы в одну комнату, проникает телефонный мастер Алек МакНил. Бывший спецназовец...

ТВ-3, 23.30. «МОЗГОВАЯ АТАКА». Мистический боевик. США, 2001. В ролях: Антонио Сабато-мл., Майкл Айронсайд и Эрик Робертс.

Частный детектив Треиси Уэллман могла бы попасть в смертельную западню, если бы не помощь агента ФБР Дэна Олмандера. Розыски пропавшей дочери сенатора вывели Треиси на след религиозной секты, о неизвестно, чем бы все закончилось, если бы не Дэна.

5.45 Доброе утро, Россия!
*5.50, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45,
8.15, 8.35 Вести. Саратов.
8.45 «Русские амазон-
ки».
9.40 «Тайга».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 Короткое замыкание.
12.20 «Лодка любви».
13.15 Экспертиза.
*13.30 «Театральная пло-
щадь». Сосновский. Ч. 2.
14.00 Вести.
14.20 Что хочет женщина.
15.10 «Трое против всех-2».
16.15 Агентство одиноких
сердец.
16.45 Экспертиза.
17.00 Вести.
*17.20 «ПроФАНы». Моло-
дежная программа.
*17.50 Опергруппа, на вы-
езд!
*18.05 Разговор начисто-
ту.
*18.20 Вести. Саратов.
18.50 «Комиссар Рекс».
19.50 Дежурная часть.
20.00 Вести.
*20.30 Вести. Саратов.
20.50 Спокойной ночи, ма-
лыши!
20.55 «Русские амазон-
ки».
22.00 «Тайга».
23.00 Вести.
23.40 «Небесный огонь».
1.35 Дорожный патруль.
1.50 «Борода в очках и
бородавочник». Мело-
драма.

11.00, 14.00 События.
11.15 Телеканал «Дата».
12.15 Момент истины.
13.15 Сертификат каче-
ства.
13.30 Деловая Москва.
13.45 Доходное место.
14.15 «Инспектор Дер-
рик».
15.30 Полевая почта.
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Идущие вперед.
17.00 «Жажда мести».
18.00 События.
18.15 «Приключения
Шерли Холмс».
18.45 Рыболов.
19.15 Сертификат каче-
ства
19.30 События. Время ме-
стное.
19.50 Пять минут деловой
Москвы.
20.00 Лицом к городу.
21.10 Великая иллюзия.
22.00 События.
22.50 Отдел «Х».
23.20 Москва. Хроника но-
вого времени.
23.35 Времечко.
0.10 25-й час. События
0.30 Петровка, 38
0.45 Серебряный диск.
1.05 «Иллюзия убий-
ства».
1.45 Синий троллейбус.
2.15 Чемпионат России по
хоккею

7.50, 16.00 «Новый экшн»

11.00 Тем временем
11.40 К.В.Глюк «Ифигения
в Тавриде».
11.55 «Гроза». Худ
фильм.
13.15 Р.Шуман. Концерт-
ное аллегро. Исполняет
Э.Вирсаладзе.
13.30 «Каменные стражи
Котуйкана».
14.00 «Большие надеж-
ды».
14.50 Мультфильмы.
15.15 «Симсала Гримм.
Волшебный конь».
15.40 Перепутаны острова
16.05 «Соло». Коротко-
метражный худ. фильм
16.35 «Культура вне гра-
ниц»
17.00 Третьяковка-дар
бесценный!
17.25 «По следам Алексан-
дра Великого». Док. сери-
ал.
18.30 Вести.
18.40 Новости культуры.
18.55 Дворцовые тайны.
19.25 «Три портрета».
19.55 Партитуры не горят.
20.25 Помогите Телеку.
20.35 «Легенда о Тиле».
Худ. фильм
23.05 Что делать?
0.00 Новости культуры.
0.25 Ночной полет

6.45, 1.40 Музыка.
7.00, 7.30, 8.00, 8.15, 8.30,
8.45 Новости

9.45 Чемпионат Англии по
футболу. «Фулхэм» -
«Блэкбурн».
12.00 Награда за смелость
12.30 Такой хоккей.
13.15 Футбол Англии
15.00 «ЗАРЯДка для стра-
ны».
16.00 Чемпионат Европы
по художественной гимна-
стике.
18.00, 1.00 Горячая семер-
ка.
18.30 Чемпионат России
по хоккею. Плей-офф.
Финал
21.00 Чемпионат России
по футболу. Обзор 3-го
тура.
22.00 Награда за смелость.
23.00, 6.00 Открытый корт.
23.30 «К бою!» Тележурнал
для любителей едино-
борства.
0.00 Империя спорта.
0.45 Шахматы. Обзор
партий
3.00 НБА. «Филадельфия
Сиксерс» — «Детройт Пи-
стонс».

6.50 «Приключения Вуди и
его друзей».
7.15, 13.30, 19.30 Телеком.
Новости
7.30, 17.00 «Друзья».
8.00 «Зачарованные».
9.00 Афиша.
9.15 «Зена — королева
воинов».

23.00 Если хочешь быть
здоров.
23.10 Встреча с сударыней
Анной.
23.20 Секреты долголетия.
23.30 «Мозговая атака».
Боевик.
1.20 Полезное телевиде-
ние.
1.40 Канал «Купи».
2.00 Клубный патруль.

7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.15 «Черепашки-
ниндзя».
7.35, 12.10 «Приключения
принцессы Нери».
8.10 Мультфильм.
8.30 Мамина школа.
9.00 «Завтрак с «Дискаве-
ри»».
10.05 «Прогулка с при-
дурками». Комедия.
12.55 Мультфильм.
13.15 Наши песни.
13.30 ТВ-клуб.
14.00 «Майами-Сэндс».
15.00 СЛН.
15.30 «Женские шалос-
ти».
16.00 «Первая волна».
17.00, 20.00, 0.45 Окна.
18.00, 23.45 «Наша сек-
ретная жизнь».
19.00 Телеобъектив.
19.30 Музыкальный
ФаSONG.
21.00 «Тайный агент
Ройс». Комедия.
23.15 Москва: инструкция
по применению.

Химзавод стоит почем-то практически без
охраны, и его захватывают террористы из
банды головореза Крюгера. Их требование:
столько-то миллионов долларов в виде об-
работанных брильянтов и освобождение
главаря из тюрьмы. Пока бандиты дожда-
ются выполнения условий, на завод, где все
полицейские были уничтожены в процессе
захвата, а остальные сотрудники компактно
упакованы в одну комнату, проникает теле-
фонный мастер Алек МакНил. Бывший спец-
назовец...

ТВ-3, 23.30. «МОЗГОВАЯ АТАКА». Ми-
стический боевик. США, 2001. В ролях:
Антонио Сабато-млад., Майкл Айронсайд
и Эрик Робертс.

Частный детектив Трейси Уэллман мог-
ла бы попасть в смертельную западню, если
бы не помощь агента ФБР Дэна Оливера.
Розыски пропавшей дочери сенатора выве-
ли Трейси на след религиозной секты, и
неизвестно, чем бы все закончилось без
Дэна...

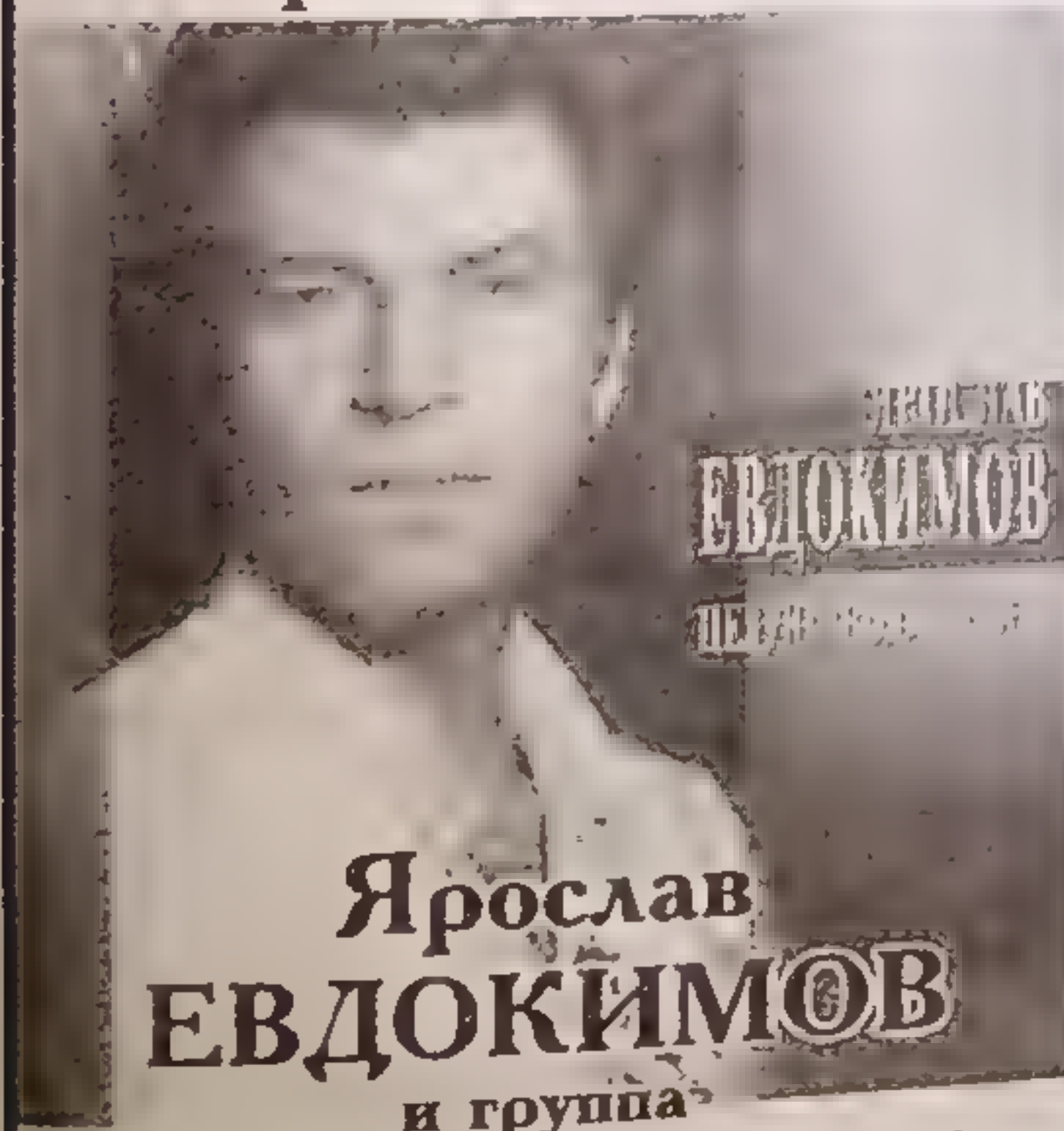
РТР, 23.40. Айс-Ти и Майкл Дуди-
кофф в фильме-катастрофе «НЕБЕСНЫЙ
ОГОНЬ». США, 2000.

На одном из американских нефтепере-
рабатывающих заводов огненный смерч
полностью уничтожил весь завод, распрот-
ранился на близлежащий город и отрезал
от внешнего мира заводскую больницу, зам-
кнув пылающее кольцо вокруг больных, вра-
чей и спасающихся от пожара людей. Един-
ственная надежда на спасение — это по-
жарная команда капитана Джека Томаса...

РТР, 1.50. Евадокия Германова, Юрий
Павлов, Татьяна Кравченко и Евгений
Стычкин в мелодраме «БОРОДА В ОЧ-
КАХ И БОРОДАВОЧНИК». Россия, 2001.

Главная героиня меняет свою размерен-
ную обеспеченную жизнь в Европе на свое-
го бывшего мужа. Она бросает мужа-инос-
транца и город Амстердам и приезжает в
Москву на три дня встретить Новый год с
родственниками и друзьями. Но московс-
кая жизнь приготовила ей немало сюрпри-
зов...

17 апреля в 18 часов



Ярослав
ЕВДОКИМОВ
и группа
«ФАНТАЗЕРЫ»



Телевизоры «Горизонт», «AVEST»
и другая теле-, видео-, аудиотехника
Стиральные машины, газовые плиты, холодильники,
компьютеры и другая оргтехника



В КРЕДИТ и на ЗАКАЗ
Первый взнос от 20 %
Срок погашения до 2-х лет
Оформление — 10 минут
СКИДКИ ДО 10% пенсионерам, инвалидам,
многодетным семьям, матерям-одиночкам и др.

ГОРИЗОНТ: Бесплатная гарантия и сервисное обслуживание 10 лет
Попутателям: Бесплатная доставка!
AVEST: Бесплатная гарантия и сервисное обслуживание 7 лет

Ул. Рахова, 11. Тел: 25-28-10, 25-32-75

ГДЕ ТЫ,

МАМА?

Малыш появился на свет и потянулся к маме, а она улыбнулась ему в ответ. Родилась самая сильная любовь на Земле. Но так бывает не всегда — есть дети, лишенные такой любви. Брошенные маленькие люди с бесконечной болью в душе и единственным вопросом в глазах —

«ГДЕ ТЫ, МАМА?»

Новый проект Независимого Саратовско-го Телевидения смотрите по вторникам в 19.15 на телеканале REN-TV/НСТ.

СРЕДА 9 АПРЕЛЯ

календарь календарь календарь к

Восход Солнца в 6.42, заход в 20.23, долгота дня 13.41.

Луна в Раке, восход и начало 9-го лунного дня в 10.03, заход в 4.01.

Добрая, миролюбивая среда, просто созданная для общения с царством флоры. Прекрасный день для покупок (особенно с утра) и для романтических встреч (вечер). Впрочем, у индусов 9-й день мыслится как день господства негативных энергий. Поэтому постараемся сохранить чистоту суждений и намерений.

Мученицы Матроны Солунской. Великий пост: «Разреши оковы неправды, развяжи узлы ярма, угнетенных отпусти на свободу; раздели с голодным хлеб твой, и исцеление твоё скоро возрастет, и правда твоя пройдет перед тобой, и слава Господня будет сопровождать тебя» — вот пост, избранный Исайей. Основой греха служат себялюбие, эгоистические ощущения с желанием придать себе значение средоточения или центра в мире.

Матрена-настовица. Сходит снежный наст. Прилет пугалиц чибисов-настовиц. Чибис прилетел — на хвосте воду принес. Чибис летит низко — к продолжительной сухой погоде. Овсянка запела: «Покинь сани, возьми воз». Два облака бежат — знать, погоду ворожат. На Матрену-полурепницу отбирают половину репы для высадки на семена.

День рождения киноактера Жана Бельмондо и посла РФ на Украине Виктора Черномырдина.

В 1906 г. в Либаве (Лиепая) создали 1-й учебный отряд подводного плавания.

Именинники: Иван, Иона.

ТВ-3, 20.30. «ИСКУССТВО ВОЙНЫ». Боевик. США, 2000. В ролях: Уэсли Снайпс, Дональд Сазерленд и Энн Арчер.

Нил Шоу, эксперт по безопасности, обеспечивает секретность переговоров между Китаем и Америкой. Однажды китайского посланника находят мертвым, причем все обставлено так, будто убийца — Шоу. За считанные часы Шоу должен выяснить, кто подставил его, и предотвратить мировую войну...

СТС, 21.00. «НАСТОЯЩИЙ ГЕНИЙ». Комедия. США, 1985. В ролях: Вэл Килмер, Дэниел Адес, Гейб Жарре.

В центре событий — компания студентов-умников. Самый главный умница — Крис. Он предводитель остальных «ботаников». Потехи ради они устраивают в коридорах общежития ледяной каток или пляжную вечеринку в аудитории — одним словом, совершают множество разных глупостей. Однажды гении обнаруживают, что их любимый профессор Хэтэвэй использует их таланты ради создания секретного оружия. Молодые люди планируют отомстить профессору. И месть их будет саркастична.

НТВ, 22.05. «СВЯТЫЕ ИЗ БУНДОКА». Комедия. США 1999. В ролях: Шон Патрик Физнери, Норман Ридус, Уиллем Диффенбахер.

ТЕЛЕПРОГРАММА

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ
КАЛЕЙДОСКОП 14

1

6.00 Доброе утро.

9.00 Новости.

9.15 «Земля любви, земля надежды».

10.05 «Другая жизнь».

11.05 «Фабрика звезд-2».

11.35 Дисней-клуб: «Ллойд в космосе».

12.00 Новости.

12.15 Ж.-П.Бельмондо в фильме «Картуш».

14.00 «Новый день». «Русский экстрим».

14.30 «Новый день». «Первобытные охотники третьего тысячелетия».

15.00 Новости.

15.20 Мисс Марпл в детективе «С помощью зеркала». 1-я серия.

16.25 «Фабрика звезд-2».

17.00 Большая стирка.

18.00 Вечерние новости.

18.25 Смехопанорама.

19.00 «Земля любви, земля надежды».

20.00 Основной инстинкт.

21.00 Время.

21.40 «Другая жизнь».

22.45 «Звездный отряд». Фильм 3-й.

23.30 Ночное «Время».

23.55 «Фабрика звезд-2».

0.10 «Новый день». Асуанская плотина.

0.40 «Новый день». «Гении и злодеи».

1.10 Аполлогия.

2.00 Новости.

2.10 «Беглец».

3.05 «Альбинос». Триллер.

5.05 «Относительность».

5.45 «Новый день». «Сканер».

ГТРК
САРАТОВ

РОССИЯ

5.45 Доброе утро, Россия!

*5.50, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45,

8.15, 8.35 Вести. Саратов.

8.45 «Русские амазонки».

9.40 «Тайга».

10.40 Дежурная часть.

11.00 Вести.

11.20 Короткое замыкание.

12.20 «Лодка любви».

13.15 Экспертиза.

*13.30 Спрос.

14.00 Вести.

14.20 Что хочет женщина.

15.10 «Трое против всех-2».

16.15 Агентство одиноких сердец.

2.50 Канал «Евроныус».

5.00 Вести.

5.15 Канал «Евроныус».

НТВ

6.00 Утро на НТВ.

9.00 «Скорая помощь-8».

10.00, 11.00, 12.00 Сегодня.

10.20 Внимание! Розыск!

11.05 Растительная жизнь.

11.35 Вы будете смеяться!

12.05 «Случай в аэропорту». Худ. фильм. 3-я серия.

13.35 Профессия — репортер.

13.50 Криминал.

14.00, 15.00, 16.00, 17.00,

18.00 Сегодня.

14.05 Путешествия натуралиста.

14.35 «Она написала убийство».

15.35 Принцип домино.

17.05, 20.50 «Бандитский Петербург».

18.20 Чистосердечное признание.

19.00 Сегодня.

19.35 «Пятый ангел».

22.00 Страна и мир.

22.35 Футбол. Лига чемпионов. 1/4 финала. «Ювентус» (Италия) — «Барселона» (Испания).

0.35 Гордон.

1.35 «Доктор».

2.50 Ночь.

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

В

2.15 Чемпионат России по хоккею.

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

ценный фестивалю «Золотая маска».

21.20 «Легенда о Тиле».

Худ. фильм.

22.35 Апокриф.

23.20 Острова. Валентин Гафт.

0.00 Новости культуры.

0.25 Ночной полет.

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

НТВ

6.50 «Приключения Вуди и его друзей».

7.15, 13.30, 19.30 Телеком. Новости.

7.30, 17.00 «Друзья».

8.00 «Зачарованные».

9.00 Афиша.

9.15 «Зена — королева воинов».

10.15 «Элита». Боевик.

12.30, 18.00 Девичьи слезы.

13.35 Кексы.

14.00 Мультфильм «Вий».

14.30 «Озорные анимашки».

15.00 «Бэтмен».

15.30 «Гаргульи».

16.00 «Лучшие».

17.30 «Частная милиция».

19.00 Осторожно, модерн!

20.00 «Зачарованные».

21.00 «Настоящий гений».

23.30 Детсли.

0.00 «Закон и порядок. Преступное намерение».

0.55 «Журнал мод».

НТВ

НТВ

Комедия. США, 1999. В ролях: Шон Патрик Флэнери, Норман Ридус, Уиллем Дэфо.
В центре событий — компания студентов-умников. Самый главный умница — Крис. Он предводитель остальных «ботаников». Потехи ради они устраивают в коридорах общежития ледяной каток или пляжную вечеринку в аудитории — одним словом, совершают множество разных глупостей. Однажды гении обнаруживают, что их нелюбимый профессор Хэтвэй использует разработки студентов для создания секретного оружия. Молодые люди планируют отомстить профессору. И месть их будет самой изощренной...

REN TV, 22.05. «СВЯТЫЕ ИЗ БУНДОКА». Комедия. США, 1999. В ролях: Шон Патрик Флэнери, Норман Ридус, Уиллем Дэфо.

Братья-ирландцы Коннор МакМанус и Мерфи МакМанус живут и работают в бостонском районе Бундок. Они признают в окружающем их мире порядок только в собственном понимании и потому устанавливают справедливость так, как могут — кулаком и пулей. За ними тянется след кровавых преступлений, но агент ФБР Пол Смеркер, занимающийся расследованием ряда убийств, понимает, что парни делают то, что он и сам бы сделать не прочь. Однажды приходит день, когда Пол начинает действовать: заодно с братьями, которым пресса приклеила кличку «Святые из Бундока»...

РТР, 23.40. Александр Домогаров, Николай Добрынин и Ольга Цирсен в мелодраме «БЕЛЫЙ ТАНЕЦ». Россия, 1999.

...Быть утонченной красавицей, имея мужа-кинорежиссера и ни в чем не нуждаясь, не так уж и сложно. Гораздо сложнее остаться собой, пережив измену мужа, потеряв во время родов ребенка, зарабатывая на жизнь стриптизом, живя без денег, жилья, среди грубых мужчин и коварных женщин. Но героине, прошедшей все эти испытания, судьба посылает неслыханно щедрый подарок — любовь...

8.15, 8.35 Вести. Саратов.
8.45 «Русские амазонки».
9.40 «Тайга».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 Короткое замыкание.
12.20 «Лодка любви».
13.15 Экспертиза.
*13.30 Спрос.

14.00 Вести.
14.20 Что хочет женщина.
15.10 «Трое против всех-2».
16.15 Агентство одиноких сердец.
16.45 Экспертиза.
17.00 Вести.
*17.20 «Родится мир из света и лучей...». Фотохудожники Геннадий и Руслан Савкины.

*17.40 Криминальный Саратов.
*17.50 Саратовский расклад.
*18.20 Вести. Саратов.
18.50 «Комиссар Рекс».
19.50 Дежурная часть.
20.00 Вести.
*20.30 Вести. Саратов.
20.50 Спокойной ночи, малыши!

20.55 «Русские амазонки».
22.00 «Тайга».
23.00 Вести.
23.40 «Белый танец». Мелодрама.
1.40 Дорожный патруль.
1.55 Горячая десятка.

11.15 Телеканал «Дата».
12.15 Отдел «Х».
12.45 Особая папка.
13.15 Сертификат качества.
13.30 Деловая Москва.
14.15 «Инспектор Деррик».

15.20 Путь к себе.
15.30 Очевидное — невероятное.
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Ступеньки.
17.00 «Жажда мести».
18.00 События.
18.15 «Приключения Шерли Холмс».

19.15 Сертификат качества.
19.25 Футбол, и не только.
19.30 События. Время местное.
19.50 Пять минут деловой Москвы.
20.00 «Четыре убийства за 48 часов». Детектив.

21.40 Социальный репортаж.
22.00 События.
22.40 Под грифом «Секретно».
23.20 Москва. Хроника нового времени.
23.35 Времечко.

0.10 25-й час.
0.30 Петровка, 38.
0.45 Серебряный диск.
1.05 «Иллюзия убийства».
1.45 Синий троллейбус.

КУЛЬТУРА
10.00 Новости культуры.
10.20 Порядок слов.
10.30 «Терра Инкогнита». Док. сериал.
11.00 Линия жизни. Вера Алентова.
11.55 «Бесприданница». Худ. фильм.

13.30 «Российский курьер». Инза (Ульяновская область).
14.00 «Большие надежды».
14.50 «Сказка о золотом петушке». Мультфильм.
15.20 «Симсала Гримм. Король-лягушонок».

15.45 «Девочка и океан».
16.10 «Нам не дано предугадать». Короткометражный худ. фильм.
16.40 Вальсы И.Штрауса.
17.00 Арт-панорама.
17.30 «По следам Александра Великого». Док. сериал.

18.30 Вести.
18.40 Новости культуры.
18.55 Отечество и судьбы. Тенишевы.
19.25 «Загадка Великой княжны».

19.55 «Собрание исполнений». М.Мусоргский. «Картинки с выставки».
20.30 Помогите Телеку.
20.40 «Переменка». Мультфильм.
20.50 Спецвыпуск, посвя-

6.45, 7.45, 8.45, 11.45, 14.45, 17.45, 1.45, 3.45 Новости 7.
7.00, 2.00, 4.00 ЗАРЯДка для страны.
7.55, 1.30, 6.30 220 вольт.
8.10 Награда за смелость.
8.25, 14.25, 4.55 «Спорт. Истории здоровья».

9.00 Экстремальное кино. «Сошедшие с ума».
9.45 Чемпионат Италии по футболу.
12.00 Награда за смелость.
12.30 Открытый корт.
13.15 Чемпионат России по футболу. Обзор 3-го тура.

14.00 Шахматы. Обзор партий.
15.00 «ЗАРЯДка для страны».
16.00 НБА. «Филадельфия Сиксерс» — «Детройт Пистонс».

18.00, 5.30 ГОЛмания.
18.30 Чемпионат России по хоккею. Финал. 4-й матч.
21.00 Баскетбол. Евролига УЛЕБ. ЦСКА — «Эфес Пилсен» (Турция).

23.00, 3.15 Награда за смелость.
23.30, 6.00 Над кольцом.
0.00 Футбол Италии.
1.00 Нокаут.
2.50 «Земля Конюхова». Док.фильм. 1-я серия.

Боевик.
22.50 Как научиться зарабатывать деньги.
23.00 Если хочешь быть здоровым.
23.10 Канал «КуПи».
23.30 «Меткий стрелок». Боевик.
1.30 Не все сразу.
2.00 Клубный патруль.

7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.25 «Черепашки-ниндзя».

7.45, 12.50 «Приключения принцессы Нери».
8.10 Мультфильм.
8.30 Ваше здоровье.
8.40 ТВ-клуб.
9.00 «Завтрак с «Дискавери».

9.45 «Тайный агент Ройс». Комедия.
13.15 Наши песни.
13.30 ТВ-клуб.
14.00 «Майами-Сэндс».
15.00 СЛН.
15.30 «Женские шалости».

16.00 «Первая волна».
17.00, 20.00, 0.40 Окна.
18.00, 23.40 «Наша секретная жизнь».
19.00 Телеобъектив.
19.30 Вы в эфире.

21.00 «Семеро детей». Комедия.
23.10 Москва: инструкция по применению.

СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА ПО РИТУАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ

Круглосуточно и бесплатно

58-70-60 70-77-72

СТОЛОВАЯ ИЗДАТЕЛЬСТВА «СЛОВО»

принимает заказы
на проведение

**ПОМИНАЛЬНЫХ
ОБЕДОВ**

Волжская, 28, 2 этаж. Тел. 26-13-79

17 апреля ЗАЛ ФИЛАРМОНИИ

ИГОРЬ СЛУЦКИЙ



Я ВЕРНУСЬ...

Справки по тел. 51-16-68, 43-11-51

Наследная предсказательница

НЕЛЛИАНА

гадает по планете,
растолкует прошлое,
предскажет будущее,
называет имена,
снимает порчу, сглаз,
вернет любимого,
устранит разлучницу,
поставит защиту
на удачу в бизнесе,
поможет по другим вопросам.

Тел. 41-21-28

1-й Станционный проезд,
д. 5, кв. 5
ежедневно,
в районе ж/д больницы.

Б-СТИЛЬ

МАГАЗИН-САЛОН
ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА И ОФИСА

ИЗГОТОВЛЕНИЕ
ПЛАСТИКОВЫХ ОКОН
на заказ

ВОДОНАГРЕВАТЕЛИ
НАКОПИТЕЛЬНЫЕ
и ПРОТОЧНЫЕ
(Италия)

НАСТОЛЬНЫЕ ЛАМПЫ,
НА СТРУБЦИНЕ,
ПИСЬМЕННЫЕ СТОЛЫ,
ПАРТЫ, СТУЛЬЯ, КРЕСЛА
в наличии и под заказ

Россия, 410017, г. Саратов,
ул. Серова, 1
тел./факс: (845-2) 25-13-24
тел. 72-25-80, 72-24-15

1

6.00 Доброе утро.
9.00 Новости.
9.15 «Земля любви, земля надежды».
10.05 «Другая жизнь».
11.05 «Фабрика звезд-2».
11.35 Дисней-клуб: «Базз и его команда».
12.00 Новости.
12.15 «Контрабанда». Детектив.
14.00 «Новый день». Асуанская плотина.
14.30 «Новый день». «Гении и злодеи». Николай Кибальчич.
15.00 Новости.
15.20 «С помощью зеркала». 2-я серия.
16.25 «Фабрика звезд-2».
17.00 Большая стирка.
18.00 Вечерние новости.
18.25 Сами с усами.
19.00 «Земля любви, земля надежды».
20.00 Основной инстинкт.
21.00 Время.
21.40 «Другая жизнь».
22.45 Человек и закон.
23.30 Ночное «Время».
23.55 «Фабрика звезд-2».
0.10 «Новый день». «Оружие антитеррора».
0.40 «Новый день». Искатели.
1.10 Апология.
2.00 Новости.
2.10 Э.Хопкинс в фильме «Никсон».
5.40 «Новый день». «Сканер».

РОССИЯ

5.45 Доброе утро, Россия!
*5.50, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45, 8.15, 8.35 Вести. Саратов.
8.45 «Русские амазонки».
9.40 «Тайга».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 Короткое замыкание.
12.20 «Лодка любви».
13.15 Экспертиза.
*13.30 Вестник Приволжского федерального округа.
14.00 Вести.
14.20 Что хочет женщина.
15.10 «Трое против всех-2».
16.15 Агентство одиноких сердец.
16.45 Экспертиза.
17.00 Вести.
*17.20 Из первых уст.
*17.50 Городские подроб-

9.00 «Скорая помощь-8».
10.00, 11.00, 12.00 Сегодня.
10.25 Чистосердечное признание.
11.05 Квартирный вопрос.
12.05 «Шофер на один рейс». Мелодрама. 1-я серия.
13.30 Профессия — репортер.
13.50 Криминал.
14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00 Сегодня.
14.05 Путешествия натуралиста.
14.35 «Она написала убийство».
15.35 Принцип домино.
17.05, 20.50 «Бандитский Петербург».
18.20 Очная ставка.
19.00 Сегодня.
19.35, 23.25 «Пятый ангел».
22.00 Страна и мир.
22.40 «Секс в большом городе».
1.35 «Доктор».
2.20 Кома.
2.55 Ночь.

6.00, 7.30 Настроение.
7.00 «События. Время местное». «Футбол, и не только».
8.50 Газетный дождь.
9.05 «Африка-экспресс». Приключения.
10.25 Квадратные метры.
10.40 Телемагазин.
11.00, 14.00 События.
11.15 Телеканал «Дата».
12.20 Под грифом «Секретно».
12.55 Репортер.
13.15 Сертификат качества.
13.30 Деловая Москва.
13.45 Доходное место.
14.00 События.
14.15 «Инспектор Деррик».
15.20 Экспо-новости.
15.30 Я — мама.
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Песенка года.
17.00 «Жажда мести».
18.00 События.
18.15 «Приключения Шерли Холмс».
19.10 Сертификат качества.
19.25 Самовар новостей.
19.30 События. Время местное.
19.50 Пять минут деловой Москвы.
20.00 «Бегущий». Боевик.

13.55 «Агентство».
14.30 «24».
14.50 «На углу, у Патриарших».
16.25 «Джим Баттон».
16.55 «Пауэр рейнджеры».
17.20 «Битлборги».
17.45 «Дружная семейка».
19.00 Геометрия красоты.
19.15 Два вопроса.
19.25 Ювента-клуб.
19.40 НаСТОящие новости.
19.55 «Симпсоны».
20.20 «На углу, у Патриарших-2».
21.30, 0.10 «24».
22.05 «Ну, ты и придурок». Мелодрама.
0.30 «Собираетел костей». Триллер.

10.00-18.55 — Культура.
*19.00 «Спрос». Программа для потребителей.
*19.25 Вести. Саратов.
*19.50 Авто-Маркет.
*20.00 Футбол. Чемпионат России. Высший дивизион. «Сокол» (Саратов) — «Факел» (Воронеж).
*21.50 Городские подробности.
*22.00 Послесловие к матчу «Сокол» — «Факел».
*22.40 «Джаз, фолк, Гендель». Музыкальное представление «Карусели».
*23.00 Ч. Чаплин в короткометражном худ. фильме «Банк».
*23.20 Вести. Саратов.
*23.30 «Странности природы». Научно-популярный сериал.
00.00-00.55 — Культура

10.00 Новости культуры.
10.20 Порядок слов.
10.30 «Территория». Док. фильм.
11.00 Школа злословия.
11.55 «Без вины виноватые». Худ. фильм.
13.30 Странствия музыканта.
14.00 «Большие надежды».
14.50 Мультфильмы.
15.20 «Симсала Гримм. Золушка». Мультфильм.
15.45 «Девочка и океан».
16.10 «Свои». Короткометражный худ. фильм.
16.40 Й. Гайдн. Симфония № 94 («Сюрприз»)
17.00 Петербург. Время и

7.00, 7.30, 8.00, 8.15, 8.30, 8.45 Новости.
7.05 «Гарфилд и его друзья».
7.35 Есть мнение.
7.45 Тушите свет.
8.05 Спорт.
8.20 Место печати.
8.25 ABS.
8.35 Свободное время.
8.50 Назло.
9.00, 11.00 Новости.
9.25 Состав преступлений.
9.50 «Зал ожидания».
11.20 «Конец операции «Резидент». 1-я серия.
12.35 Гурман.
13.10 Дачники.
14.00 Без протокола.
15.00, 17.00, 19.00 Новости.
15.25, 0.30 Публичные люди.
15.50 «Привести в исполнение».
17.25 «100 чудес света».
18.30, 1.10 Состав преступлений.
19.30 «Зал ожидания».
20.40 Тушите свет.
21.00, 1.00 Новости.
21.30 Смотрите, кто пришел!
21.55 «Гафт по имени Олевтин». Док. фильм.
23.00 Грани.
23.20 Есть мнение.
23.40 Без протокола.
1.25 Высший свет.

6.45, 7.45, 8.45, 11.45, 14.45, 17.45, 19.45, 22.30, 2.30, 3.45 Новости 7.
7.00, 2.45, 4.00 ЗАРЯДка для страны.
7.55, 22.45, 6.30 220 вольт.
8.10 Награда за смелость.
8.25, 14.25, 4.55 «Спорт. Истории здоровья».
9.00 Экстремальное кино. «Сошедшие с ума».
9.45 Автоспорт. Гонки на льду.
10.15, 3.30 Нечеловеческий спорт.
10.30 Шахматы. Обзор партий.
10.45 Стадион на крыше.
11.00 «До свидания, Майгуров!» Великий биатлонист уходит из спорта.
12.00 Награда за смелость.
12.30 Над кольцом.
13.15 Футбол Италии.
15.00 «ЗАРЯДка для страны». Дайджест.
16.00 Баскетбол. Евролига УЛЕБ. ЦСКА — «Эфес Пилсен» (Турция).
18.00 Рыболов.
18.30 Этап чемпионата

8.00 «Зачарованные».
9.00 Афиша.
9.15 «Зена — королева воинов».
10.15 «Настоящий гений». Комедия.
12.30, 18.00 Девичьи слезы.
13.35 «Мастер на все руки».
14.00 Мультфильм «Человек в футляре».
14.30 «Озорные анимашки».
15.00 «Бэтмен».
15.30 «Гаргульи».
16.00 «Лучшие».
17.30 «Частная милиция».
19.00 Осторожно, модерн!
20.00 «Зачарованные».
21.00 «Танцуют хип-хоп». Муз. фильм.
23.00 Осторожно, модерн!
23.30 Детали.
0.00 «Закон и порядок. Преступное намерение».
0.55 «Журнал мод».

6.30 Победоносный голос верующего.
7.00, 13.30 «Ураганчики».
7.30 «Мумии возвращаются».
8.00 «Русский бизнес». Комедия.
9.30 «Искусство войны». Боевик.
12.00 «Амазонка».
14.00 «Служители зла». Боевик.
16.00 «На муромской дорожке». Драма.
18.30 «Истории о привидениях».
19.00 «Каталажка». Комедия.
20.30 «Принцесса и воин». Драма.
23.00 Если хочешь быть здоров.
23.10 Канал «Купи».
23.30 «Время под огнем». Боевик.
1.20 Полезное телевидение.
1.30 Клубный патруль.

7.00 Телеобъектив.
7.250, 12.15 «Черепашки-ниндзя».
7.50, 12.35 «Приключения принцессы Нери».
8.15 Мультфильм.
8.30 ТВ-клуб.

ЧЕТВЕРГ
10 АПРЕЛЯ

календарь календарь календарь

О Восход Солнца в 6.39, заход в 20.25, долгота дня 13.46.
☾ Луна входит в знак Рака в 22.54, восход и начало 10-го лунного дня в 11.07, заход в 4.49.
☉ Не самый спокойный четверг. С утра преобладают эдакие агрессивные мотивы. Значит, никаких серьезных вопросов поднимать не будем, оставим на вечер спорт и дискуссии. От приобретений, решения социально-экономических проблем сегодня надо бы отказаться. Планеты не приветствуют чрезмерных интеллектуальных усилий и нагрузки на почки.
☐ Преподобного Иллариона Нового и преподобномученика Евстратия Печерского. Великий пост.
Верующие, которые не могут соблюдать телесный пост, например по болезни, должны компенсировать это покаянием, усилением поста духовного, воздержанием от развлечений и увеселений.
☑ Илларион — выверни оглобли. Продолжается таяние снегов, разливаются весенние воды. Чем больше разлив — тем лучше для урожая, но от большой воды всегда ждут беды. Массовый прилет птиц. Цветок мать-и-мачехи теплит землю.
☉ День рождения киноактера Омара Шарифа, поэтессы Беллы Ахмадулиной и лидера партии «Яблоко» Григория Явлинского.
☿ В 1915 г. Пьер де Кубертен создал в Швейцарии резиденцию МОК.
☎ Именинники: Боян, Илларион, Иона, Степан.

ТВ-3, 20.30. «ПРИНЦЕССА И ВОИН». Драма. Германия, 2000. В ролях: Бенно Фурманн, Иохим Крол, Франка Потенте. Случайная встреча романтических героев происходит под грузовиком, который сшиб Сисси — медсестру в психлечебнице — и где спрятался бывший солдат Бодо, убегающий от полиции, от самого себя и невыносимых воспоминаний (у него погибла жена). Бодо спасает Сисси, сделав ей операцию с помощью трубочки от кока-колы! И бесследно исчезает. А Сисси отправляется навстречу судьбе — на поиски таинственного незнакомца, ранившего ее «золотое сердце».
СТС, 21.00. «ТАНЦУЕМ ХИП-ХОП». Музыкальный фильм. США, 1997. В ролях: Эм Си Хаммер, Мелисса Джоан Харт, Белинда Мейл.

Четверо детей из многодетной семьи узнают, что их мама задолжала крупную сумму, причем деньги необходимо вернуть в короткий срок. Дети принимают решение помочь маме рассчитаться с настойчивым кредитором. Они становятся участниками танцевального конкурса в надежде победить и получить крупный денежный приз...
REN TV, 22.05. «НУ, ТЫ И ПРИДУРОК». Мелодрама. США — Германия, 2002. В ролях: Милла Йовович, Дэвид Крамхолц, Дениз Ричардс, Уильям Болдуин. Оуэн любил Клои, а Клои любила Оуэна. Популярность манила Клои, и она отправилась в Голливуд. Клои получила телеконтракт. Оуэн безуспешно ждал ее возвращения.

9.40 «Тайга».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 Короткое замыкание.
12.20 «Лодка любви».
13.15 Экспертиза.
*13.30 Вестник Приволжского федерального округа.
14.00 Вести.
14.20 Что хочет женщина.
15.10 «Трое против всех-2».
16.15 Агентство одиноких сердец.
16.45 Экспертиза.
17.00 Вести.
*17.20 Из первых уст.
*17.50 Городские подробности.
*18.05 Разговор начистоту.
*18.20 Вести. Саратов.
18.50 «Комиссар Рекс».
19.50 Дежурная часть.
20.00 Вести.
*20.30 Вести. Саратов.
20.50 Спокойной ночи, малыши!
20.55 «Русские амазонки».
22.00 «Тайга».
23.00 Вести.
23.40 «Встреча с Венерой». Худ. фильм.
2.00 Синемания.
2.30 Дорожный патруль.
2.45 Канал «Евроњьюс».
5.00 Вести.
5.15 Канал «Евроњьюс».

НТВ

6.00 Утро на НТВ.

14.15 «Инспектор Деррик».
15.20 Экспо-новости.
15.30 Я — мама.
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Песенка года.
17.00 «Жажда мести».
18.00 События.
18.15 «Приключения Шерли Холмс».
19.10 Сертификат качества.
19.25 Самовар новостей.
19.30 События. Время местное.
19.50 Пять минут деловой Москвы.
20.00 «Бегущий». Боевик.
22.00 События.
22.40 Версты.
23.20 Москва. Хроника нового времени.
23.35 Времечко.
0.10 25-й час.
0.30 Петровка, 38.
0.45 Серебряный диск.
1.05 «Женские штучки». Мелодрама.
2.00 Синий троллейбус.

НТВ

7.50, 16.00 «Новый экшн-мен».
8.15 Большие деньги
11.30 Очевидец.
9.15 «Записка». Мелодрама.
12.00 «Искатели золота». 4-я серия.
12.30 «Вино любви».
13.25 Народ против

10.00 Новости культуры.
10.20 Порядок слов.
10.30 «Территория». Док. фильм.
11.00 Школа злословия.
11.55 «Без вины виноватые». Худ. фильм.
13.30 Странствия музыканта.
14.00 «Большие надежды».
14.50 Мультфильмы.
15.20 «Симсала Гримм. Золушка». Мультфильм.
15.45 «Девочка и океан».
16.10 «Свои». Короткометражный худ. фильм.
16.40 Й.Гайдн. Симфония № 94 («Сюрприз»).
17.00 Петербург. Время и место.
17.30 «По следам Александра Великого». Док. сериал.
18.30 Вести.
18.40 Новости культуры.
18.55 Кто мы?
19.25 «Территория». Док. фильм.
19.55 Билет в Большой.
20.35 Помогите Телеку.
20.45 Мультфильмы.
21.05 «Легенда о Тиле». Худ. фильм.
22.25 Культурная революция.
23.20 Эпизоды. Борис Голубовский
0.00 Новости культуры.
0.25 Ночной полет.

НТВ

6.45, 1.40 Музыка.

«Соединение с ума».
9.45 Автоспорт. Гонки на льду.
10.15, 3.30 Нечеловеческий спорт.
10.30 Шахматы. Обзор партий.
10.45 Стадион на крыше.
11.00 «До свидания, Майгуров!» Великий биатлонист уходит из спорта.
12.00 Награда за смелость.
12.30 Над кольцом.
13.15 Футбол Италии.
15.00 «ЗАРЯДка для страны». Дайджест.
16.00 Баскетбол. Евролига УЛЕБ. ЦСКА — «Эфес Пилсен» (Турция).
18.00 Рыболов.
18.30 Этап чемпионата мира по мототриалу в закрытых помещениях.
20.00, 5.30 Завтра — футбол.
20.30 Это — НБА.
21.00 Шоу футбольной Европы.
22.00 Награда за смелость.
23.00 Баскетбол. Евролига УЛЕБ.
1.00 Гольф. Турнир Большого шлема.

НТВ

6.00 Русское поле «Спартак».
6.50 «Приключения Вуди и его друзей».
7.15, 13.30, 19.30 Телеком. Новости.
7.30, 17.00 «Друзья».

20.30 «Принцесса и воин». Драма.
23.00 Если хочешь быть здоров.
23.10 Канал «КуПи».
23.30 «Время под огнем». Боевик.
1.20 Полезное телевидение.
1.30 Клубный патруль.

НТВ

7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.15 «Черепашки-ниндзя».
7.50, 12.35 «Приключения принцессы Нери».
8.15 Мультфильм.
8.30 ТВ-клуб.
9.00 «Завтрак с «Дискавери»».
10.05 «Семеро детей». Комедия.
13.00 Мультфильм.
13.15 Наши песни.
13.30 ТВ-клуб.
14.00 «Майами-Сэндс».
15.00 СЛН.
15.30 «Женские шалости».
16.00 «Первая волна».
17.00, 20.00, 0.45 Окна.
18.00, 23.45 «Наша секретная жизнь».
19.00 Телеобъектив.
19.20 Неделя области.
19.30 Музыкальный FaSONG.
21.00 «Эмос и Эндрю». Комедия.
23.15 Москва: инструкция по применению.

и бесследно исчезает. А она ется навстречу судьбе — на поиски таинственного незнакомца, ранившего ее «золотое сердце».

СТС, 21.00. «ТАНЦУЕМ ХИП-ХОП». Музыкальный фильм. США, 1997. В ролях: Эм Си Хаммер, Мелисса Джоан Харт, Белинда Мейл.

Четверо детей из многодетной семьи узнают, что их мама задолжала крупную сумму, причем деньги необходимо вернуть в короткий срок. Дети принимают решение помочь маме рассчитаться с настойчивым кредитором. Они становятся участниками танцевального конкурса в надежде победить и получить крупный денежный приз...

REN TV, 22.05. «НУ, ТЫ И ПРИДУРОК». Мелодрама. США — Германия, 2002. В ролях: Милла Йовович, Дэвид Крамхолц, Дениз Ричардс, Уильям Болдуин.

Оуэн любил Клои, а Клои любила славу. Популярность манила Клои, и она отправилась в Голливуд. Клои получила телешоу, а Оуэн безуспешно ждал невесту. До тех пор, пока не обратил внимание на Надин. Шоу Клои потерпело крах, она вернулась к Оуэну, но место в его сердце уже занимала Надин...

РТР, 23.40. Гленн Клоуз в фильме Иштвана Сабо «ВСТРЕЧА С ВЕНЕРОЙ». Великобритания — США, 1991.

Первый англоязычный фильм Иштвана Сабо рассказывает о романе, возникшем между венгерским дирижером и шведской оперной певицей во время подготовки к международной постановке оперы Вагнера «Тангейзер». Довольно ироничное исследование нравов в мире искусства и места, отводимого восточным европейцам в так называемом «Общеввропейском доме».

ОРТ, 2.10. «НИКСОН». США, 1995. В ролях: Энтони Хопкинс, Джоан Аллен, Пауэрс Бут.

История Ричарда Никсона, 37-го американского президента, чья служба народу и отечеству закончилась так бесславно. Он был единственным президентом, покинувшим пост раньше срока с тем, чтобы избежать импичмента.

КИНОТЕАТР

4 АПРЕЛЯ

Даже не думай!

модная российская молодежно-элитная комедия

ВЕНДИ ЛЕК КОЛЛИН ФАРРЕЛ СОРВИГОЛОВА

НАСТАЛО ВРЕМЯ НАСТОЯЩИХ ГЕРОЕВ!

В криминальном мире свои законы — но новичкам всегда везет!

REN TV

Настоящие НОВОСТИ

каждый вечер в 7:40

за четверть часа до СИМПСОНОВ

на канале НСТ/REN-TV

СИМПСОНЫ

нашего города!

ПЯТНИЦА 11 АПРЕЛЯ

календарь календарь календарь к

О Восход Солнца в 6.37, заход в 20.27, долгота дня 13.50.

☾ Луна во Льве. Восход и начало 11-го лунного дня в 12.25, заход в 5.23.

☼ Сложная по геофизическим факторам пятница. День вырисовывается слишком ярким и насыщенным, требуется и выдержка, и упорство. Особую опасность представляют транспортные средства (включая лифты), доктора (лор, окулисты, дантисты), внебрачные связи и алкоголь. Исключив из программы дня эту группу риска, мы можем укрепить свой авторитет и имунитет, подняться по карьерной лестнице, получить по заслугам и почувствовать себя «своим» на празднике жизни.

☐ Всемирный день борьбы с болезнью Паркинсона. Международный день освобождения узников фашистских лагерей (1945). Мучеников Марка и Кирилла. Великий пост.

☑ Марк и Кирилл. Весна — что девушка: не знает, когда заплачет, когда засмеется. На Кирилла слушают березы и собирают березовый сок.

☼ День рождения философа жизни Козьмы Пруtkова, иллюзиониста Эмиля Кио-отца.

☼ В 1857 г. Александр II ввел большой государственный герб Российской империи.

В 1963 г. Папа Иоанн XXIII обратился «ко всем людям доброй воли» с энцикликой «Pacem in Terris» («Мир — миру»).

☐ Именинники: Иван, Иона, Кирилл, Марк.

СТС, 21.00. «БРАТСТВО ВОЛКА». Мистический триллер. Франция, 2001. В ролях: Сэмюэль Ле Бьян, Венсен Кассель, Эмили Декенн.

Во времена правления Людовика XV на юге Франции начинают происходить загадочные убийства. Если верить местным жителям, в округе завелся оборотень! Он-то и нападает на беззащитных крестьян. Когда число жертв превысило сто человек и в провинции начинается паника, король посылает натуралиста Грегара Де Фронзака для борьбы с чудовищем...

REN-TV, 22.05. «БАЗА-2». Боевик. США, 2000. В ролях: Антонио Сабато-младший, Джеймс Римар, Дуэйн Дэвис.

Джон Мерфи, лейтенант разведки из отдела внутренних расследований, служащий в американской армии, приезжает на военную базу, где за последнее время произошло несколько несчастных случаев со смертельным исходом. Все они связаны с именем полковника Стросса. Джону Мерфи удается пройти нечто вроде испытательного этапа и его принимают в спецподразделение Стросса. Вскоре Джон узнает об участии полковника и его команды в проведении тайных операций по ликвидации людей, признанных судом оправданных в совершении различных преступлений, но обвиненных и приговоренных к смерти самим

ТЕЛЕПРОГРАММА

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ ♦ 16
КАЛЕЙДОСКОП

П

НТВ

ТС

Новости.
7.30, 17.00 «Друзья».
8.00 «Зачарованные».
9.00 Афиша.
9.15 «Зена — королева воинов».
10.15 Мультфильм «Была у слона мечта».
10.30 «Танцуем хип-хоп». Муз. фильм.
12.30, 18.00 Девичьи слезы.
13.35 «Мастер на все руки».
14.00 Мультфильм «Девочка и слон».
14.30 «Озорные анимашки».
15.00 «Бэтмен».
15.30 «Гаргульи».
16.00 «Лучшие».
17.30 «Частная милиция».
19.00 Осторожно, модерн!
19.50 Кексы.
20.00 «Зачарованные».
21.00 «Братство волка». Триллер.
0.00 Детали.
0.30 Супер!
6.30 Победоносный голос верующего.

ТС

7.00, 13.30 «Ураганчики».
7.30 «Мумии возвращаются».
8.00 «Каталажка». Комедия.
9.30 «Принцесса и воин». Драма.
12.00 «Амазонка».
14.00 «Полный беспредел». Комедия.
16.00 «Мойка». Комедия.
18.30 «Истории о привидениях».
19.00 «На кого бог пошлет». Комедия.
20.25 Урожайная грядка.
20.30 «На кого бог пошлет». Комедия.
22.45 Формула здоровья.
22.55 Дамские штучки.
23.05 Канал «Купи».
23.30 «Служители зла». Боевик.

ТС

7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.15 «Черепашки-ниндзя».
7.45, 12.40 «Приключения

6.00 Доброе утро.
9.00 Новости.
9.15 «Земля любви, земля надежды».
10.10 «Другая жизнь».
11.10 «Фабрика звезд-2».
11.40 «Твинисы».
12.00 Новости.
12.15 П. Луспекаев в фильме «Голубая стрела».
14.00 «Новый день». «Оружие антитеррора».
14.30 «Новый день». Искатели.
15.00 Новости.
15.15 «Юный Геркулес».
17.00 Большая стирка.
18.00 Вечерние новости.
18.25 Док. детектив. «Декорации для преступления». Дело 2000 года.
19.00 «Земля любви, земля надежды».
19.50 Поле чудес.
21.00 Время.
21.35 «Фабрика звезд-2».
22.55 «Мой любимый марсианин». Комедийный боевик.
0.40 Новости.
0.50 Л. Фиорентино в триллере «Незабываемое».

2.50 В. Аллен в комедии «Сцены в магазине».
4.10 «Шарада». Триллер.
5.40 «Новый день». «Сканер».

РОССИЯ ГТРК: САРАТОВ

5.45 Доброе утро, Россия!
*5.50, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45, 8.15, 8.35 Вести. Саратов.
8.45 «Русские амазонки».
9.40 «Тайга».
10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 В поисках приключений.
12.20 «Лодка любви».
13.15 Экспертиза.
*13.30 Европа сегодня.
14.00 Вести.
14.20 Моя семья.
15.15 Комната смеха.
16.15 Агентство одиноких сердец.
16.45 Экспертиза.
17.00 Вести.
*17.20 «Все начинается с

6.00 Утро на НТВ.
9.00 «Скорая помощь-8».
10.00, 11.00, 12.00 Сегодня.
10.25 Док. драма «Преступление и наказание».
11.05 Национальная безопасность.
12.05 «Шофер на один рейс». Мелодрама. 2-я серия.
13.30 Профессия — репортер.
13.50 Криминал.
14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00 Сегодня.
14.05 Без рецепта.
14.35 «Она написала убийство».
15.35 Принцип домино.
17.05 «Бандитский Петербург».
18.20 Команда.ги.
19.00 Сегодня.
19.35 Свобода слова.
20.55 Джеймс Бонд. «Осьминожка».
23.30 Все сразу!
0.05 «Код неизвестен». Драма.
2.15 Ночь.

В

6.00, 7.30 Настроение.
7.00 «События. Время местное». «Самовар новостей».
8.50 Газетный дождь.
9.05 «Племянник». Мелодрама.
10.40 Европейские ворота России.
11.00, 14.00 События.
11.15 Телеканал «Дата».
12.10 Игра в прятки.
12.30 А у нас во дворе...
12.55 Денежный вопрос.
13.15 Сертификат качества.
13.30 Деловая Москва.
14.00 События.
14.15 «Инспектор Деррик».
15.30 «21-й кабинет».
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Живой уголок.
17.00 Молодежь за культуру мира.
18.00 События.
18.15 «Истории дядюшки Бобра».

9.15 «Ну, ты и придурок». Мелодрама.
11.25 Очевидец.
12.00 «Искатели золота». 5-я серия.
12.30 «Вино любви».
13.25 Народ против.
13.55 «Агентство».
14.30 «24».
14.50 «На углу, у Патриарших-2».
16.00 «Инспектор Гаджет».
16.25 «Джим Баттон».
16.55 «Пауэр рейнджерс».
17.20 «Битлборги».
17.45 «Медики».
19.00 Ремонт из первых рук.
19.05 Очевидец.
19.35 Говорилки.
19.40 НаСТОящие новости.
19.55 «Симпсоны».
20.20 «На углу, у Патриарших-2».
21.30, 0.20 «24».
22.05 «База-2». Боевик.
0.40 «Идеальный мужчина». Эротика.
2.10 Найди Свою Территорию.

22.05

10.00-18.55 — Культура
*18.55 Экспромт.
*19.15 Авто-Маркет.
*19.25 Вести. Саратов.
19.50-22.35 — Культура.
*22.35 «Универ».
*23.20 Вести. Саратов.
*23.30 «Странности природы». Научно-популярный сериал.
00.00-00.55 — Культура.

КУЛЬТУРА

10.00 Новости культуры.
10.20 Порядок слов.
10.30 «Территория». Док. фильм.
11.00 Культурная революция.
11.55 «Таланты и поклонники». Худ. фильм.
13.30 «На острове Мечты». Стихи В. Брюсова.
14.00 «Большие надежды».
14.50 В гостях у Маэстро.
15.00 Мультфильмы.
15.20 «Симсала Гримм». Гензель и Гретель.

6.45, 3.15 Музыка.
7.00, 7.30, 8.00, 8.15, 8.30, 8.45 Новости.
7.05 «Гарфилд и его друзья».
7.35 Есть мнение.
7.45 Тушите свет.
8.05 Спорт.
8.20 Место печати.
8.25 ABS.
8.35 Свободное время.
8.50 Назло.
9.00, 11.00 Новости.
9.25 Состав преступления.
9.50 «Зал ожидания».
11.20 «Конец операции «Резидент»». 2-я серия.
12.40 Мои сумасшедшие друзья.
13.10 Пестрая лента.
14.00 Без протокола.
15.00, 17.00, 19.00 Новости.
15.25, 2.15 Публичные люди.
15.50 Большой ремонт.
17.20 «100 чудес света».
«Вместе выстоим».
18.30, 20.40, 2.50 Состав преступлений.
19.30 Поединок.
21.00 Новости.
21.40 Любовные истории.
22.20 Концерт памяти Л. Дербенева.
3.00 Высший свет.

7.00

6.45, 7.45, 8.45, 11.45, 14.45, 17.45, 2.30, 3.45 Новости.
7.00 ЗАРЯДка для страны.
7.55, 22.45, 6.30 220 вольт.
8.10 Награда за смелость.
8.25, 14.25, 4.55 «Спорт. Истории здоровья».
9.00 Горячая семерка.
9.45 Баскетбол. Евролига УЛЕБ.
12.00 Награда за смелость.
12.30 Русское поле «Спартак».
13.15 Шоу футбольной Европы.
15.00 ЗАРЯДка для страны.
16.00 «Посвящается всем влюбленным». Шоу фигуристов.
17.15 Планета Футбол.

США, 2000. В ролях: Антонио Сальваторе, Джеймс Римар, Дуэйн Дэвис. Джон Мерфи, лейтенант разведки из отдела внутренних расследований, служащий в американской армии, приезжает на военную базу, где за последнее время произошло несколько несчастных случаев со смертельным исходом. Все они связаны с именем полковника Стросса. Джону Мерфи удастся пройти нечто вроде испытательного теста, и его принимают в спецподразделение Стросса. Вскоре Джон узнает об участии полковника и его команды в проведении тайных «операций» по ликвидации людей, гражданским судом оправданных в совершении различных преступлений, но обвиненных и приговоренных к смерти самим Строссом...

РТР, 22.50. Игорь Бочкин, Гоша Куценко, Александр Лыков и Татьяна Исаева в криминальной драме «КИДНЕПИНГ». Россия, 2002.

Куда податься молодым ребятам, если кроме криминального бизнеса они ничего не умеют да и не хотят делать? Самое простое: похитить дочь директора рекламного агентства и запросить за нее миллион долларов. Действуя по принципу любимых героев фильмов Тарантино «главное связаться, а дальше будь что будет», новоявленные гангстеры попадают в такой переплет, что предсказать, чем все закончится, уже не может никто...

ОРТ, 22.55. «МОЙ ЛЮБИМЫЙ МАРСИАНИН». Комедия. США, 1999. В ролях: Джефф Дэниелс, Кристофер Ллойд, Элизабет Херли.

Санта-Барбара. Тележурналист Тим О'Хара наблюдает за приземлением странного объекта. В предвкушении сенсационного репортажа он устремляется к месту происшествия, но находит там нечто похожее на детскую машинку. Разочарованный, он отправляется домой, даже не подозревая о том, что в багажнике его машины притаился маленький марсианин.

10.40 Дежурная часть.
11.00 Вести.
11.20 В поисках приключений.
12.20 «Лодка любви».
13.15 Экспертиза.
*13.30 Европа сегодня.
14.00 Вести.
14.20 Моя семья.
15.15 Комната смеха.
16.15 Агентство одиноких сердец.
16.45 Экспертиза.
17.00 Вести.
*17.20 «Все начинается с детства». Большой детский хор ВГТРК.
*17.50 На дорогах губернии.
*18.00 Экспромт.
*18.20 Вести. Саратов.
18.50 Аншлаг.
19.50 Дежурная часть.
20.00 Вести.
*20.30 Вести. Саратов.
20.50 Спокойной ночи, малыши!
20.55 Юбилейный концерт Михаила Евдокимова.
22.50 «Киднеппинг». Криминальная драма.
1.10 «Музыкант (Эль Мариачи)». Худ. фильм.
2.50 Дорожный патруль.
3.05 Канал «Евроныус».
5.00 Вести.
5.15 Канал «Евроныус».

13.15 Сертификат качества.
13.30 Деловая Москва.
14.00 События.
14.15 «Инспектор Деррик».
15.30 «21-й кабинет».
16.00 Регионы: прямая речь.
16.30 Живой угол.
17.00 Молодежь за культуру мира.
18.00 События.
18.15 «Истории дядюшки Бобра».
18.45 «Приключения Шерли Холмс».
19.10 Сертификат качества.
19.30 События. Время местное.
19.50 Пять минут деловой Москвы.
20.00 «Большое ограбление». Детектив.
22.00 События.
22.40 Русский век.
23.20 Москва. Хроника нового времени.
23.35 Времечко.
0.10 25-й час.
0.30 Петровка, 38.
0.45 Открытый проект.
2.50 Чемпионат России по хоккею.
8.15 Большие деньги.

фильм.
11.00 Культурная революция.
11.55 «Таланты и поклонники». Худ. фильм.
13.30 «На острове Мечты». Стихи В.Брюсова.
14.00 «Большие надежды».
14.50 В гостях у Маэстро.
15.00 Мультфильмы.
15.20 «Симсала Гримм. Гензель и Гретель».
15.45 «Девочка и океан».
16.35 «Прошлым летом». Короткометражный худ. фильм.
17.15 С потолка.
17.40 «Дети Третьего Рейха». Док. фильм.
18.15 Гербы России.
18.30 Вести.
18.40 Новости культуры.
18.55 Полуденные сны.
19.25 «Территория». Док. фильм.
19.50 Оркестровая яма.
20.30 «Замоскворецкий житель».
21.10 «Таланты и поклонники». Худ. фильм.
22.35 Линия жизни. Вячеслав Полунин.
23.30 Смехоносталягия.
0.00 Новости культуры.
0.25 Кто там ...

га УЛЕБ.
12.00 Награда за смелость.
12.30 Русское поле «Спартак».
13.15 Шоу футбольной Европы.
15.00 ЗАРЯДка для стра-
ны.
16.00 «Посвящается всем влюбленным». Шоу фигуристов.
17.15 Планета Футбол.
18.00 Абсолютный слух.
19.00 Чемпионат России по футболу. «Локомотив» — «Торпедо».
21.00 Баскетбол. Евролига (женщины). «Финал четырех». УГМК (Екатеринбург) — Гамбринус (Брно).
23.00, 3.15 Награда за смелость. Дайджест.
23.30, 5.30 Назло рекордам!?
0.00 Профессионалы ринга.
1.00 Гольф. Турнир Большого шлема.
2.45 Рыболов.
4.00 После пьедестала.
6.00 Это — НБА.
6.50 «Приключения Вуди и его друзей».
7.15, 13.30, 19.30 Телеком.

22.45 Формула здоровья.
23.05 Канал «Купи».
23.30 «Служители зла». Боевик.
7.00 Телеобъектив.
7.25, 12.15 «Черепашки-ниндзя».
7.45, 12.40 «Приключения принцессы Нери».
8.10 Мультфильм.
8.30 ТВ-клуб.
9.00 «Завтрак с «Дискавери»».
10.05 «Эмос и Эндрю». Комедия.
13.05 Мультфильм.
13.15 Наши песни.
13.30 ТВ-клуб.
14.00 «Майами-Сэнс».
15.00 СЛН.
15.30 «Женские шалости».
16.00 «Первая волна».
17.00, 20.00, 0.35 Ока.
18.00, 23.35 «Наша секретная жизнь».
19.00 Телеобъектив.
19.30 Музыкальный ФаSONG.
21.00 «Парень, ты пропал». Комедия.
23.05 Москва: инструкция по применению.

МУЗЫКАЛЬНЫЙ МАГАЗИН

Мультиплекс



- ✓ Электромузыкальные и народные инструменты
- ✓ Звуковое оборудование
- ✓ Осветительное оборудование
- ✓ Музыкальная литература и аксессуары
- ✓ Монтаж и прокат звукового и светового оборудования для концертов, дискотек и банкетов
- ✓ Гарантийное обслуживание и ремонт

ВСЕ ЭТО В НАЛИЧИИ И НА ЗАКАЗ!

Саратов, ул. Московская, 157,
маг. "БЫТ", тел. 507-167 (ост. Университетская)

31 марта 2003 года на 84 году жизни скончался профессор
ШКРЕБКО

Иван Евдокимович

В разные годы Иван Евдокимович работал проректором по науке в Саратовском экономическом институте, зав. кафедрой экономики и управления промышленным производством в ВПШ.

Вынос тела состоится 2 апреля 2003 года в 11 часов по адресу: Саратов, ул. Первомайская, д. 67, кв. 44.

28 апреля в 19 часов в помещении театра драмы «Аншлаг'94» представляет гастроль театр им. Маяковского
Сомерсет Моэм Комедия

КРУГ

Режиссер Татьяна Ахрамкова
В ролях И.Костолевский, Е.Симонова, С.Немоляева, А.Лазарев, Э.Виторган.

Билеты продаются в кассах театра, филармонии и через распространителей
Справки по тел. 26-22-47, 24-04-49, 51-02-47, 22-48-72.

РАБОТА

Компания AVON! Набор представителей, оформление бесплатное. Скидки, подарки. Тел. 49-44-69, Лена.

Работа на дому без возрастных ограничений. Возможность заработать от 3 тыс. руб./мес. От вас: конверт с о/а. 410009, Саратов, а/я 1125.

ВНИМАНИЕ!

12, 13, 15 апреля в театре кукол «ТЕРЕМОК»
ПРЕМЬЕРА С.Козлов

«МЕДВЕЖОНОК, ЕЖИК И ДРУГИЕ»

Справки по тел. 26-19-60

БЮРО ПЕРЕВОДОВ

Центра «Слово» при СГУ

САРАТОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЦЕНТР ЯЗЫКА И КУЛЬТУРЫ

ПЕРЕВОДИТ

СО ВСЕХ ЯЗЫКОВ МИРА

(и с русского языка на иностранные языки)

документы разной

тематической направленности,

осуществляет реферирование,

оформление, заверку документов.

Наш адрес: г.Саратов, ул. Б.Казачья, 103
(на пересечении с ул. Астраханской), тел. 509-259.
Предъявителю объявления скидка 5%.

СТРОЙБЫТ

магазин-склад

ДВЕРИ (массив хвой) от 1050 р.
ОБШИВКА (сосна, липа)
ПОТОЛКОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ (плинтус рейка)

Алексеевская, 5, тел. 69-54-82
Кутякова, 64, тел. 730-736
Шеурдина, 2/4, тел. 64-79-27

ОРГАНИЗАЦИИ ТРЕБУЕТСЯ СОТРУДНИК ОТДЕЛА ПРОДАЖ

Требования:

жен. до 35 лет, исполнительность, ответственность, проживание в центре.

Зарплата до 2000 руб.

ТЕЛ. 26-17-95, с 10 до 17 часов.

1

6.00 Новости.
6.10 Шутка за шуткой.
7.00 Новости.
7.10 «Приключения Геркулеса».
8.00 Новости.
8.20 Играй, гармонь любимая!
9.00 Слово пастыря.
9.15 Здоровье.
10.00 Новости.
10.15 Смак.
10.35 Смехопанорама.
11.15 «Возвращение домой. Александр Абдулов. Фергана».
12.00 Новости.
12.10 Путешествия натуралиста.
12.40 «Новый день». «Крылья».
13.05 «Тайны забытых побед». «Звезда» Северина».
13.35 Дисней-клуб: «Геркулес».
14.00 Новости.
14.15 «Серебряный шар». Лица XX века.
14.55 К.Лавров в фильме «Укрощение огня».
18.00 Вечерние новости.
18.20 Шутка за шуткой.
18.55 Кто хочет стать миллионером?
19.55 «Последний герой-3».
21.00 Время.
21.30 «Ливень». Боевик.
23.20 Том Джонс, Мерайа Керри, группа «Корни» на музыкальном фестивале «Евробест-2003».
1.45 Новости.
1.55 Фильм Р.Редфорда «Викторина».
4.15 «Отсчет тел». Триллер.
5.30 «Новый день». «Короли смеха». Леонид Енгибаров.

ГТРК:
САРАТОВ

6.00 «Дело 306». Детектив.
7.15 Киноистории.
7.25 «Трое из Простоквашино». Мультфильм.
7.45 «Джуманджи». Мультсериал.

20.00 Вести.
20.25 Зеркало.
20.50 Честный детектив.
21.15 Н.Кейдж и Т.Леони в мелодраме «Семьянин».
23.40 «Честная куртизанка». Худ. фильм.
1.55 Т.Беренджер в фильме «Взлом».
3.40 Канал «Евроњьюс».
5.00 Вести.
5.15 Канал «Евроњьюс».

НТВ

6.00 Голубое дерево.
6.45, 8.05 «Джеймс Бонд — агент 007».
8.00 Сегодня.
9.00 Без рецепта.
9.30 Путешествия натуралиста.
10.00, 11.00, 12.00, 13.00 Сегодня.
10.05 Кулинарный поединок.
11.05 Квартирный вопрос.
12.05 Профессия — репортер.
12.25 Служба спасения.
13.05 «Возвращение высокого блондина». Комедия.
14.45 Вкусные истории.
15.00, 16.00, 17.00, 18.00 Сегодня.
15.05 Своя игра.
16.20 Женский взгляд.
17.05 «Брак по-итальянски». Комедия.
19.00 Сегодня.
19.35 «Сыщики». Детектив.
20.45 «Плохие парни». Боевик.
23.00 Супербокс.
23.30 «Убей меня нежно». Эротический фильм.
1.20 «За гранью смерти». Триллер.

В

7.35 Отчего, почему?
8.30 Православная энциклопедия.
9.00 Универ.
9.20 Дистанционный зритель.
9.45 Утренняя звезда.
10.25 Я — мама.
11.00, 14.00 События.

ние.
19.00 «Чисто английское убийство».
21.00 Постскриптум.
22.00 «Кто есть кто». Детектив.
0.10 События.
0.20 Мода non-stop.
0.50 «Погружение в бездну». Боевик.

НТВ

7.30 «Дикая планета».
8.30 «Деннис-непоседа».
9.00 «Питер Пен».
9.25 «Хитклиф».
9.50 «Футурама».
10.45 «ОБЖ».
11.15 «FM и ребята».
11.45 «Тайный знак».
13.00 Нокаут.
13.30 «24».
13.50 «1/52».
14.05 «Меж высоких хлебов». Комедия.
16.00 Очевидец.
16.30 Все для тебя.
17.00 «Жизнь с Луи».
17.25 Такая профессия.
18.00 Футбол. «Сатурн-REN TV» (Московская область) — «Шинник» (Ярославль).
20.00 «Чисто по жизни».
20.30 Ремонт из первых рук.
20.35 Найди Свою Территорию.
21.00 «Тайный знак».
22.10 «Доктор Дулитл». Комедия.
0.05 Все о жизни.
0.30 «Садист». Драма.

22

10.00-21.30 — Культура
*21.30 Вести. Саратов.
*21.45 Авто-Маркет.
22.00-00.55 — Культура

КУЛЬТУРА

10.10 Библейский сюжет.
10.40 «Учитель пения». Худ. фильм.
12.05 Петербург-300.
12.20 ГЭГ.
12.35 Графоман.
13.05 «Приключения Братца Кролика». Мультфильм.
14.00 «Век полета: выражи и судьбы».

23.50 Фрак народа.
0.45 «Мечтать не вредно». Короткометражный худ. фильм.

РТР

7.00, 2.25 Музыка.
8.00, 11.00 Новости.
8.05 Мультфильм.
8.50 «Белый Клык». Худ. фильм.
10.25 ABS.
11.30 Одиночки.
12.25 Гурман.
13.05 Вспоминая Юрия Гагарина.
14.00 «Гафт по имени Олевтин».
15.00, 19.00, 23.00 Новости.
15.25 Мои сумасшедшие друзья.
15.55 «100 чудес света».
16.55 В нашу гавань заходили корабли.
18.00 Дачники.
19.40 Бесплатный сыр.
20.10 Искушение.
20.45 «Человек из Рио». Комедия.
22.30 Публичные люди.
23.15 Земля и воздух.
0.20 «Черный ангел». Боевик.

7

6.45, 7.45, 8.45, 11.45, 14.45, 1.45 Новости 7.
7.00 Рыболов.
7.30, 6.30 220 вольт.
8.00 ЗАРЯДка для страны.
9.00 Физкульт.
9.30 «Гонщик по имени «Скорость». Мультсериал.
10.00 Любимой ценой.
10.30, 5.15 «Антимония-спорт». Телеигра.
11.30 Нечеловеческий спорт.
12.00 Жизнь продолжается.
12.45 Мотоспорт. Чемпионат мира по супербайку.
13.15 Шахматы. Обзор партий.
13.30 Назло рекордам!
14.00 Русское поле «Спартак».
15.00, 6.00 «Земля Конюхова». Док. фильм. 2-я серия.
16.00 Вся чемпионская

РТР

7.00 Москва: инструкция по применению.
7.30 СЛН.
7.50, 14.50 «Доктор Фитц».
8.50 Слава за минуту.
9.40 Истории богатых и

9.30 «Флиппер и Лопак».
10.00 «Алекс и Алексис».
10.30 «Пуччини».
10.45 «Ник и Перри».
11.00 Утро с Киркоровым.
12.00 Скрытая камера.
12.30 КВН. Украинская лига.
15.00 Перехват.
16.00 О.С.П.-студия.
17.00 Гость в студии ТТВ.
17.30 «Братство волка». Триллер.
20.30 Осторожно, модерн!
21.00 «Три беглеца». Комедия.
23.00 Кресло.
0.00 «Успеть до полуночи». Худ. фильм.

ТВ

7.00 «Рекс».
7.30 «Мистер Бамп».
8.00 «Ураганчики».
8.30 «Мэри-Кейт и Эшли — суперагенты».
9.00 «Капитан Симиам и космические обезьяны».
9.30 «Эволюция».
10.00 «Время танцевать». Драма.
12.20 Если хочешь быть здоров.
12.30 «Убийцы Лунного озера».
13.30, 15.00 «На кого бог пошлет». Комедия.
17.15 Формула здоровья.
17.30 «Истории о привидениях».
18.00 Дамские штучки.
18.15 Школа красоты.
18.30 «Мэдисон».
19.00 «Отряд «Морские коты»-2». Боевик.
20.25 Урожайная грядка.
21.00 «Дагон». Ужасы.
23.00 Встреча с целительницей Надеждой Шотт.
23.20 Встреча с Галиной Вишневской.
23.25 Дамские штучки.
23.30 «Мойка». Комедия.
1.30 Магия добра. Лилиана.

РТР

7.00 Москва: инструкция по применению.
7.30 СЛН.
7.50, 14.50 «Доктор Фитц».
8.50 Слава за минуту.
9.40 Истории богатых и

СУББОТА 12 АПРЕЛЯ

календарь календарь календарь

О Восход Солнца в 6.34, заход в 20.29, долгота дня 13.55.
Луна во Льве, восход и начало 12-го лунного дня в 13.52, заход в 5.47.
Суббота, насквозь пронизанная космическими и кармическими звучаниями. Молитвы и воззвания к небесам должны быть услышаны. Щедрость приветствуется, а вот гнев, раздражение, напротив... День хорош для оздоровительных мероприятий, метафизических поисков, обретения определенности в плане сотрудничества и партнерства. Прием алкоголя, транквилизаторов нежелателен.
Всемирный день авиации и космонавтики.
День космонавтики (1961). Похвала Пресвятой Богородицы (суббота Акафиста). Преподобного Иоанна Лествичника. Великий пост — дозволяется вино и масло.
Иоанн Лествичник, автор замечательного сочинения «Лестница» — руководства для восхождения к духовному совершенству, показывающего путь спасения. Ступени лестницы — это постепенный путь человека к совершенству. В этот день пекут лестницы — печенье из теста в 12 порожков (по числу месяцев) для восхождения на небо в будущей жизни. Сегодня домохозяйка и своих не узнает до полуночи, пока не запоет петух.
На свет появились географ-путешественник Николай Пржевальский, поэт-песенник Леонид Дербенев.
В 1633 г. начался процесс инквизиции над Галилео Галилеем.
Именинники: Зосима, Иван.

ТВ-3, 21.00. «ДАГОН». Ужасы. Испания, 2001. В ролях: Эзра Годден, Франсиско Рабаль, Ракел Меронья.

Поль и Барбара вместе со своими друзьями отправляются в морское путешествие, чтобы отпраздновать успех фирмы. Когда их яхта разбивается о рифы, четверо туристов попадают в прибрежную деревню, жители которой поклоняются чудовищному богу моря — Дагону...

РТР, 21.15. Николас Кейдж и Теа Леони в мелодраме «СЕМЬЯНИН». США, 2000.

Под Рождество случаются волшебные вещи. Преуспевающий финансовый магнат Джек Кэмпбелл просыпается утром... в другой жизни. В той, которую он получил бы, не расставшись двенадцать лет назад со своей тогдашней подружкой. Теперь она — его жена, у них двое детей, а сам он работает в магазине теста по продаже автомобильных покрышек...

ОРТ, 21.30. «ЛИВЕНЬ». Боевик. США, 1998. В ролях: Кристиан Слейтер, Морган Фримен, Мини Драйвер.

Кажется, что небо прохудилось и вода не перестанет лить никогда. Город практически затоплен. Все жители эвакуируются. Но для преступников — самое удачное время. Грабители нападают на застрявших в броневике инкассаторов с тремя миллионами долларов. Один из охранников погибает, а другому удается скрыться в подвале, спрятав банковские мешки.

1.35 Фильм Р.Редфорда
«Викторина».
4.15 «Отсчет тел». Триллер.
5.30 «Новый день». «Короли смеха». Леонид Енгибаров.

РОССИЯ ГТРК САРАТОВ

6.00 «Дело 306». Детектив.
7.15 Киноистории.
7.25 «Трое из Простоквашино». Мультфильм.
7.45 «Джуманджи». Мультсериал.
8.05 Студия «Здоровье».
8.40 Золотой ключ.
9.00 Сборная России.
9.25 Военная программа.
9.45 Утренняя почта.
10.20 Сто к одному.
11.15 Сам себе режиссер.
12.15 «Традиционный сбор. Обитаемый космос».
13.10 Клуб сенаторов.
14.00 Вести.
14.20 «Карьера Димы Горина». Худ. фильм.
16.00 Футбол. Чемпионат России. «Динамо» (Москва) — ЦСКА (Москва).
*(В перерыве — Вести. Саратов).
18.00 «Битва за Космос. История русского «Шаттла».
19.00 Аншлаг.

23.30 «Убей меня нежно». Эротический фильм.
1.20 «За гранью смерти». Триллер.

В

7.35 Отчего, почему?
8.30 Православная энциклопедия.
9.00 Универ.
9.20 Дистанционный зритель.
9.45 Утренняя звезда.
10.25 Я — мама.
11.00, 14.00 События.
11.15 Городское собрание.
11.50 «Сказка про влюбленного маляра». Худ. фильм.
13.05 Мультфильм.
13.25 «Неприрученная Амазонка».
14.00 События.
14.20 Антимония.
15.00 Очевидное — невероятное.
15.25 Мультфильм.
15.35 «Валерий Чкалов». Худ. фильм.
17.10 Двойной портрет Алексей Леонов и Томас Стаффорд.
17.45 Репортер.
18.00 Универ
18.20 Дистанционный зритель
18.40 Общественное мнение

10.00-21.30 — Культура
*21.30 Вести. Саратов.
*21.45 Авто-Маркет.
22.00-00.55 — Культура

КУЛЬТУРА

10.10 Библейский сюжет.
10.40 «Учитель пения». Худ. фильм.
12.05 Петербург-300.
12.20 ГЭГ.
12.35 Графоман.
13.05 «Приключения Братца Кролика». Мультфильм.
14.00 «Век полета: выражи и судьбы».
14.25 Доисторический мир. «Долина яда».
14.55 До мажор.
15.25 85 лет со дня рождения артиста. «Андрей Попов».
16.05 «Отелло». Худ. фильм.
17.45 «Желтый слон». Мультфильм.
17.55 К юбилею Монтсеррат Кабалье. Портрет.
18.50 Магия кино.
19.20 Романтика романа.
20.00 Сферы.
20.40 «Совершенный негодяй».
21.30 «Великие романы двадцатого века». Ава Гарднер и Ховард Хьюз
22.00 Новости культуры.
22.20 «Наследники». Худ. фильм.

10.00 Любый ценой.
10.30, 5.15 «Антимония-sport». Телеигра.
11.30 Нечеловеческий спорт.
12.00 Жизнь продолжается.
12.45 Мотоспорт. Чемпионат мира по супербайку.
13.15 Шахматы. Обзор партий.
13.30 Назло рекордам?
14.00 Русское поле «Спартак».
15.00, 6.00 «Земля Конюхова». Док. фильм. 2-я серия.
16.00 Вся чемпионская рать.
16.30 Нокаут.
17.00 Теннис. Турнир из серии АТП. 1-й полуфинал.
19.00 Чемпионат мира по хоккею среди юниоров. Канада — Россия.
21.30 Чемпионат Англии по футболу.
23.30 Чемпионат Испании по футболу.
2.00 Гольф. Турнир Большого шлема.
6.40 «Щен из созвездия Гончих Псов». Худ. фильм.
8.00 Улица Сезам.
8.30 Мультфильмы.
9.00 «Табалуга».

21.00 «Дагон». Ужасы.
23.00 Встреча с целительницей Надеждой Шотт.
23.20 Встреча с Галиной Вишневской.
23.25 Дамские штучки.
23.30 «Мойка». Комедия.
1.30 Магия добра. Лилиана.

МОСКВА

7.00 Москва: инструкция по применению.
7.30 СЛН.
7.50, 14.50 «Доктор Фитц».
8.50 Слава за минуту.
9.40 Истории богатых и знаменитых.
10.00 «Завтрак с «Дискавери».
11.05, 15.55 «Коалы не виноваты».
11.35 Москва: инструкция по применению.
12.10 «Мелодии Верийского квартала». Комедия.
14.20 Фигли-Мигли.
16.30 «Приключения Буратино». 1-я серия.
18.00 Слава за минуту.
19.00 Телеобъектив.
19.30 Музыкальный FaSONG.
20.00 Запретная зона.
21.00 «Мелкие мошенники». Комедия.
23.15 «Волчица». Драма.
1.35 Бои без правил.

они в мелодраме «СЕМЬЯНИН». США, 2000.
Под Рождество случаются волшебные вещи. Преуспевающий финансовый магнат Джек Кэмпбелл просыпается утром... в другой жизни. В той, которую он получил бы, не расставшись двенадцать лет назад со своей тогдашней подружкой. Теперь она — его жена, у них двое детей, а сам он работает в магазине теста по продаже автомобильных покрышек...
ОРТ, 21.30. «ЛИВЕНЬ». Боевик. США, 1998. В ролях: Кристиан Слейтер, Морган Фримен, Мики Драйвер.
Кажется, что небо прохудилось и вода не перестанет лить никогда. Город практически затоплен. Все жители эвакуируются. Но для преступников — самое удачное время. Грабители нападают на застрявший в воде броневик инкассаторов с тремя миллионными долларами. Один из охранников погибает, а другому удается скрыться вглубь и спрятать банковские мешки.
REN-TV, 0.30. «САДИСТ». Драма. США, 2001. В ролях: Брэд Ренфро, Биджу Филлипс, Рэйчел Майнер.
В маленьком городке штата Флорида компания подростков, только что окончивших школу, вечно шаталась без дела. Один из них, Бобби, особенно изощрялся по части придумывания всяких шуточек, жертвами которых становились его же собственные приятели. И как-то раз Бобби всех «достал» настолько, что его лучший друг Марти предложил остальной компании убить Бобби, и они начали думать над тем, как превратить свой кровавый замысел в жизнь...
РТР, 1.55. Том Беренджер в фильме «ВЗЛОМ». США, 2000.
Кевин Митник считался самым крутым в мире хакером. Он взламывал самые сложные программы, базы данных банков, секретных служб и правительственных учреждений. Однажды Кевин взломал базу эксперта по проблемам безопасности, бывшего хакера, специалиста по электронному шпионажу, который оказался достойным противником для Кевина, и теперь их ждет настоящая дуэль...

3 апреля
в театре драмы продюсерский центр «Каскад» при поддержке НТС представляет новую программу Валерия Меладзе

«НАСТОЯЩЕЕ»
Билеты продаются в кассах театра драмы, филармонии и у общественных распространителей
Тел. для справок 24-20-61

Советская 20/28
салон «Тайзер»
☎ 51•75•31

Плетеная мебель

от 2000 руб!

АКАДЕМИЧЕСКИЙ ТЕАТР ДРАМЫ

6 апреля
заслуженный артист России
ИГОРЬ БАГОЛЕЙ
приглашает на БЕНЕФИС

Начало в 18 часов
Тел. 51-02-47 24-04-49

ТЕЛЕПРОГРАММА

ВОСКРЕСЕНЬЕ
13 АПРЕЛЯ

О Восход Солнца в 6.32, заход в 20.31, долгота дня 13.59.
☾ Луна входит в знак Девы в 4.07, восход и начало 13-го лунного дня в 15.23, заход в 6.04.

☺ Сложное по геофизическим факторам воскресенье. Бережем горло и верхние дыхательные пути. Избегаем лишней нагрузки на ноги и спонтанных действий. Постараемся посвятить день себе любимым и займемся косметическими, очистительными процедурами, заглянем в гардероб, парикмахерскую, подкорректируем имидж. Планеты не против ценных приобретений, неназойливого общения, стремления к наведению порядка в личных архивах и ... ротовой полости. Да, господа, сегодня есть смысл подлечить зубы.
☐ День войск ПВО. Вербное воскресенье у католиков. Неделя 5-я Великого поста. Преподобной Марии Египетской. Священномученика Ипатия. Великий пост — разрешается вино мерою и масло.
☑ День тишины в Бали — всеобщая медитация и раздумья.
☸ Ипатий-чудотворец, великий постник и молитвенник с даром исцеления от неплодства и бесчадия. Жгут разную рухлядь. Весенний снег уносит остатки зимнего.
☸ День рождения известного адвоката Федора Плевако, композитора и создателя ансамбля песни и пляски СА Александра Александрова, басиста группы «Машина времени» Александра Кутикова, выдающегося шахматиста Гарри Каспарова.
☐ Именинник: Иннокентий.

ТВ-3, 19.00. «ПАТОЛОГОАНАТОМ». Триллер. США, 1999. В ролях: Джейн Лонгнеркер, Дин Сент Луис и Роберт Пулио.

В конце своего жизненного пути каждый попадает на стол к патологоанатому. Но доктор Леон не согласен ждать смерти своих пациентов так долго. Он сам приходит к ним, когда посчитает нужным.

REN-TV, 1.00. «АЗАРТНЫЙ ИГРОК». Триллер. США, 1999. В ролях: Рон Эдвард, Джон Гудман, Кортни Кокс, Джо Мантенья.

Молодой американец Эдвард Хэррингтон был азартным игроком: он делал ставки на итог футбольных матчей, лошадиных скачек, собачьих бегов, ставил последние деньги и... как правило, проигрывал их. Но Эдвард упрямо верил в свою удачу, а она ему, похоже, поначалу улыбнулась лишь в личной жизни: как-то раз Хэррингтон познакомился с Кариной, и девушка очаровала парня. И тут судьба послала ему еще одно заманчивое предложение...

ОРТ, 1.10. «НАЕМНЫЙ УБИЙЦА ИЗ ШКОЛЫ ГРОСС-ПОИНТ». США, 1997. В ролях: Джон Кьюсак, Минни Драйвер, Глэн Аркер.

Большоношенный киллер Мартин Бланк по совету своего психоаналитика отправляется на встречу выпускников в школу

1

6.00 Новости.
6.10 Шутка за шуткой.
7.00 Новости.
7.10 «Приключения Геркулеса».

8.00 Новости.
8.20 Служу России!
8.50 Дисней-клуб: «Легенда о Тарзане»
9.10 В мире животных.
10.00 Новости.
10.15 Непутевые заметки.

10.35 Пока все дома.
11.15 Дог-шоу.
12.00 Новости.

12.10 «Большие родители». С. Буденный.

12.40 Клуб путешественников.

13.20 «Ералаш».

13.35 Дисней-клуб: «Геркулес».

14.00 Новости.

14.15 Властелин вкуса.

15.10 Спасатели. Экстренный вызов.

15.45 Слабое звено.

16.50 «Ералаш».

17.00 Живая природа.

«Правда о змеях».

18.00 Времена.

19.15 КВН-2003.

21.35 Т.Хэнкс в фильме «Аполло-13».

0.10 Новости.

0.20 Бокс. Юрий Романов — Стив Мюррей.

1.10 Дж.Кьюсак, М.Драйвер в боевике «Наемный убийца из школы Гросс-Пойнт».

3.05 А.Делон, А.Жирардо в фильме «Рокко и его братья».

РОССИЯ

ГТРК
САРАТОВ

6.00 «Жизнь и удивительные приключения Робинзона Крузо». Худ. фильм.

7.25 «Дом, который построил Джек». Мультфильм.

7.35 «Джуманджи». Мультсериал.

8.20 Русское лото.

9.05 ТВ Бинго шоу.

*9.35 «Вести. Саратов. Семь дней».

10.15 Утренний разго-

0.10 «Пальметто». Худ. фильм.

2.20 «В ловушке». Боевик.

3.45 Канал «Евроныус».

5.00 Вести.

5.15 Канал «Евроныус».

НТВ

6.00 Голубое дерево.

6.50, 8.05 «Безымянная звезда». Мелодрама.

1-я и 2-я серии.

8.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00 Сегодня.

9.15 Вкусные истории.

9.25 Шар удачи.

10.05 «Любовь вдовца».

11.05 Растительная жизнь.

11.40 Вы будете смеяться.

12.05 Влияние.

13.05 «Ларец Марии Медичи». Детектив.

14.50 Вкусные истории.

15.00, 16.00, 17.00, 18.00 Сегодня.

15.05 Своя игра.

16.15 «Экстремальный контакт».

16.45 «Принцип домино».

18.05 Национальная безопасность.

19.00 Сегодня.

19.35 «Сыщики».

20.45 «Ангел мести». Комедия.

22.35 «Снайпер». Боевик.

0.35 «Клан Сопрано».

1.35 Журнал Лиги чемпионов.

2.05 Ночь.

7.25 Отчего, почему?

8.30 АБВГДейка.

9.00 Мультпарад.

9.45 Полевая почта.

10.15 Наш сад.

10.40 Лакомый кусочек.

11.00 Московская неделя с А.Леоновым.

11.30 Звезда автостреды.

11.45 «Ипподром». Детектив.

13.25 Сергей Степанченко в программе «Приглашает Борис Ноткин».

14.00 События.

НТВ

7.30 «Дикая планета».

8.30 «Деннис-непоседа».

9.00 «Питер Пэн».

9.25 «Хитклиф».

9.50 «Симпсоны».

10.45 «ОБЖ».

11.15 Все для тебя.

11.50 «Тайный знак».

13.00 Военная тайна.

13.30 «24».

13.50 Лотерея АвтоВАЗа.

14.05 «Опасные друзья». Драма.

16.20 Где ты, мама?

16.40 Ремонт из первых рук.

16.55 Мировые розыгрыши.

17.30 «Вовочка-2».

18.05 «Жизнь с Луи».

18.30 «Доктор Дулитл». Комедия.

20.30 Соседи.

21.00 «Тайный знак».

22.10 «За шкуру полицейского». Боевик.

0.35 Все о жизни.

1.00 «Азартный игрок». Триллер.

10.00-20.00 — Культура.

*20.00 «Вести. Саратов. Семь дней».

20.40-00.55 — Культура.

КУЛЬТУРА

10.10 Золотой пьедестал.

Елена Замолодчикова.

10.40 «Спорт, спорт, спорт». Худ. фильм.

12.00 «Загадка Пуаро». Док. фильм.

12.15 Рыцари смеха.

Каскадеры немого кино.

12.45 Недлинные истории.

13.00 Прогулки по Бродвею.

13.30 «Принц и Нищий». Мультфильм.

14.25 Доисторический мир. «Долина страха».

14.55 Черные дыры. Белые пятна.

15.50 Время музыки.

16.20 В мире танца. «Сны в летнюю ночь».

17.20 Мультфильм.

17.35 «Станислав Рос-тоцкий. Ложищем по по-

8.05 Мультфильм.

8.25 «Свинарка и пас-

тух». Худ. фильм.

10.00 Большой ремонт.

11.25 Искушение.

12.00 Чемпионат России по латиноамериканским танцам.

14.00 Пестрая лента.

15.00 Новости.

15.30 Вне закона.

16.00 Хвост кометы.

16.45 Мультфильм.

17.10 «Сумка инкассатора». Детектив.

19.00 Итоги.

20.25 Кремлевский концерт.

20.50 «Криминальная Россия».

21.25 К.Спейси, Дж.Мур, Дж.Денч в фильме «Ко-рабельные новости».

23.35 Новости.

23.55 Свободное время.

7

6.45, 7.45, 8.45, 11.45,

14.45, 1.45, 3.45 Новости

7.

7.00 Это — НБА.

7.30, 9.15 220 вольт.

8.00 «ЗАРЯДка для стра-

ны».

9.00 Стадион на крыше.

9.30 «Гонщик по имени

«Скорость». Мультсери-

ал.

10.00 Любой ценой.

10.30 Ток-шоу «Абсолют-

ный слух».

12.00, 5.30 Горячая се-

мерка.

12.45 Империя спорта.

13.45 Теннис. Турнир

АТП.

15.00 Кубок мира по ак-

робатике.

16.00 После пьедестала.

17.00 Чемпионат России

по футболу. «Спартак» —

«Крылья Советов».

19.00 Кубок Англии по

футболу. «Арсенал» —

«Шеффилд Юнайтед».

21.00 Баскетбол. Евроли-

га (женщины). «Финал

четырех».

22.45 Чемпионат Италии

по футболу.

0.30 Теннис. Турнир АТП.

2.00 Гольф. Турнир Боль-

шого шлема.

2.45 4.30 ЗАРЯДка для

17.00 Саратовское вре-

мечко.

17.30 Золотой граммо-

фон.

21.00 «Луна-44». Фанта-

стика.

23.05 Черно-белое.

0.05 «Виктор-Викто-

рия». Мелодрама.

6.30 Жизнь в слове.

7.00 «Рекс».

7.30 «Мистер Бамп».

8.00 «Ураганчики».

8.30 «Мэри-Кейт и Эшли

— суперагенты».

9.00 «Капитан Симиам и

космические обезьяны».

9.30 «Эволюция».

10.00 «Полный беспре-

дел». Комедия.

12.00 Окно в мир.

12.30 «Остров фанта-

зий».

13.30 «Время танце-

вать». Драма.

15.30 «Отряд «Морские

котики»-2". Боевик.

17.30 «Истории о при-

видениях».

18.30 Золотой дождь.

18.55 Секреты долголе-

тия.

19.00 «Патологоана-

том». Триллер.

20.25 Урожайная грядка.

20.30 «Звездные вра-

та». Боевик.

22.55 Местная власть.

23.00 Если хочешь быть

здоров.

23.10 С благодарностью

госпоже Любе.

23.15 Четвертое измере-

ние.

23.30 «Дагон». Ужасы.

1.20 Полезное телевиде-

ние.

1.40 Канал «КуПи».

2.00 Клубный патруль.

7.00 Москва: инструкция

по применению.

7.30 СЛН.

7.55, 14.50 «Доктор

Фитц».

8.50 Слава за минуту.

9.40 Истории богатых и

знаменитых.

дарт, Джон Гудман, Карти Монтеня.

Молодой американец Эдвард Хэррингтон был азартным игроком: он делал ставки на итог футбольных матчей, лошадиных скачек, собачьих бегов, ставил последние деньги и... как правило, проигрывал их. Но Эдвард упрямо верил в свою удачу, а она ему, похоже, поначалу улыбнулась лишь в личной жизни: как-то раз Хэррингтон познакомился с Кариной, и девушка очаровала парня. И тут судьба послала ему еще одно заманчивое предложение...

ОРТ, 1.10. «НАЕМНЫЙ УБИЙЦА ИЗ ШКОЛЫ ГРОСС-ПОИНТ». США, 1997. В ролях: Джон Кьюсак, Минни Драйвер, Алан Аркер.

Вольнонаемный киллер Мартин Бланк по совету своего психоаналитика отправляется на встречу выпускников в школу Гросс-Поинт, где когда-то учился Мартин, где его ждало новое задание и где до сих пор трудилась на местной радиостанции его первая любовь Дебби Ньюберри. За Марином по пятам следует его конкурент по «заданию» Гроссэр, двое правительственных агентов и еще один наемный убийца. И всем им необходимо одно — убрать Мартина Бланка.

РТР, 2.20. Дольф Лундгрэн в боевике «В ЛОВУШКЕ». Канада—США, 2000.

Джим Соломон, профессиональный киллер, получает новый заказ. Богатый и влиятельный бизнесмен Бернард Эбрамс хочет отомстить за похищение своей единственной дочери Эллисон. Он поручает Джиму уничтожить всех причастных к этому злодеянию бандитов. Оплата за работу будет расти пропорционально количеству наказанных злодеев. Но Джим сам превращается в мишень, когда глава мафии посылает своих головорезов уничтожить Эбрамса. Сумеет ли Джим найти похищенную девушку и защитить себя и своего работодателя от смерти?

РОССИЯ САРАТОВ

6.00 «Жизнь и удивительные приключения Робинзона Крузо». Худ. фильм.

7.25 «Дом, который построил Джек». Мультфильм.

7.35 «Джуманджи». Мультсериал.

8.20 Русское лото.

9.05 ТВ Бинго шоу.

*9.35 «Вести. Саратов. Семь дней».

10.15 Утренний разговор.

10.45 В «Городке».

11.20 «Взломщики». Комедия.

13.10 Парламентский час.

14.00 Вести.

14.20 Вокруг света.

15.15 Диалоги о животных.

16.20 «Оружие России. Стерегищие небо».

17.10 Комната смеха.

18.05 «Мстители». Приключения.

19.50 В «Городке».

20.00 Вести недели.

21.10 Специальный корреспондент.

21.35 «Окончательный анализ». Психологический триллер.

7.25 Отчего, почему?

8.30 АБВГДейка.

9.00 Мультпарад.

9.45 Полевая почта.

10.15 Наш сад.

10.40 Лакомый кусочек.

11.00 Московская неделя с А.Леоновым.

11.30 Звезда автострды.

11.45 «Ипподром». Детектив.

13.25 Сергей Степанченко в программе «Приглашает Борис Ноткин».

14.00 События.

14.15 Алфавит.

14.55 21-й кабинет.

15.25 «Удивительный мир животных».

15.50 «Найденых». Мультфильм.

16.15 Детектив-шоу.

17.00 ХОРОШО, Быков.

17.10 Чемпионат мира по синхронному фигурному катанию.

18.10 «Комиссар Наварро».

20.00 Момент истины.

21.00 «Заложница». Мелодрама.

22.50 События.

23.00 Деликатесы.

23.40 Спортивный экспресс.

0.10 Серебряный диск.

12.45 Недлинные истории.

13.00 Прогулки по Бродвею.

13.30 «Принц и Нищий». Мультфильм.

14.25 Доисторический мир. «Долина страха».

14.55 Черные дыры. Белые пятна.

15.50 Время музыки.

16.20 В мире танца. «Сны в летнюю ночь».

17.20 Мультфильм.

17.35 «Станислав Ростокский. Доживем до понедельника».

18.15 «На семи ветрах». Худ. фильм.

20.00 «Стыдно быть несчастливый». Александр Володин.

20.40 «Совершенный негодяй». Сериал.

21.30 Больше, чем любовь. А.В.Сухова-Кобылин и Луиза Симон-Деманш.

22.10 «Замки ужасов». Док. сериал.

22.35 «Мать Иоанна от ангелов». Худ. фильм.

0.25 Джем-5.

7.45, 0.30 Музыка.

8.00, 11.00 Новости.

16.00 После пьедестала.

17.00 Чемпионат России по футболу. «Спартак» — «Крылья Советов».

19.00 Кубок Англии по футболу. «Арсенал» — «Шеффилд Юнайтед».

21.00 Баскетбол. Евролига (женщины). «Финал четырех».

22.45 Чемпионат Италии по футболу.

0.30 Теннис. Турнир АТП.

2.00 Гольф. Турнир Большого шлема.

2.45, 4.30 ЗАРЯДка для страны.

4.00 Рыболов.

6.20 «Апачи». Вестерн.

8.00 Улица Сезам.

8.30 Мультфильмы.

9.00 «Лапиш — маленький башмачник».

9.30 «Флиппер и Лопак».

10.00 «Просто Норман».

10.30 «Пуччини».

10.45 «Ник и Перри».

11.00 Утро с Киркоровым.

12.00 О.С.П.-студия.

13.00 «Три беглеца». Комедия.

15.00 Скрытая камера.

16.00 Кресло.

1.40 Канал «Купи».

2.00 Клубный патруль.

7.00 Москва: инструкция по применению.

7.30 СЛН.

7.55, 14.50 «Доктор Фитц».

8.50 Слава за минуту.

9.40 Истории богатых и знаменитых.

10.00 «Завтрак с «Дискавери».

11.00, 15.55 «Коалы не виноваты».

11.30 Москва: инструкция по применению. Дайджест.

12.05 «Мелкие мошенники». Комедия.

14.20 Фигли-Мигли.

16.25 «Приключения Буратино». 2-я серия.

18.00 Слава за минуту.

19.00 Патруль ДПС.

19.30 «Женские шалости».

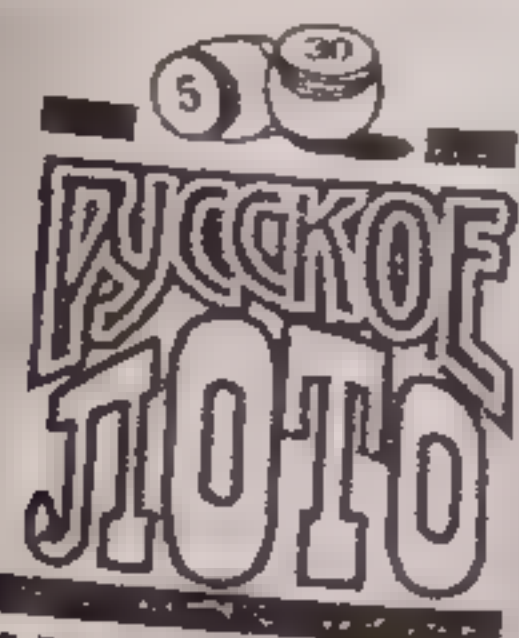
20.00 Запретная зона.

21.00 «Сдвиг по фазе». Комедия.

23.00 «Капитан Оргазмо». Эротика.

1.10 Бои без правил.

Редакция не несет ответственности за изменение телеканалов и сетки вещания



442 ТИРАЖ. 30 марта 2003 г.
1 тур. Призовой фонд — 22.530 руб. Выиграли 3 билета. 43, 34, 15, 35, 83, 21.

2 тур. Призовой фонд — 135.182 руб. Выиграл 1 билет. 80, 49, 87, 56, 4, 28, 74, 81, 27, 22, 70, 19, 64, 10, 11, 60, 38, 73, 88, 78, 2, 18, 89, 20, 32, 71, 62, 7, 42, 66, 59, 1, 61.

3 тур. Призовой фонд — 101.386 руб. Выиграли 2 билета. 65, 72, 45, 8, 29, 17, 75, 5, 54, 6, 33, 68, 84, 13, 16, 76, 44, 25, 48, 46, 77, 85, 55, 79, 14, 63.

4 тур. 86 — 128.423; 39 — 68.978; 67 — 47.313; 37 — 17.574;

52 — 10.138; 26 — 6.437; 58 — 2.616; 3 — 25.000; 31 — 1.266; 23 — 922; 30 — 438; 40 — 245; 47 — 223; 9 — 145; 41 — 124; 57 — 78; 53 — 73; 51 — 70; 24 — 65.

Приз «Кубышка» — 22 билета по 25.224 руб.

Невыпавшие бочонки: 12, 36, 50, 69, 82, 90.

Приз Джек-Пот — 13.862.681 руб.



132 ТИРАЖ. 30 марта 2003 г.

Призовой фонд — 5 925 620 руб.

Приз Джек-Пот — 36 952 558 руб.

Первый приз (15 номеров) — 1 007 355 руб.

Второй приз (14 номеров) — 592 540 руб.

Третий приз (13 номеров) — 414 656 руб.

Утешительный приз — 160 руб.

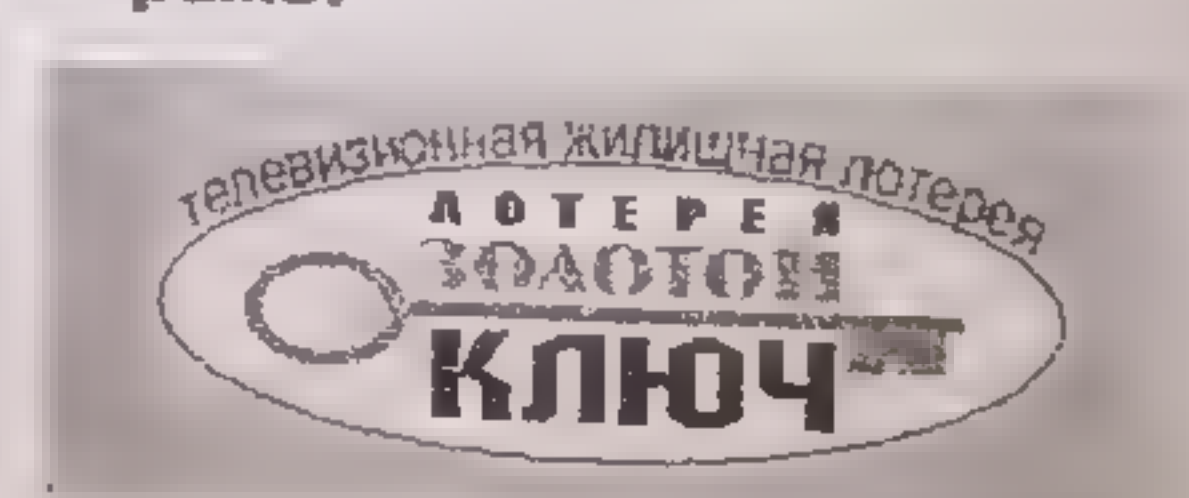
Утешительный приз — 20 руб.

В тираже выпали следующие номера: 45, 52, 47, 42, 39, 07, 02, 53, 21, 46, 20, 26, 15, 81, 25, 01, 38, 87, 71, 44, 73, 29, 05, 84, 65, 74, 62, 60, 55, 13, 37, 27, 17, 23, 03, 56, 68, 79.

Утешительные в размере 160 руб. призы выиграли билеты с номерами, три последние цифры которых 007, 023, 029, 261, 265, 387, 619, 814, 853, 970.

Утешительные в размере 20 руб. призы выиграли билеты с номерами, две последние цифры которых 23, 24, 37, 43, 48, 70, 84, 85, 97, 98.

Джек-Пот не выигран в 132 тираже.



243 ТИРАЖ. 29 марта 2003 г.

1 тур. Призовой фонд — 7 647 460.75 руб. Выиграл 1 билет. 27, 47, 73, 38, 58.

2 тур. Призовой фонд — 200 000 руб. Выиграл 1 билет. 67, 15, 79, 70, 6, 54, 21, 74, 43, 56, 8, 83, 39, 2, 11, 69, 42, 90, 24, 18, 68, 35, 45, 19, 5, 34, 85, 44, 16.

3 тур. Призовой фонд — 600 000 руб. Выиграли 2 билета. 13, 7, 12, 41, 89; 63, 80, 78, 49, 84, 46, 22, 52, 53, 25, 48, 51, 4, 29, 57, 32, 71, 65, 17, 75, 30, 23, 37, 26, 86.

4 тур. 87 — 25 000; 28 — 16 500; 82 — 11 100; 20 — 7 600; 77 —

5 300; 10 — 3 780; 64 — 2 680; 60 — 1 900; 31 — 1 360; 9 — 983; 59 — 716; 3 — 531; 55 — 402; 40 — 318; 61 — 245; 72 — 192; 1 — 164; 88 — 137; 33 — 107; 62 — 66.

Невыпавшие шары: 14, 36, 50, 66, 76, 81.

Джек-Пот — 693 066 руб.

ЛОТТО

313 ТИРАЖ. 29 марта 2003 г.

6 из 49 (Лотто миллион): 33, 34, 15, 45, 37, 14.

Джек-Пот — 6 603 821,49 руб.

Резервный фонд — 373 406.10 руб.

АВТОВАЗ

32 ТИРАЖ. 30 марта 2003 г.

Призовой фонд: 2 313 960 руб.

1 тур: 543382, выигрыш: до-машний кинотеатр (155 000 руб.)

2 тур: 53604, выигрыш: авто-мобиль ВАЗ-21070 (116 451 руб.)

3 тур: 1687, выигрыш: спортив-ный тренажер (6 100 руб.)

4 тур: 536, выигрыш 294 руб.

5 тур: 1, выигрыш 57 руб.

ПОНЕДЕЛЬНИК 7 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы
09.30, 02.30, 03.30 Помощь домашним животным
10.00, 18.00, 04.00 Все о собаках
11.00, 05.00 Последние райские уголки
11.30, 05.30 Защитники дикой природы
12.00, 17.00, 06.00 Скорая ветеринарная помощь
13.00, 23.00, 07.00 Путешествие в дикую природу с Джеффом Корвином
14.00, 00.00 Экстремальный контакт
14.30, 20.00 Жизнь насекомых
15.00, 19.00 Дикая природа Африки
16.00 Африканская одиссея
20.30 День рождения в зоопарке
21.00 Приют для собак Баттерси
22.00 Дневник большой кошки
00.30 Криминальное досье
01.00 Тигры-людоеды
08.00 Акулы Гордона
08.30 Оккупанты

DISCOVERY

05.00, 11.00, 19.00 Рыболовные приключения Рекса Ханта
05.55, 11.55 Второе рождение машины
06.20, 12.20, 20.00 Экстремальные машины
08.10, 14.10 ДНК: Прогресс и его цена
10.00, 16.00 Супермуха
17.00 Великие сражения
17.30 Военные месяцы
18.00, 02.00 Поля сражений
21.00 Путешествие вокруг света
22.00 Землетрясения древности
23.00 Морские катастрофы
00.00 Я победила опухоль весом 91 килограмм
01.00 Фантастическое путешествие
03.00 Танки
04.00 Столетие человечества

EUROSPORT

10.30, 02.30 Гонки на мотоциклах. Япония
12.00 Ритмика. Риза. Чемпионат Европы
14.00 Фигурное катание. Чемпионат мира
16.00, 22.00 Керлинг. Чемпионат мира. Виннипег
18.00 Велоспорт. Тур Страны басков
19.30, 00.45 Евроголы. Футбольный журнал
21.00 Футбол. Обзор
21.45 Журнал WATTS
00.30 Ралли Рейд

HALLMARK

01.45 "Таггарт: Пригоршня мелочи"
04.00 Фильм "Уйти из Эдема"
09.00, 12.15 Чаша-фантастика

DISCOVERY

05.00, 11.00, 19.00 Рыболовные приключения Рекса Ханта
05.55, 11.55 Рождение машины
06.20, 12.20 Танки
07.15, 13.15, 20.00 Экстремальные машины
08.10, 14.10 Морские катастрофы
09.05, 15.05 Выживание в ледниковый период
10.00, 16.00 Нефертити
17.00 Землетрясения древности
18.00, 02.00 Поля сражений
21.00 Прогулки Джеффа Корвина
22.00 Загадки Азии
23.00 ДНК: Прогресс и его цена
01.00 Супермуха
03.00 Оружие войны
04.00 Столетие человечества

EUROSPORT

10.30, 22.00 Журнал WATTS
11.00, 21.00 Триал на мотоциклах. Чемпионат мира
12.00 Суперкросс. Чемпионат мира
13.00, 16.00, 19.45, 01.00 Керлинг. Чемпионат мира. Виннипег
14.00, 02.45 Футбол. Обзор
14.30 Евроголы. Футбольный журнал
18.00 Велоспорт. Тур Страны басков
22.30 Бокс. ТВА
00.30 Ралли Рейд

HALLMARK

01.00 Сказка "Снежная королева"
02.30 "Южный Бруклин"
03.15 "Городские ангелы"
04.15 Фильм "Римская весна миссис Стоун"
06.00, 13.00 Фильм "Маленький Джон"
07.45, 14.45 Фильм "Нарушенное обещание"
09.30, 16.30 Фильм "Земля обетованная"
10.15, 17.15 "Время не ждет"
11.15, 18.15 Комедия "Фрэнки и Хейзел"
20.00 Сказка "Снежная королева"
21.30 "Южный Бруклин"
22.15 "Городские ангелы"
23.15 Фильм "Власть и прелесть"

ТВ XXI

10.00, 18.00, 02.00 "Марко Поло". Приключения
12.05, 20.05, 04.05 "Анатомия места". Психологический триллер
13.15, 21.15, 05.15 "Переключая каналы". Комедия
15.00, 23.00, 07.00 "Демоны войны". Боевик
16.35, 00.35, 08.35 "Любовный треугольник". Комедия

СРЕДА 9 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы



18.00 Велоспорт. Тур Страны басков
19.30 Велоспорт. Гент-Вивельгем
00.30 Ралли Рейд
01.15 Гольф. US PGA.
02.15 Гонимые серии. Журнал по автоспорту
02.45 Журнал WATTS

HALLMARK

01.00 Сказка "Снежная королева"
02.30 "Южный Бруклин"
03.15 "Городские ангелы"
04.15 Фильм "Власть и прелесть"
06.00, 13.00 Фильм "Руби Джин и Джо"
07.45, 14.45 Фильм "Вместе с Джуди Гарланд: Я и моя тень"
09.30, 16.30 Фильм "Земля обетованная"
10.15, 17.15 "Время не ждет"
11.15, 18.15 Фильм "Волшебные ботинки отца"
20.00 Фильм "Глисон"
21.30 "Южный Бруклин"
22.15 "Городские ангелы"
23.15 Фильм "На свободу"

ТВ XXI

10.00, 18.00, 02.00 "Я - тот, кого ты ищешь". Триллер
11.30, 19.30, 03.30 "Это правда, если я вру". Комедия
13.20, 21.20, 05.20 "Травля". Детектив
14.55, 22.55, 06.55 "Враг моего врага". Боевик
16.30, 00.30, 08.30 "Преследование Хелен Уокер". Мистический триллер

ЧЕТВЕРГ 10 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы
09.30, 02.30, 03.30 Помощь домашним животным
10.00, 18.00, 04.00 Все о собаках
11.00, 05.00 Последние райские уголки
11.30, 05.30 Защитники дикой природы
12.00, 17.00, 06.00 Скорая ветеринарная помощь
13.00, 23.00, 07.00 Путешествие в дикую природу с Джеффом Корвином
14.00, 00.00 Акулы Гордона
14.30, 20.00 Оккупанты
15.00, 19.00 Достоверно и подробно
16.00 Опасные австралийцы
20.30 Животные Эспиналла
21.00 Животные от А до Я
22.00 Жизнь птиц
00.30 Аэропорт для животных
01.00 Львы: В поисках свободы
08.00 Экстремальный контакт

11.15, 18.15 Фильм "Последний мушкетер"
20.00 Фильм "Жизнь"
21.30 "Южный Бруклин"
22.15 "Городские ангелы"
23.15 Триллер "Найти или умереть"

ТВ XXI

10.00, 18.00, 02.00 "Дао Стива". Комедия
11.25, 19.25, 03.25 "Дочь солдата никогда не плачет". Мелодрама
13.30, 21.30, 05.30 "Гадюка". Боевик
15.00, 23.00, 07.00 "Трюк". Романтическая драма
16.30, 00.30, 08.30 "Красный скорпион-2". Боевик

ПЯТНИЦА 11 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы
09.30, 02.30, 03.30 Помощь домашним животным
10.00, 18.00 Все о собаках
11.00 Последние райские уголки
11.30 Защитники дикой природы
12.00, 17.00 Скорая ветеринарная помощь
13.00, 23.00 Путешествие в дикую природу с Джеффом Корвином
14.00, 00.00 Экстремальный контакт
14.30, 20.00 Жизнь насекомых
15.00, 19.00 Дикое 2
16.00 Фотограф живой природы
20.30 День рождения в зоопарке
21.00 Приют для собак Баттерси
22.00 Дневник большой кошки
00.30 Криминальное досье
01.00 Львы
04.00 Истории охотников за крокодилами
05.00 Ветеринары на солнце
05.30 Ветеринар
06.00 Приключения на голубом рифе
06.30 Юные и дикое
07.00 Это мой малыш
08.00 Охотник за крокодилами

DISCOVERY

05.00, 11.00, 19.00 Рыболовные приключения Рекса Ханта
05.55, 11.55 Рождение машины
06.20, 12.20 Война за Фолклендские острова
07.15, 13.15, 20.00, 03.00 Экстремальные машины
08.10, 14.10 Феерия детской красоты
09.05, 15.05 Экстремальный серфинг
10.00, 16.00 Великаны - миф и реальность

DISCOVERY

05.00, 11.00, 19.00 Рыболовные приключения Рекса Ханта
05.55, 11.55 Рождение машины
06.20, 12.20 Война за Фолклендские острова
07.15, 13.15, 20.00, 03.00 Экстремальные машины
08.10, 14.10 Феерия детской красоты
09.05, 15.05 Экстремальный серфинг
10.00, 16.00 Великаны - миф и реальность

11.35, 19.35, 03.35 "Ханжество". Триллер
13.00, 21.00, 05.00 "Кафе Донс Плам". Комедия
14.30, 22.30, 06.30 "Рубин Каира". Триллер
16.20, 00.20, 08.20 "Торговец смертью". Боевик

СУББОТА 12 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы
09.30, 02.30, 03.30 Помощь домашним животным
10.00, 04.00 Истории охотников за крокодилами
11.00, 05.00 Ветеринары на солнце
11.30, 05.30 Ветеринар
12.00, 06.00 Приключения на голубом рифе
12.30, 06.30 Юные и дикое
13.00, 07.00 Это мой малыш
14.00, 20.00 Охотник за крокодилами
15.00, 21.00 Прогулки Джеффа Корвина
16.00 Все птицы на телевидении
17.00 Животные Эспиналла
18.00 Большая пятерка и другие животные
19.00 День рождения в зоопарке
22.00 На природе с: Боб Хоскинс - Тигры
23.00 Охотники
00.00 Неотложная помощь животным
00.30 Передовые ветеринарные технологии
01.00 С поличным
08.00 Новые заповедники дикой природы

DISCOVERY

05.00, 11.00 Рыбалка в джунглях
05.25, 11.25 "Дискавери" - детям
05.55, 11.55 Охотники за тайнами
06.20, 12.20 Выживание в ледниковый период
07.15, 13.15 Морские катастрофы
08.10, 14.10 Большие машины
07.05, 11.05 Свалка
10.00, 16.00 Феерия детской красоты
17.00 Настоящая Ева
19.00 Гонки "Тандер"
20.00 Ветераны Сталинграда
21.00 Приспешники Гитлера
22.00 Диагноз не установлен
23.00 Криминалисты
00.00 Судмедэксперты
01.00 Архив ФБР
02.00 Расследование убийства
03.00 Травма
04.00 Партия в покер

EUROSPORT

10.30, 02.15 Ралли. Новая Зеландия
11.00 Суперкросс. Чемпионат мира
12.00 Футбол. Кубок УЕФА
13.00 Футбол. Кубок Либертадорес
15.00, 18.00, 21.30 Керлинг. Чемпионат мира
16.45, 19.30, 01.45 Мотоциклетные гонки на выносливость

16.00 Лики природы
17.00 Человек, который гуляет с медведями
18.00 Клондайк и снег
19.00 Спасатели дикой природы
21.00 Хисстерия
22.00 Крепкое объятие
23.00 Достоверно и подробно
00.00 Неотложная помощь животным

00.30 Передовые ветеринарные технологии
01.00 С поличным
04.00 Все о собаках
05.00 Последние райские уголки
05.30 Защитники дикой природы
06.00 Скорая ветеринарная помощь
07.00 Путешествие в дикую природу с Джеффом Корвином
08.00 Экстремальный контакт
08.30 Жизнь насекомых

DISCOVERY

05.00, 11.00 Состязания рыболовов
05.25, 11.25 "Дискавери" - детям
05.55, 11.55 Охотники за тайнами
06.20, 12.20 Акулы в лазурной воде
07.15, 13.15 Нефертити
08.10, 14.10 Падающая Пизанская башня
09.05, 15.05 Свалка
10.00, 16.00 Великаны - миф и загадка
17.00 Улики древних преступлений
18.00 Возвращение из небытия
19.00 Дерзкие преступники
20.00 За фасадами
21.00 В снежной лавине
22.00 Морские катастрофы
23.00 Пирамиды, мумии и могилы
02.00 О сексе
03.00 Я победила опухоль весом 91 килограмм
04.00 Танки

EUROSPORT

10.30, 02.15 Ралли. Новая Зеландия
11.00, 15.00, 16.45 Мотоциклетные гонки на выносливость
12.00 Марафон. Лондон
16.00, 17.15 Велоспорт. Париж-Рубэ
20.00 Мотокросс. Чемпионат мира. Нидерланды
21.15 Теннис. WTA. Чарльстон
22.30 Керлинг. Чемпионат мира. Виннипег
00.00 Автогонки серии KART
02.00 Ралли Рейд

HALLMARK

01.30 "Таггарт: Страшная молния"
03.15 "Закон и порядок"
04.15, 22.00 Детектив "Ребус. Ви-сячий сад"
06.00, 12.00 Сказка "Волшебная сказка о лепреконах"
07.45, 13.45 Фильм "Палата ожидания"
09.30, 15.30 Фильм "Ганс Христиан Андерсен". Ч. 2
11.15, 17.15 "Дочери Маклеода"
18.15 "Детектив Джек Фрост: Ошибка в опознании"
20.00 "Таггарт: За их грехи"

ТВ XXI

10.00, 18.00, 02.00 "Тристан и Изольда". Мультфильм
11.25, 19.25, 03.25 "Совет глас"

лах. Япония
12.00 Ритмика. Риза. Чемпионат Европы
14.00 Фигурное катание. Чемпионат мира
16.00, 22.00 Керлинг. Чемпионат мира. Виннипег
18.00 Велоспорт. Тур Страны басков
19.30, 00.45 Евроголы. Футбольный журнал
21.00 Футбол. Обзор
21.45 Журнал WATTS
00.30 Ралли Рейд

HALLMARK

01:45 "Таггарт: Пригоршня мелочи"
04:00 Фильм "Уйти из Эдема"
06:00, 13:15 Научно-фантастический фильм "Судьба беглецов"
07:45, 14:45 Фильм "Наводнение. Ярость реки"
09:30, 16:30 Фильм "Земля обетованная"
10:15, 17:15 "Время не ждет"
11:15, 18:00 Фильм "Господа присяжные"
20:00 Сказка "Снежная королева"
21:30 "Южный Бруклин"
22:15 "Городские ангелы"
23:15 Фильм "Римская весна миссис Стоун"

ТВ XXI

10:00, 18:00, 02:00 "Арест Джинны". Драма
11:30, 19:30, 03:30 "Майское вино". Комедия
12:55, 20:55, 04:55 "Миранда со льдом". Романтический триллер
14:25, 22:25, 06:25 "Сбежавшая невеста". Комедия
16:15 "После шторма". Боевик
00:15, 08:15 "Вторая кожа". Эротическая драма

ВТОРНИК 8 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы
09.30, 02.30, 03.30 Помощь домашним животным
10.00, 18.00, 04.00 Все о собаках
11.00, 05.00 Последние райские уголки
11.30, 05.30 Защитники дикой природы
12.00, 17.00, 06.00 Скорая ветеринарная помощь
13.00, 23.00, 07.00 Путешествие в дикую природу с Джеффом Корвином
14.00, 00.00 Акулы Гордона
14.30, 20.00 Оккупанты
15.00, 19.00 Достоверно и подробно
16.00 Заповедная Европа
20.30 Животные Эспиналла
21.00 Животные от А до Я
22.00 Жизнь птиц
00.30 Аэропорт для животных
01.00 Львы
02.00 Экстремальный контакт
03.30 Жизнь насекомых

22:15 "Городские ангелы"
23:15 Фильм "Власть и престель"

ТВ 21

10:00, 18:00, 02:00 "Марко Поло". Приключения
12:05, 20:05, 04:05 "Анатомия мести". Психологический триллер
13:15, 21:15, 05:15 "Переключая каналы". Комедия
15:00, 23:00, 07:00 "Демоны войны". Боевик
16:35, 00:35, 08:35 "Любовный треугольник". Комедия

СРЕДА 9 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы
09.30, 02.30, 03.30 Помощь домашним животным
10.00, 18.00, 04.00 Все о собаках
11.00, 05.00 Последние райские уголки
11.30, 05.30 Защитники дикой природы
12.00, 17.00, 06.00 Скорая ветеринарная помощь
13.00, 23.00, 07.00 Путешествие в дикую природу с Джеффом Корвином
14.00, 00.00 Экстремальный контакт
12.30, 20.00 Жизнь насекомых
15.00, 19.00 Квест
16.00 За морской синевой
20.30 Дикое созидание
21.00 От рассвета до заката
22.00 Убить, чтобы выжить
00.30 Криминальное досье
01.00 Львы
08.00 Акулы Гордона
08.30 Оккупанты

DISCOVERY

05.00, 11.00, 19.00 Рыболовные приключения Рекса Ханта
05.55, 11.55 Рождение машины
06.20, 12.20 Оружие войны
07.15, 13.15, 20.00 Экстремальные машины
08.10, 14.10 ДНК: Прогресс и его цена
10.00, 16.00 Супермуха
17.00 Загадки Азии
18.00, 02.00 Поля сражений
21.00 Акулы в лазурной воде
22.00 Утраченные сокровища древнего мира
23.00 Возвращение из небытия
00.00 Настоящая Ева
03.00 Полет
04.00 Столетие человечества

EUROSPORT

10.30 Фигурное катание. Чемпионат мира. Канада
12.30 Евроголы. Футбольный журнал
14.00 Экстремальные виды спорта
15.00 Суперкросс. Чемпионат мира. Хьюстон
16.00, 20.45 Керлинг. Чемпионат мира. Виннипег

11.00, 05.00 Последние райские уголки
11.30, 05.30 Защитники дикой природы
12.00, 17.00, 06.00 Скорая ветеринарная помощь
13.00, 23.00, 07.00 Путешествие в дикую природу с Джеффом Корвином
14.00, 00.00 Акулы Гордона
14.30, 20.00 Оккупанты
15.00, 19.00 Достоверно и подробно
16.00 Опасные австралийцы
20.30 Животные от А до Я
22.00 Жизнь птиц
00.30 Аэропорт для животных
01.00 Львы: В поисках свободы
08.00 Экстремальный контакт
08.30 Жизнь насекомых

DISCOVERY

05.00, 11.00, 19.00 Рыболовные приключения Рекса Ханта
05.55, 11.55 Рождение машины
06.20, 12.20 Полет
07.15, 13.15, 20.00 Экстремальные машины
08.10, 14.10 Возвращение из небытия
09.05, 15.05 Настоящая Ева
17.00 Утраченные сокровища древнего мира
18.00, 02.00 Поля сражений
21.00 Сад осьминога
22.00 Великая война: 1914-1918
23.00 Криминалисты
00.00 Архив ФБР
01.00 Дело не закрыто
03.00 Война за Фолклендские острова
04.00 Столетие человечества

EUROSPORT

10.30 Скиекросс. Гриндельвальд
11.00 Экстремальные виды спорта
11.30 Гольф. US PGA. Спецобзор
12.30 Олимпийский журнал
13.00 Велоспорт. Гент-Вивель-гем
14.00, 16.00, 19.30, 22.30 Керлинг. Чемпионат мира. Виннипег
15.00 Триал на мотоциклах. Чемпионат мира
18.00, 02.30 Велоспорт. Тур Страны басков
20.45 Футбол. Кубок Либертадорес
00.30 Ралли Рейд
01.00 Футбол. Кубок УЕФА
02.00 Ралли. Новая Зеландия

HALLMARK

01:00 Фильм "Глисон"
02:30 "Южный Бруклин"
03:15 "Городские ангелы"
04:15 Фильм "На свободу"
06:00, 13:00 Фильм "Лицом к лицу"
07:45, 14:45 Фильм "Вместе с Джуди Гарланд: Я и моя тень"
09:30, 16:30 Фильм "Земля обетованная"
10:15, 17:15 "Время не ждет"

17.00 Настоящая Ева
05.00 Ветеринары на солнце
05.30 Ветеринар
06.00 Приключения на голубом рифе
06.30 Юные и дикие
07.00 Это мой малыш
08.00 Охотник за крокодилами

DISCOVERY

05.00, 11.00, 19.00 Рыболовные приключения Рекса Ханта
05.55, 11.55 Рождение машины
06.20, 12.20 Война за Фолклендские острова
07.15, 13.15, 20.00 Экстремальные машины
08.10, 14.10 Феврия детской красоты
09.05, 15.05 Экстремальный серфинг
10.00, 16.00 Великаны - миф и загадка
17.00 Великая война: 1914-1918
18.00, 02.00 Поля сражений
21.00 Смертельно опасные
22.00 Великие сражения
23.00 Военные месяцы
23.00 За фасадами
00.00 Расследование убийства
01.00 Партия в покер
04.00 Столетие человечества

EUROSPORT

10.30, 02.15 Ралли. Новая Зеландия
11.00, 15.00 Футбол. Кубок УЕФА
12.00 Футбол. Кубок Либертадорес
14.00, 18.00 Велоспорт. Тур Страны басков
16.00 Керлинг. Чемпионат мира. Виннипег
21.00 Теннис. Турнир WTA
22.30 Автогонки. Отчет
22.45 Супергоночный вик-энд. Журнал
23.45 Ралли Рейд
00.00 Самый сильный человек. Стокгольм
01.15 Суперкросс. Чемпионат мира
02.45 Экстремальные виды спорта

HALLMARK

01:00 Фильм "Жизнь"
02:30 "Южный Бруклин"
03:15 "Городские ангелы"
4:15 Триллер "Найти или умереть"
06:00, 13:00 Фильм "Выжить в горах"
07:45, 14:45 Фильм "Далеко в прериях"
09:30, 16:30 Фильм "Земля обетованная"
10:15, 17:15 "Время не ждет"
11:15, 18:15 Фильм "Тайное сокровище"
20:00 Фильм "Медальон"
21:30 "Южный Бруклин"
22:15 "Городские ангелы"
23:15 Триллер "Найти или умереть"

ТВ XXI

10:00, 18:00, 02:00 "Объект страсти". Мелодрама

17.00 Настоящая Ева
19.00 Гонки "Тандер"
20.00 Ветераны Сталинграда
21.00 Приспешники Гитлера
22.00 Диагноз не установлен
23.00 Криминалисты
00.00 Судмедэксперты
01.00 Архив ФБР
02.00 Расследование убийства
03.00 Травма
04.00 Партия в покер

EUROSPORT

10.30, 02.15 Ралли. Новая Зеландия
11.00 Суперкросс. Чемпионат мира
12.00 Футбол. Кубок УЕФА
13.00 Футбол. Кубок Либертадорес
15.00, 18.00, 21.30 Керлинг. Чемпионат мира
16.45, 19.30, 01.45 Мотоциклетные гонки на выносливость
00.30 Экстремальные виды спорта
02.00 Ралли Рейд
02.45 Теннис. WTA. Чарльстон

HALLMARK

01:00 Фильм "Медальон"
02:30 "Южный Бруклин"
03:15 "Городские ангелы"
04:15 Триллер "Найти или умереть"
06:00, 12:00 Сказка "Волшебная сказка о лепреконах"
07:45, 13:45 Фантастический фильм "Семнадцатипетние"
09:30, 15:30 Фильм "Ганс Христиан Андерсен"
11:15, 17:15 "Дочери Маклеода"
18:15, 23:45 "Детектив Джек Фрост: Ошибка в опознании"
20:00 "Таггарт: Страшная молния"
22:00 "Закон и порядок"

ТВ XXI

10:00, 18:00, 02:00 "Вход через выход". Комедия
11:35, 19:35, 03:35 "Тайна мистера Райса". Фантастика, приключения
13:10, 21:10, 05:10 "Без стыда". Комедия
15:05, 23:05, 07:05 "Логово змея". Триллер
16:40, 00:40, 08:40 "Любовь со смертью". Романтическая драма

ВОСКРЕСЕНИЕ 13 АПРЕЛЯ

ANIMAL PLANET

09.00, 02.00, 03.00 СОС дикой природы
09.30, 20.00, 02.30, 03.30 Помощь домашним животным
10.00 Истории охотников за крокодилами
11.00 Ветеринары на солнце
11.30 Ветеринар
12.00 Приключения на голубом рифе
12.30 Юные и дикие
13.00 Это мой малыш
14.00 Новые заповедники дикой природы
15.00 На природе с: Боб Хоскинс — Тигры

Виннипег
00.00 Автогонки серии KART
02.00 Ралли Рейд

HALLMARK

01:30 "Таггарт: Страшная молния"
03:15 "Закон и порядок"
04:15, 22:00 Детектив "Ребус Ви-сячий сад"
06:00, 12.00 Сказка "Волшебная сказка о лепреконах"
07:45, 13.45 Фильм "Палата ожидания"
09:30, 15:30 Фильм "Ганс Христиан Андерсен". Ч. 2
11:15, 17:15 "Дочери Маклеода"
18:15 "Детектив Джек Фрост: Ошибка в опознании"
20:00 "Таггарт: За их грехи"

ТВ XXI

10:00, 18:00, 02:00 "Тристан и Изольда". Мультфильм
11:25, 19:25, 03:25 "Совет гусеницы". Комедия
13:00, 21:00, 05:00 "Нищий". Драма
14:55, 22:55, 06:55 "Молоко пролитое". Черная комедия
16:20, 00:20, 08:20 "Ловушка любви". Триллер

FOX KIDS

ПОНЕДЕЛЬНИК-ПЯТНИЦА (7 - 11 АПРЕЛЯ)

08.00, 13.00 Вуншпунш
08.25, 12.15, 20.15 Джим Ботон
08.50, 16.00 Валтер Мелон
09.10, 16.25 Спайдермен
09.35, 16.45 Секретные материалы Псов Шпионов
10.00, 17.10 Детки из класса 402
10.20, 15.20, 19.30 Денис Непоседа
10.45, 15.40 Кот Ик
11.10, 19.50 Мир Бобби
11.30 Семья Почему
11.50 Оливер Твист
12.40 Пчелка Хатч
13.25, 20.35 Принцесса Sissi
13.50 Питер Пен
14.15 Липи в клубничном мире
14.35 Пинокио
14.55, 19.05 Хитклиф
17.35 Новая Семейка Адамс
18.00 Жизнь с Луи
18.20 Тик-герой
18.45 Икс-мен

СУББОТА-ВОСКРЕСЕНИЕ (12 - 13 АПРЕЛЯ)

08.00, 19.50 Вуншпунш
08.25, 20.15 Джим Ботон
08.45, 19.05 Хитклиф
09.10, 19.30 Денис Непоседа
09.30, 16.00 Валтер Мелон
09.55, 16.25 Спайдермен
10.15, 16.45 Свинсити
10.40, 17.10 Детки из класса 402
11.00, 17.35 Новая Семейка Адамс
11.25, 18.00 Жизнь с Луи
11.40, 18.20 Тик-герой
12.10, 14.25 Пират Бешеный Джек
12.30, 14.50 Шкодливы Лес
12.55, 15.15 Чудище на Ферме
13.15, 15.35 Инспектор Гаджет
13.40 Принцесса Tenko
14.00, 20.35 Принцесса Sissi
18.45 Мистический городок Эйри в Индиане

Это раньше, чтобы выросли какие-нибудь «Крокодилы», необходим был тектонический сдвиг. В нашей области сейчас ничего такого особенного для образования симпатичного многометрового ледника не требуется. Достаточно скрепной трубы с горячей водой, маленькой в ней дырочки, хорошего напора, ну и, конечно же, хронической человеческой беспечности.

ГДЕ СО СТРУЙКИ КИПЯТКА НАЧИНАЕТСЯ ГОРА?

Так, в окрестностях 6-го квартала всю зиму бил из трубы ручкотворный гейзер и превратился в ледяную двадцатиметровую гору, получившую неофициальное название «Пик ЖКХ». Эта «квартальная» возвышенность преотлично видна из окон высоток Солнечного поселка. «Саратовские Альпы» сразу заинтриговали самый любознательный народ — местную ребятню, туристов и журналистов. Первыми проложили туда санный путь мальчишки, выцарапали в боку монолита ледяной грот и коротали там при костерке вечера. А где же им еще помечтать о суровостях Антарктиды и ветре странствий? А вот туристы использовали этот неожиданный подарок ЖКХ в утилитарных целях — навесили перила, одели «кошки» и полезли тренироваться. Ведь где еще найти такую гору, а, точнее, «сосульку перевернутую»? Года два назад наши туристы так горели желанием потренироваться в сосульколазании, что ездили в Татарстан, где шикарно обледенела 20-метровая труба...

Кстати, ледолазание — это такой же вид альпинизма, как и скалолазание, но в Саратове настоящих специалистов по этому виду спорта практически нет.

Потому как тренироваться негде.

Мне повезло — я застала дома Максима Турбина, который практически всю зиму пропадает в местах, где культивируют ледники и, собственно, ледолазание. Только что он приехал из Кирова, с I официального чемпионата мира по ледолазанию, где работал судьей-подготовщиком.

— Подготавливал конструкции к соревнованиям, работал в судейской коллегии, — уточнил профессиональный ледолаз.

— Максим, и все-таки почему в Саратове мало мастеров вашего класса и профиля?

— Это естественно. Потому как нет нормальной тренировочной базы. Для ледника нужна постоянная температура воздуха не ниже 10° мороза. В Саратове с этим сложно. А ваш «пик ЖКХ» — это просто случайность. И очень хорошо, что саратовские предприимчивые туристы этим воспользовались. По мнению Макса, ледолазание сейчас — скорее, интеллектуальный вид спорта.

Для человека же далекого от альпинизма особого различия в способах верхолазания нет. И термин «другая техника восхождения» для них не существует — как рука/нога возьмет. Но у каж-

дого серьезного туриста или альпиниста свои в этом предпочтения.

— Когда в походе у меня есть выбор, — рассказал нашему корреспонденту очень известный турист, «крестный отец» саратовской школы лыжного туриз-

ма Михаил Яковлевич, карабкаться по голой скале или же идти по мерзлому снегу — бить ступени, я предпочитаю снег и ледоруб. Мне с ними проще обращаться. Для ледовой техники используются ледовые молотки. Недавно появилось такое приспособление под названием «Айс-фифи», «фифочки», в просторечии. Выглядят они как «клюв с ручкой». Так вот я и ждал Макса Турбина, чтобы он проверил мое новоприобретение — они, полагаю, не так заточены.

— Принцип их действия?

— Если в двух словах, то их втыкаешь рукой, и под весом хозяина они врезаются в лед. Удобная штука. Что касается подобного специального оборудования, то в нашем городе это тоже редкость, потому как применимо оно исключительно в ледолазании, тогда как рюкзак и ледоруб встречаются даже в песнях.

Что же касается неожиданно-го ледодрома, то можно, пользуясь случаем, провести и у нас чемпионат области по ледолазанию. Это вообще может стать традицией — дырявых труб, полагаем, у нас и на следующее десятилетие хватит.

Полина ЦАПЛИНА

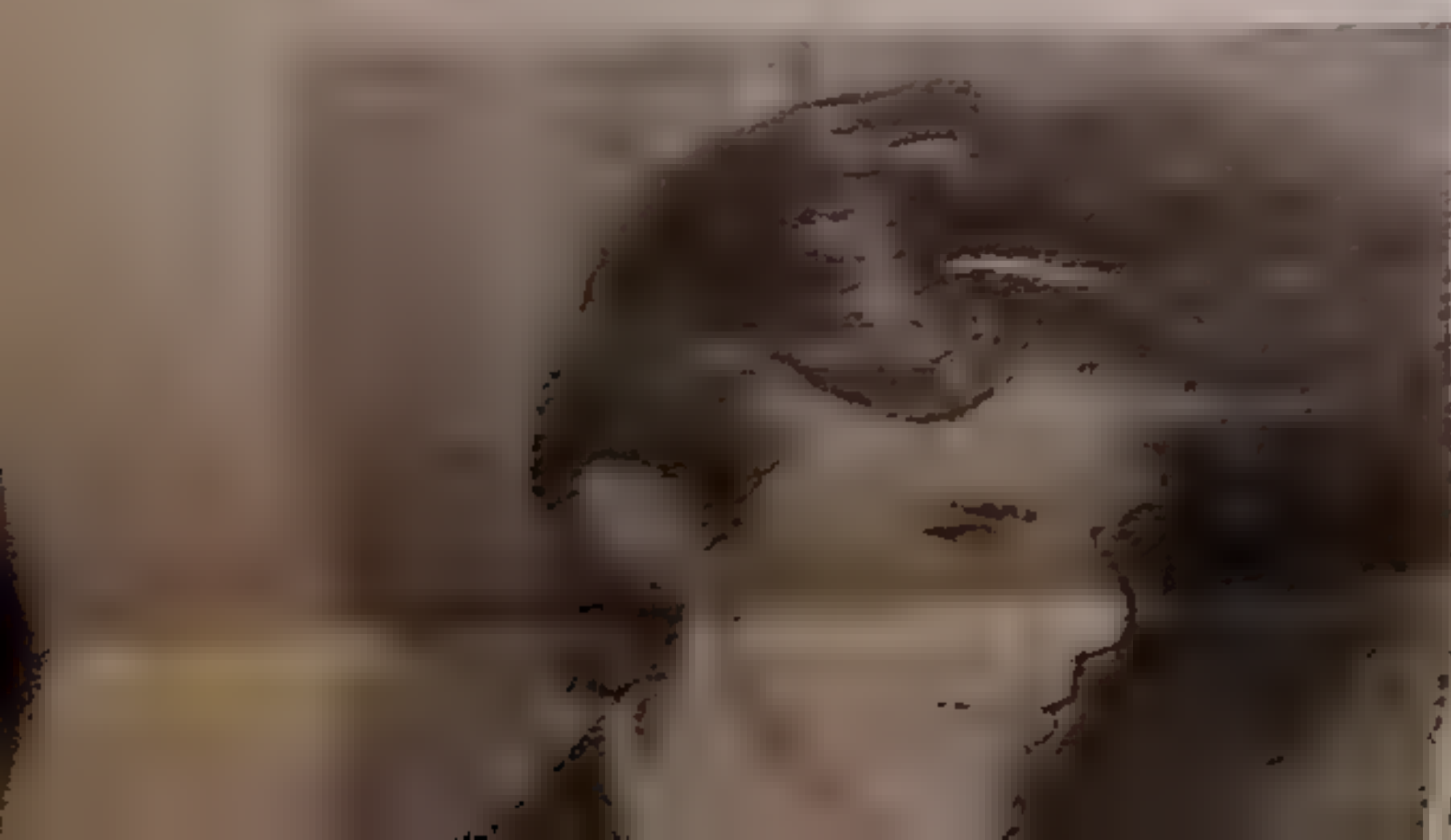
ПРИДАНОЕ АННЫ КУРНИКОВОЙ

После нашумевшего скандала, связанного с тайным браком и разводом с хоккеистом Федоровым, Анна — вновь одна из самых завидных невест в мире. Ее состояние продолжает расти несмотря на то, что в последние годы она не выиграла ни одного серьезного турнира. Откуда берутся миллионы Курниковой? На этот вопрос попытались ответить журналисты «Экспресса», пообщавшись с посвященными в тайны ее гонораров.

«Все дело в умении всегда оказываться в нужном месте в нужное время, — объясняет агент Курниковой, — Она заставляла мечтать о себе мужчин и является кумиром

ству посещений — 650 в минуту, или 336 960 000 в год. — еще не скоро будет превзойден.

Десятки роящихся вокруг нее агентов не собираются упускать курицу, несущую золотые яйца. Во главе их — великий и ужасный владелец корпорации «Октагон» Фил де Пичотто, бывший агент Штеффи Граф, переманивший Курникову у «Маккормика».



кетати, подползая к нему. Это не крик из вид ампелизма, как и скалолазание, но в Саратове настоящих специалистов по этому виду спорта практически нет.

Два, мы были женаты, опасаясь перхотания нет. И термин «другая техника похотения» для них не существует как рука/нога возьмет. Но у каж-

дариных грубо, полагая, у нас и на олодуяцией до сатилично хватит

Полина ЦАВЛИНА

ПРИДАНОЕ АННЫ КУРНИКОВОЙ

После нашумевшего скандала, связанного с тайным браком и расходом с хоккеистом Федоровым, Анна Курникова — вновь одна из самых завидных невест в мире. Ее состояние продолжает расти несмотря на то, что в последние годы она не выиграла ни одного серьезного турнира. Откуда берутся миллионы Курниковой? На этот вопрос попытались ответить журналисты «Экспресса», пообщавшись с поклонниками и тайными топораров.

«Нас дело и умения не оди оканчивались в нужном месте и нужное время, объясняет агент Курниковой по Франции Хорхе Салькелд. — Анна выигрывала, когда ей это было нужно, работала и поте лица. У нее было с двенадцати лет, она уже тогда относилась к карьере очень серьезно. А все эти тусовки, ночные кабаки — это лишь возможность раскрутиться в СМИ».

На всех, кто был вместе с Курниковой в начале ее карьеры, она производила схожее впечатление. «Она всегда знала, чего хочет. Ее мать не говорила по-английски, и Анна с детства все решила сама», вспоминает Родольфо Винти, первым распознавший новую звезду. В возрасте 10 лет при содействии извостной в 70-е годы румынской теннисистки Виржинии Ружици Анна подписывает свои первые контракты с фирмой «МакКормак».

В 1997 году впервые участвуя в Уимблдонском турнире, она доходит до полуфинала. «Подписав тогда контракт с Анной, рассказываю предстелиница фирмы «Аудидас» Мари Жерар, мы были уверены, что она станет второй Штеффи Граф. В конце концов вышло все наоборот. Штеффи была пополюционом благоразумия, а у Анны жизнь бьет ключом. Впрочем, результат получился не хуже. Ее имя обеспечивает высокий спрос на нашу продукцию. А все потому, что большинство спортивных журналистов мужчины, которые не могут устоять перед ее очарованием. Во многом успеху Анны способствовала ее внешность, но дело не только в этом. Чувственностью пропитан сам стиль ее игры, хотя она сама не отдает себе в этом отчета. Что-то в ней есть от Лолиты».

Анна Курникова обладает способностью нравиться всем. Ее секрет в том, что она завоевыва-

ству посещения — 650 в минуту, или 336 000 000 в год. — еще не скоро будет президент».

Десятки рождаются вокруг нее: агентов не собираются утратить Курнику, получающую золотые яйца. Во главе их — великий и ужасный владетель корпорации «Октагон» Фил де Виченцо, бывший агент Штеффи Граф, переманивший Курникову у «МакКормака». Специально обученные люди, входящие в штаб корпорации, выстраивают график турниров и строят отношения со СМИ. Отдыхает Анна не больше трех недель в году.

КСТАТИ

По версии журнала «Форбс», в 2002 году Курникова занимала 67-ю позицию в сотне самых высокооплачиваемых спортсменов. Ее ежегодные доходы составляют 10 — 15 миллионов долларов.

Любопытно, что это в три раза больше суммы премиальных, полученных ею за всю карьеру.

Ее, несмотря на скромные спортивные достижения, приглашают на самые престижные соревнования, туда, где крутятся большие деньги. «Анна Курникова в заявке — это гарантированный коммерческий успех. И организаторы это прекрасно понимают», — комментирует Салькелд.

С ним солидарен директор по маркетингу швейцарской фирмы-производителя часов «Омега»: «Конечная наша цель — продать часы, и с этим нет проблем, поскольку благодаря Анне их покупают. Она — звезда и в спорте, в светской жизни».

А что же думает об этом сама Мисс Теннис? Анна настроена серьезно: «Создается впечатление, что я трачу свое время на позирование перед фотокамерами, но это не так. Я хочу вернуться в лучшую десятку. И если продолжу тренироваться так же усердно, как сейчас, я смогу это сделать. Я достигла прогресса, я лучше, чем прежде, стала понимать игру».

Так это или нет, особого значения не имеет. Курникова себе уже не принадлежит.



КОШМАРЫ СЕРГЕЯ ФЕДОРОВА

Хоккеист Сергей Федоров и теннисистка Анна Курникова давно находятся в центре внимания публики. Интервью, которое нападающий «Детройта» дал канадскому еженедельнику The Hockey News, вызвало эффект разорвавшейся бомбы. Публикуем фрагменты этой откровенной беседы, в которой Федоров признался, что был женат на секс-символе мирового тенниса.

Вам предлагали пятилетний контракт на 50 миллионов долларов. Это правда?

Если я буду называть конкретные цифры и сроки, которые были задействованы в наших переговорах, у болельщиков может сложиться неправильное впечатление обо мне. К тому же в ноябре прошлого года у меня была очень сложная ситуация в личной жизни. В то время мне хотелось сосредоточиться только на хоккее.

Почему вы недавно порвали отношения с агентской фирмой «Октагон», потому что они также работали с Анной Курниковой?

Совершенно не потому.

Ходило много слухов о том, что вы с Анной были же-

ны. И на самом деле есть доля прав-

Курниковой. Это испортило наши с ней отношения?

Я до сих пор точно не знаю, что там было. Все новости о Буре и Курниковой я узнавал из журналов, да и то старался про это не читать. Но Анна говорила, что у нее с Павлом не было ничего серьезного, и мне хотелось верить. В общем, мы замали эту тему.

Расскажите какую-нибудь любопытную историю из вашей жизни, которую еще никто не знает.

— У меня бывают ночные кошмары. Представьте себе, просыпаюсь среди ночи, и кажется, что кто-то находится в моей комнате. Вскрываю с постели, чтобы проверить — слава богу, никого нет. Смотрю на настольную лампу, и мне кажется, что она двигается.



Дата рождения:
23.05.1965.
Место рождения:
Грузия, г. Батуми
Члены семьи:
мать, отец, сестра Ли-
ана, брат Константин
(замечательный поэт и
композитор), жена
Ирина, дочь Инга, дочь
София
Спорт:
занимался борьбой,
плаванием и греблей
Образование:
высшее. Николаевский
судостроительный ин-
ститут
**Выход на професси-
ональную сцену:**
1993 год. В 1995 г. ла-
уреат премии «Ова-
ция», «Певец года»,
«Открытие года»
Группы:
«Диалог», «Мистикана»
Бизнес:
«Ритм-блюз кафе» в
Москве совместно с
С.Наминым и А.Мака-
ревичем
**Отношение к алкого-
лю:** равнодушен



АНКЕТА

растом делается только интерес-
нее. Есть отличная поговорка:
"Мужчина интересен своим бу-
дущим, а женщина своим про-
шлым"

ОТНОШЕНИЯ С ПОКЛОННИЦАМИ

Те женщины, которые могут
меня заинтересовать, как прави-
ло, не входят в число моих по-
клонниц. Дело в том, что взрос-
лая женщина, знающая себе
цену, даже если ей захочется со
мною познакомиться, никогда не
будет ждать меня часами на про-
ходной. А есть молодые девуш-
ки, которые поджидают на ули-
це, стоят, мерзнут, чтобы полу-
чить автограф. Одна поклонница
с Дальнего Востока написала мне
любное письмо, прекрасно по-
нимая, что ответное чувство вряд
ли возможно. Написала, что на-
слаждается этим чувством. Даже
стала учить грузинский язык из-
за любви ко мне. То есть это чув-
ство ее как-то стимулирует в жиз-
ни. Меня это письмо тронуло, и
я взял да и позвонил ей. Она,
конечно, опешила, не ожидала
моего звонка. Мы с ней пообща-
лись. Возможно, когда буду на
Дальнем Востоке, встретимся

Хотя бывают и разочарования.
К примеру, стоит девочка, вся в
слезах, прорывается через охра-
ну, протягивает блокнотик для
автографа. Кажется, жизнь для
нее кончится, если она не завла-
деет моей подписью. Я ее из тол-
пы вытаскиваю, беру в руки блок-
нотик... А в нем собраны авто-
графы трехсот артистов. Или еще
был случай. Девушка поехала с
нами на гастроли. Она флирто-
вала и с моим директором, и со
мною. Она мне понравилась. В
итоге, когда мы остались с ней
один на один, она вытащила дик-
тофон. Оказалась журналисткой.
Воспользовалась моей мужской
слабостью и обломала.

КОВАРСТВО

На любого мужчину найдется
та женщина, которая сумеет за-
пудрить ему мозги, — это мое
житейское наблюдение. В среде
моих богатых товарищей есть
масса тому примеров. Их окру-
жают стайки ухоженных, умнен-
ких девчонок. Как правило, это
девушки модельного типа, краси-
вые, с образованием. Но одно-
значно выбрали путь достижения
своих целей "через мужчин". Их

не интересует, насколько мушкет-
на старше, женат он или нет.
Есть цель! И как этой цели до-
биться — ей все равно. Если
надо, может даже родить

Но такие, как правило, к ар-
тистам не особо цепляются. Есть
новые русские. Артист отошел на
второй план

ЖЕНСКАЯ КРАСОТА

Раньше для меня на первом
месте были внешние данные. Я
мог влюбиться в девушку, с ко-
торой даже не разговаривал.
Просто внешне понравилась — и
все! Не возникало вопросов, есть
там что-нибудь за оболочкой или
нет. А сейчас явная красота на-
стораживает. Сразу возникает
мысль: если женщина идеально
красива, значит, чего-то в ней
должно не хватать. Мне кажется,
мудрая девушка не поидет в
модели. Сама атмосфера в этом
бизнесе о многом говорит. Раз-
говоры одни и те же — о том,
как бы подцепить мецената. В
моем клипе "Девушки из высше-
го общества" снимались не мо-
дели. Зато каждая из них сама
по себе была интересна. Меня
даже подкалывали: "Ты чего, не
мог более красивых найти?"

Я вообще считаю, что модель-
ная красота, она какая-то усред-
ненная, они же все на одно лицо.
Недавно мне в руки попал про-
спект модельного дома, так я
моделей отличить не мог. Ощу-
щение, что сестры-близнецы
снимались.

ЖЕНА

Мы познакомились в Никола-
евском кораблестроительном
институте. Она меня в упор не
замечала. А на дискотеке под-
вернулся случай, и я пригласил
ее на танец. Кстати, медляки —
это классная вещь, просто как
предлог познакомиться. Сейчас
в клубах люди колбасятся часа-
ми, им даже поговорить неког-
да. Так вот, мы с ней пообща-
лись, потом еще куда-то сходи-
ли вместе. Но как-то все на уров-
не флирта было. Мне тогда од-
новременно несколько девушек
нравилось. И потом я серьезно
занимался музыкой, так что же-
нитьба в мои планы никак не вхо-
дила. Ира сама предложила
оформить наши отношения. Я
сначала опешил, а потом подумал,
что, наверное, уже пора
остепениться.

БОГАТЫЙ БЕДНЯК

То ли не ушла тройка грабителей
подвора американской группы "Pulp"
Джарвиса Коккера, то ли, наоборот,
верги расчитывали хорошо пожить в
этом обществе богатейшего "клиента".



но факт тот, что
ни мобильника
у Джарвиса не
оказалось, ни
золота-брилли-
антов каких.
Денег в бумаж-
нике было с
гулякин нос, да
и в карманах
ничего ценного
не нашлось.
Тогда разоча-
рованные зло-
умышленники
сняли с музы-

канта очки и были таковы. Оставили
Джарвиса со сломанным пальцем и в
таком погрязении, что он с трудом
добрался до дома. Вот и живи после
этого в уважаемом Восточном
Лондоне!

ПРИВЫЧКА — ВТОРАЯ НАТУРА

Знойная Аида Туртурро настолько
сроднилась с неформальной лексикой,
которой так много в диалогах героев
сериала "Клан Сопрано", где сейчас
играет актриса, что с трудом выходит
из образа и вне съемочной площадки.

Недавно загля-
нула Аида в
небольшой ма-
газинчик, на-
чала рассмат-
ривать вещи
на вешалках,
уронила су-
мочку, и отту-
да вывалились
ключи, мо-
бильник и бу-
мажник. Актри-
са разрази-
лась таким по-
током ругательств, что привела в ужас
покупательницу с маленькими детьми,
которая оказалась поблизости. Аида
пришла в себя и извинилась, но при
этом опять использовала такие выра-
жения, что мамаша поскорее подхва-
тила своих детишек и заспешила к
выходу.



ИГРЫ КОНЧИЛИСЬ

Американской актрисе Дженнифер
Коннелли (1970) фильм "Игры разума"
принес не только премию "Оскар",
но и счастье в личной жизни. Именно
на съемках познакомилась Дженнифер

ВАЛЕРИЙ МЕЛАДЗЕ О ЛЮБВИ

ПЕРВАЯ ВЛЮБЛЕННОСТЬ

Я много раз серьезно влюб-
лялся. Но до 18 лет девчонки
меня не замечали. Мы одной
компанией вместе куда-то ходи-
ли, отдыхали, но чувства мои оста-
тавались безответными. Меня
воспринимали только как товари-
ща. Первая любовь меня накры-
ла в первом классе. Я влюбился
в девочку Аллу. Она в пятом клас-
се перешла в другую школу, а я
грезил ею класса до восьмого,
наверное. Мы случайно встреча-
лись пару раз на улицах, но я
стеснялся к ней подойти, заго-
ворить.

СЕКС И Я

До какого-то возраста я ду-
мал, что секс — это просто увле-
чение и что не все люди этим

занимаются. Мне хотелось, что-
бы понравившаяся мне девочка
просто обратила на меня свое
внимание, как-то выделила сре-
ди остальных. На что я только
ради этого не шел, даже в про-
рубь в одежде прыгал. Когда я
попал в пионерский лагерь, лет,
наверное, в 13, там впервые и
услышал разговоры о том, отку-
да, как и куда. Всех нас очень
живо интересовала эта тема.

Помнится, в 23 года, после
четвертого курса кораблестрои-
тельного института, я проходил
практику на теплоходе. Служил
матросом, и у меня завязался
роман с туристкой, женщиной на
10 лет меня старше. Тогда это
был классный опыт, мне было
чему поучиться у нее.

Я считаю, что женщина с воз-

ПАСТИН ХОФФМАН.

тавались безответными. Меня воспринимали только как товарища. Первая любовь меня накрыла в первом классе. Я влюбился в девочку Аллу. Она в пятом классе перешла в другую школу, а я грезил ею класса до восьмого, наверное. Мы случайно встречались пару раз на улицах, но я стеснялся к ней подойти, заговорить.

СЕКС И Я

До какого-то возраста я думал, что секс — это просто увлечение и что не все люди этим

рубу в одежде прыгал. Когда я попал в пионерский лагерь, лет, наверное, в 13, там впервые и услышал разговоры о том, откуда, как и куда. Всех нас очень живо интересовала эта тема.

Помнится, в 23 года, после четвертого курса кораблестроительного института, я проходил практику на теплоходе. Служил матросом, и у меня завязался роман с туристкой, женщиной на 10 лет меня старше. Тогда это был классный опыт, мне было чему поучиться у нее.

Я считаю, что женщина с воз-

вспользовалась моей мужской слабостью и обломала.

КОВАРСТВО

На любого мужчину найдется та женщина, которая сумеет запудрить ему мозги, — это мое житейское наблюдение. В среде моих богатых товарищей есть масса тому примеров. Их окружают стайки ухоженных, умных девчонок. Как правило, это девушки модельного типа, красивые, с образованием. Но одновременно выбрали путь достижения своих целей "через мужчин". Их

предлог познакомиться. Сейчас в клубах люди колбасятся часами, им даже поговорить некогда. Так вот, мы с ней пообщались, потом еще куда-то сходили вместе. Но как-то все на уровне флирта было. Мне тогда одновременно несколько девушек нравилось. И потом я серьезно занимался музыкой, так что женитьба в мои планы никак не входила. Ира сама предложила оформить наши отношения. Я сначала опешил, а потом подумал, что, наверное, уже пора остепениться.

бильник и бумажник. Актриса разразилась таким потоком ругательств, что привела в ужас покупательницу с маленькими детьми, которая оказалась поблизости. Аида пришла в себя и извинилась, но при этом опять использовала такие выражения, что мамаша поскорее подхватила своих детишек и заспешила к выходу.

ИГРЫ КОНЧИЛИСЬ

Американской актрисе Дженнифер Коннелли (1970) фильм "Игры разума" принес не только премию "Оскар", но и счастье в личной жизни. Именно на съемках познакомилась Дженнифер



с актером Полом Бетани (1971), и с тех пор пара не расставалась, хотя свои близкие отношения влюбленные особенно не афишировали. А недавно звезды без всякой помпы

взяли и поженились: устроили в Шотландии частную церемонию, пригласили только самых близких и намерены жить вместе долго и счастливо. Для обоих молодоженов это первый брак.

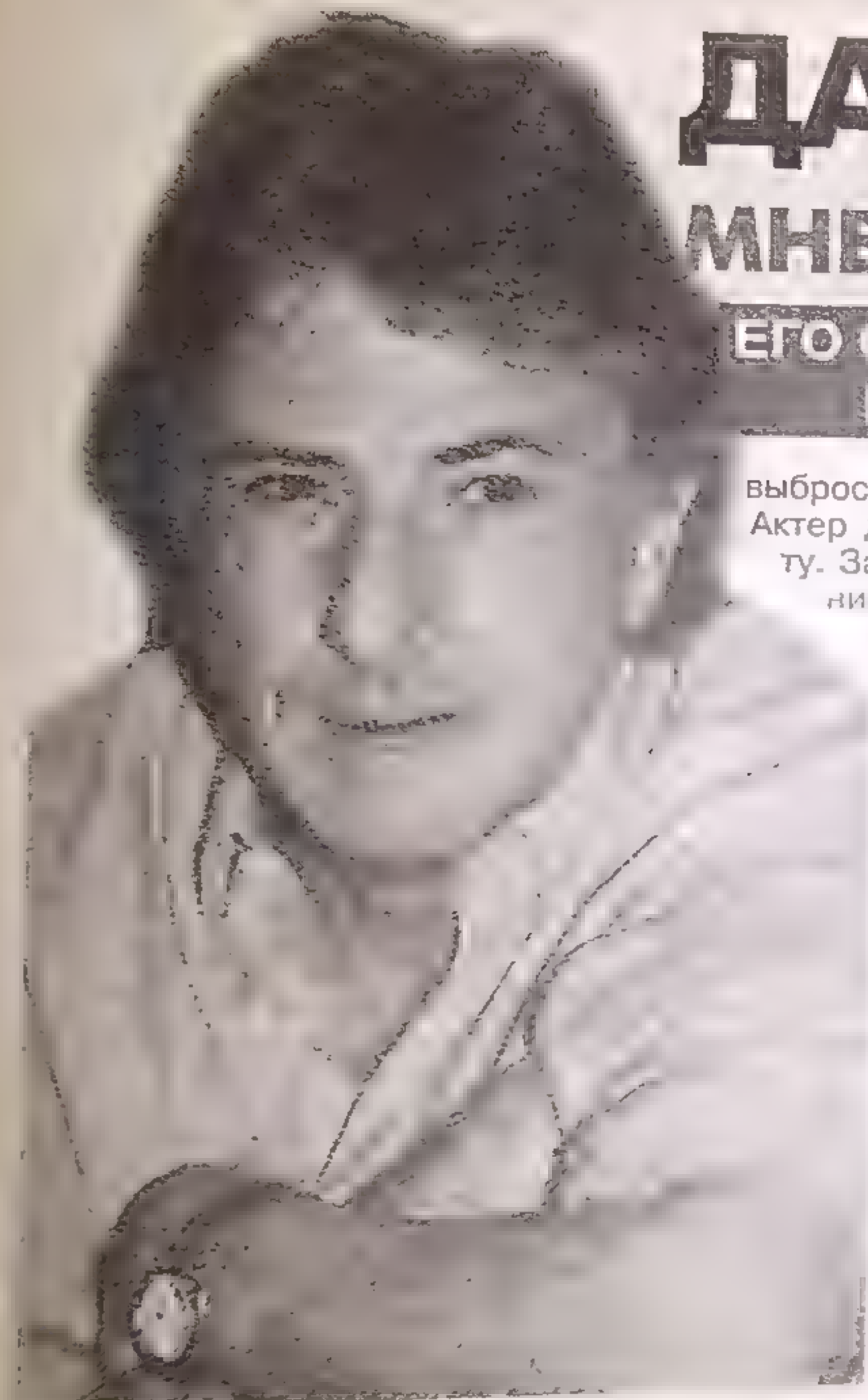
НЕ ХОЧУ И НЕ БУДУ!

Английская актриса Кейт Уинслет — девушка необычная: сначала разрешила отретушировать свои фотографии, опубликованные в мужском журнале "CQ", а потом вдруг страшно на этот журнал разобиделась. Кейт, которая сейчас в совершенно новом имидже снимается с Джимом Кэрри в фильме "Eternal sunshine of the spotless mind" в Манхэттене, сочла, что в "CQ" перестарались: "Из-за ретуши я выгляжу на этих фотографиях так, словно долго сидела на диете и похудела на пятнадцать килограммов, а я хочу быть такой, какая я есть. Я не худая и худой быть не хочу. Глупшотелая я от природы и меняться не собираюсь". Кстати, самое страшное воспоминание в жизни Кейт связано как раз с тем, как ей пришлось худеть для съемок в "Титанике".



ДАСТИН ХОФФМАН: МНЕ В ЖИЗНИ НЕ ХВАТАЕТ ЧУДЕС!

ЕГО СЧИТАЮТ СТРАШНЫМ ЗАНУДОЙ, А ОН РОМАНТИЧЕН И ВПЕЧАТЛИТЕЛЕН, КАК ДЕВУШКА НА ВЫДАНИЕ



выбросил на берег прибой. Актер думал ровно минуту. Затем позвал садовника, завел катер и, обмотав вокруг мощного тюленьего туловища трос, потащил его в море. Тюлень выжил и, говорят, долгое время еще кружил неподалеку от виллы Хоффмана. А двумя годами раньше у актера произошла не менее рождественская история: к воротам его виллы кто-то подбросил крошечного щенка. Лохматый младенец был мокрый, страшно дрожал. Хоффман

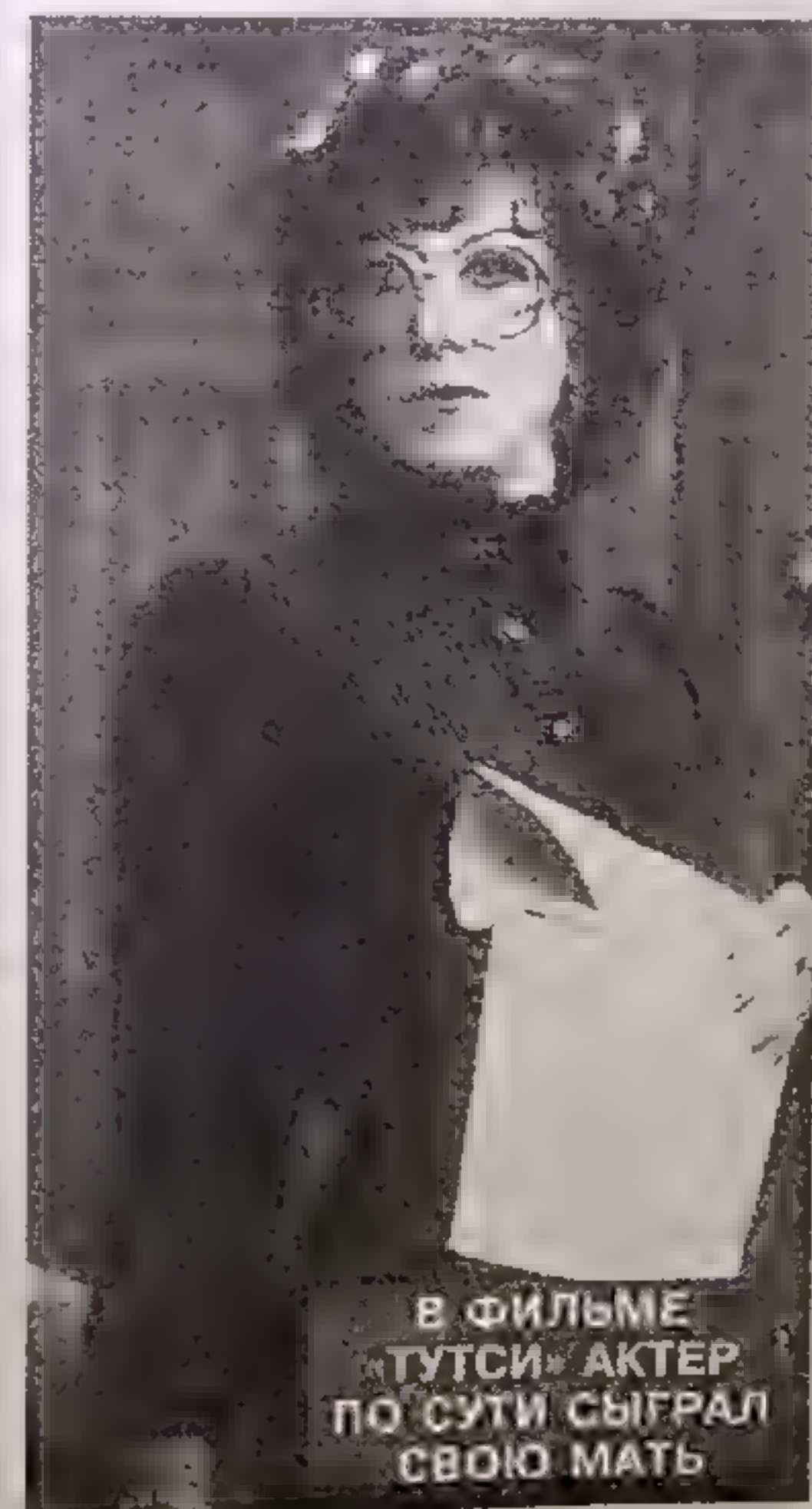
юноша учился на медицинском факультете, мечтал стать выдающимся хирургом, пока... Пока плавное течение жизни не было нарушено любовью. Она была старше его на четыре года и безумно увлекалась театром. Дастин начал методично изучать азы театрального искусства и через полгода был принят в труппу бродвейского театра. А через шесть лет к нему пришла слава. Его роль в черной комедии "Выпускник" была номинирована на "Оскара". Потом были "Крамер против Крамера", "Тутси", "Человек дождя" — "Оскары" сыпались один за другим. Впрочем, сегодня Хоффман абсолютно безразличен к славе.

Настоящий педант, Дастин считает, что любой мужчина должен радоваться, когда организм начинает вырабатывать меньше тестостерона: больше времени и сил остается на любимое дело.

— Я понял, что в мире помимо красивых женщин есть и другие вещи, способные доставить радость: цветы, звери, птицы, а также живопись и хорошие книги — так описывает свое состояние актер. — Тихими зимними вечерами мы с Лиз садимся у камина, у нас в руках любимые книги, рядом на столике чудесное калифорнийское вино. Шелестят страницы, плавится

воск свечей. Вполголоса что-то зачитываем. И я чувствую, как счастье обволакивает меня.

У Хоффмана появилось время и для еще одного увлечения. Он пишет сценарии и недавно признался, что всегда мечтал не играть роли, а создавать их.



В ФИЛЬМЕ
"ТУТСИ" АКТЕР
ПО СУТИ СЫГРАЛ
СВОЮ МАТЬ

Год назад актер признался: "Я стал стареть, поэтому снова верю в чудеса!" Конечно, Хоффман слегка кокетничал — сил и энергии у него, как у юноши, — но чудеса с ним действительно происходят. В прошлое Рождество Дастин, прогуливаясь вдоль берега в Малибу неподалеку от собственного особняка, дышал свежим воздухом и вдруг услышал жалобные крики. Кричал огромный тюлень, которого

вызвал ветеринара и, отложив запись на телевидении, сам ухаживал за подкидышем. Собака оказалась обычной дворняжкой. Несмотря на это, актер оставил ее в особняке и даже отвел питомцу целую комнату.

Он всегда был впечатлительным, хотя тщательно скрывал эмоции. Замкнутый, педантичный до болезненности (помните, как достоверно он сыграл аутиста в "Человеке дождя"?),

ЧТО ДЕЛАТЬ?

Со следующего номера мы вернемся к традиционной схеме-расписыванию недели по дням: когда, чем предпочтительнее заниматься, дабы не выбиваться из лунных и планетных ритмов.

Сегодня же мы позволим себе пропеть гимн «Буйскому химическому заводу» и его новой продукции — серии водорастворимых комплексных минеральных удобрений **Акварин**.

Каждому садоводу-огороднику понятно, что недостаток микроэлементов в питательной среде нарушает обмен веществ, весь ход физиолого-биохимического процесса. Микроэлементы являются обязательной составляющей многих ферментов, входящих в состав белков, сахаров, крахмала, они участвуют в синтезе витаминов. И вообще нормальная система питания растений невозможна без микроудобрений.

Если не хватает молибдена, марганца, бора, цинка, меди, железа или кобальта, то неизбежно снижение урожайности, ухудшение качества плодов. Конечно, растения способны усваивать чуть ли не всю таблицу Менделеева, но вот загвоздка: не все элементы находятся в доступной форме. И не надо далеко ходить за примером: представители царства флоры не умеют фиксировать свободный азот, подавай им замысловатые соединения: $N-NO_3$, $N-NH_4$.

Итак, перед нами две задачи: сбалансированность состава и его усвояемость. Двух зайцев удалось догнать нашим российским кулибиным из Костромской области (эх как разыгрываются патристические чувства!). 16 видов **Акварина** для любых культур, для любых фаз развития призваны увеличить наш урожай на порядки.

Мы не будем утомлять читателя цифрами из серьезнейших научных отчетов, лишь скажем, что **Акварин** повышает урожайность риса на 42%, винограда на 30,5%, картофеля — на 12,8%.

Тогда можно говорить о новом принципе — **хелатная форма**. Присутствие этих слов на упаковке означает, что все микроэлементы легко и полностью усваи-

У нашей героини, Бабуся, отродясь не было веселых гусей, а внуки приходили только на выходные. Поэтому она развлекала себя изысканиями в области огородничества. Уж больно ей нравилось потрясать воображение соседей по даче своими невиданными овощами и знанием таких редкостных слов, как «детерминантный» и «индетерминантный».

Бабуся приобретала все мыслимые и немыслимые издания по земледелию. Гордость ее библиотеки составляла подшивка (за 8 лет!) «Times na dache». Над переводами, естественно, мучался младший сын, а наша заядлая огородница несла информацию в массы. На кафедры сельхозакадемии, в НИИ семеноводства, в тепличные хозяйства губернии. Нашу Бабусю знали и боялись доценты, профессора, директора и агрономы. Члены товарищества садоводов, сущие дилетанты, относились к ней с благоговейным трепетом. Родственники же смотрели на увлечение старейшины рода снисходительно: чем бы Бабуся ни тешилась...

Бабуся между тем убухивала всю свою пенсию на литературу и новинки селекции. Примерно раз в неделю она отправлялась на почту за очередной бандеролью с какими-нибудь суперэлитными эксклюзивными семенами.

Таким образом, на небольшом участке произрастали кубические бессемячковые арбузы, самовыкапывающаяся картошка, земляничные деревья (с весом ягод до 200 г), многолетние морозостойчивые томаты, районированные финиковые пальмы, ремонтантные огурцы, ананасы и агавы. Из последних Бабуся делала очень неплохую текилу, чем и заслужила беззаветную любовь своего третьего зятя.

«В каждой шутке есть доля шутки...»
«Мы рождены, чтоб сказку сделать былью!»

И вот наша энтузиастка получает из Бобруйского СХНИ очередной свой заказ — маленький пакетик с десятью семечками опытного (в смысле находящегося еще в стадии опытов) гибрида фиолетовокочанной капусты под кодовым номером «008». В анонсе ученые обещали последнее слово генной инженерии, беспроblemность выращивания, автономность от внешних раздражителей и, конечно, гигантскую массу кочана — от двух до трех центнеров с кочерыжки.

Сначала Бабуся в силу привычки поворчала: «Эх, вот раньше в пакетике были граммы, сотни семян, а теперь на штуки... Грабеж, разорение! И ладно бы все взошли, вон два семечка какие худосочные...»

УСЕРДНАЯ
БАБУСЯ,

или О ПОЛЬЗЕ УМЕРЕННОСТИ
(ВЕСЕННЯЯ ФАНТАЗИЯ)

Этапы большого пути обычно начинались с прогревания. Надо же как-то обеззаразить, и Бабуся устраивала семенам горячую ванну. На этот раз она тоже приготовила кипяточку и уж было собралась высыпать в него будущие центнеры, но... замерла, потому как из пакетика раздался тонкий, но отчетливый и твердый голос: «Не надо!».

— Что не надо? — растерялась Бабуся.



прогревание, и про проращивание...

— А нас кто-нибудь спрашивал? Мы желаем прорасти в земле, мы созданы для этого. В темноте, во влаге, на комфортной глубине. Без всякого текстиля и перманентной тревоги.

— Что, прямо сухими в почву? — не верила своим ушам Бабуся.

— Да, именно так!

— А вдруг вы заболаете, на вас нападут агрессоры?

— Можешь не беспокоиться, мы сумеем за себя постоять. Причем не только мы, продвинутые гибриды, но и каждое уважающее себя высшее растение. Известно ли тебе, что при нападении вредителей мы вырабатываем специальные вещества, препятствующие их распространению? Что есть дружественные нам культуры, отпугивающие ненужных насекомых? Что, наконец, существуют засекреченные препараты, действительно подавляющие патогенов?

В общем, пошла Бабуся на поводу у своенравных семян и получила неплохой урожай. Правда, слегка отличный от заявленного в рекламе. Всего по полтора центнера с кочерыжками. Основная проблема была в том, что разрастающиеся кочаны потребовали вырубки земляничных деревьев, сокращения плантации ананасов и агавы, расставания с ремонтантными огурцами. Да и еще одно огорчение: финикам не понравилось соседство с огромными крестоцветными, и они

— Горячего не надо, больно будет!

Здесь мы опустим препирательства хозяйки и ее подопечных. Заметим только, что Бабуся не слишком удивилась разговорчивости гибрида, а тому удалось убедить огородницу отказаться от жестокой процедуры.


— Ну ладно, обеззаразим вас настоем чеснока, стимулятором, раствором марганцовки, соком алоэ и взвесью золы, — сказала Бабуся и в ответ получила вопль протеста:

— Не надо! Мы инкрустированные, подготовленные!


— Тогда давайте закаляться — полдня в холодильнике, полдня на батарее — я всегда так делаю. Недельку или десять дней...

— Нет! — взмолилась капуста. — Я и так здоровая и сильная.

— Ну уж на замачивание-то ты согласишься? Тебе же надо проклюнуться. Давай пойдем в мокрую тряпочку.

**«СОЗВЕТИЕ»**

ВСЕ САМОЕ ЛУЧШЕЕ
для вашего сада и огорода,
включая семена овощных
и цветочных культур,
вы можете приобрести
в нашей фирме



области (эх как разыгрываются патристические чувства!). 16 видов **Акварина** для любых культур, для любых фаз развития призваны увеличить наш урожай на порядки.

Мы не будем утомлять читателя цифрами из серьезнейших научных отчетов, лишь скажем, что **Акварин** повышает урожайность риса на 42%, винограда на 30,5%, яблок — на 12,8%.

Пора познакомиться с новым термином — **хелатная форма**. Присутствие этих слов на упаковке означает, что все микроэлементы легко и полностью усваиваются (особенно это касается железа).

Этимология названия **Акварин** очевидна: аква — вода, следовательно, это комплексное удобрение прекрасно растворяется и не содержит балластных веществ. 20-граммовый пакетик рассчитан на 10 л воды. Периодичность подкормок для огурцов, перцев, томатов, баклажанов — раз в 10 дней, для других овощей — раз в 2 недели, для плодовых и ягодных кустарников — 1 раз в месяц. Раствор используется и для корневых, и внекорневых подкормок. Стоит это чудопитание не так уж и дорого — порядка 8,5 руб. Будем надеяться, что затраты на покупку последнего достижения с лихвой окупятся достойным урожаем.

Р. С. Не совсем по теме. Мы благодарим редакцию «Комсомольской правды» в Саратове за замечательную акцию «Скворцы прилетели», сопровождающуюся безвозмездной раздачей скворечников. Спасибо за напоминание. Правильно, не одним Конфидором живы сады, пусть птички кушают вредоносных насекомых и наполняют весенний воздух жизнеутверждающим щебетом.

очень неглупую текилу, чем и заслужила беззаветную любовь своего третьего зятя.

голос: «Не надо!».
— Что не надо? — растерялась Бабуся.



«СОЦВЕТЬЕ»

ВСЕ САМОЕ ЛУЧШЕЕ
для вашего сада и огорода,
включая семена овощных
и цветочных культур,
вы можете приобрести
в нашей фирме

- ул. Сакко и Ванцетти, 59, маг. «Семена» (центр)
- ул. Чапаева, 45, маг. «Семена» (центр)
- ул. Танкистов, 72, маг. «Садовод» (р-н СХИ)
- пр. Энтузиастов, 29, маг. «Дом торговли» (Заводской р-н)
- ул. Московская, 10, маг. «Юбилейный» (Волжский р-н)
- 2-я Прокатная, 15

На все вопросы вы можете получить
ответы по телефону 73-65-09

• ВАШ ВОПРОС — НАШ ОТВЕТ

Семена томатов, посеянные на рассаду, дружно проросли, но начали сильно вытягиваться. Что делать?

Растениям сейчас не хватает света и тепла. Если есть возможность, то надо установить дополнительную подсветку. Препятствует вытягиванию и понижение температуры (открытая форточка, установка стаканчиков-ящиков между рамами). Во всяком случае, исправить положение, затормозить процесс реально только с помощью изменения внешних условий (люки, градусы), но никак не с участием дополнительного питания.

Очень хочу вырастить на своем участке бахчевые культуры. Вы написали, что в нашем климате это возможно только через рассаду. Какие сорта лучше использовать и когда их следует сеять?

Обычно арбузы и дыни высеивают на рассаду за месяц до перемещения в обычный грунт. Так что 1-я декада апреля — оптимальное время для посева семян. И арбузы, и дыни не любят пересадок, поэтому желательно каждому растению выделить индивидуальную емкость. Глубина заделки семян — 5—7 см. Соответственно горшочек должен быть достаточно глубоким. С дренажным отверстием, влагоемким и воздухопроницаемым грунтом. Температура для прораста-

ния — 25—30°C. При появлении всходов температуру снижают, дабы ростки не вытягивались. Вопрос о предпосевной обработке допускает варианты. Можно семена прогреть до +50°C, замачивать до наклеивания, можно закалывать (но нижний порог не должен опускаться за +3°C), можно довериться природе и погрузить во влажный субстрат в сухом состоянии. В общем, есть из чего выбрать. Тот же принцип касается и сортов. Из арбузов на земле саратовской хорошо себя зарекомендовали — **Сахарный малыш, Астраханский, Фотон, Мелитопольский**. Из дынь — **Сказка, Золотистая, Колхозница, Ананас**.

Лучшие дни для посева «вершков» и подкормок: вторая половина (после 14 часов) 8 апреля, 9, 10 апреля; для защиты растений — 11 апреля.

Купила замечательные сорта лилий и лилейников. Каким образом их можно сохранить до высадки? Очень надеюсь, что уже в этом году они поражают меня цветами.

Лилии и лилейники спокойно дождутся переезда на постоянное место жительства во влажном (не мокро!) субстрате — торфе, опилках, песке при температуре +4 + 10°C. Многие садо-

настою чеснока, стимулятором, раствором марганцовки, соком алоэ и взвесью золы, — сказала Бабуся и в ответ получила вопль протеста:

— Не надо! Мы инкрустированные, подготовленные!

— Тогда давайте закаляться — полдня в холодильнике, полдня на батарее — я всегда так делаю. Неделю или десять дней...

— Нет! — взмолилась капуста. — Я и так здоровая и сильная.

— Ну уж на замачивание-то ты согласишься? Тебе же надо проклюнуться. Давай пойдем в мокрую тряпочку.

— Ни за что! Не хочу в тряпочку!

— Отчего? Все семена должны прорасти в тряпочке, — уверенным голосом заявила Бабуся.

— Кто это тебе сказал?

— Так пишут и про замачивание, и про закалывание, и про

воды для этих целей используют нижний, фруктовый отдел холодильника. Второй способ более хлопотный, но и более надежный — посадка в обычный грунт (типа Волшебной грядки) и обычное содержание на свету, при умеренных температурах. Потом вместе с комом земли лилейник высаживается в открытый грунт. Главная сложность заключается в усмирении желания «хорошенько полить». Нельзя забывать, что чем ниже температура, тем меньше света, тем ограниченнее должны быть оросительные порывы. Зачем нам подгнившие корешки?

После пересадки, пикировки и даже перестановки с подоконника на подоконник рассада чувствует себя неважненько. И тургор листьев не тот, и рост приостанавливается. Есть ли средства, сглаживающие последствия стрессов?

Ослабить нежелательные последствия, избежать потерь, сыграть важную роль в деле реанимации может **Эпин**. Опрыскивание раствором этого препарата буквально возвращает растения с того света, и не только овощные, но и комнатные экзотические культуры. **Иммуноцитофит** тоже повышает устойчивость растений к болезням, ускоряет приживаемость и антистрессовую активность.

судастую засасывают патогены параты, действительно подавляющие патогенов?

В общем, пошла Бабуся на поводу у своеправных семян и получила неплохой урожай. Правда, слегка отличный от заявленного в рекламе. Всего по полтора центнера с кочерыжками. Основная проблема была в том, что разрастающиеся кочаны потребовали вырубки земляничных деревьев, сокращения плантаций ананасов и агавы, расставания с ремонтантными огурцами. Да и еще одно огорчение: финикам не понравилось соседство с огромными крестоцветными, и они в тот сезон не плодоносили.

Бабуся же с тех пор научилась разбирать пожелания и взрослых растений, и даже клубнелуковиц. Удивительно, но именно они первыми объяснили ей, что такое хелатная форма микроэлементов.

С первоапрельским приветом
Константин ВСКОПАННЫЙ

ДОРОГЕ ДРУЗЬЯ!

Наши постоянные читатели уже познакомились с таблицами по использованию стимуляторов, подкормок и средств защиты для основных овощных культур: перцев, баклажан, томатов, огурцов, капусты. «Дачные заботы» представили огородникам и перечень мероприятий в зависимости от фаз развития.

Но редакция еженедельника «РН-к» пошла дальше и в духе «Посевого календаря» выпустила незаменимую брошюру-справочник **«КАК СОХРАНИТЬ И УВЕЛИЧИТЬ УРОЖАЙ»**.

Из нее даже начинающий, неискушенный дачник узнает Чем, Как и Когда можно помочь своему саду и огороду. Кроме овощей самым достоверным образом рассмотрены земляника и малина, ягодные кустарники, семечковые и косточковые деревья, картофель. Авторы объясняют, почему опасны фальсифицированные препараты, каким образом можно сэкономить на химических средствах, что такое сидераты и как наиболее эффективно практиковать повторные посевы. На вопросы, может ли одно растение защитить от вредителей своего соседа, какая польза от ржанных посевов, вы найдете ответы в новом приложении к «РН-к».

«КАК СОХРАНИТЬ И УВЕЛИЧИТЬ УРОЖАЙ»

Спрашивайте брошюру у частных распространителей, в отделах и магазинах фирмы «Соцветие», в киосках «Роспечати», киосках «РИА-Шанса», в Доме книги, в магазине эзотерики «Мудрость веков», в сети магазинов «Читающий Саратов».



**Татьяне Ивановне
КОНСТАНТИНОВОЙ —
с днем рождения!**

Все, что в жизни звучит красиво,
Мы хотим подарить тебе,
Чтобы ты была самой счастливой
в этом мире, на этой земле!

**Ирина, Валя, Вилла
Милой мамочке
Вере ВОЛОДИНОЙ —
с днем рождения!**

Мы, мамочка,
тебя благодарим за то,
Что без сна ночей прошло немало.
Забот, тревог за нас не перечести,
Земной поклон тебе, родная мама,
За то, что ты у нас есть.

**Твои дочери Юля, Жанна и сын
Игорь**

**Тамаре Васильевне
ЛАРЬКИНОЙ —
с днем рождения! (г. Энгельс)**

Желаем счастья и тепла,
Друзей хороших и добра,
Больших надежд, хмельных пиров,
Приятных встреч и добрых слов.

**Семья Горюновых
Моей лучшей подруге Алене —
с днем рождения!**

Будь молодой, всегда красивой,
Счастливой, доброй и простой,
Всегда приветливой и милой,
Любимой, самой дорогой.

Мила

**Александру Семеновичу
ОЗЕРЯНСКОМУ — с 55-летием
и 30-летием работы в музее-
усадеб Н. Г. Чернышевского!**

Проходят в жизни дни рождения
Почти как талая вода,
Но с нетерпением юбилей
Мы ожидаем все всегда.

А что с душой?
Душа все та же,
Она все так же молода!
И сердце наше так же любит
И так же бьется, как всегда.

**Коллектив музея-усадеб
Н. Г. Чернышевского**

**Ирине МЕРЗЛЯКОВОЙ —
с днем рождения!**

Пусть этот день, как сувенир,
Тебе подарит целый мир,
Пусть над тобою радость льется,
Пусть для тебя весна смеется,
Пусть сбудутся твои мечты,
Пусть будет все, как хочешь ты.

Нина, Максим

**Дорогой Аленушке —
с днем рождения!**

Тебе всего шестнадцать,
Весь мир лежит у ног,
Ты лучшую дорогу
Найди среди всех дорог.

Уверенно и смело
Ойди в глаза судьбе.
Дорогой найди надежных,

Желаем, чтобы жизнь была богаче,
Всего, что называется добром.

Мама, папа

Юле ГУСЕВОЙ — с 13-летием!
Сегодня день рождения твой,
А это лучший в мире праздник,
И в этот день, и в день любой
Пусть будет в жизни

все прекрасно.

**Мама, бабушка и бабушка
Наталья Анареевна
БЫКОВОЙ —**

с семидесятилетием!

Сегодня день рождения твой,
А это лучший в мире праздник,
И в этот день, и в день любой
Пусть будет в жизни

все прекрасно.

**Валентина Васильевна
Алене КОВАЛЕВОЙ —
с 10-летием!**

С днем рождения тебя поздравляю,
С этим светлым

и праздничным днем.

Быть здоровой, счастливой желаю
И успехов, удачи во всем.

Бабуля

ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

МЕНЯЮ

**3-комн. кв. на ул. Б. Горной
(Сенной) — на 2-комн. кв. (с ва-
шей доплатой) или на 1-комн. +
2-комн. (с нашей доплатой) или на
две 1-комн. Или продам. Тел. 64-
00-95 (дом., веч.), Владимир Михай-
лович.**

**Энгельс на Саратов: 1-ком-
нат., благоустроенная, 3-й этаж, те-
лефон, рядом р. Волга — на равно-
ценную. Тел. в Энгельсе 6-92-84.**

**Две квартиры: 3- и 4-комн.,
общ. пл. 89 кв. м, в пригороде Баку
(О. Артем) — на 3-комн. кв. или
частный дом (3-, 4-комн.) в Сара-
тове или продам. Тел. 64-04-21,
после 19.**

ПРОДАМ

**2 деревянных дома за «Пента-
гоном», част. уд. Тел. 74-39-76.**

**3-эт. кирп. коттедж общ. пл.
81 кв. м, все уд., 4,5 сотки — пос.
Расково. Тел. 36-98-30.**

**2-комн. кв. в ЖСК «Престиж»:
8/10, кирп., 90 серии, не угловая, с
отделкой, сдача II кв. 2003 г. — 550
т. р. Тел. 32-55-16.**

**Дом в с. Мокрое Петровского р-
на, 70 км от Саратова, срубовой, вы-
сокий, 60 кв. м, надв. постройки, газ,
баня, колодец, 25 соток — 30 т. р.
Раб. тел. 73-45-37.**

**2-эт. дом в Агафоновке, 240 м,
12 сот., гараж на 2 маш. Тел. 225-
110, Владимир.**

**Дом 84 кв. м в п. Новосоло-
вогорский — 680 т. р. Тел. 78-92-44,
вечером, Алена.**

**Дом 60 кв. м в Красноармейс-
ком р-не, пос. Каменский, все уд.,
АГВ, хоз. постройки, 12 соток — 100
т. р. Тел. 72-83-27, 72-83-
(веч.)**

сост.; опрокидыватели для а/м
«Москвич», новые, дешево; свароч-
ный аппарат постоянного тока ВД-
401. Цена договорная. Код 258. Тел.
2-15-69.

**Суперсовременную видеока-
меру HITACHI DZ-MV208 E, запи-
сывающую на DVD-диск. Неоспо-
римое преимущество перед другими
видеокамерами. А также любые др.
модели видеокамер. Гарантия 2 года.
Цены значительно ниже магазинных.
Тел. 8-8412-55-66-23.**

**Микросхемы и транзисторы
для телевизоров (недорого):
K174AF4A, K174UP1, K174UP25,
K174UP5, K174AF5, K174XA8,
K174UH7, K224X4, KPH5A, K174XA33,
KP102UP1, K04KP020, UP43-2,
K174XA28, K174XA17, KT961A, KT837A,
KU112A, KT117, KT645, KT940A.
412801, Саратов обл., Красноармейск,
Калинина, 8 «В», кв. 1.**

**Столбы из труб для дачного уча-
стка. Цена договорная. Код. 258,
тел. 2-15-69**

**Трубу нерж. диам. 57, 42 м —
150 р/м, емкость под ГСМ 1 куб. м
— 1000 руб., батареи б/у чугунные
— 50 руб. за секцию. Тел. раб. в Эн-
гельсе (211) 6-47-67, в люб. время.**

**Швейн. машину «Подольская»
в раб. сост., в антикварном ящике;
люстру-тарелку с хрустальными
подвесками, бочок из нерж. на два
ведра, цены договорные. Тел. 50-
51-70.**

**Дверные полотна — 7 шт.,
оконные блоки со стеклом (3- и
2- ств.), б/у, дешево. Дом. тел. 52-
69-33.**

**Чертежный прибор малогаба-
ритн. «Конструктор-2», б/у, хор.
сост., 200 руб. Саратов, ул. Гвардей-
ская, д. 1, к. 468, в раб. дни с 18.
(трам. № 3, ост. «Молод. пр-д»).**

**Цветной телевизор «Рекорд»-
ВЦ-381Д в отл. сост. Цена дого-
ворная. Тел. 33-09-45.**

**Детское пальто демисезонн., на
10 — 12 лет, импортное букле —
250 руб.; кожаную жилетку (нат.
кожа), разм. 44 — 46 — 200 руб.;
сапоги 36 разм., осенние, новые, на
небольшом каблучке — 150 руб.;
платье к выпускному вечеру 44 —
46 размер, красивое — 400 руб. Тел.
51-22-35, Галина Петровна.**

**Блузку белую, р. 40 — 42 — 44;
юбку, брюки подростков., р. 40 —
42; отл. сост. Дешево. Туфли ко-
жан., нов., очень мягкие, удобн., на
средн. устойчив. кабл., р. 36 — 400
руб. Тел. 50-58-29, Риту.**

**Куртку кожаную новую, недо-
рого, коричн., 52 разм.; мотоблок
«Нева». Недорого. Тел. 51-70-59.**

**Книги по ремонту телевизо-
ров (недорого); светильник ДРЛ-
250 (для двора); уплотнитель для
холодильника 53x87 см; решетку
на окно. 412801, Саратов обл., Крас-
ноармейск, Калинина, 8 «В», кв. 1.
Тел. (250) 2-41-54.**

Домашнюю библиотеку: эн-

**Необыкновенно красивых по-
луперсидских котят, рожденных
15 февраля 2003 г. Окрас: белый,
серый, кремовый. Недорого. Тел.
79-57-64 (дом.).**

**Щенков американского кок-
кер-спаниеля. Тел. 74-30-21, 73-
01-55.**

**Фиалки сортовые, молодые
розетки. Цена 10 — 15 руб. Тел. 50-
64-76.**

**Две тетради с вклеенной ин-
фой+постеры Нат. Орейро и
Бритни Спирс. Пишите: 410051,
Саратов, 2-й Ровенский проезд, дом
20, Ким.**

СДАМ

**В аренду помещение в Лен. р-
не под магазин, компьютер и т. д.
60 — 80 кв. м. Тел. 32-65-35.**

**В аренду подвальное поме-
щение 150 кв. м, требуется ремонт,
75 руб. за кв. м. Тел. 26-26-59, сот.
46-36-59.**

РАБОТА

**«Faberlic»: требуются пред-
ставители. Скидка 30% на продук-
цию личного пользования. Прямая
прибыль с продаж. Построение
бизнеса. Бесплатное обучение. Ма-
стер-класс для клиентов. Тел. 64-
97-47, Юлия Николаевна.**

**Ищу работу няни на неполный
рабочий день в Октябрьском р-не.
Тел. 51-22-35, Галина Петровна.**

**Высокооплачиваемая работа
в офисе консультантом. От 5500
руб. Тел. 274-638, с 8 до 20. Спро-
сить Татьяну Ивановну.**

**Faberlic приглашает школьни-
ков, студентов на интересную
работу. Тел. 96-44-45. Воскресе-
нье с 10 до 17.**

**Интересная работа. Корпора-
тивный бизнес. Тел. 22-47-95,
Олег Владимирович.**

УСЛУГИ

**Ремонт, внутренн. отделка.
Устрой-во пенопл. потолка. Ка-
чественно. Индивидуально. Тел. 92-
41-41.**

**Ремонт квартир и офисов, от
евро до эксклюзива. Выезд кон-
сультантов бесплатно. Тел. 45-15-
98.**

**Дешевый ремонт квартир.
Шпаклевка, побелка, покраска,
наклейка обоев. Тел. 31-16-07,
после 17 часов.**

**Кладка и ремонт печей и ка-
минов. Тел. 27-77-68.**

**Ремонт, перетяжка мягкой
мебели. Изменение дизайна. Тел.
49-19-70.**

**Установим ванну, унитаз и др.
сантехприборы в любое время.
Тел. 79-00-63, Сергей.**

**Настил паркета. Тел. 36-66-24.
Облицовка плиткой, установ-
ка сантехники. Тел. 49-36-53, пос-
ле 20 часов.**

**Адвокаты: ведение жилищных
дел о вселении, выселении, раз-
дел лицевого счета, принуди-
тельный обмен. Оформление
наследства. Составление дого-**

**Помощь в освоении компью-
тера: Windows, Word, Internet и
др. Индив. занятия у клиента. Тел.
25-20-00.**

Центр красоты!

**— Эффективно похудеть
или набрать вес.**

**— Быстрое и эффективное
восстановление увядающей
кожи лица и тела.**

**— Решение проблемной
кожи (угри, прыщи).**

**— Решение проблем целлю-
лита.**

**— Комфортная очистка ки-
шечника.**

**Тел. 497-258, Маргарита. Лиц.
№ 38877342 от 20. 11. 2002 г.**

**Бронхиальная астма, туберку-
лез, эмфизема легких, пневмо-
ния. Шанс излечения, консультация
бесплатно. Тел. 43-09-21, 43-10-51,
Людмила Мионовна. Лиц. 000982
от 09.09.1996 г.**

**Пиелонефрит хронический,
энурез у детей и взрослых. Мо-
чекаменная и желчно-каменная
болезнь. Безоперационно. Тел. 43-
10-51, Галина Вячеславовна. Лицен-
зия Минздрава РФ № 000982 от
9.09.1998 г.**

**Проблемная кожа? Запись на
пробный сеанс. Консультации спе-
циалистов. Тел. 79-45-69, с 9 до 12
и с 19 до 22.**

**№ 1 в мире уникальная про-
грамма коррекции веса.**

**3 месяца — 15 кг.
6 месяцев — 30 кг.
Результат закрепляем. Тел. 95-
10-53.**

**Дисбактериоз, колит у детей
и взрослых — это излечимо. Про-
грамма Минздрава РФ. Консультация
бесплатно. Тел. 22-55-78. Ли-
цензия 000982 от 9.09. 1998 Минз-
драв РФ.**

**Псориаз, экзема, трофичес-
кие язвы, нейродерматит, дер-
матит, аллергия, варикоз. Ваш
шанс на выздоровление. Тел. 43-
10-51, 72-38-16, Татьяна Борисовна.
Лицензия Минздрава РФ № 000982
от 9.09. 1998 г.**

**Логопед, психолог поможет
улучшить речь, письмо, чтение,
подготовиться к школе, у школь-
ников устранить дисграфию,
развить речь малыша в игре.
Опыт успешной работы. 2 в/о. Тел.
69-32-47.**

**Гадаю, снимаю порчу, воз-
врат любимого, амулет на уда-
чу, с 11 до 15. Тел. 90-30-65.**

**К любому событию — сцена-
рий: здоровья, некролог, проза,
стихи, песни, актерские шоу.
Прикольные КЛОУН и сказочные
герои организуют детский или
взрослый праздник. Возможен вы-
езд в область. Оригинальные Тел.
25-41-65, Илья.**

РАЗНОЕ

**Утерянный аттестат о непол-
ном среднем образовании. Отста-**

Коллектив музея-усадьбы
Н. Г. Чернышевского
Ирине МЕРЗЯКОВОЙ —
с днем рождения!
Пусть этот день, как сувенир,
тебе подарит целый мир,
Пусть над тобою радость льется,
Пусть для тебя весна смеется,
Пусть сбудутся твои мечты,
Пусть будет все, как хочешь ты.
Нина, Максим

Дорогой Аленушке —
с днем рождения!

Тебе всего шестнадцать,
Весь мир лежит у ног,
Ты лучшую дорогу
Найди среди всех дорог.
Уверенно и смело
Смотри в глаза судьбе.
Друзей найди надежных,
Любовь свою найди,
Путей не бойся сложных,
Всегда вперед иди!

Мама, папа, сестра,
зять, племянница

Дорогой мамочке

Зинаиде Алексеевне

УСАЧЕВОЙ — с 80-летием!

Желаем тебе здоровья и долгих лет
жизни.

Дочери Лариса, Вера,
внучки Сашенька, Олечка,
правнуки Дима, Женя,
сестра Евгения

Павлу и Свете КОСТРИГИНЫМ —

с 17-летием совместной жизни!

Желаем крепкого здоровья,
Пускай в душе не гаснет свет,
Пускай будет мир души согрет
Вниманием, нежностью, любовью.
Мы вас любим, дочка Наташа, Галя
(Вольск)

Анне ВОРОБЬЕВОЙ —
с 16-летием!

Пусть в этот день,
такой прекрасный,
Птицы поют, цветут цветы.
И целые охапки счастья
Прими от нас в подарок ты.
Пусть в этот день
И солнце светит ярче,
Цветы под ноги падают ковром,

61 кв. м, все уд., 4,5 сотки — пос.
Расково. Тел. 36-98-30.

2-комн. кв. в ЖСК «Престиж»:
8/10, кирп., 90 серии, не угловая, с
отделкой, сдача II кв. 2003 г. — 550
т. р. Тел. 32-55-16.

Дом в с. Мокрое Петровского р-
на, 70 км от Саратова, срубовой, вы-
сокий, 60 кв. м, надв. постройки, газ,
баня, колодец, 25 соток — 30 т. р.
Раб. тел. 73-45-37.

2-эт. дом в Агафоновке, 240 м,
12 сот., гараж на 2 маш. Тел. 225-
110, Владимир.

Дом 84 кв. м в п. Новосоло-
вогорский — 680 т. р. Тел. 78-92-44,
вечером, Алена.

Дом 60 кв. м в Красноармей-
ском р-не, пос. Каменский, все уд.,
АГВ, хоз. постройки, 12 соток — 100
тыс. р. (торг). Тел. 72-83-27, 72-83-
77, Марина.

Дачу кирп. 1-эт., 6х5, две комна-
ты, свет, 8 соток, рядом речка, напр.
Н. Бурасы. Тел. 38-12-95.

Зем. участок 12 соток, село
Чардым, недалеко от Волги, под
строительство дома, коттеджа. Тел.
51-57-45, после 18 ч.

Дачи, садовые участки, электр.
на Тарханы «257 км», сад, тов. «Кни-
ги» или сдаются в аренду. Тел. 26-
49-24 (дом.) — Людмила Васильева,
27-49-98 (раб.) — Евдокия Алек-
сандровна, председатель

Сад плодоносящий (яблони, гру-
ши) 7 соток, огорожен, свет, вода, река
Елшанка, ост. авт. «Сады», 9 км Воль-
ского тракта. Дом. тел. 51-69-90

ВАЗ-21011 1981 г. вып., кап. ре-
монт двигателя и ходовой, один хозя-
ин. Тел. 34-15-96

Торговую площадь для оптовой
торговли. Тел. 34-15-96

Промышленный холодильник,
6/у, в раб. состоянии. Тел. 34-15-96.

Двигатель «М-408», 6/у, с до-
кументами, много запчастей. Цена
договорная; бензиновый двига-
тель для мотокосилки, 6/у, в раб.

сангли 30 разн., осенние, новые, на
небольшом каблучке — 150 руб.;

платье к выпускному вечеру 44 —
46 размер, красивое — 400 руб. Тел.
51-22-35, Галина Петровна.

Блузку белую, р. 40 — 42 — 44;
юбку, брюки подростков., р. 40 —
42; отл. сост. Дешево. Туфли ко-
жан., нов., очень мягкие, удобн., на
средн. устойчив. кабл., р. 36 — 400
руб. Тел. 50-58-29, Риту.

Куртку кожаную новую, недо-
рого, коричн., 52 разм.; мотоблок
«Нева». Недорого. Тел. 51-70-59.

Книги по ремонту телевизо-
ров (недорого); светильник ДРЛ-
250 (для двора); уплотнитель для
холодильника 53х87 см; решетку
на окно. 412801, Сарат. обл., Крас-
ноармейск, Калинина, 8 «В», кв. 1.
Тел. (250) 2-41-54.

Домашнюю библиотеку: эн-
циклопедии, словари, классику рус-
скую и зарубежную, детскую лите-
ратуру, фантастику, детективы и др.
Тел. 64-00-95, Марина.

Литературу: И. В. Чернобровов
«Релейная защита», 624 стр., Л. Н.
Баптиданов «Электрооборудование
электрических станций и подстан-
ций», Э. М. Ристкейн «Электроснаб-
жение промышленных установок»,
408 стр. Тел. 75-47-24, Ирина Алек-
сандровна

Стереонаушники ТДС-5М, но-
вые, в упак.; монокль полевой
20х60, недорого. Тел. 48-26-51, пос-
ле 17, Виктор.

Формы для куличей. Новые.
Тел. 48-23-66

Бредень, длина 8 метров, в хор.
сост.; спиннинги с невской ка-
тушкой, 4 шт., в хор. сост. Цена
договор. Тел. 33-09-45.

Котят британских с родослов-
ной, окрас голубой, серебристо-го-
лубой, черный, дым., возраст 2 ме-
сяца. По разумной цене. Раб. тел.
26-15-69, с 8 до 11 и с 12 до 17
час., Наташа. Тел. 8-903-380-12-51,
Сергей.

Лицензия Минздрава РФ № 000982
от 9.09. 1998 г.

Дешевый ремонт квартир.
Шпаклевка, побелка, покраска,
наклейка обоев. Тел. 31-16-07,
после 17 часов.

Кладка и ремонт печей и ка-
минов. Тел. 27-77-68.

Ремонт, перетяжка мягкой
мебели. Изменение дизайна. Тел.
49-19-70.

Установим ванну, унитаз и др.
сантехприборы в любое время.
Тел. 79-00-63, Сергей.

Настил паркета. Тел. 36-66-24.

Облицовка плиткой, установ-
ка сантехники. Тел. 49-36-53, пос-
ле 20 часов.

Адвокаты: ведение жилищных
дел о вселении, выселении, раз-
дел лицевого счета, принуди-
тельный обмен. Оформление
наследства. Составление дого-
воров. Оформление права соб-
ственности в регистрационной
палате. Консультации. Тел. 25-
23-74, Чернышевского, 116.

Предлагаю услуги по уходу с
правом проживания и наследо-
вания жилья. Одинокая, симпатич-
ная, хорошая хозяйка, 53 г. 412420,
Аткарск, ул. Чернышевского, 162.

Парикмахер на дому. Причес-
ки на свадьбы, торжества. При-
меняю шиньоны из натур. волос!
Покраска, стрижка, хим. завивка.
Тел. 32-59-92, (211) 6-91-17.

Математика высшая и при-
кладная. Статистика: решение
задач. Репетиторство. Канд.
наук. Тел. 24-31-51.

Рефераты, доклады, курсо-
вые, сканирование, распечатка.
Тел. 72-99-36.

Рефераты, курсовые, контр-
ольные работы по различным
гуманитарным дисциплинам.
Тел. 34-06-06, 71-83-87, Алексей.

Дипломные, курсовые, кан-
дидатские работы выполняем.
Тел. 48-85-25.

Лицензия Минздрава РФ № 000982
от 9.09. 1998 г.

Логопед, психолог поможет
улучшить речь, письмо, чтение,
подготовиться к школе, у школь-
ников устранить дисграфию,
развить речь малыша в игре.
Опыт успешной работы. 2 в/о. Тел.
69-32-47.

Гадаю, снимаю порчу, воз-
врат любимого, амулет на уда-
чу, с 11 до 15. Тел. 90-30-65.

К любому событию — сцена-
рий: здравница, некролог, проза,
стихи, песни, актерские шоу.
Прикольный КЛОУН и сказочные
герои организуют детский или
взрослый праздник. Возможен вы-
езд в область. Оригинально! Тел.
25-41-65, Илья.

РАЗНОЕ

Утерянный аттестат о непол-
ном среднем образовании, серия
Б № 768426, выданный на имя Коз-
лова Дмитрия Александровича
1977 г. р. в 1993 г., считать не-
действительным.

Отдам в хорошие руки ласко-
вого красивого рыжего котенка-
мальчика, приучен к туалету. Тел.
280-720, Елена.

ПРОДАЮ

- ◆ промышленную вентиля-
цию 6,3, 6/у, с коробами, разм.
90х60, 50х50;
- ◆ стол закройный;
- ◆ канифоль;
- ◆ иглы к швейным машинам
класса 10Б, 51, 85, 97, CS761, MB-
50; головки швейных машин клас-
са 26, 85, CS761, 1022;
- ◆ дверь металл. с кораб-
кой, 6/у, 219х87;
- ◆ дверь алюмин. с кораб-
кой, белую, 6/у, в отл. сост.,
215х85.
Тел. 26-26-59, сот. 46-36-59.

КАЛЕЙДОСКОП РЕКЛАМА НЕВЕЛИ

КУПОН

БЕСПЛАТНОГО ЧАСТНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ

продам • куплю • меняю • сдаю • сниму • услуги • работа • знакомства • поздравления

Уважаемые застрахованные лица Волжского района!

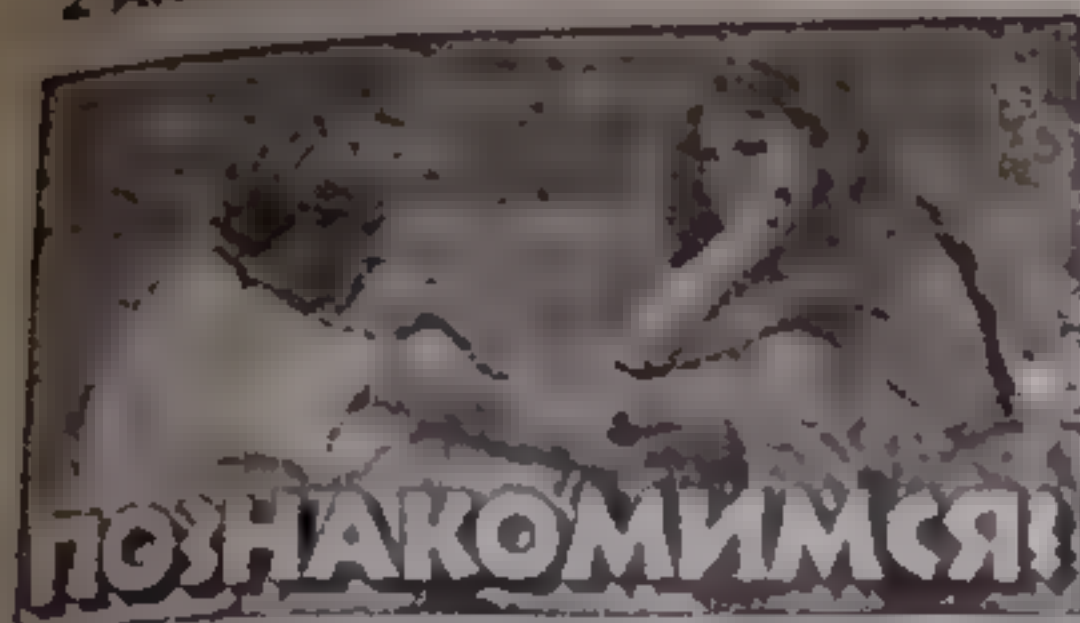
Для полной и достоверной оценки ваших пенсионных
прав проверьте все записи о стаже в трудовых книжках и
при необходимости заблаговременно позаботьтесь о
предоставлении дополнительных справок о стаже в от-
дел кадров ваших предприятий.

Помните: произведенный расчет пенсионного капита-
ла в дальнейшем будет использоваться при назначении
вашей пенсии.

В случае изменения адреса места жительства, по кото-
рому будет производиться информирование о состоянии
ваших индивидуальных лицевых счетов, необходимо по-
дать заявление об уточнении адреса до 1.05.2003 г. в
управление пенсионного фонда РФ в Волжском районе
(ул. Загорная, 13).

Подчеркиваете нужную рубрику, пишете разборчиво текст, вырезаете купон, при-
носите или отправляете его в редакцию по адресу: 410601, Саратов, ул. Волжская, 28,
1-й эт., комн. 1.0.

[illegible]



Молодой человек 28 лет, ср. роста, инвалид II группы, без вредных привычек познакомится с девушкой-инвалидом только для серьезных отношений. Жду ответа письмом. 410012, Саратов, Зарубина, 111-6.

Молодой мужчина, обладающий чувством юмора, желает по-

знакомиться с девушкой от 20 до 30 лет. О себе: 28 лет, высокий, среднего телосложения, добрый, отзывчивый. Отвечу всем 100%. Пишите! 410080, Саратов, Сокурский тракт, УШ 382/10, отр. 11, Поклонцеву Александру.

Молодой человек, 24/190, для серьезных отношений познакомится с девушкой 19 — 23 лет, без в/п. Тел. 28-19-38, после 19, спросить Алексея.

Молодой парень, 32/178/70, хочет познакомиться с молодой девушкой, красивой, нежной, умной для приятного времяпрепровождения, оценю по достоинству ваши качества. 412163, п. Светлый Та-

тищевского р-на Саратовской обл., Юрий Х.

Офицер в отставке 76 лет, Стрелец, имею благоустроенное жилье в центре. Для совместной жизни познакомлюсь с женщиной до 65 лет, без вредных привычек. 413100, Энгельс, д/в Нетесову Михаилу Ивановичу.

Солдат срочной службы 20 с хвостиком лет, рост 1,78 см, спортивного телосложения жа-

елает познакомиться с девушкой без комплексов. Возраст от 20 до 28 лет. Подробности при переписке 410501, Саратов, пос. Сокол, в/ч 21965 «АЭР», Шелепову А. А.

Молодой человек, 23/175/72,

ищет спутницу жизни до 30 лет. Ребенок лишь осквернит жизнь. Балашиха, УШ 382/3, отр.д №13 Пудсераков Владимир.

Для веселых парня желает познакомиться с девушками 18 — 20 лет. Овен, 19/182/84 — Анатолий; Овен, 22/166/69 — Евгений, для серьезных отношений, желательно фото. 413151, Саратовская обл. Энгельсский р-н, пос. Пробуждение, д. 6, кв. 16 Анатолию и д. 3, кв. 10, Евгению Ждем писем.

Ищу не ваше, но вас — молодую, стройную, одинокую, до 39-168/60 для встреч в вашем городе. Волчья жизнь, собачий холод, закипает в сердце кровь, волчья

жизнь и волчий голод. Волчий год на любовь. Волк-одиночка. 410004, Саратов-4, д. в. п/п № 640366, Игорь-князь.

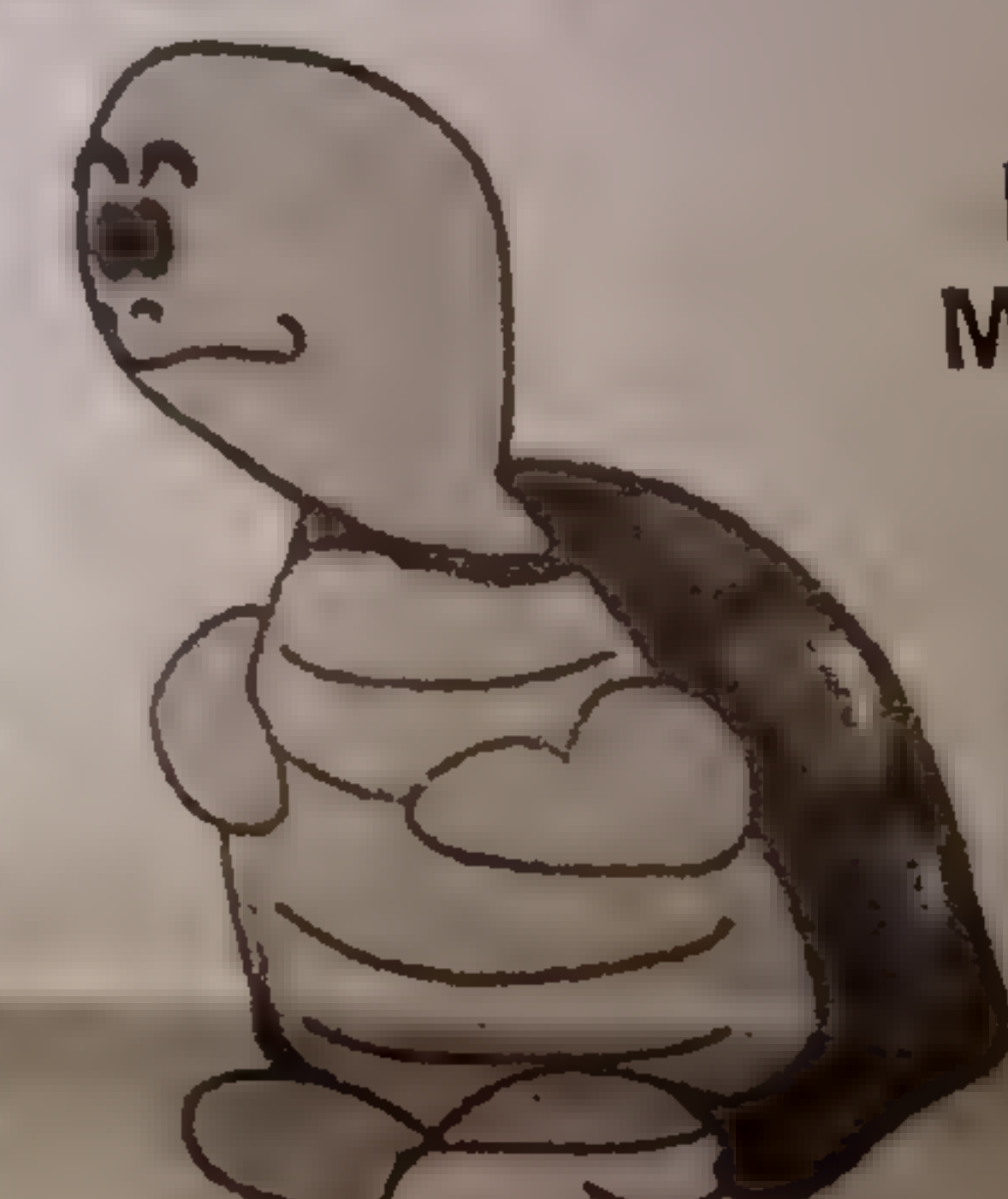
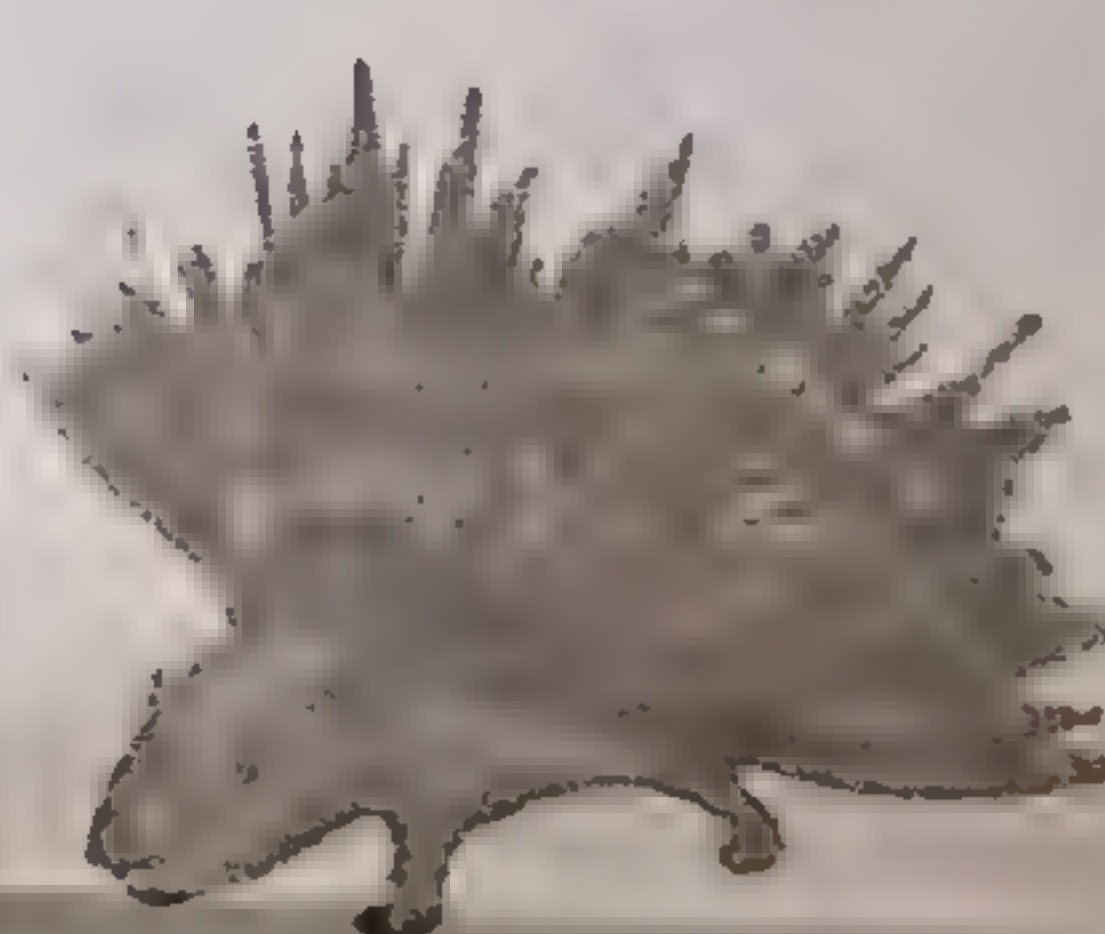
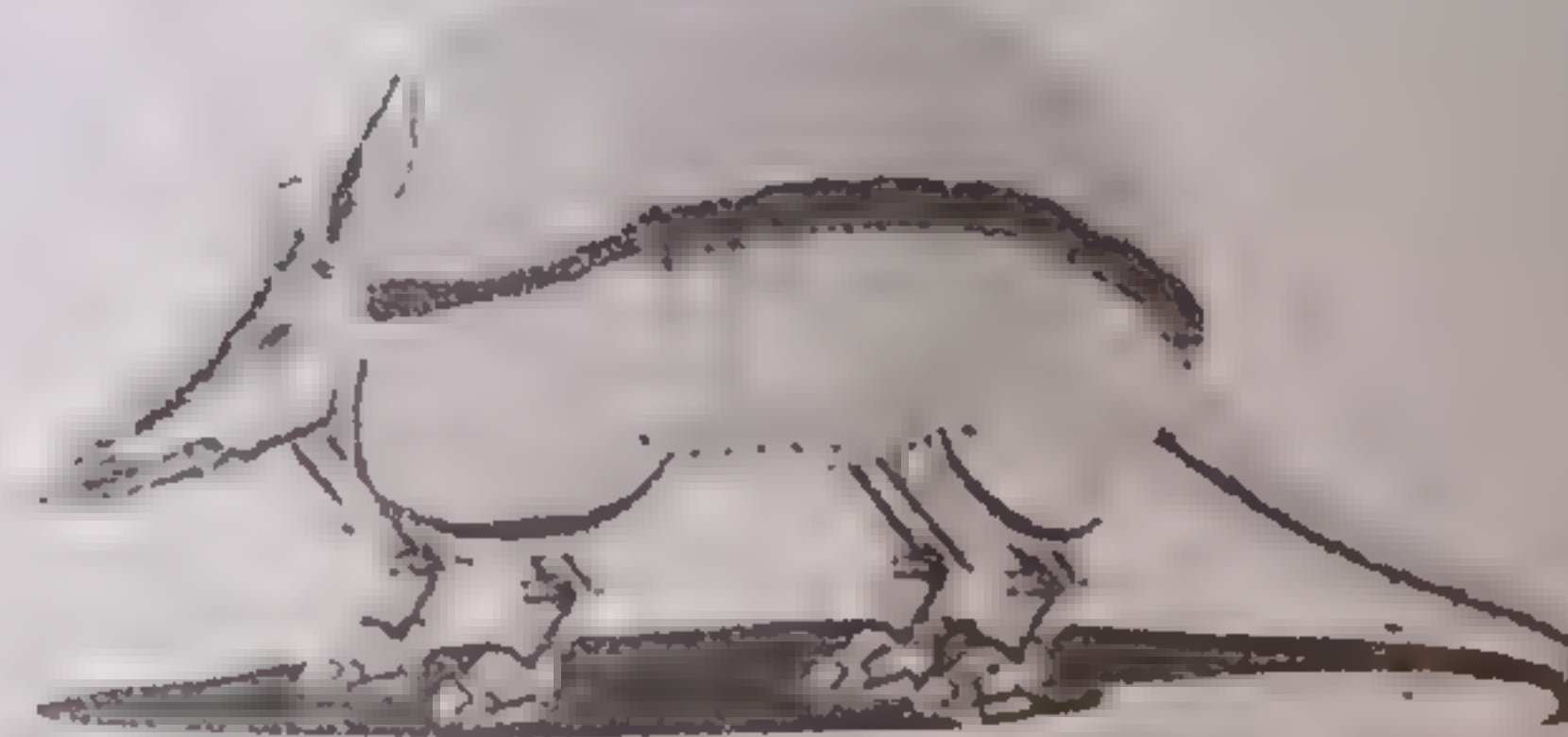
Для серьезных отношений познакомлюсь с такой же, как сам, девушкой из Саратова Киров р-на, спокойной, верной, вежливой, русской некурящей, простой, незабываемой, рожд. в год Лошади, Дракона, Собаки, без детей, в о. Сергей, 29/185. 410010, Саратов, Танкистов 77-60. От вас адрес или тел.

Мне 47/200, познакомлюсь с женщиной для создания семьи. 410039, Саратов, д. в. п. уд. № 097202.

ЖИВОТНЫЙ МИР ЮЖНОЙ АМЕРИКИ

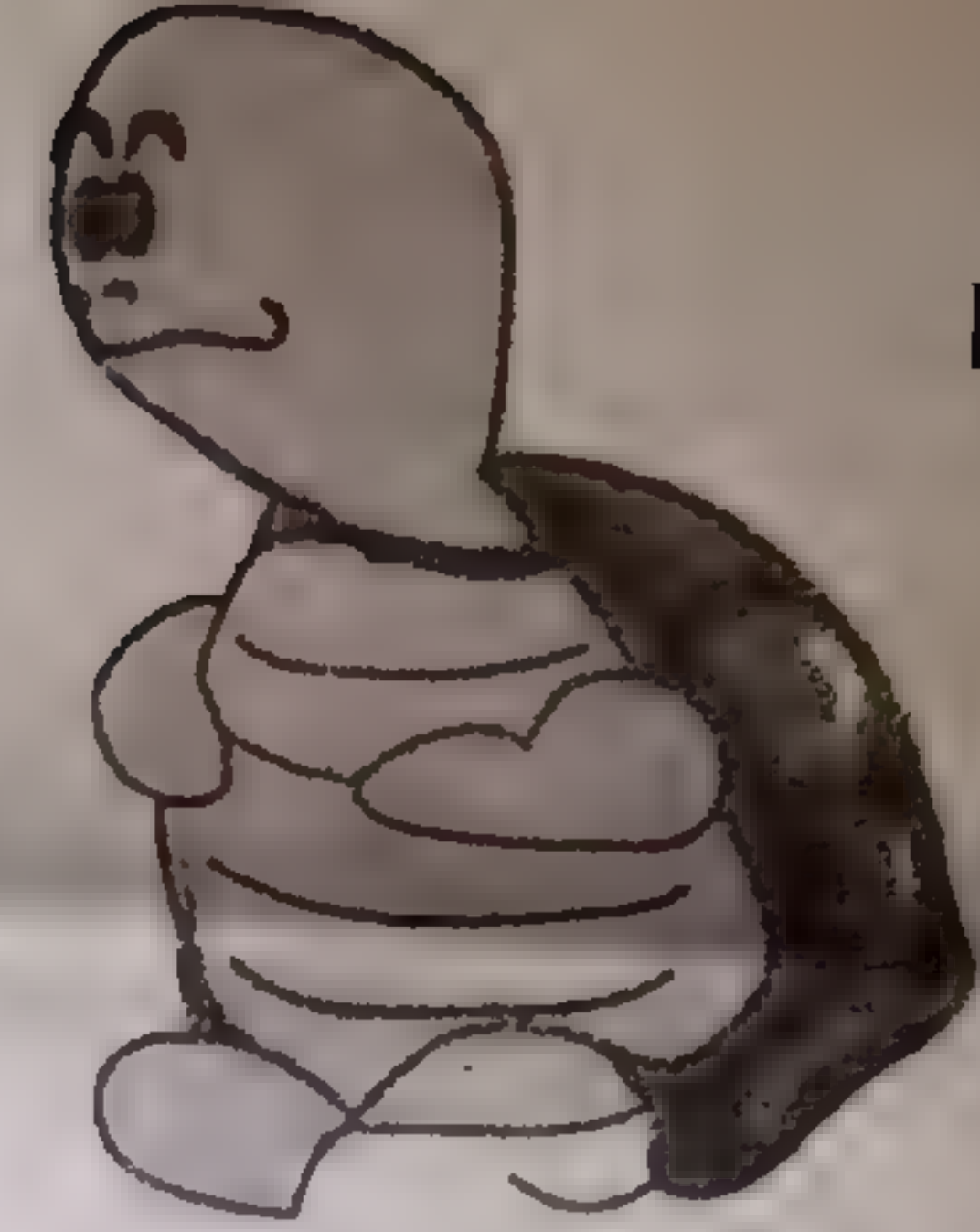
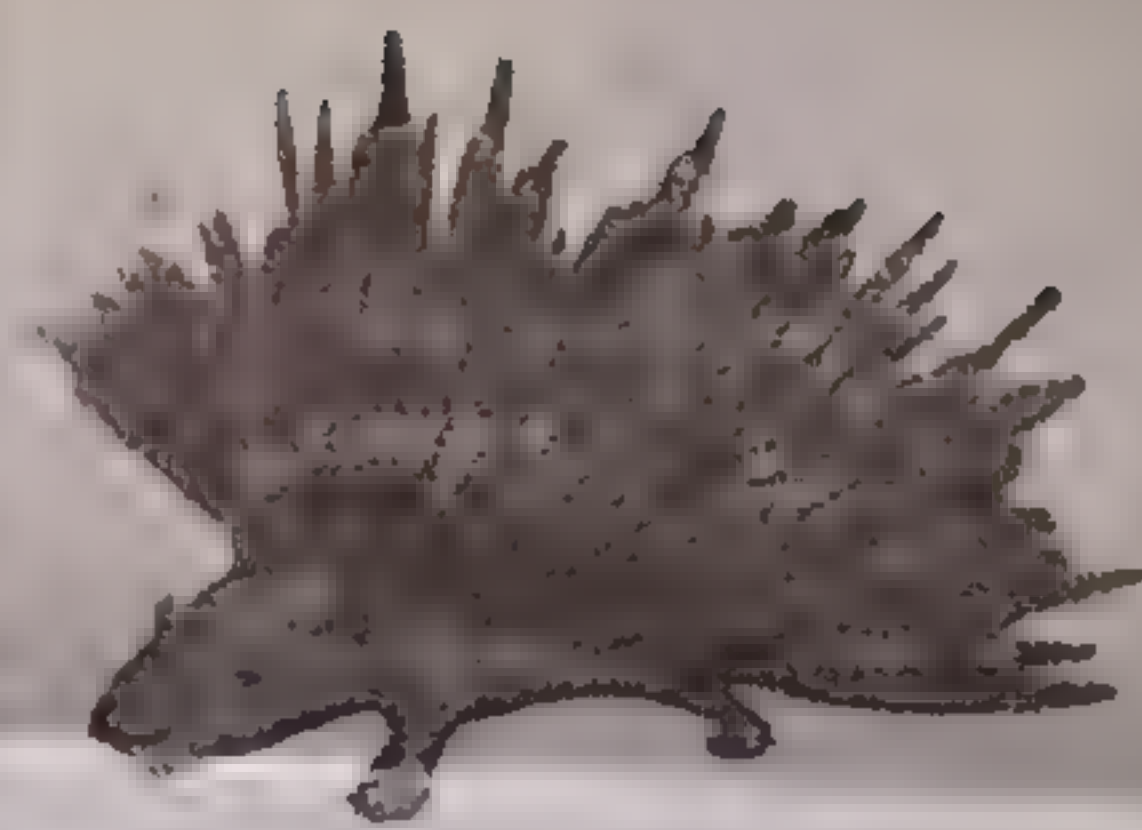
Слова вычеркиваются по диагонали. Двойное попадание на одну и ту же клетку исключено. Из оставшихся незачеркнутыми букв составьте слово — название еще одного представителя фауны Южной Америки.

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б | И | Л | М | В | С | Р | О | М | О | О |
| К | Р | Д | Ь | У | А | С | У | П | Ц | Е |
| Ч | О | О | Р | Е | П | Ь | Т | Е | Н | Е |
| Б | Е | А | Н | И | Д | У | Н | А | Л | А |
| Ц | Р | Р | Н | Е | Я | Е | К | О | Д | О |
| А | Е | М | Ц | Ь | Н | Е | Л | Ь | Т | Н |
| Д | З | П | Е | Е | В | О | Д | Н | О | Р |
| К | И | Й | А | Д | С | М | Р | Л | И | К |
| И | О | П | О | Х | А | А | А | А | А | П |
| З | С | Д | А | А | А | Й | Г | К | А | Н |
| А | О | В | Н | Р | М | У | А | Я | А | Т |



АНАКОНДА
АРА
АСПИД
БРОННОСЕЦ
ДИКОБРАЗ
КАЙМАН
КОЗОДОЙ
ЛАМА
МЕДВЕДЬ
МУРАВЬЕД
ОЛЕНЬ
ОПОССУМ
ОЦЕЛОТ
ПИРАНЬЯ
ТАПИР
ТУКАН
ЧЕРЕПАХА
ЯГУАР

Ц Р Р Н Е Я Е К О Д О
 А Е М Ц Ь Н Е Л Ь Т Н
 Д З П Е Е В О Д Н О Р
 К И Й А Д С М Р Л И К
 И О П О Х А А А А А П
 З С Д А А А Й Г К А Н
 А О В Н Р М У А Я А Т



ЛАМА
 МЕДВЕДЬ
 МУРАВЬЕД
 ОЛЕНЬ
 ОПОССУМ
 ОЦЕЛОТ
 ПИРАНЬЯ
 ТАПИР
 ТУКАН
 ЧЕРЕПАХА
 ЯГУАР

Линейный кроссворд

Длина слов в кроссворде разная, пишутся они по вертикали. В каждое из слов-ответов входит трехбуквенное слово-ключ — ЗАР. При правильном угадывании в одной из строк вы прочтете пословицу.

1. Госпожа, отравленная мышьяком по воле французского писателя Гюстава Флобера.
2. Галушка по-русски.
3. Содержимое маленького чайника, которое при добавлении в него воды превращается в чай.
4. Кто может превратить спортивного судью в нечто полезное для хозяйства?
5. Певица, для которой самые любимые ноты «ля» и «фа».
6. Технологический процесс образования неразъемного соединения деталей машин.
7. Приготовитель портера.
8. Семья итальянских мастеров смычковых инструментов.
9. Повар в турпоходе.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | | | | | В | | | | |
| | В | | | В | В | | В | | В | А | | | | В |
| | А | | | А | А | | А | | А | Р | | | | А |
| | Р | | | Р | Р | | Р | | Р | | В | | | Р |
| | | | | | | | | | | | А | | | |
| | | | | | | | | В | | | Р | | В | |
| В | | В | | | | | | А | | | | | А | |
| А | | А | | | | В | | Р | | | | В | Р | |
| Р | | Р | В | | | А | | | | | | А | | |
| | | | А | | | Р | | | | | | Р | | |
| | | | Р | | | | | | | | | | | |

10. Недвижимое состояние Зойки — литературной героини М. Булгакова.
11. Ящерица-переросток.
12. Качество, отличающее «друга», нападающего без объявления войны.
13. Аллея, обозвавшая прессу.
14. Поджарившиеся твердые кусочки вытопленного сала.
15. Встреча автомобилей помимо их желания.

ПОЗНАКОМИМСЯ!

Добрая, отзывчивая, обычной внешности девушка 30/168, блондинка, без вредн. пр. Хочу познакомиться с мужчиной 30—35 лет, одиноким, надежным, душевным, понимающим, порядочным для серьезных отношений и создания семьи. Тел. 64-74-93, спросить Веру.

Красивая, добрая, верная, без в/п, 23/170/60, с маленьким чудом 3,5 лет ищет свою «половину счастья» 28/175/35/185, без в/п. Можно тоже с маленьким чудом, без проблем. Желательно из Саратова. Дом. тел. 96-30-92, Иринка.

Две симпатичные девчонки 17 лет хотят познакомиться с парнями от 16 до 18 лет. Остальное в письме. Ответ 100%, с фото в 2 раза быстрее. 410009, Саратов, ул. Тракторная, д. 17/29, кв. 348, Евгении и Ангелине.

Две интересные девчонки хотят познакомиться с симпатичными парнями от 18 до 20 лет. О себе: Рушания К. — 17/170/60, с чувством юмора, Скорпион, Лиля Д. — 16/168/57, с чувством юмора, Дева, люблю шумные компании. Присылайте свои письма, ответим 100%. 410030, Саратов, ул. Соколовский пер., д. 4, кв. 1.

Симпатичная девушка 15 лет, без вредных привычек, увлекаюсь спортом. Мечтаю познакомиться с молодым человеком 15—20 лет (жел. фото), конверт с обратным адресом обязателен. 412210, Аркадак Саратовской обл., ул. Рабочая Слободка, 67, Ильиной Валентине.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!
МУЖЧИНЫ И ЖЕНЩИНЫ!

Все поставили себе целью найти свою половинку!

Как вы знаете, редакция «РНК-калейдоскоп» предоставляет вам место для бесплатных публикаций объявлений о знакомстве и даже свой собственный адрес для обмена почтой. И мы видим, что рубрика пользуется популярностью: объявлений стало больше, мы разделили объявления мужчин и женщин и развели их на разные страницы.

Несколько слов от ведущей



ОВЕН живет скорее по инерции: попал в удобную колею и нет особой нужды куда-то сворачивать. Впрочем, на работе 8—10 апреля Овна попытаются обогнать или вынудят притормозить. Не исключены проявления коварства, агрессии. Зато в понедельник и в первую половину вторника вероятны важные встречи, поступление необходимой информации и просто прорывы в делах.

С деньгами лучше экспериментировать в начале недели, в крайнем случае, в воскресенье. 11—12 апреля возможны потери, следует быть настороже. Для любви определенным испытанием станут 7—8 апреля, а для здоровья — 9—10 апреля. Внимания потребуют верхние дыхательные пути.



ТЕЛЕЦ сейчас чувствует себя уставшим и измотанным: месяц перед днем рождения — самый сложный месяц в году. Обстоятельства, будто сговорившись, подкидывают заковыристые задачи, и далеко не все спокойно в тельцовском королевстве. На работе главная порция потенциальных неприятностей запланирована на 11—12 апреля. Планеты предостерегают от походов по высоким кабинетам, качания прав и принятия резких решений. Деньги, совершенно безусловно, есть или вот-

лежит. В общем, на работе для великих свершений наиболее подходят пятница и суббота. Но с оговоркой — предпочтительнее индивидуальные усилия, ибо найти общий язык с коллегами будет непросто. Деньги не слишком благоволят к Львам. Неожиданные траты, мелкие потери под воздействием неких гипнотических влияний — вот такую программу придумали планеты для самоуверенных Львов. Вывод очевиден — сбережения надо положить куда подальше, не давать в долг и противостоять искушениям. Love story протекает без потрясений. Все по сценарию, все в рамках жанра. Здоровье остается на высоте, но 11—12 апреля хорошо бы отказаться от магических сеансов, посещения экстрасенсов и приема сильнодействующих лекарств.

Неблагоприятные по геофизическим факторам дни на этой неделе — 7, 11 и 13 апреля.

вот появятся. Стабилизировать финансовое положение можно 8—10 апреля. Любовь способна вскружить голову или даже заставить Тельца ее потерять. Середина недели в этом смысле наиболее насыщенный эмоциями период. Здоровье уяз-

апреля вероятно обострение хронических заболеваний, возможные травмы. Короче, выходные надо бы посвятить восстановлению, отдыху, профилактическим процедурам. В работе возникает эдакий простор для маневров. Видимо, придется проявлять волю и даже использовать силовые аргументы. Изменить наскучившее положение вещей можно и нужно 8—10 апреля. Деньги каким-то странным образом зависят от власти имущих, не исключена прямая связь с социальными или политическими аспектами. Не следует лезть напролом 11—12 апреля. Для любви наилучшими днями станут среда и четверг. Интересную роль призваны сыграть электронные средства связи. Кто-то из Раков найдет свою половину в Интернете...



ЛЕВ вполне удачлив: он растет как профессионал, и, кажется, сама судьба помогает ему карабкаться по служебной лестнице. В общем, на работе для великих свершений наиболее подходят пятница и суббота. Но с оговоркой — предпочтительнее индивидуальные усилия, ибо найти общий язык с коллегами будет непросто. Деньги не слишком благоволят к Львам. Неожиданные траты, мелкие потери под воздействием неких гипнотических влияний — вот такую программу придумали планеты для самоуверенных Львов. Вывод очевиден — сбережения надо положить куда подальше, не давать в долг и противостоять искушениям. Love story протекает без потрясений. Все по сценарию, все в рамках жанра. Здоровье остается на высоте, но 11—12 апреля хорошо бы отказаться от магических сеансов, посещения экстрасенсов и приема сильнодействующих лекарств.



ДЕВА изрядно расслабилась, потому как планеты предоставили ей передышку, и кроме старых кармических долгов

АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОГНОЗ

ПО ЗНАКАМ
ЗОДИАКА

С 7 ПО 13 АПРЕЛЯ

апреля. Любовь почти так же индифферентна, как и финансы. Здесь нормализовать обстановку проще всего 11—12 апреля. Здоровье может пошатнуться от простудных инфекций и переутомления. Особая осторожность пригодится в середине недели.

СКОРПИОН чувствует и ведет себя по-хозяйски. Даже разногласия с боссами и легкие трения социально-экономического характера с бюрократическими структурами не портят боевого настроения. На работе самыми удачными и результативными днями окажутся вторая половина вторника, среда и четверг. Полезны будут нетривиальные решения и элементы спонтанности. Деньги предлагают варианты развития сюжета. Планеты не приветствуют скоропалительных решений 11—12 апреля. Даже если обстоятельства будут к тому вынуждать. В любви приходит как бы второе дыхание, и Скорпион с удивлением обнаруживает новые грани великого чувства. Здоровье не доставит огорчений, если Скорпион пятницу и субботу проведет под девизом сухого закона, без тесных контактов с электричеством и не на борту какого-нибудь там «боинга»...



СТРЕЛЕЦ в поисках обоснований для дальнейших рывков вперед. Основная заковырка в точке отсчета и конечной

исключены озарения свежими идеями, новые направления, расширение сфер влияния. Деньги есть, но в ряде случаев их придется выбивать. Собственно, это у Козерога получается легко и эффективно. Любовь грозит достигнуть вселенских масштабов, 8—10 апреля возможны странные совпадения, встречи.



ВОДОЛЕЙ склонен к рефлексии. Он зачастую не в состоянии понять не только окружающих, но и себя. На работе противостояние с руководством и общепринятыми установками может перерасти в открытый конфликт (11—12 апреля). В понедельник-вторник ожидаются приятные события, каким-то образом связанные с известиями издалека (имеется в виду не только расстояние, но и время). Деньги отвернулись от Водолея. Дабы не усугублять и без того несладкое финансовое положение, в пятницу-субботу не следует совершать покупок, выступать в роли просителя и ставить на кон последнюю наличность. Любовь — то немногое, в чем Водолей может не сомневаться: она была, есть и, кажется, будет. У здоровья два основных врага — алкоголь и транспорт. С обоими этими факторами надо обращаться с крайней осторожностью.



РЫБЫ еще испытывают отголоски мартовской эйфории. Впрочем, планеты не собираются устраивать

Все поставили себе целью найти свою половинку!

Как вы знаете, редакция «РН-калейдоскоп» предоставляет вам место для бесплатных публикаций объявлений о знакомстве и даже свой собственный адрес для обмена почтой. И мы видим, что рубрика пользуется спросом: объем ее увеличивается. Если вы заметили, мы разделили объявления мужчин и женщин и развели их на разные страницы.

Несколько слов от ведущей рубрики. Не первый год читаю я ваши письма и объявления. Хочу посоветовать: обращайтесь к людям так, как вы хотели бы, чтобы обращались к вам. Это известная истина, но я хочу ее вам напомнить. Если вы пишете в объявлении: «Отвечу только на домашний адрес», то и в своем письме должны указать свой адрес или телефон, а не «до востребования». Стоит все же понять, что не все мужчины «брюнеты» и «красавцы», а женщины — «блондинки до 18 лет», что редко встречаются люди только с одними достоинствами в количестве не менее 10 — 12 и что в каждом из нас — масса недостатков, с которыми нам приходится мириться, а может, и бороться всю жизнь. Вряд ли есть идеальные люди. Возможно, стоит дать шанс не только красавицам и красавцам, стройным и высоким, обеспеченным машиной и жильем.

Мы рады вам всем помочь, но не занимаемся сводничеством. Поэтому «девушке 15 лет», готовой познакомиться с мужчиной «любого возраста», не стоит обращаться в нашу редакцию. То же самое касается молодых людей, желающих сыграть роль жиголо. Не публикуем мы и объявления от представителей секс-меньшинств.

Всем остальным — добро пожаловать в нашу рубрику знакомств. Желаем удачи.
Анна СЛАВИНА

по геофизическим факторам дни на этой неделе — 7, 11 и 13 апреля.

вот появятся. Стабилизировать финансовое положение можно 8 — 10 апреля. **Любовь** способна вскружить голову или даже заставить Тельца ее потерять. Середина недели в этом смысле наиболее насыщенный эмоциями период. **Здоровье** уязвимо по направлению сердечно-сосудистой системы. Непредвиденные последствия может вызвать алкоголь, поэтому Тельцу стоит провозгласить трезвость нормой жизни.



БЛИЗНЕЦЫ подчас сами не знают, чего хотят, им явно не хватает определенности. **На работе** начало недели сопряжено с приступами личного неприятия, внезапной антипатии к кому-то из сотрудников. Кстати, под горячую руку рискуют угодить и близкие люди. Так что в **любовных отношениях** 7 — 8 апреля — очень непростой временной отрезок. Сгладить напряженность проще будет 9 — 10 апреля. **Деньги** заняли определенную нишу, и, похоже, не собираются ее покидать. О революционных преобразованиях говорить рано, сейчас главное — сохранить то, что имеется. **Здоровье** и печень — близнецы-братья. Мы говорим здоровье, подразумеваем печень... и далее по тексту. Пощадить столь важный орган придется в конце недели.



РАК прежде всего озадачен проблемами здоровья: планеты подготовили ряд тестов на выносливость и крепость нервной системы. 8 — 10

щения экстрасенсов и приема сильнодействующих лекарств.

ДЕВА изрядно расслабилась, потому как планеты предоставили ей передышку, и кроме старых кармических долгов, ее ничего не тревожит. **На работе** напоминание об истинном предназначении прозвучит в понедельник-вторник. Небо советует положиться на ситуацию и в полной мере использовать личное обаяние. Середина недели сопряжена с интересными предложениями, рукой помощи, активностью спонсоров и меценатов. **Деньги** если и не хлынут рекой, то уж точно хоть в какой-то форме подтянутся. Увеличить капитал реально 13 апреля. **Здоровье** напоминает о важности всепрощения и эмоциональной уравновешенности. В начале недели нельзя повышать голос и пить ледяную минералку...

ВЕСЫ оказались в достаточно сложной ситуации (посмотрите на нашего президента). Но не тупиковой. В начале недели некие события подскажут выход из кризиса. **На работе** перст судьбы будет наиболее отчетлив в понедельник и до обеда вторника. В среду-четверг вероятно сильное искушение задавить всех своим авторитетом или использовать мотивы тирании. **Деньги** занимают чуть ли не последнюю строчку хит-парада. Заставить их плясать под свою дудку будет непросто, но можно попытаться 7 — 8 или 13



некие события подскажут выход из кризиса. **На работе** перст судьбы будет наиболее отчетлив в понедельник и до обеда вторника. В среду-четверг вероятно сильное искушение задавить всех своим авторитетом или использовать мотивы тирании. **Деньги** занимают чуть ли не последнюю строчку хит-парада. Заставить их плясать под свою дудку будет непросто, но можно попытаться 7 — 8 или 13

ний, если Скорпион пятницу и субботу проведет под девизом сухого закона, без тесных контактов с электричеством и не на борту какого-нибудь там «бонинга»...

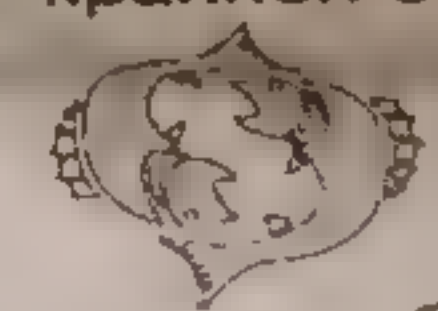


СТРЕЛЕЦ в поисках обоснований для дальнейших рывков вперед. Основная заковырка в точке отсчета и конечной цели. То есть надо построить вектор. Иначе непонятно — где вперед, где назад. **На работе**, по идее, в понедельник-вторник ожидается «голос суфлера». Надо бы семь раз отмерить. **Деньги** склонны к внезапности. Причем исчезновение и материализация вероятны в одинаковой степени. На всякий случай не стоит ссориться с начальством и не потакать капризам дражайших половинок. И то и другое чревато разорением. **В любви** — период напряженности. Особенно 7 — 8 и 13 апреля. **Здоровье** сосредоточивается в желудке, поэтому Стрельцу следует очень придирчиво подходить к своему рациону.



КОЗЕРОГ загружен и даже перегружен разноплановыми заботами. Не на последнем месте стоит **здоровье**. Сейчас оно нуждается в серьезной, профессиональной поддержке. Выбрать специалиста (прежде всего, видимо, дантиста) по душе и по карману можно 9 — 10 апреля. **На работе** относительно затишье, хотя не

немногое, в чем Водолей может не сомневаться: она была, есть и, кажется, будет. У **здоровья** два основных врага — алкоголь и транспорт. С обоими этими факторами надо обращаться с крайней осторожностью.



РЫБЫ еще испытывают отголоски мартовской эйфории. Впрочем, планеты не собираются устраивать встрясок. Выход в жесткую реальность протекает мягко и нежно. **На работе** вероятны тех-

ЦИТАТА НЕДЕЛИ

На сей раз за мудростью мы обратились к учению Г. И. Гурджиева:

«Борьба с отрицательными эмоциями требует очень много усилий, привычка слишком сильна. Сперва вы должны просто изучать и пытаться бороться с выражением отрицательных эмоций. Хотя, если вы боретесь с одной эмоцией, вы можете создать две вместе одной. Со временем, косвенным путем, каждый может приобрести господство над эмоциями. Но первым шагом является изучение».

нические неполадки, разногласия по пустякам с коллегами (7 — 8 апреля). Будут и позитивные моменты — поддержка извне, оригинальные инициативы (9 — 10 апреля). **Деньги** приумножаются в середине недели. Не стоит пренебрегать нетрадиционными средствами связи. **Любовь** — неотъемлемая составляющая жизни каждой Рыбы. Именно она накладывает маску ирреальности на все происходящее. Однако не стоит выяснять отношения в понедельник-вторник. **Здоровье** нуждается в общеукрепляющих процедурах, подпитке витаминами и положительными эмоциями.

Нестор ШАНХАЙСКИЙ

Информационно-справочное еженедельное издание «Реклама недели — калейдоскоп»

Выходит по средам
Основана в июле 2000 года

Газета зарегистрирована в По-
бояжском территориальном уп-
равлении МПТР России 4 нояб-
ря 2002 г. Регистрационный но-
мер ПИ 7-1657

Учредитель и издатель —
ФГУП «Издательство «Слово»

Главный редактор
Александр БЕГУНОВ

Выпускающий редактор
Анна ШИБАНОВА

Ответственный секретарь
Наталья СТЕПАНОВА

Лит. редактор
Елена ЗАХАРОВА

Коммерческий отдел
Александр КОШЕЛЕВ
Тел. 26-23-50

Отдел рекламы
Тел. 28-07-20

Подписной индекс 53721
Для участников Великой
Отечественной войны,
инвалидов, ветеранов труда
14319

Газета распространяется
по подписке,
через киоски Роспечати
и частных
распространителей
в Саратове и области

Отдел распространения
Татьяна МИТЮКОВА
Тел. 28-07-20

Газета набрана
и отпечатана офсетным
способом
в ФГУП «Издательство «Слово»
Тираж 28 200 экз. Заказ 1364

Перепечатка в соответствии
со ст. 16 п. 3 Закона РФ
об авторском праве и
смежных правах от 9.07.93 г.
№ 5351-1

Использованы материалы
периодических изданий

Адрес редакции:
410601,
Саратов,
Волжская, 28

Электронный адрес
Reklaman@renet.ru

вежими
ления,
ияния.
лучаев
Соб-
олуча-
Лю-
селен-
апреля
зпада-

скло-
ии. Он
состо-
толь-
х, но и
боте
овод-
уста-
и в от-
12 ап-

орник
ытия,
ные с
еется
ие, но
тись
блять
е-со-

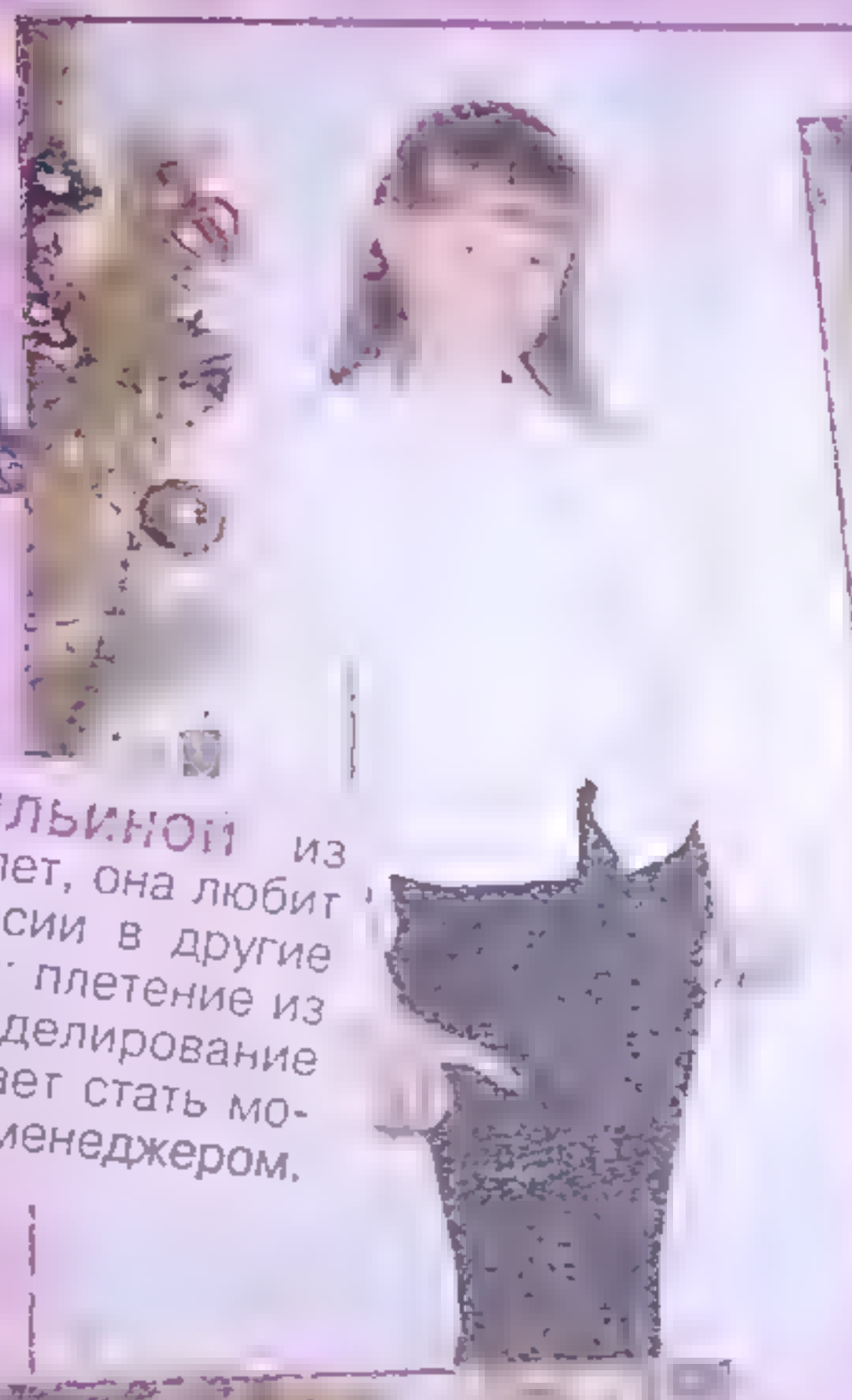
-суб-
то по-
роча-
роче-
-то
мжет
а в
роча
утого
зави

ТИНЬДЖЕР

Сегодня мы представляем вам, наши дорогие читатели и болельщики, следующих кандидаток на звание

«МИСС ВЕСНА-2003»

С удовлетворением замечаем, что возрастные рамки участников конкурса расширились и приветствуем это!



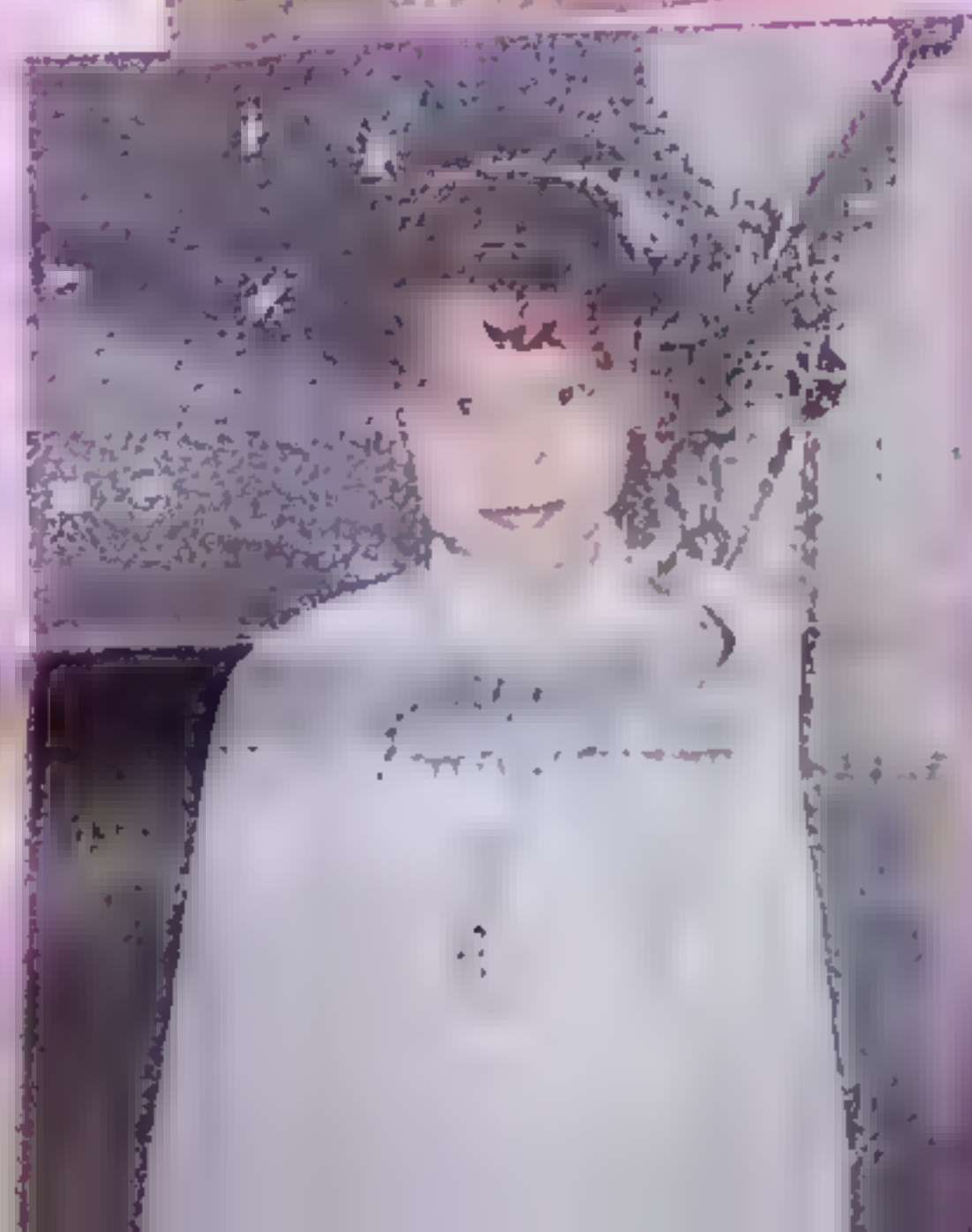
Маше ИЛЬИНОЙ из Энгельса 12 лет, она любит собак, экскурсии в другие города. Хобби: плетение из бисера и моделирование одежды. Мечтает стать модельером или менеджером.



Ангелина ЛЕБЕДЕВА из Саратова уже участвовала в нашем конкурсе в прошлом году. Но не выиграла его. Наверное, болельщики подвели. Попробуем еще раз. Ангелина — Скорпион, но не вредная, а добрая и общительная, любит животных, прогулки по ночному городу, дискотеки и тусовки.



А это Светик из Энгельса. Фамилии ее не разбирали, но учится она в СШ № 82, то одноклассники наверняка ее узнают. Светик любит рисовать, петь, кататься на коньках и роликах. Увлекается танцами, занимается в кружке моды. Это платье она сшила своими руками.



Мариночке САВЕЛЬЕВОЙ из Саратова 4



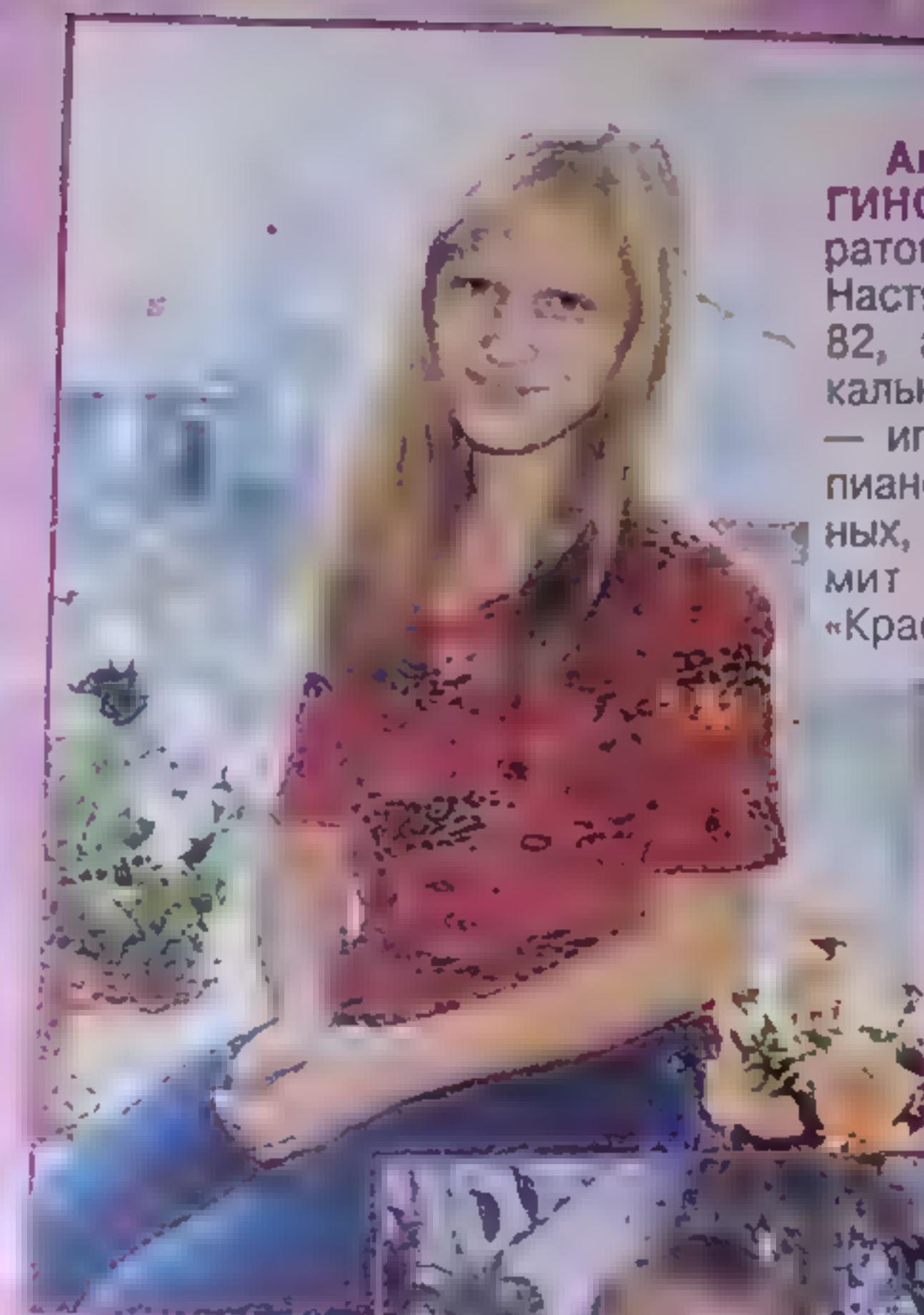
Татьяне РОМАНОВОЙ из Новоузенска 20 лет, она увлекается всем понемногу и очень любит кошек.



Олесе СТЕБЛОВОЙ из Саратова 12 лет. Она любит дискотеки и... нашу газету (Спасибо!).



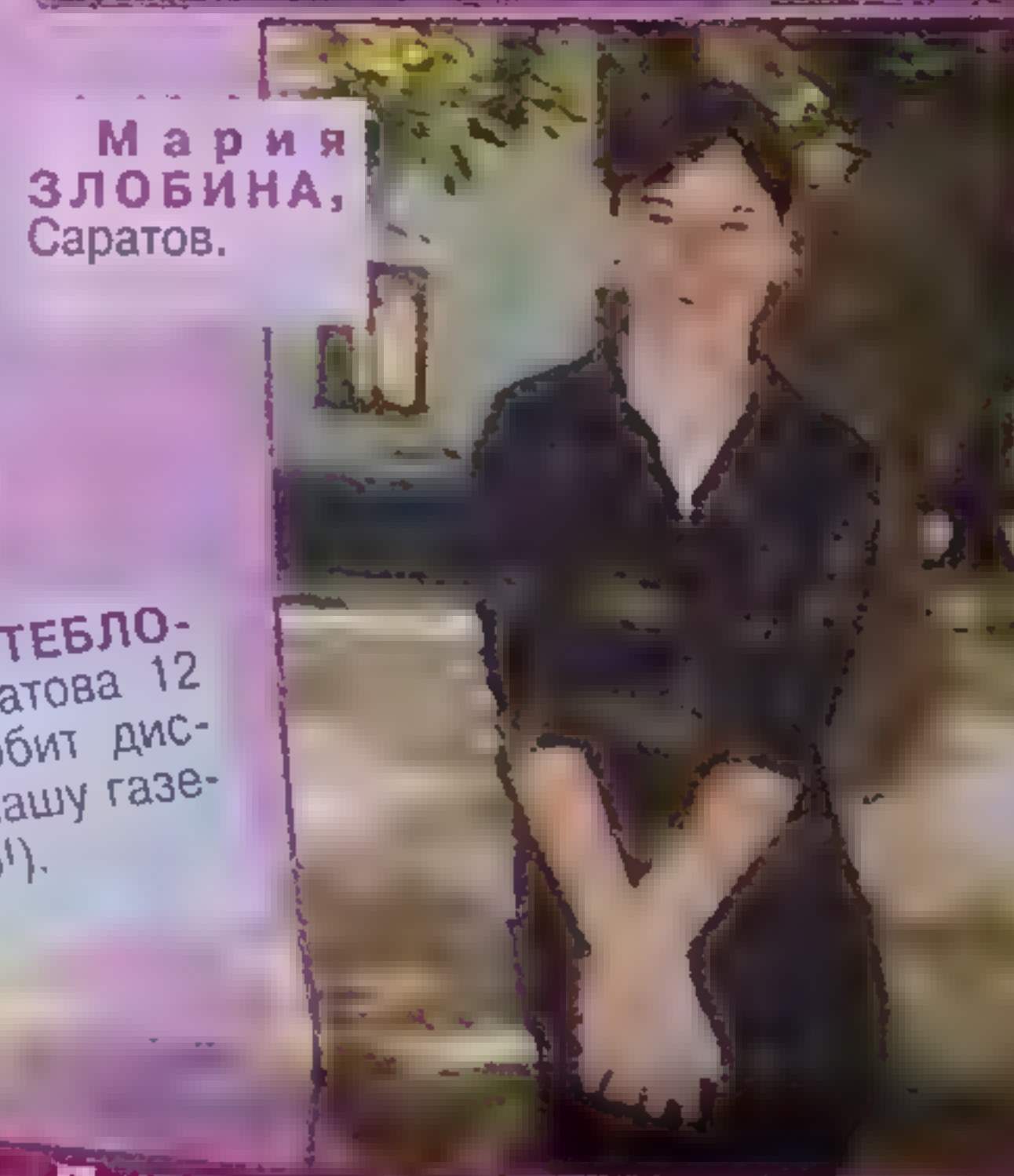
Письмо от Тани ИВАНЧУК (с. Рудня Красной



Анастасия ЛОГИНОВА живет в Саратове, ей 13 лет. Настя учится в СШ № 82, а еще в музыкальной школе № 14 — играет на фортепиано. Любит животных, слушает «Динамит FM», «Тату» и «Краски».



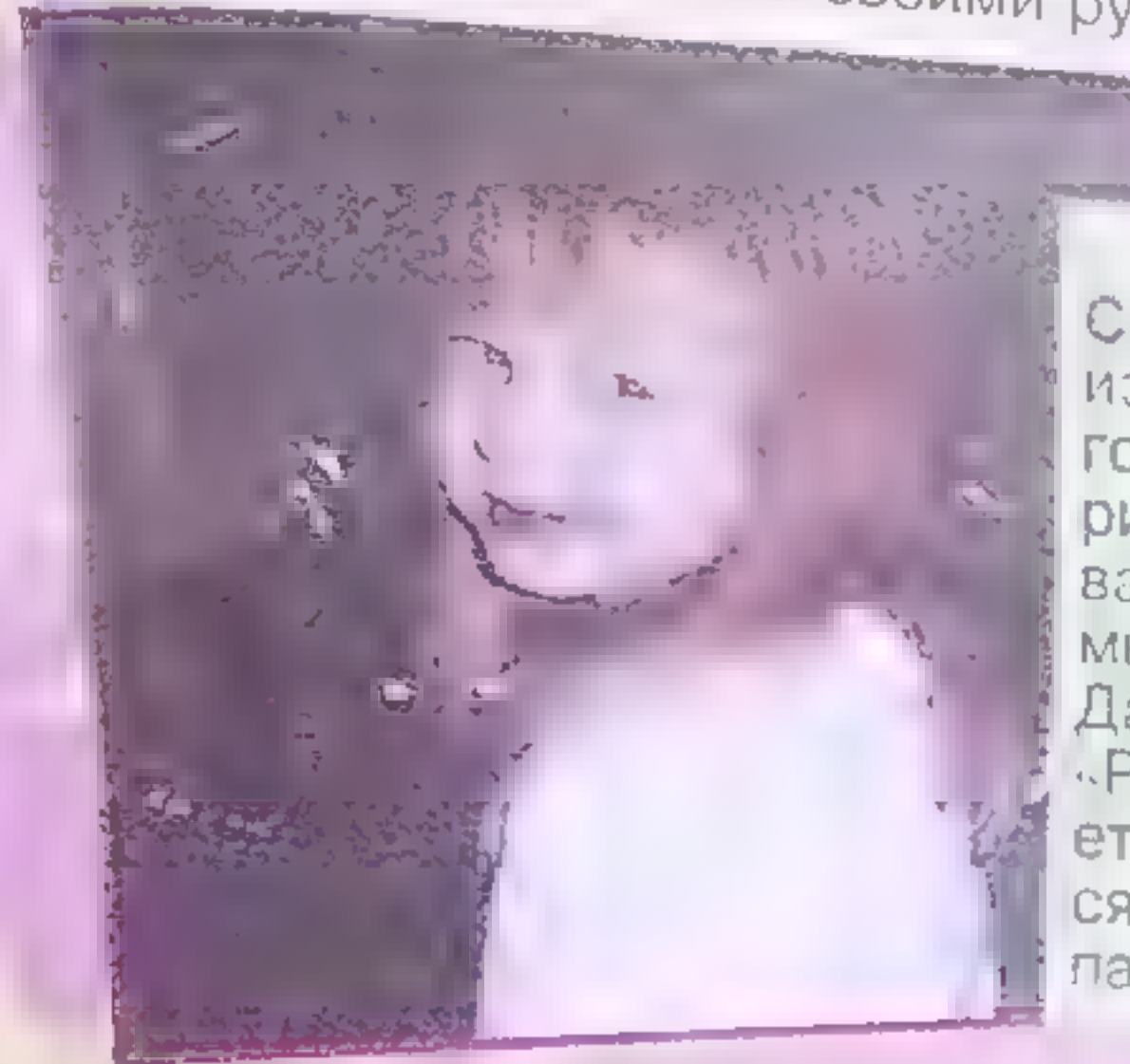
Наташа РУБЦОВА и Маша СОРОКИНА из Энгельса.



Мария ЗЛОБИНА, Саратов.

Дорогие читатели! Не забудьте, что победительниц конкурса определяете вы способом простого ГОЛОСОВАНИЯ. Отправьте свои

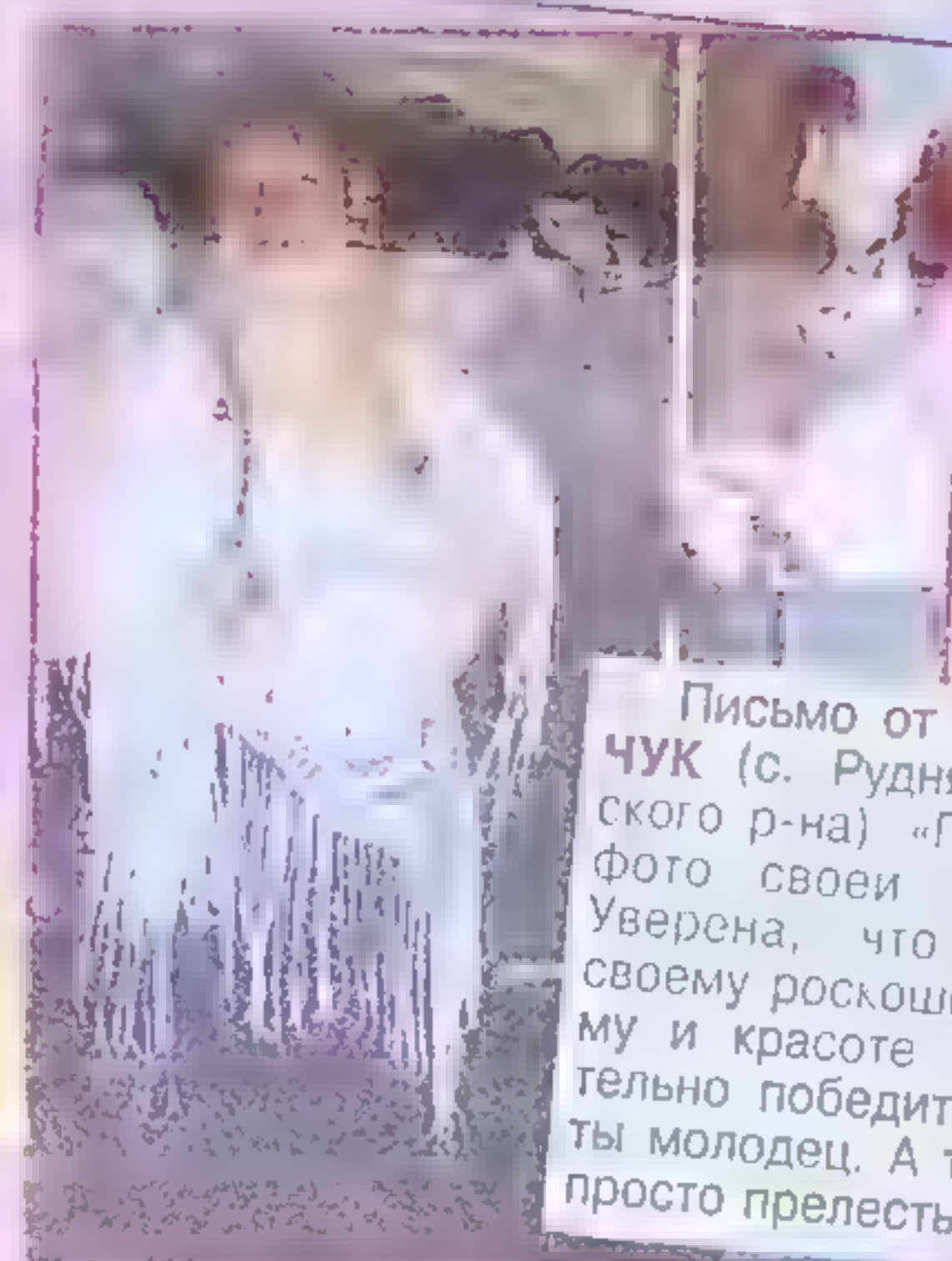
А это Светик из Энгельса. Фамилии мы не разобрали, но учится она в СШ № 30, так что одноклассники наверняка ее узнают. Светик любит рисовать, петь, кататься на коньках и роликах. Увлекается танцами, занимается в кружке моды. Это платье она сшила своими руками.



Мариночке САВЕЛЬЕВОЙ из Саратова 4 года. Она любит рисовать, танцевать, обожает мюзиклы «Нотр-Дам де Пари», «Ромео и Джульетта». Занимается каратэ (Опа! Вот это да!)



Оленьке ЯШТУНИНОЙ из Саратова 13 лет, у нее много друзей. Оля — победительница школьного конкурса «Мисс Коса». Любит Алсу, Витаса, Тату.



Письмо от Тани ИВАНЧУК (с. Рудня Краснокутского р-на) «Посылаю вам фото своей тети Тани. Уверена, что благодаря своему роскошному костюму и красоте тетя обязательно победит!». Танечка, ты молодец. А твоя тетя — просто прелесть!

Олесе СТЕБЛОВОЙ из Саратова 12 лет. Она любит дискотеки и... нашу газету (Спасибо!).



Дорогие читатели! Не забудьте, что победительница конкурса определяет вы способом прослушивания. Отдаете свой голос выбранной даме, закладываете его в конверт и присылаете в редакцию по адресу: 410601, Саратов, Волжская, 28, «РН-калейдоскоп», «Голосование». И так, президенты отдыхают!



ПОДРУЖИМСЯ

♥ Мне 17 лет, учусь в 11 классе. Очень общительный и прикольный человек! У меня много друзей и подруг, особенно по переписке! Я очень люблю петь, чем и занимаюсь в свободное время! Обожаю готовить всякие вкусности, танцевать под свою любимую группу Backstreet Boys! 410530, Саратов, Дубки, Центральная, 3, кв. 81, Марине Пархачевой.

♥ Девчонки и мальчишки 13 — 17 лет! Кто хочет поболтать с прикольной, юморной Викулей, — пишите! Люблю животных, играю в волейбол. 413093, Маркс Саратов. обл., пр. Ленина, 86 — 103, Вике. P.S. А еще я пишу стихи:

Люблю я цветы собирать и сушить,
Люблю я глазами мальчишек манить,
Улыбкой могу я привлечь без труда,
Весна так прекрасна, а я — молода!

♥ Привет!!! Меня зовут Иван. Мне 8 лет. Учусь во 2а СОШ № 11. Мои кумиры: The Beatles, Фабрика

звезд. Пишите все!!! Саратов, 1-й Соколовгородский пр., 5, кв. 28.

♥ Привет! Пишет вам две прикольные девчонки: Настя и Валя. Нам по 13 лет. Желаем познакомиться с прикольными девчонками и пацанами без ду/и и с ч/ю. На письма с фото ответ гарантирован. 410001, Саратов, Ново-Астраханское шоссе, 47, кв. 27.

♥ Меня зовут Саша. Мне 7 лет. Ищу друзей 8 — 8 лет. Пишите все. 412500, Сар. обл. Белгород, ул. Кузнецкая, 20, кв. 61.

♥ Хочу познакомиться с парнем, кому ст. 10 лет. 410001, Саратов, ул. Волгоградская, 18 кв. 219, Свете Ф.

♥ Привет! Меня зовут Аня. Мне 15 лет. Я хочу переписываться с девчонками и мальчишками. Кто любит слушать музыку: Smash!!, Руки вверх, 18 этаж — пишите! 412420, Аткарск, ул. Некрасова, 33.

♥ Хочу познакомиться с мальчиком. Меня зовут Алена, мне 12 лет. Люблю слушать тяжелый рок, особенно группу «Король и шут», «Rammstein». Саратов, ул. Гвардейская, 35а, кв. 77, Александровой А.

♥ Привет, пацаны! Пишет красивая прикольная девчонка 16 лет по имени Катюха. Учусь в 10 классе, хожу на диско, слушаю все. Если вам от 15 до 18 лет, — пишите. Очень жду! 410022, Саратов, ул. Заречная, 10, кв. 3, Кате.

♥ Привет всем! Нас зовут Аня, Дашуля и Юляша. Девчонки, если вы любите Фабрику звезд, Бригаду и Smash, если вам 12 — 14 лет, пишите нам. 410039, Саратов, п. Шарковка, 1-48 — адрес Юли;

410039, Саратов, ул. Вологодская, 17-66 — Ани; 410022, Саратов, ул. Хомяковой, 25-5 — Даши.

Привет всем! Пишет вам прикольная девушка! Мне 14. Прикольные мальчишки 14 — 18 лет, пишите мне. Фото ваше, фото мое. Подобрости в письме. Ответ 100%. 410009, Саратов, ул. Замковая, 6, кв. 4, Насте.



Привет! Меня зовут Катенюк. Мне 13 лет. Хочу переписываться с прикольными девчонками и мальчишками. 13 — 15 лет. Если мальчишки, пришлите фото, верну. 410047, семхоз, 56, кв. 2, Герасимовой Екатерине.

♥ Big Hi! Пишет вам две прикольные девчонки Катя и Даша. Хотим познакомиться с прикольными парнями 15 — 18 лет, желательно занимающимися спортом. О себе: 15 и 16 лет, симпатичные, веселые, с характером, но без в/п. Желательно фото. Вернем! Ответим всем 100%. 410022, Саратов, ул. Азина, 31а, кв. 14, дом. тел. 92-81-04 — Катя и 79-06-58 — Даша.

♥ Привет всем! Меня зовут Лена. Мне 15 лет. Хочу переписываться с пацанами и девчонками 15 — 17 лет. 413270, р. п. Ровное, Саратов. обл., К. Маркса, 50, кв. 1, Лене.

♥ Привет всем, кто заглянул на страничку объявлений. Пишет вам девчонка по имени Мария 16 лет. Хотелось бы знать ваши адреса, чтобы написать о себе и узнать о вас. Буду рада получить письма и с еще большей радостью ответить на них, помочь в трудную минуту и по возможности разрешить ваши проблемы, если таковые имеются. С нетерпением жду откликов. 412921, Вольск Саратов. обл., пос. Северный, Звездная, 3а, кв. 17.

♥ Привет, меня зовут Катя, мне 9 лет. Я хочу переписываться с мальчиками и девочками 9 — 10 лет. 410048, Саратов, ул. Каспийская, 11, кв. 27, Сосина Катя.

♥ Два веселых пацана: Леша — 13 лет, Дима — 13 лет, хотим переписываться с такими же веселыми девчонками и пацанами 12 — 13 лет. Немного о себе: Дима — волосы русые, глаза зеленые, среднего роста. Леша — волосы цвета пепла, глаза серо-голубые. 410071, Саратов, Белоглинская, 158/164, кв. 32, Леша Демин, кв. 143, Дима Дубинский.

♥ Привет всем, всем! Пишет прикольная девчонка 13 лет. Хочу переписываться с парнями 13 — 15 лет. 410040, Саратов, Ленинский р-н, ул. Шехурдина, 62а, кв. 54. Тел. 44-39-24, Юлия (London — Юка).

♥ Hi, люди! Меня зовут Ле-лик, т. е. Оля. Хочу переписываться с пацанами и девчонками 13 — 17. О себе: мне 14 лет, учусь в СШ № 50, в 8в классе. Люблю слушать музон,

Smash!!, Rammstein, Limp Bizkit. Обожаю Тату. 410041, Саратов, ул. Измайлова, 2, кв. 7, Ле-лику.



Приветик! Меня зовут Машуля, мне 14 лет. Я увлекаюсь группой «Smash!!». В свободное время катаюсь на роликах. Люблю танцевать. Хочу познакомиться с парнями 15 — 23 лет. На письма с фото отвечу на 100%. 413270, р/п Ровное Саратов. обл., Красноармейская, 135, кв. 2, Щеткиной Маше.

«АНШЛАГ-94»
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

21
АПРЕЛЯ

начало в 19.00
в помещении
академического
театра
оперы и балета
народная
артистка СССР

**Тамара
Синявская**

народный
артист СССР

**Муслим
Магомаев**

Билеты продаются в кассе театра,
филармонии и через распространителей.
Справки по телефонам:
26-22-47, 24-31-64, 26-57-05

Аншлаг-94 представляет
16 апреля в 19 часов
в помещении цирка

БАБКИ



ЧЕРНЫШАНСКИЙ ПРОДУКТ

**САМОКЛЕЯЩИЕСЯ
ЭТИКЕТКИ И ТЕРМОЧЕКИ**


нанесение
цветной печати
на рулонные материалы:
кашированная фольга,
пергамент, полипропилен,
колбасная оболочка

28 Тел. 41-13-64

**МАКСИМ
ТАЛИН**

Аншлаг-94
представляет
18 апреля
в 19 часов
в театре
оперы и балета
с программой
**НАМ
ЖИТЬ
В ПЕЧАЛИ?**

26-22-47,
24-31-64



ФЕСТИВАЛЬ ТЕАТРАЛЬНЫХ ОДЕЖДОК

ОПЕРЫ И БАЛЕТЫ

**«Кавалер
Дуэт»**

Анатолий КОПТЕВ
Владимир БАЛАГИН

ВНОМАНС-концерте
**«ПОЩЕЛОВАТЬ
ИЛИ НЕ ПОЩЕЛОВАТЬ...»**

Спектор концерта - ИЛФ "Воспитанный Мир"

Впервые в Саратове!

11 апреля в 19 часов
в театре оперы и балета

Продюсерский центр
«Каскад» представляет

**ЗОЛОТЫЕ ЖИТЫ
МИРОВОГО
МЮЗИКЛА**



NOTRE-DAME DE PARIS
METRO
КОВКИ
ЧЕЛКАГО
КАВАРЕ

Каждый месяц **10 домов**
в Саратове и Энгельсе
подключаются к сети РЕНЕТ.

Но главное
- они подключились к Интернет
всего за **10%**
от обычной цены

Хочешь, чтобы именно ТВОЙ дом
был подключен к Интернет
в следующем месяце?

Тогда **450-450**
позвони
или отправь заявку
через renet.ru.

**РАДИО
Автограф**

Пейджеры
Радиостанции
Телефонные аппараты
радиотелефоны
Panasonic, Alkotel
Автомобильные телевизоры
DVD плееры
Электрооборудование
Провод



26-22-47,
24-51-64



И УМЕРЕТЬ...

Спонсор концерта - ЯФФ "Почетный Мир"



В 18 часов. Тел. 24-20-61

РАДИО Автограф

Пейджеры
Радиостанции
Телефонные аппараты
радиотелефоны
Panasonic, Alkotel
Автомобильные телевизоры
DVD плееры
Электрооборудование
Провод

Подключение к сети Би Лайн
Сотовые телефоны
Аксессуары



50-85-72

Саратов, ул. Емлютина, 39-45, оф. 28 (здание РОСТО ДОСААФ)
технический отдел 484-000, оператор (Саратов) 521-000
оператор (Энгельс) 5-15-15, 3-51-10
e-mail: ra@4c.ru

Но главное
они подключились к Интернет
всего за **10%**
от обычной цены

Хочешь, чтобы именно ТВОЙ дом
был подключен к Интернет
в следующем месяце?

Тогда
позвони **450-450**
или отправь заявку
через re.net.ru.



Мебель на заказ ООО «ЛЕКСУС»



ул. Чапаева, 45 (угол ул. Шевченко)
тел. 73-62-45

Будни: с 9.00 — 19.00; сб., вс.: с 9.00 — 16.00

- КУХНИ
- ДЕТСКИЕ
- ШКАФЫ-КУПЕ
- ОФИСНЫЕ СТУЛЬЯ
- ОФИСНАЯ МЕБЕЛЬ
- КОМПЬЮТЕРНЫЕ
И ПИСЬМЕННЫЕ СТОЛЫ
- МЕБЕЛЬ
ДЛЯ ПАРИКМАХЕРСКИХ

Замер, разработка
дизайн-проекта,
доставка, сборка
БЕСПЛАТНО

посредникам
премии

ФИЛЬТР

АКВАФОР



АКВАФОР МОДЕРН

Ресурс 4 000 литров
Производительность 1,2 л/мин

Из всех фильтров «АКВАФОР» эта модель получает особенно много комплиментов от женщин: ее современный дизайн просто не может остаться незамеченным и без труда впишется в интерьер любой кухни. Дополнительный переходник, входящий в комплект, облегчит подключение фильтра к любому крану. Подсоединяется к крану только на время фильтрации воды, а в остальное время красуется где-нибудь на виду — на зависть знакомым.

АКВАФОР КУВШИН

Ресурс 300 литров. Производительность 1,2 л/10 мин.

Чем же удобен «АКВАФОР КУВШИН»?

Кувшину не нужен кран. А это значит, что им удобно пользоваться в офисе и на даче. Вы просто наливаете в фильтр воду и несете ее туда, где она вам нужна, не дожидаясь окончания фильтрации.

Теперь вам не нужно подыскивать специальную посуду для хранения чистой воды — она спокойно будет дожидаться своей очереди в самом кувшине. «АКВАФОР КУВШИН» идеально подходит для занятых хозяек: за ним не надо следить, чтобы вода не перелилась через край. Просто налейте воду в приемную емкость и занимайтесь своими делами — фильтр сделает свою работу, пока вы делаете свою. «АКВАФОР КУВШИН» — фильтр довольно вместительный и работает быстро. За 10 минут он без труда очистит почти полтора литра воды.



Требуются
на высокооплачиваемую работу
менеджеры по продажам.
Тел.: 69-24-38, 69-24-02, 72-63-49

Фильтр «АКВАФОР» вы можете приобрести по следующим адресам:

Мария, ул. Рахова, 96, ул. Танкистов, 37
ТЦ, п-и Бытовая химия, 3-я Дачная
Кр. рынок, 1 эт., вход с ул. Сакко и Ванцетти
Техномаркет «Аэлита»
«Сделай сам», ул. Крымская
«Электроника», г. Энгельс, ул. Л. Кавоили, 1
и в др. магазинах города
(справки по телефону 003)

Телефоны для оптовых покупателей:
69-24-38, 69-24-02, 72-63-49

Наш адрес в Интернет:
www.aquaphor.ru

COLORCENTER

КРАСКИ И ИДЕИ

предлагает:

с 1 марта по 1 апреля — скидка 10%

ЛУЧШИЕ ЛАКОКРАСОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

«РОССЕТТИ» из Италии

промышленного и бытового назначения

компьютерный подбор цвета

Наш адрес:
г. Саратов, ул. Чернышевского, 52А
т./факс: (8452) 72-20-05, 72-24-82
E-mail: colorcenter4@san.ru

Режим работы: с 9 до 19,
вых. - воскресенье



РЕКЛАМА НЕДЕЛИ

КАЛЕЙДОСКОП

Информационно-
справочный
еженедельник
издательства
"Слово"

№ 12 (35)
22 марта
2001 года

Выходит по четвергам.
Цена договорная

Вы можете
продиктовать свое
частное объявление
по телефону 729-762,
и оно выйдет бесплатно
в ближайшем номере
нашей газеты. Звоните
с 16 до 18 часов
каждый день, кроме
субботы и воскресенья

▼ О судьбе
третьего аккумулятора



с. 4

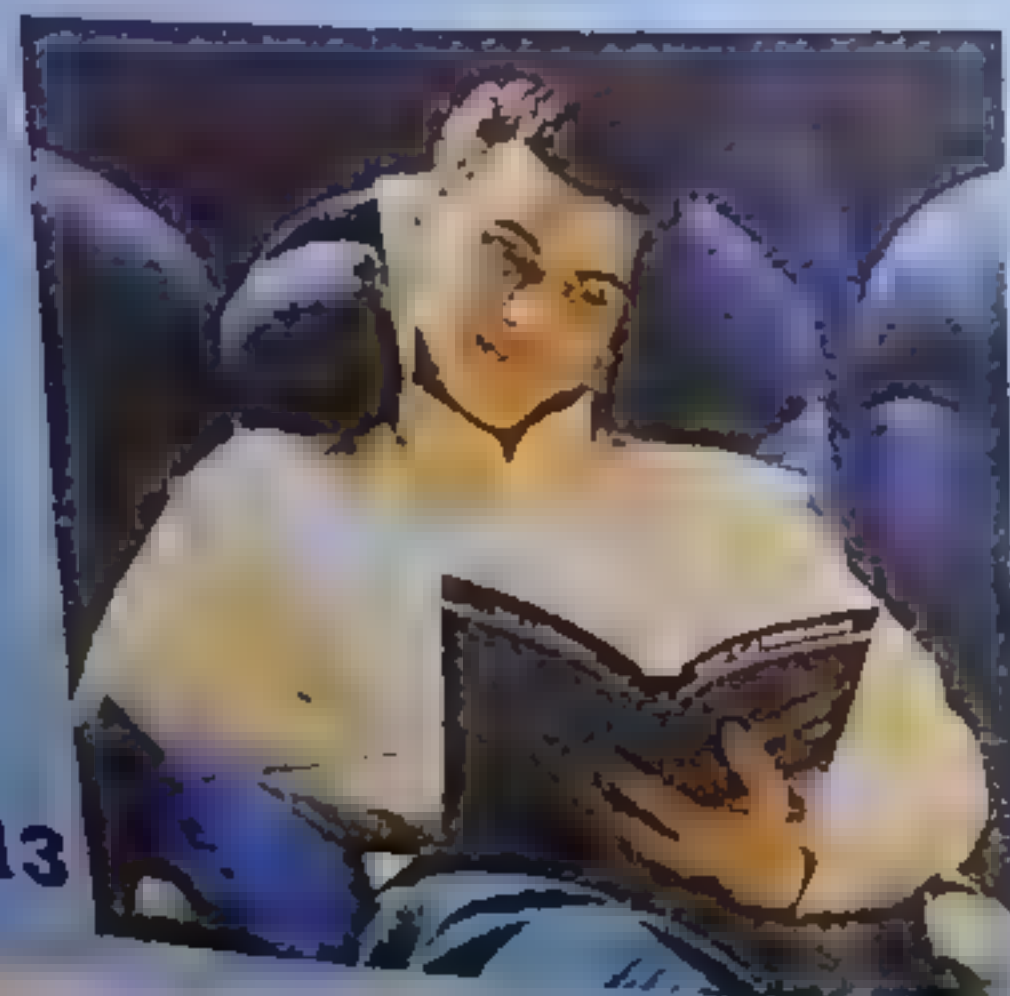
▲ Маленьким
и повзрослевшим





ПРИЗОВОЙ ЭКАНВОРА

▼ Что
почитать?



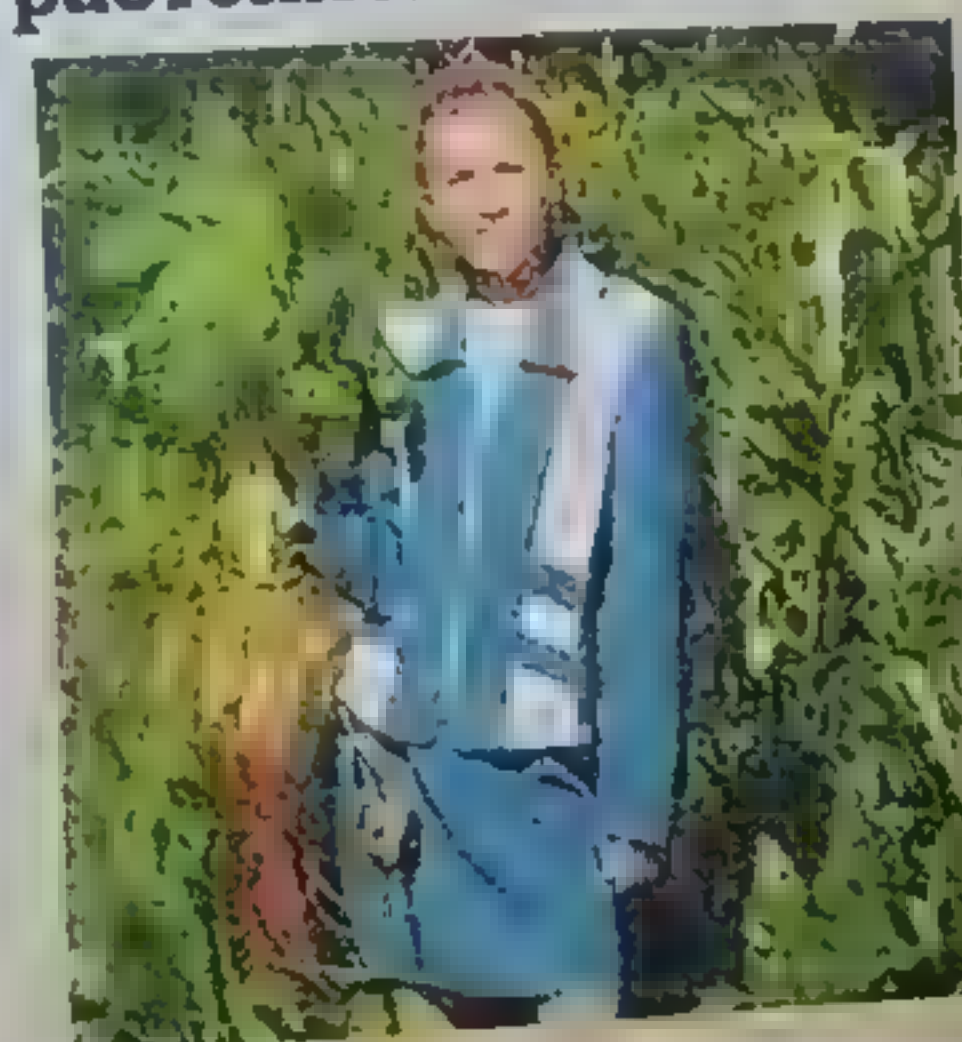
с. 13

▲ Спортивные
новости



с. 15

▼ Землевладельцам
и растениемлюбам!



с. 6

▼ О судьбе
третьего аккумулятора



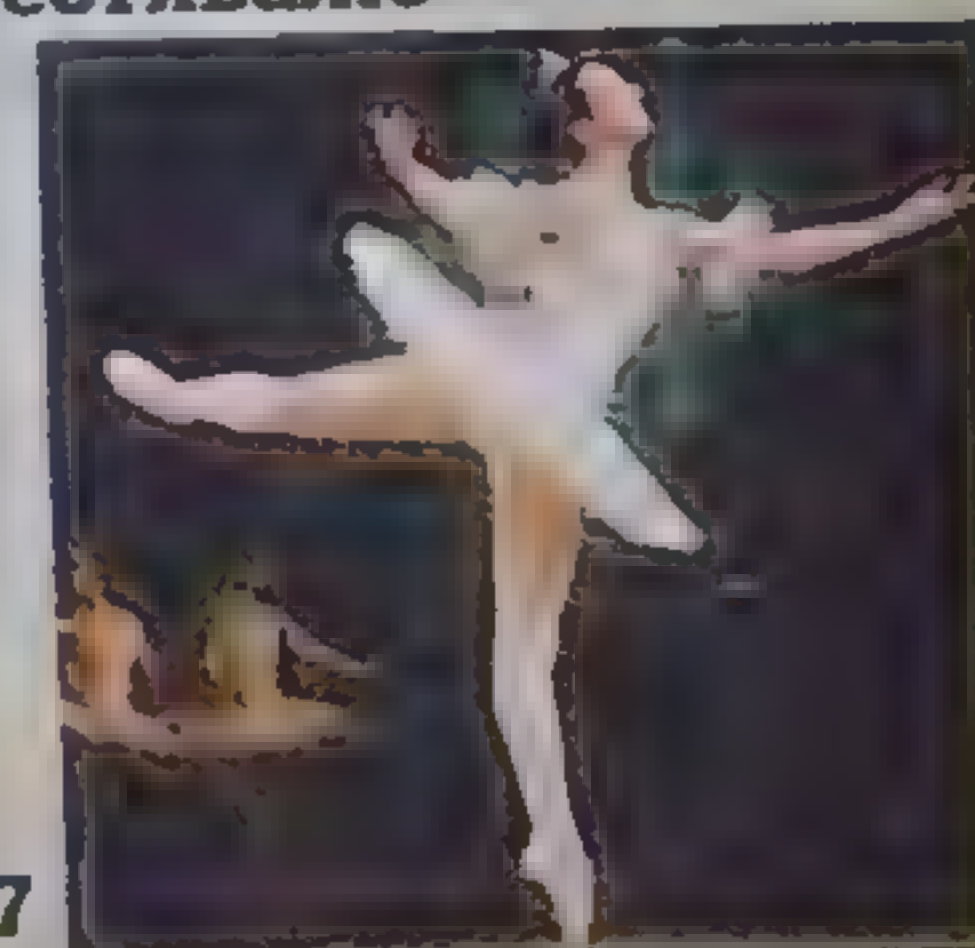
с. 4

▲ Маленьким
и повзрослевшим



с. 2,
19

▼ Готовимся
к Собиновскому
фестивалю



с. 17

Как всегда в номере

▲ Календарь

▼ Поздравления

▲ Наша афиша

▼ Игротека

▲ Купон

на бесплатные
услуги

Ну, конечно же, на специальные курсы. Сдавать балансовые отчеты в налоговую инспекцию, проводить планерки и безбоязненно открывать «окна» в «Windows» учат в местах куда более скромных, чем госуниверситет.

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБ НАУЧИТЬСЯ?

Сроки обучения на курсах могут быть самыми разными — от 10 часов (например, делопроизводство) до 3-4 месяцев (менеджмент внешнеэкономической деятельности). Некоторые курсы при вузах рассчитаны на полгода, и после их окончания необходимо сдавать экзамены. Оплата курсов — от 25 до 300 рублей за академический час, в зависимости от сложности предмета и аппетитов руководителей. К сожалению, ни стоимость обучения, ни наличие лицензии ничего вам не скажут о качестве подготовки и квалификации преподавателей.

КАК ВЫБРАТЬ ДЕЛО

Выбирая новую профессию и курсы, следует руководствоваться следующими параметрами:

- 1. Насыщенность рынка труда и требования работодателей.** Когда вакансий в несколько раз меньше, чем кандидатов (как, например, рекламистов или риэлторов), вы не выиграете соревнования с оптимальными мастерами этого дела.
- 2. Ваши способности и наклонности.** Людям с низкой скоростью мышления не стоит отправляться в торговлю или сферу услуг, где необходимо быстро принимать решения.
- 3. Полезность знаний для обычной жизни.** Это в том случае, если вы не найдете работу по новой специальности. Крайне полезны в быту навыки парикмахеров и переводчиков, а, например, квалификация фитодизайнера может пригодиться только для работы в компании.
- 4. «Скоропортящиеся» знания необходимо применять сразу после обучения.** Если вы не планируете немедленно поступить на работу после курсов программирования или бухгалтерского дела, учтите, что через два-три года знания устареют и вам придется учиться заново.

КАК ВЫБРАТЬ КУРСЫ

Не ориентируйтесь на название обучающего центра. Больше информации для размышления может дать вид офиса и его местонахождение. Учебное заведение под скромным названием «Школа» может быть на самом деле известно большинству работодателей. А российско-французская академия «чего-то там» — оказаться скромными курсами при домоуправлении.

Гарантией того, что на занятиях вы столкнетесь с квалифицированными преподавателями, станет ориентация на центры, созданные при различных государственных вузах. Единственный минус такого образования — это почти всегда сплошная теория, а учиться применять ее на практике придется самому.

Не бойтесь задавать вопросы — это своего рода тестирование. Чем больше открыт для любопытства потенциальных клиентов учебный центр, тем больше шансов, что это не «халява», а достойное учреждение.

Практически всегда обучение на курсах завершается вручением диплома или сертификата. Насколько эти сертификаты котируются, можно судить по спискам компаний, в которых работают выпускники. Если учебный центр заботится о своей репутации, такие списки вам обязательно предоставят и даже посоветуют позвонить в отдел кадров за рекомендацией. В том месте, где вам начнут заговаривать зубы и вместо демонстрации рекомендаций начнут рассказывать о зачислении центра в ранг лучших курсов по неизвестным рейтингам или тому подобному, добра не ждите.

Еще одна примета — в хорошем месте не требуют всей оплаты вперед и могут согласиться на рассрочку. Если курсы действительно стоят внимания, организаторам нечего бояться, что учащийся сбежит после первого же учебного дня.

И, наконец, персонал — в надежном учебном центре он хорошо вышколен, никогда не грубит. Если в ответ на ваши расспросы представитель не дает точной информации, прощайтесь и бегите к их конкурентам.

Моя тусовка

Рубрику ведет Екатерина Вольф

«Одну лишь ночь дарит судьба нам миг перевоплощения...»

Бонжур, Медам и Месье!

8 Марта клуб «Ротонда» вновь осчастливил всех праздничной программой «Прелестные картинки».

Вся вечеринка прошла в едином стиле а'ля франсе. Казалось, сам Париж лишь на одну ночь заглянул в стены старейшего клуба Саратова и позволил каждому ощутить неистребимый дух иронии, смеха и остроумия. Благодаря отличной режиссуре Антона Кузнецова, навеянной длительным пребыванием во Франции, персонажи этого

Во французском стиле

Англопоющая русского происхождения группа «ПЛАЗМА» очень хорошо вписалась в атмосферу Франции и подарила всем свои лучшие песни.

А из приватной беседы с ребятами мы узнали, что англоязычные тексты их песен

Имя: «ПЛАЗМА», состав: Роман Черницын — вокал; Макс Постельный — клавиши, вокал; Наталья — танцы, сценические по-

Студгородок

Продвинутый студент

Вот и настало время подведения итогов нашего конкурса. Спасибо всем, приславшим ответы — надо сказать, подавляющее их большинство было правильным. Тем не менее определились и лучшие из лучших, чьи ответы были наиболее полными и грамотными.

Вот имена наших новых продвинутых: студентка СГАП Елена ПОЛТОРАЦКАЯ, Сергей Тимофеевич ДЕМЧЕНКО (г. Ершов) и пятиклассница Виктория ВАХЛАЕВА (лицей № 2), чей ответ хоть и имел одну неточность, но поразила нас своей фундаментальностью. Всех их ожидает заслуженная награда — полугодовая подписка на «РН».

А правильный ответ звучит так: на рисунке изображена Каллиопа — покровительница эпоса, красноречия и науки.



Что за герой?

Следующее задание нашего конкурса — как звали этого выдающегося героя античности, чем он славен и какой момент из его биографии изображен на рисунке? Напоминаем, что предпочтение отдается не просто правильным, но и наиболее полным ответам. Успехов вам!

Рубрику ведет Екатерина Вольф

«Одну лишь ночь дарит судьба нам
миг перевоплощения...»

Бонжур, Медам и Месье!

8 Марта клуб «Ротонда» вновь осчастливил всех праздничной программой «Прелестные картинки».

Вся вечеринка прошла в едином стиле а'ля франсе. Казалось, сам Париж лишь на одну ночь заглянул в стены старейшего клуба Саратова и позволил каждому ощутить неистребимый дух иронии, смеха и остроумия. Благодаря отличной режиссуре Антона Кузнецова, навеянной длительным пребыванием во Франции, хорошему знанию той культуры и экспериментаторству появилось нечто новое — интерактивное действие как синтез театрального и клубного жанров.

В программе были представлены занимательные сцены из спектаклей: «SPLENDID'S», «Женщины всегда смеются и танцуют», «Господин де Мопассан», «Безумный день, или Женитьба Фигаро», «Новелла у постели» — по рассказам Ги де Мопассана, Бомарше, Жан-Жане, Бодлера. Все действие отличалось легкостью звука, света и сопровождалось мелодиями от классики до французского шансона.



А поздравить наших французских дам приехали Отар КУШАНАШВИЛИ и группа «ПЛАЗМА». Отар великолепно справился с ролью ведущего необычной программы.

X-FALES

Он все время шутил и иронизировал, иронизировал и шутил и находил благодарные отклики.

Родился Отар Кушанашвили в 1970 году, национальность — грузин, образование — выпускник Тбилисского государственного университета (журфак), творческие шаги: с 1992 года — корреспондент газеты «Московская правда», «Московский комсомолец», с 1993 года — участник программы «Акулы пера», с 1994 года — ведущий программы «Партийная зона», в 1996 году назначен ведущим программы «Обоз», с 1999 года — ведущий программы «Планетарий» на «Европе Плюс». Лауреат премии «Звезда», двух премий «Овация», четырех «Знак качества».

На вопрос «РН-К»:

— Кем хотел стать маленький мальчик Отар, когда вырастет?

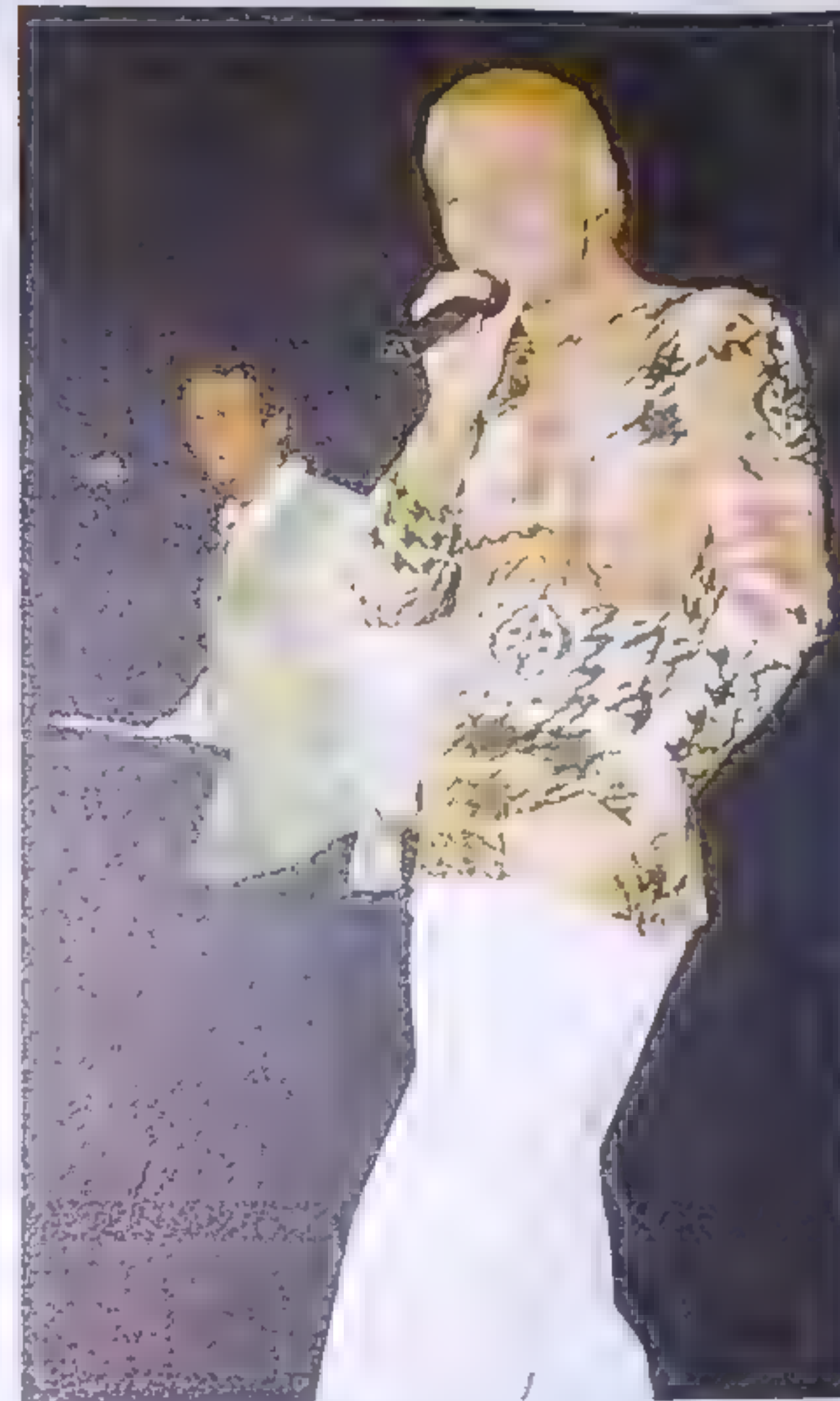
Отар ответил:

— Я родился пятым ребенком в семье, и папа с мамой всем говорили, что я самый болезненный ребенок, из меня не выйдет толка, будет жить за наш счет. И я всегда хотел доказать им обратное. Прежде всего стать человеком себе на уме, самому прожить в Москву и зарабатывать себе на жизнь. Сейчас получается, я помогаю родителям, отсылаю им деньги и с полной уверенностью скажу: «Я добился всего сам!».

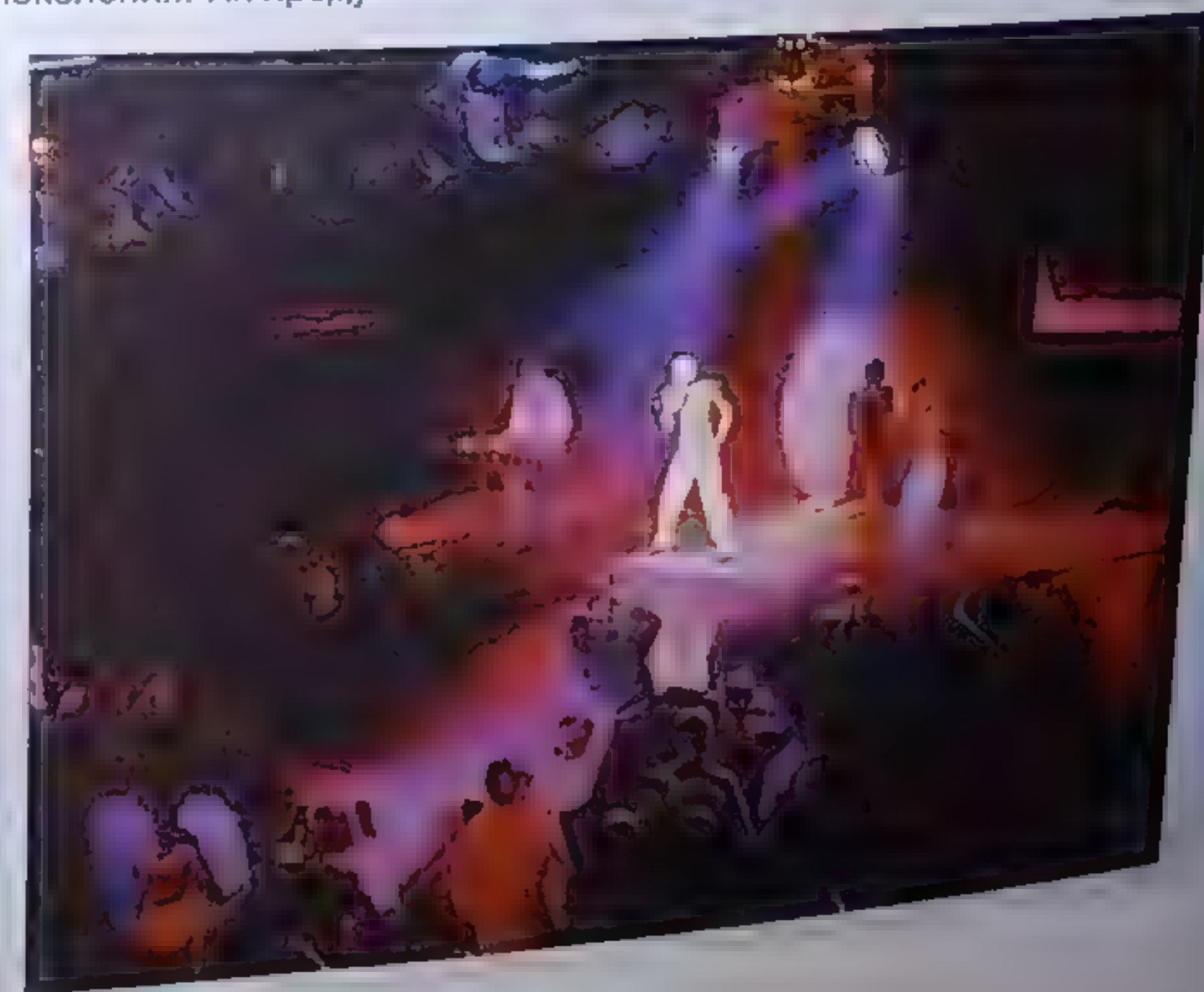


Англопоющая русского происхождения группа «ПЛАЗМА» очень хорошо вписалась в атмосферу Франции и подарила всем свои лучшие песни.

А из приватной беседы с ребятами мы узнали, что англоязычные тексты их песен



звучат символически и определяют стиль мышления нового поколения. Их продукт находит отклики не только в России, но и за рубежом. Ребята очень долго и трудно пробивались в столицу, чтобы стать доступнее для широких масс. Считают, что всегда вызывает интерес людей неожиданное сплетение элементов отечественной и зарубежной культуры. Они поют англоязычную музыку, но с русской душой!



Следующее задание нашего конкурса — как звали этого выдающегося героя античности, чем он славен и какой момент из его биографии изображен на рисунке? Напоминаем, что предпочтение отдается не просто правильным, но и наиболее полным ответам. Успехов вам!

X-FALES

Имя: «ПЛАЗМА», состав: Роман Черницын — вокал; Макс Постельный — клавиши, вокал; Наталья — танцы, сценические постановки; стиль — немного экзотичный, это пока единственный в нашей стране англоязычный проект; музыку, тексты и аранжировку всех песен Рома с Максом делают сами; продюсер — Дмитрий Маликов; альбом «Take my Love».

На вопрос «РН-К»:

— What are you may say about album «Take my Love»: it's good album or bad? «ПЛАЗМА» ответила (по-русски):

— Хороший вопрос. Хотя сложно дать однозначный ответ: хороший он или плохой. Нам интересна реакция на песни. Альбом «Take my Love» — это некий симбиоз, представляет собой композицию творчества юных лет из простых песенок и всего самого лучшего, что мы успели написать. А вообще планируем выпустить второй альбом, очень отличающийся по восприятию.

P.S. Спа-си-бо! Мы рады, что аккредитация «РН-К» на блестящих вечерах, ночах и утрах в «Ротонде» стала доброй традицией. Приносим глубокую благодарность администрации нашего замечательного клуба. С надеждой на дальнейшее взаимопонимание — ведущая рубрики.

Настоящий
Как п...
«разд...
Конститу...
поправ...
о бан...

* Заголовки недели

Первым делом — европейцы

Газпром хочет поставлять
газ тому, кому хочет.

Опасная сделка

Продажа оружия Ирану
может испортить отношения
России и США.

Парадокс производительности

Вычислительная техника
не ведет к росту
производительности труда.

Генштаб уполномочен заявить

Реформа железных дорог
подрывает
оборонеспособность страны.
Против приватизации и
создания конкурентной
среды — основных целей
реформы МПС — активно
выступают КПРФ, Академия
наук, Счетная палата и
Генштаб.

Фальшивые идут!

Борьбу за чистоту
потребительского рынка
придется вести самим
предпринимателям.
Вот повезло!

Есть миллион!

Впервые в программе «Кто
хочет стать миллионером?»
на глазах зрителей
38-летний петербургский
химик Игорь Сазеев выиграл
миллионный приз.

Кончайте базар!

Этим призывом закончилась
вчера прямая телетрансля-
ция заседания Госдумы
по вотуму недоверия
правительству.

Побузили — и будя...

Пальмы, мулатки, казино...

Отечественные чиновники

КАЛЕНДАРЬ

22 марта. Всемирный день воды. Сороки, сорок мучеников. На Сороки день с ночью меряются. В этот день обычно прилетают птицы, и мы встречаем их свежее испеченными жаворонками. В мир пришли фламандский живописец Ван Дейк, художник-передвижник, известный своей картиной «Военный совет в Филях», народный артист, герой советского сериала о судьбе и ошибках резидента и французский мим, актер Марсель Марсо.

23 марта. Всемирный метеорологический день. Поздравляем профессионалов и ближайшую к нам — Машу Гошину. В Пакистане — национальный праздник Исламской республики. День рождения испанского драматурга, сочинившего пьесы «Деревья умирают стоя» и «Семь криков в океане», и японского кинорежиссера, снявшего классику жанра «Семь самураев».

24 марта. Всемирный день борьбы с туберкулезом. День птиц. Так сделаем флюорографию и скворечники! Отметим день рождения выдающегося русского физика, чьи последние дни связаны с Саратовом, народных певцов — неповторимого тенора, ровесника века, до преклонных лет остававшегося в творческой форме, и неповторимой исполнительницы «Синего скромного платочка».

25 марта. Славянский праздник появления змей. В Греции — День независимости. Мир осчастливили своим появлением на свет итальянский дирижер Тосканини, наш художник Грабарь и эстрадная звезда, вдохновивший нас хитами «Твоя любовь» и «Крокодилий рок». Именинники дня Григорий, Семен, Феофан.

26 марта. Поднимем кубки за Банг-

В редакцию «Рекламы недели» пришло еще одно письмо. Каждый день мы получаем их пачками. Все они разные: письма-просьбы, письма-сообщения, письма-вопросы. Любое общение с читателем нам дорого, но особые чувства вызывают письма-признания в любви, письма-благодарности. Значит, газета действительно нужна и труд не напрасен!

Спасибо, славные наши читатели, за добрые, искренние слова! Сегодня сотрудники «РН» решили доставить себе маленькую радость и опубликовать письмо Анны Александровны Пчелинцевой. Почему радость? Читайте:

Дорогие друзья! Да, именно друзья, потому что только так можно сказать о людях, которые дарят радость, красоту и наслаждение.

С сентября прошлого года наша семья позна-

одина экз., через две недели стали приобретать два, а теперь покупаем по 5 и дарим это чудо своим друзьям! «Реклама недели» действительно чудо.

И начинается оно с облика газеты. Небесный цвет, эта голубизна, в сочетании с другими яркими красками, так и притягивают взор.

Прекрасному оформлению газеты соответствует и содержание. В «Рекламе недели» все-

Отгадки прошлого выпуска: 15 марта — Георг Ом, 16 марта — Антуан-Жан Гро, Беляев, Попов и Юрский, 17 марта — Врубель, Полевой, Рудольф Нуриев, 18 марта — Дизель, Чемберлен, Римский-Корсаков, 19 марта — Валерий Леонтьев, Егор Гайдар, 20 марта — Жан Гудон, Шишков, Ибсен, Кикабидзе, 21 марта — Эндрю Ллойд, Веббер, Вертинский, Утесов, Можайский, Мусоргский.

ладеш — у них День независимости республики. А если есть настроение, то можно продолжить и провозгласить тост за итальянского коммуниста, давшего имя родине «Жигулей», за певицу Дайану Росс и за писателя Теннесси Уильямса. Поздравляем именинников: Александров, Никифоров, Терентьев.

27 марта. Международный день театра. А в России — День внутренних войск МВД РФ. День победы в Анголе. Родился первооткрыватель х-лучей, позволяющих видеть насквозь, революционный деятель, чье имя носит Немецкая улица Саратова, и король Людовик XVII. Именинники: Венедикт, Михаил и Ростислав.

28 марта. День рождения поэта, изрекшего «Среди долины ровные...», основателя саратовских художественного музея и рисовального училища, нашего же русского первого председателя правления Союза писателей СССР, чью «Мать» знает каждый школьник, кинорежиссер, автор первого российского эротического фильма-катастрофы. Кроме того, предпоследний день марта вошел в историю России введением гражданского шрифта (1708 г.) и основанием Большого театра (1776 г.).

Борис НАЙДОВИЧ
Нестор ШАНХАЙСКИЙ

* Наша почта

«Рекламу недели-калейдоскоп» впервые, мы купили ее ради программы телевидения. Но когда познакомились с газетой, полюбили ее, то стали приобретать для души. И теперь, не взирая на то, что иногда по каким-то причинам (выручить старичка или подростка, торгующих газетами) покупаем какую-то другую газету с программой, все равно в четверг идем за своей «Рекламой недели». Вот сегодня — суббота, а мы с нетерпением ждем встречи в четверг с любимой газетой.

Дорогие друзья! Боль-

* По следу сенсации Проверь себя на миллион!

На нашем телевидении — сенсация. Впервые в программе «Кто хочет стать миллионером?» на глазах зрителей выигран миллионный приз! Сколько было проведено игр в аналогичной программе под названием «О, счастливец!» на телеканале НТВ, но ни одному участнику ни разу не удалось заполучить заветный миллион. Попытки продолжались более полутора лет.

Сенсационный выигрыш — большая редкость в популярной телепрограмме. В 1999 году в США появился первый телемиллионер; затем миллионный приз был выигран еще в нескольких странах, в том числе на родине телеигры — в Великобритании. Победу питерского «миллионера» бурно обсуждают наши телезрители. Звучит и такое суждение: «На рублевом вопросе миллион выиграл!». Что ж, давайте проверим себя, смогли бы мы, оказавшись в студии ОРТ, взять миллионный рубль? Предлагаем вопросы, заданные Игорю Сазееву в передаче, варианты ответов и правильные ответы.

1. Что Вячеслав Добрынин умолял не сыпать ему на рану?

А. Соль. В. Сахар. С. Перец. D. Стрептоцид.

2. Что царь Гордий завязал так, что Александру Македонскому пришлось взяться за меч?

А. Шнурки. В. Бант. С. Узел. D. Беседу.

3. В каком из этих фильмов главное действующее лицо В. И. Ленин?

А. «Человек с ружьем». В. «Человек-невидимка». С. «Человек-амфибия». D. «По прозвищу «Зверь»».

4. Какое объединение характерно для профессиональных адвокатов?

А. Коллегия. В. Ассоциация. С. Альянс. D. Союз.

5. Какого статуса своих домов добились от властей англичане?

А. Цитадель. В. Крепость. С. Замок. D. Блиндаж.

6. Какой из этих алкогольных напитков не употребляют в горячем виде?

А. Грог. В. Пунш. С. Крюшон. D. Глинтвейн.

7. Как называется традиционная верхняя мужская шерстяная накидка у народов Кавказа?

А. Бурнус. В. Бурка. С. Бушлат. D. Башлык.

8. Из какого материала изготавли-

22 марта 2001 года

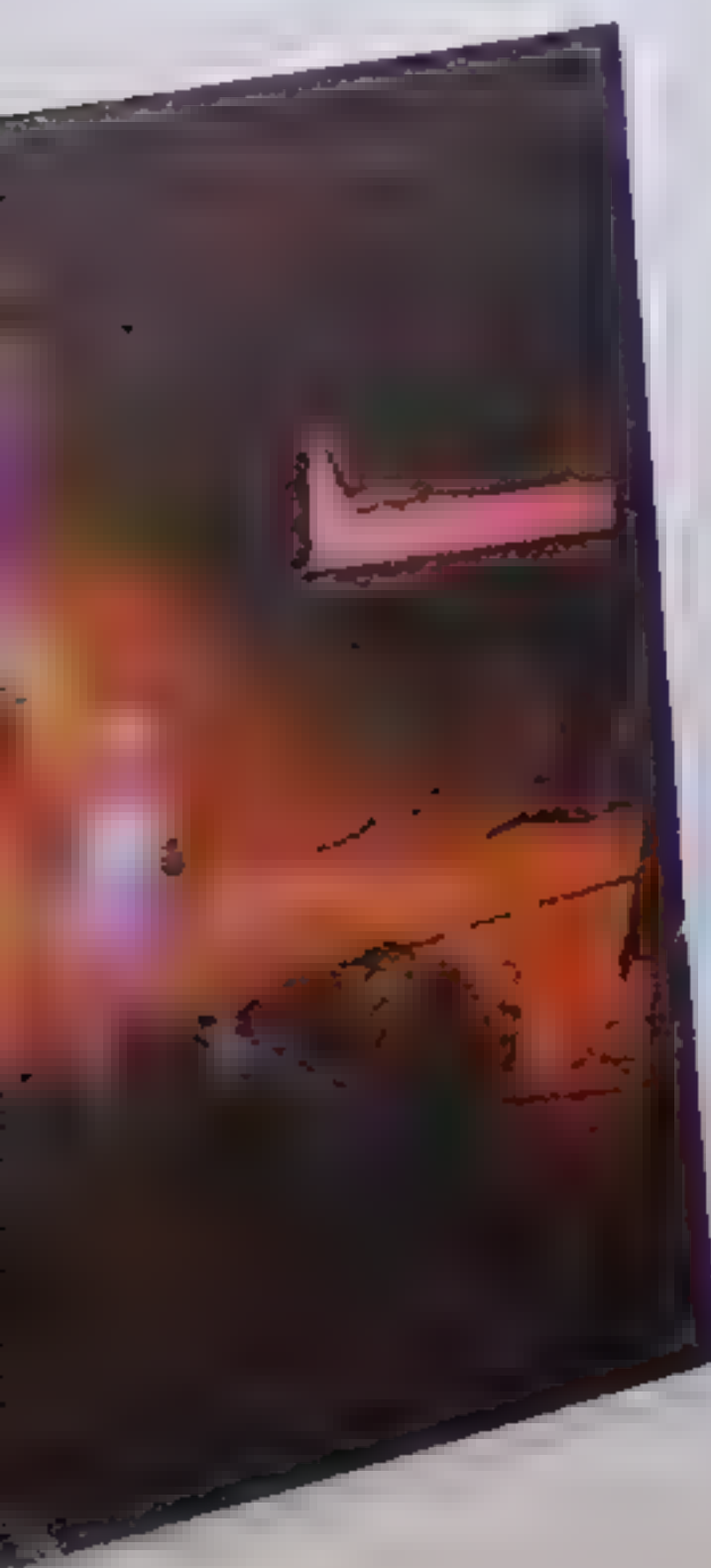
...славен и
...рисунке?
...не просто
...ответам.

...Е

...состав: Ро-
...ал; Макс По-
...и, вокал; На-
...нические по-
...немного экзo-
...динственный в
...язычный про-
...и аранжиров-
...с Максом де-
...сер — Дмитрий
...Take my Love".

...say about album
...od album or bad?
... (по-русски):

Хотя сложно дать
...ший он или пло-
...ция на песни. Аль-
...то некий симбиоз,
...позицию творчест-
...есенок и всего са-
...успели написать. А
...устить второй аль-
...ся по восприятию.
...рады, что аккре-
...есящих вечерах,
...нде» стала доброй
...глубокую благо-
...ации нашего за-
...С надеждой на
...онимание — веду-



Вот повезло!

Есть миллион!

Впервые в программе «Кто хочет стать миллионером?» на глазах зрителей 38-летний петербургский химик Игорь Сазеев выиграл миллионный приз

Кончайте базар!

Этим призывом закончилась вчера прямая телепередача заседания Госдумы по вотуму недоверия правительству

Пальмы, мулатки, казино...

Отечественные чиновники до совершенства отработали новый способ туризма за счет предприятий и казны. Курсы повышения квалификации теперь можно проводить в любой точке земного шара.

Вот ум!

Предсказывали роспуск — получили отпуск.

Золотая рыбка в твердой валюте

Вот уже почти десять лет на Дальнем Востоке процветает криминальный бизнес российских рыбаков и японских купцов.

Америка давно готова обвалить доллар

Инфляция в США за январь-февраль этого года превысила два процента. Это вызвало неприятные разговоры о том, не наступит ли в США в самом ближайшем будущем финансовый кризис.

Леонид Кучма уверен в себе

Настолько уверен, что ушел в отпуск.

Как писать «разорение»

Конституционный суд велел поправить закон о банкротстве.

...одно письмо. Каждый день мы получаем их пачками. Все они разные: письма-просьбы, письма-сообщения, письма-вопросы. Любое общение с читателем нам дорого, но особые чувства вызывают письма-признания в любви, письма-благодарности. Значит, газета действительно нужна и труд не напрасен!

...читатели, читатели, и...
...некоторые сотрудники...
...свои письма доста-
...нить себе маленькую ра-
...дость и опубликовать пись-
...мо Анны Александровны
...Пчелинцевой. Почему...
...дость? Читайте!

Дорогие друзья! Да, именно друзья, потому что только так можно сказать о людях, которые дарят радость, красоту и наслаждение.

С сентября прошлого года наша семья познакомились с газетой «Реклама недели-калейдоскоп». И теперь мы каждый раз ждем четверга, чтобы приобрести эту газету. Сначала покупали

один экз., через две недели стали приобретать два, а теперь покупаем по 5 и дарим это чудо своим друзьям! «Реклама недели» действительно чудо.

И начинается оно с обложки газеты. Небесный цвет, эта голубизна, в сочетании с другими яркими красками, так и притягивают взор.

Прекрасному оформлению газеты соответствует и содержание. В «Рекламе недели» всегда найдешь материал не только для души, но и для любых полезных занятий, причем для читателей всех возрастов. Когда приобрели

«Рекламу недели-калейдоскоп» впервые, мы купили ее ради программы телевидения. Но когда познакомились с газетой, полюбили ее, то стали приобретать для души. И теперь, не взирая на то, что иногда по каким-то причинам (выручают старички или подрастающие сорванцы газетчики) получаем какую-то другую газету с программой, все равно в четверг идем за своей «Рекламой недели». Вот сегодня суббота, а мы с нетерпением ждем встречи в четверг с любимой газетой.

Дорогие друзья! Большое вам спасибо за ваш труд. Успехов вам и процветания!

От редакции. Ну что тут добавить? Спасибо и вам!

Подписка-2001

Читаем играючи!

Чуть больше недели остается до окончания льготной подписки по старым ценам. С 1 апреля, как вы уже знаете, все издания подорожают. Пока же издания «РН-К» на второе полугодие стоят 59 руб. 88 коп. (плюс 5-процентный налог с продаж), индекс 53721.

В рамках подписной кампании редакция газеты намерена провести несколько розыгрышей призов для своих читателей. Для этого мы публикуем лотерейный купон, который можно заполнить, вырезать и отослать или принести в редакцию по адресу: 410601, Саратов, Волжская, 28, «Реклама недели-калейдоскоп», 1-й этаж. В лотерее примут участие все чи-

татели нашей газеты, приславшие свои купоны. Но если вы к тому же являетесь еще и подписчиком «РН-К», приложите к купону копию подписного абонемента. Она даст вам дополнительный шанс на выигрыш, так как по окончании подписной кампании состоится специальный розыгрыш призов, в котором будут участвовать уже только одни подписчики.

Желаем удачи!

Телефон для справок 27-07-20.



| | |
|---|-----------|
| КУПОН
участника лотереи для читателей газеты «РЕКЛАМА НЕДЕЛИ-КАЛЕЙДОСКОП» | Ф.И.О. |
| | Возраст |
| | Профессия |
| | |



...ное действующее лицо В. И. Ленин?
...А. Чаковский, В. Чернышевский, Д.
...«Человек-амфибия». Д.
...«Застава»

4. Какого объединения характерно для профессиональных адвокатов?

А. Адвокатская Ассоциация С. Аль-
...С. С. С. С.

5. Какого статуса своих домов добились от власти англичане?

А. Службы В. Кресты С. Замки
...С. Замки

6. Какое из этих животных не является не употребляется в пищу?

А. Грох В. Пунш С. Крюшон. Д.
...Гринтвин

7. Как называется традиционная верхняя мужская шерстяная накидка у народов Кавказа?

А. Бурнус. В. Бурка С. Бушлат. Д.
...Башлык

8. Из какого материала изготавливается керамическая посуда?

А. Стекло В. Глина С. Гипс. Д. Пла-
...стик

9. Устройством какого из этих инструментов не предусмотрены меха для нагнетания?

А. Волынка. В. Валторна. С. Орган.
...Д. Шарманка

10. Как называется южноамериканский аналог степи?

А. Прерия. В. Тундра. С. Саванна. Д.
...Пампасы

11. Какое сравнение не использовал А. С. Пушкин, противопоставляя Онегина и Ленского?

А. Волна и камень. В. Лед и пламень
...С. Земля и небо. Д. Стихи и проза

12. От какой империи Россия унаследовала двуглавого орла на гербе?

А. Византийской. В. Римской. С. Ос-
...манской. Д. Китайской

13. Команда какой страны стала победителем первого чемпионата мира по футболу?

А. Уругвай. В. Ямайка. С. Бразилия.
...Д. Аргентина

14. Кого из этих писателей англичане считают прародителем разведслужбы Великобритании?

А. Дефо. В. Свифт. С. Филдинг. Д.
...Диккенс

15. Одним из направлений какой религиозной философии является учение «дзэн»?

А. Даосизм. В. Индуизм. С. Иудаизм.
...Д. Буддизм

А теперь проверьте себя, насколько вы были близки к тому, чтобы, оказавшись на месте Игоря Сазеева, выиграть миллион.

«Д» — 15. «А» — 14. «В» — 13. «С» — 12. «Е» — 11. «К» — 10. «М» — 9. «П» — 8. «Р» — 7. «Т» — 6. «У» — 5. «Ф» — 4. «Х» — 3. «Ц» — 2. «Ч» — 1. «Ш» — 0.

Вы уже ощутили себя потенциальным миллионером?

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ КАЛЕЙДОСКОП

Встречная полоса

Рубрику ведет Игорь ДОЛЖЕНКОВ

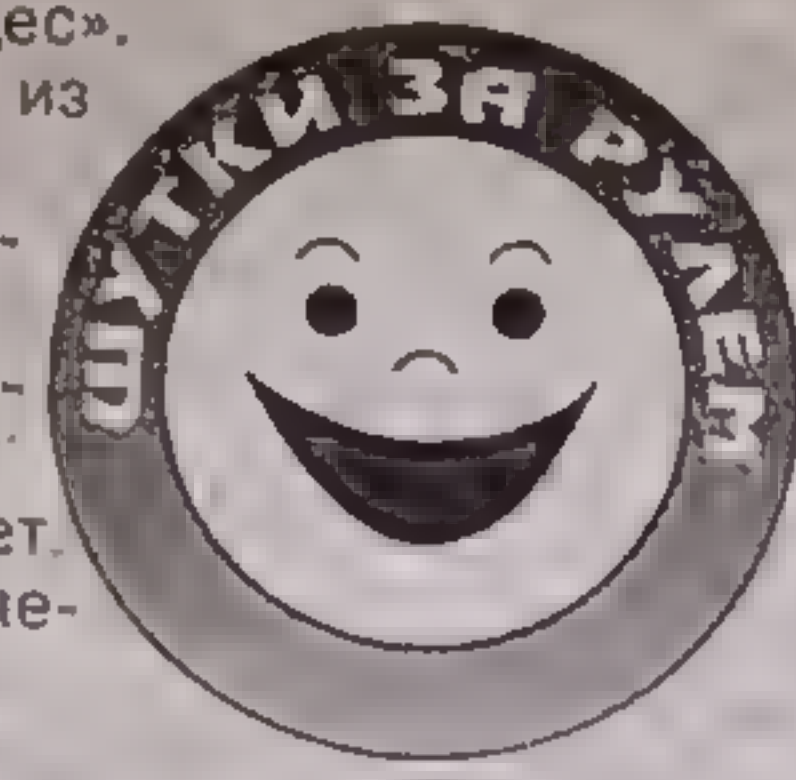
«Запорожец» врезается в «Мерседес». Братки из «Мерса» окружают старика из «Запора».

— Ну, старый хрыч, какие у тебя квартира, дача?..

— Сейчас, ребята, в багажнике документы...

Подходит к багажнику, вдруг достает автомат и начинает класть братков очередями с криком:

— Заколебали эти бомжи!!!



Ночью мужик выскакивает на звуки своей автосигнализации, а на улице его встречают здоровенные угонщики:

— Что, земляк, ключи принес? Спасибо, давай сюда...

— Гражданин! Как вы могли сесть за руль в таком невменяемом состоянии?!!

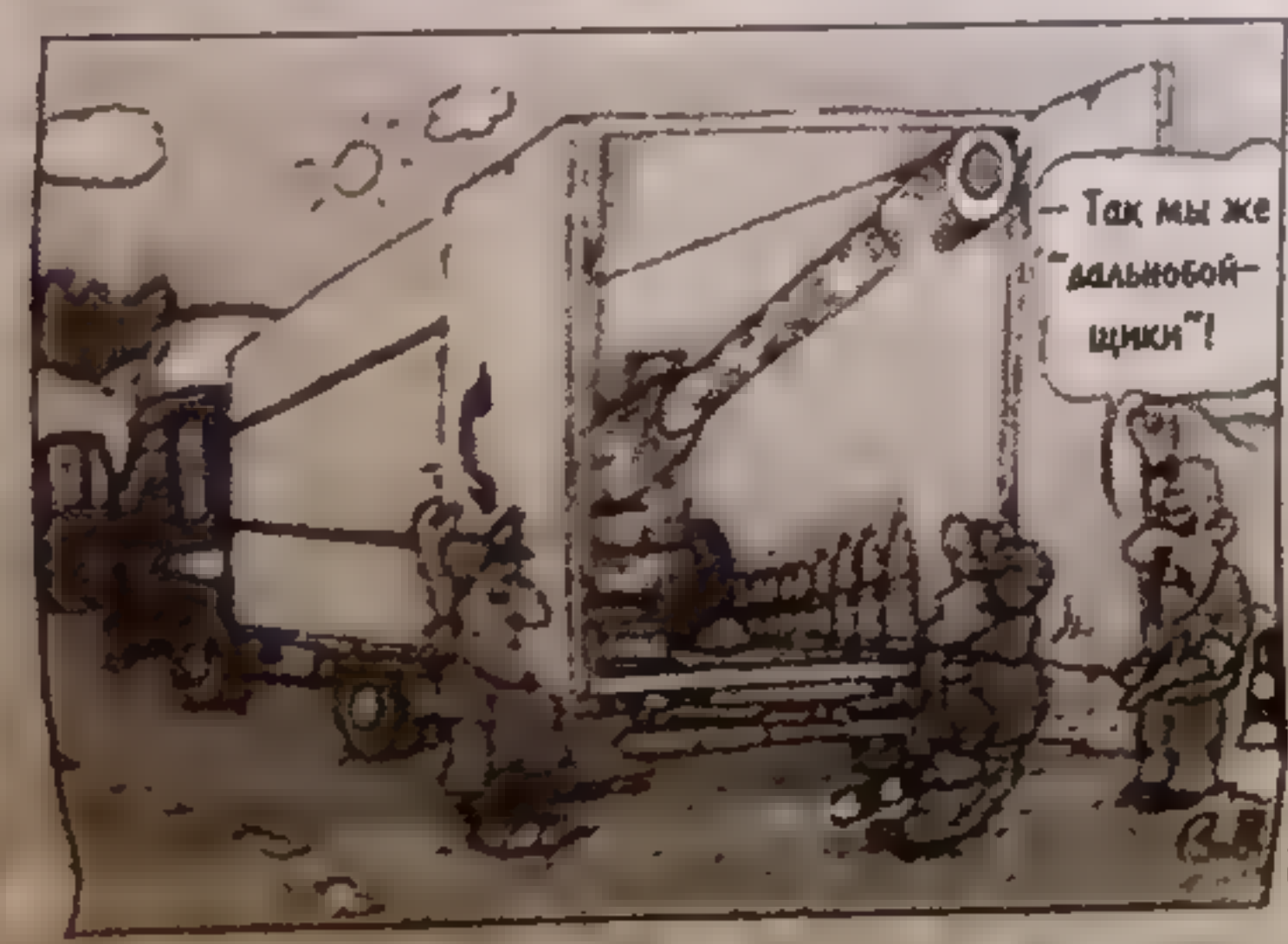


— Сержант, а я и не сам. Мне товарищи помогли...

Инженеры Форда разработали новое приспособление, снижающее шум в автомобиле на 88%, — это кляп для жены.

Звонок в милиции:

— У меня руль и приборную панель украли прямо из машины! Через несколько минут:



— Вызов отменяется. Оказывается, я сел на заднее сиденье...

Останавливает инспектор 600-й «Мерседес». Водитель не выходит. Инспектор ждет. Вдруг у «мерса» открывается окно и слышится мрачный голос:

— Слышь, в натуре, я не пойму, кому деньги нужны — тебе или мне?

По шоссе вверх

Пока не перевелись почитатели автомобильной экзотики, способные платить несколько сотен тысяч долларов за экстравагантность, найдутся и те, кто способен удовлетворять их аппетиты. Один из них — Стив Салин, владелец одноименной калифорнийской фирмы, которая на протяжении последних 17 лет переделывала стандартные «форды-мустанги» и «эксплореры» в «дорожные ракеты». Этот опыт пригодился Стиву, чтобы создать автомобиль собственной конструкции, сочетающий комфорт и фантастические ходовые качества. Британцы из специализированной фирмы Рэя Маллока помогли ему построить стальную пространственную раму, усиленную алюминиевыми «сотами», а также подвески с рычагами из алюминиевых труб. Маллок работал с масштабными моделями будущей машины в аэродинамической трубе университета Глазго и сумел добиться прижимной силы 1248 кгс при 260 км/ч. Теоретически это означает, что на такой скорости немного облегченная машина (допустим, с неполным топливным баком) может мчаться по горизонтальной



поверхности... даже вверх колесами!

Разобравшись с шасси и дизайном машины, в котором, кстати, чувствуется влияние знаменитого «Мак-Ларена Ф1», Салин взялся за двигатель. Его выбор пал на фордовский семилитровый «Смолл Блок». После многочисленных доработок систем охлаждения и смазки, форсировки, установки бериллиевых направляющих клапанов и самих клапанов из нержавеющей стали, а также алюминиевых поршней мотор стал развивать умопомрачительную мощность.

Салон тоже из разряда «Экстра» и не только удобен для гонок, но и по-настоящему шикарен. Чего стоит только установленный вместо зеркала заднего вида маленький монитор, подключенный к видеокамере. Суперавтомобиль «Салин-S7» поднял много шума не только в Калифорнии. На вопрос, во сколько же обошлись разработка и воплощение в металле этого «чуда техники», автор лишь пожимает плечами: «Я не знаю... да и вам это не нужно, S7 не стоит того, чтобы потерять сон на ближайший год». В планах фирмы «Салин» выпуск около 100 машин в год, а цена каждого экземпляра составит немногим менее 400 тысяч долларов.

Наша справочная

| | | |
|--|----------|----------------------------|
| Электра (автосигнализация) — | 24-87-47 | Б. Горная, 250 |
| Покровск-Лада (автомобили, автоуслуги) — | 24-05-27 | ул. Зарубина, 170 |
| Веха-Авто (автомобили) — | 33-31-18 | |
| ПИТ-Стоп (автосервис) — | 52-15-41 | ул. Чернышевского, 88 |
| Волтайр (автошины) — | 34-10-34 | пр. 50 лет Октября, 122 |
| Автодом (автомобили) — | 69-27-64 | ул. Танкистов, 37, оф. 309 |
| Комбин (газобаллонное оборудование) — | 73-16-87 | Московская, 85 |
| Кадет авто (автозапчасти) — | 72-63-93 | |
| Лада-маркет (автомобили) — | 72-46-66 | Предмостовая пл. |
| Данлоп (автошины) — | 33-09-80 | |
| АвтоВАЗтехобслуживание (автосервис) — | 64-33-21 | ул. Техническая, 4а |
| ТД «Олимпия» (автомобили, автосервис) — | 25-69-66 | |
| Элвис (автомобили) — | 48-07-80 | |



Спектор ждет. Вдруг у «мерса» открывается окно и слышится мрачный голос: — Слышь, в натуре, я не пойму, кому деньги нужны — тебе или мне?

* Крим-обзор

Если у вас нет машины...

Мечты, мечты... Грезы... Вот вы любите мечтать? Ну, знаете, как это бывает: настроение — дрянь, погода отвратительная, от луж ступить негде. Но вдруг остановишься у старой афиши — а на тебя чудо дивное с фотографии глядит, и ты, забыв о слякоти и прочих неприятностях, уходишь в мечтания. Или, скажем, из подъезда своего убогого, темненького выходишь — двери исписаны, нога скользит на невесть откуда взявшейся банановой кожуре... Самоощущение сами понимаете какое. Проходите пару кварталов — глядь, особнячок новенький двухэтажненький стоит. Залюбуешься на него, и в голове сами собой всякие приятные мысли появляются: «Вот был бы я там хозяином...»

Так и сейчас — трясусь в переполненном троллейбусе да искоса в окно поглядываю: мимо едут шикарные авто. Эх, мне бы такой — я бы... Но с другой стороны — пробки на дорогах, дорожно-транспортные происшествия, бессонные ночи в ожидании коварного автоугонщика. А что вы думаете! Похитители машин сейчас не дремлют. Вот, скажем, 28 февраля сего года в 11 вечера на улице Международной два школьника (7 и 8 класс) высадили окно в машине ВАЗ 2103 и собрались на ней куда-то ехать. Поездка не удалась. Юных разбойников задержали. Но убытки! А в селе Красная Звезда Ртищевского райо-



на преступник оказался куда опытней. 15 февраля он увел ВАЗ 1213 из закрытого гаража. А нашли злоумышленника — 23-летнего жителя села Трубетчино — только через две недели. Поиски машины УАЗ 31514, угнанной 10 марта в 8.10 прямо из-под окон дома ее хозяина (Волжский район, ул. Малая Горная), заняли куда меньше времени, и уже 12 марта похититель (1976 года рождения) был задержан, а машина в исправном состоянии возвращена владельцу. Но это все истории со счастливым концом. А ведь бывает куда хуже.

Например, в Энгельсе на проспекте Строителей 28 февраля при попытке угонать серьезно пострадал хозяин машины. Двое нападавших оглушили его, ударив... молотком по голове. Похищение не состоялось. Злоумышленники — 18- и 19-летний жители поселка Пробуждение задержаны, а вот владелец автотранспорта с черепно-мозговой травмой доставлен в центральную районную больницу. Так что автолюбительство — дело весьма опасное. О денежных затратах и не говорю.

Один бензин чего стоит. Правда, кое-кто умудряется приобретать его бесплатно. 8 марта, в самый разгар праздника (в 22.00), на окраине Ершова нарядом ОВО задержан 26-летний российский подданный, пытавшийся утянуть с АЗС, принадлежащей частному предприятию, 1100 л бензина на общую сумму 8910 рублей. С места происшествия изъяты шланг и воронка. Но законопослушным гражданам вроде меня это не интересно.

А может, действительно лучше ездить на троллейбусе? Безопаснее. Только не забыть бы за мечтаниями и чтением пресс-сводок УВД купить билетик у кондуктора. Иначе это будет уже совсем другая история...

Каландур ВЛАДИМИРОВ

Кадет авто (автозапчасти) —
Лада-маркет (автомобили) —
Данлоп (автошины) —
АвтоВАЗтехобслуживание (автосервис) —
ТД «Олимпия» (автомобили, автосервис) —
Элвис (автомобили) —

73-16-87
72-63-93
72-46-66
33-09-80
64-33-21
25-69-66
48-07-80

Московская, 83
Предмостовая пл.
ул. Техническая, 4а

Приз — АККУМУЛЯТОР

КОНКУРС

(итоги третьего этапа конкурса)

На первый вопрос февраля ответило 64 читателя! Напомним, что им нужно было правдоподобно объяснить наличие растущего дерева между двух следов от автопокрышек. Основные варианты, встречающиеся практически у всех, — два мотоцикла; автородео (два автомобиля, проехавшие по обе стороны дерева «на боку»); дерево, посаженное юннатами после проезда автомобилей; и, наконец, густо растущая по обочине трава, на которой не заметны следы боковых колес опять-таки двух автомобилей. К оригинальным версиям можно отнести, например, маленький бамбук, который резко вырос после проезда над ним машины. А. М. Живайкин прислал рисунок-«ужастик» с врезавшимся в дерево мотоциклом, от которого после удара отделилась люлька. Наконец наш постоянный участник В. А. Василенко предложил уж совсем несусветную фантазию: «Автомобиль-катамаран с раздвижной кабиной (!)». Жаль, чертеж не приложил.

Во втором задании (48 участников) требовалось объяснить, почему автослесарь Ванесян с большей охотой исправит одинаковые поломки у двоих героев — Крутова и Лохова, чем у одного Фраермана. Конечно, никаким антисемитизмом здесь и не пахнет. Большинство читателей из фамилий и прошлого наших героев сделали вывод, что с Лохова можно содрать денег «на халяву», Крутов не покусится за качественную работу, а вот Фраерман «и до печенок достанет, и заплатит мало». Некоторые вообще попытались найти ответ в количестве одинаковых букв в фамилиях слесаря и клиентов. А объясняется все до смешного просто — с двоих клиентов и денег получишь в два раза больше, чем с одного!

Третий вопрос (ответили 30 человек) требовал знания элементарных законов физики. При движении с запада автомобиль давит на асфальт сильнее, чем при езде с востока, из-за того, что на него по-разному действует центробежная сила вращения планеты.

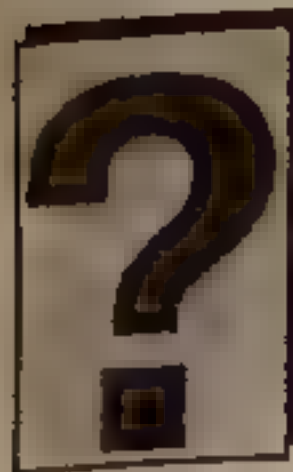
Наконец, в решении четвертого вопроса приняли участие 22 читателя. И только семеро из них дали правильный ответ: «Неприличное слово на машине Взяткина написал Лохов». Вот имена победителей: В. А. Василенко, С. Л. Голубева, Л. А. Абрамов, В. А. Сидоркин (все из Саратова), А. М. Жабской, А. М. Живайкин (оба — Петровск) и В. М. Голованова из Новых Бурас.

Все победители получают поощрительные призы, а Владимира Александровича Сидоркина наш независимый лототрон сделал обладателем аккумулятора. Ждем звонка от победителя с сообщением о времени приезда за призом.

А теперь — очередной вопрос последнего этапа нашего конкурса. Как вы думаете, с какой скоростью должен ехать автомобиль, чтобы красный свет светофора казался водителю зеленым? Ответы ждем по адресу, указанному на последней странице, до 9 апреля.

* Домашний адвокат

Рубрику ведет доцент, кандидат юридических наук Оксана ИСАЕНКОВА



Я одна воспитываю троих детей, один из них — инвалид детства. Квартплата, коммунальные услуги, свет всегда были 50%. А теперь только на ребенка-инвалида, хотя в законе написано: «семьям, имеющим детей-инвалидов, предоставляется скидка не ниже 50%». Правы ли в отделе социального обеспечения, что с января 1999 г. они начисляют льготы только на ребенка-инвалида? Или были изменения в законе?

С уважением к вам Вера, Татищевский р-н

Изменений по данному вопросу в Федеральном Законе «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» не было. Как и прежде, инвалиды старше 18 лет вправе пользоваться льготой только самостоятельно (без учета членов семьи), если же речь идет о ребенке-инвалиде, не достигшем совершеннолетия, льготой по оплате квартирной платы и коммунальных услуг пользуется вся семья, имеющая такого ребенка. Отказ в предоставлении льгот можно обжаловать по выбору заявителя либо в вышестоящий в порядке подчиненности орган, либо в суд.

Я получаю алименты с 1990 г. Бывший муж работает в колхозе (месяц работает, два находится дома), имеет подсобное хозяйство. Алименты получаю маленькие, и те жду по году. В марте 1999 г. подала на алименты в твердой денежной сумме, и суд вынес решение на 60 руб. в месяц. Эти деньги я еще не получила.

В наше время это очень мало, сразу это решение не обжаловала, а что можно сделать сейчас, чтобы изменить сумму?

С уважением И. Иванова, р/п Татищево

Статья 119 Семейного Кодекса Российской Федерации допускает изменение установленного судом размера алиментов. Это производится по иску заинтересованного лица, когда после установления судом определенного размера алиментов изменилось материальное или семейное положение одной из сторон. При изменении размера алиментов суд вправе учесть также иной заслуживающий внимания интерес сторон.

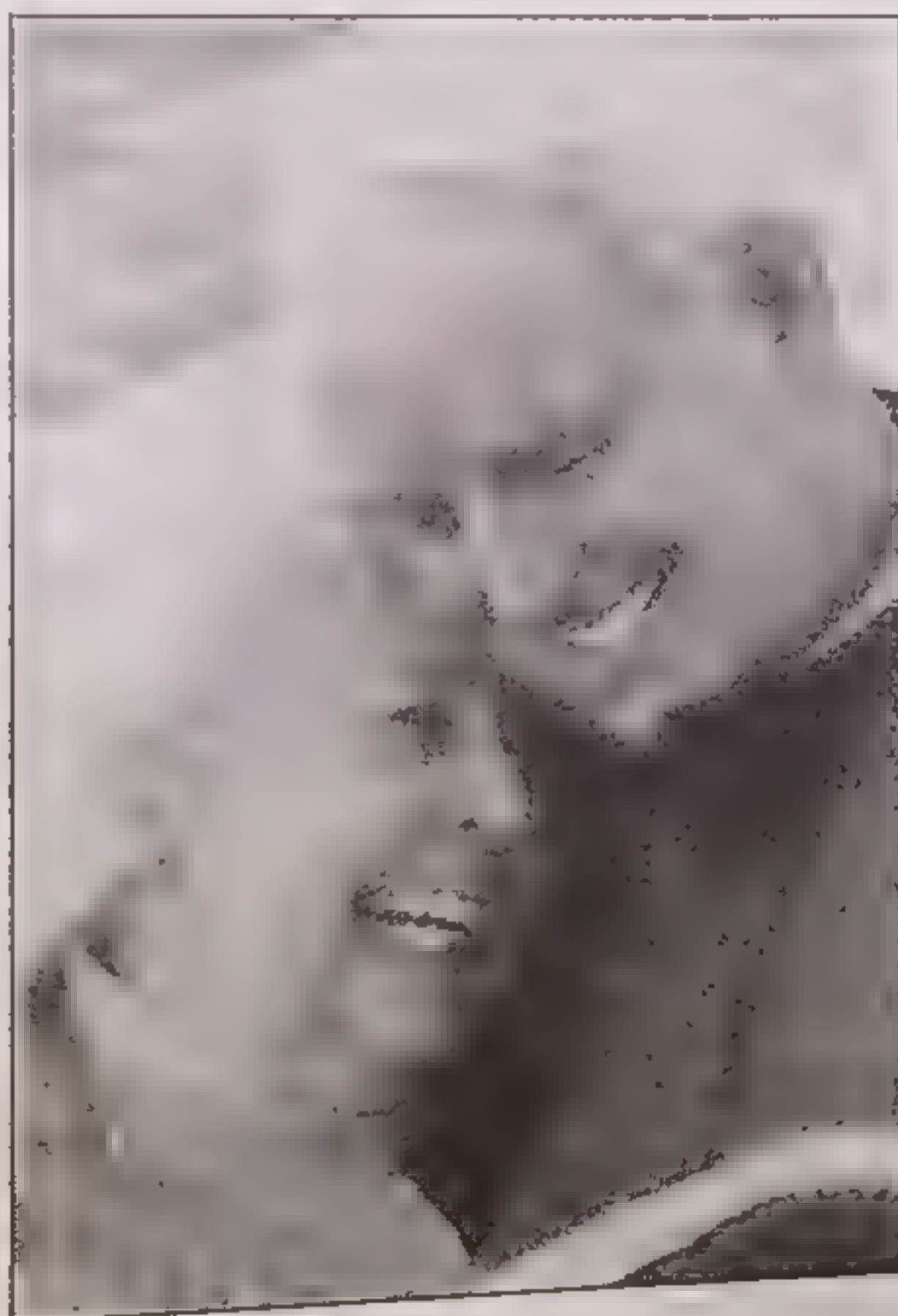
— Мы с сестрой получили в наследство от отца квартиру (комнаты 14 и 20 кв. м). Нотариус выдал нам свидетельство о праве собственности в равных долях. Мы не собираемся продавать квартиру, поэтому прежде чем идти регистрировать права собственности, мы хотим узнать: можно ли сразу юридически закрепить за каждым из наследников определенную комнату в квартире?

А. РЕКАЛОВА

«Идеальные доли» реальной квартиры

— Нотариус определил так называемые «идеальные доли» вашей совместной собственности, но можно выделить и «реальные доли». Первый вариант: вы заключаете соглашение о выделении реальных долей в квартире, при этом собственник меньшей комнаты имеет права на денежную компенсацию. Это соглашение оформляется при помощи нотариуса, а в органах государственной регистрации вы получаете свидетельства о собственности с учетом проведенного раздела. При этом должна существовать техническая возможность раздела, например, каждая комната должна иметь отдельный выход в коридор.

Второй вариант более простой: вы регистрируете права собственности в равных «идеальных долях», но заключаете между собой соглашение о порядке пользования жилым помещением (т. е. кому какая комната передана в пользование). Оформить такое соглашение тоже поможет нотариус.



Статья 20 Закона «О ветеранах» определяет меры социальной защиты лиц, проработавших в тылу в период с 22 июня 1941 года по 9 мая 1945 года не менее шести месяцев, исключая период работы на временно оккупированных территориях СССР, либо награжденных орденами или медалями СССР за самоотверженный труд в период Великой Отечественной войны. Им предоставляются следующие

Церковь загсу не помеха

— Когда по закону должно происходить венчание в церкви: до загса или после?
С. ПИСКУНОВА

— В соответствии со ст. 10 Семейного кодекса РФ брак заключается в государственных органах записи актов гражданского состояния, и ни церемония бракосочетания в церкви, ни брак, заключенный по местным или национальным обрядам, не являются браком с юридической точки зрения и не порождают никаких правовых последствий. Оформление брака в церкви является личным делом вступающих в брак и может иметь место как до, так и в любое время после регистрации брака.

Что касается правил церемонии бракосочетания, то она определяется разными требованиями в различных конфессиях. Например, в Русской православной церкви священники предпочитают проводить обряд бракосочетания после того, как брак зарегистрирован в органах загса. Объясняется это тем, что ряд требований к вступающим в брак является общим и для государственной регистрации, и для церковного обряда.

Продолжаем знакомить читателей с Законом «О ветеранах» в новой редакции

ство) квартир, жилых домов, садовых домиков, благоустройство садовых участков в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3) преимущество при вступлении в садоводческие, огороднические и дачные некоммерческие объединения граждан, бесплатное получение земельных участков в размерах, определяемых законодательством, для жилищного строительства;

4) бесплатное пользование при выходе на пенсию поликлиниками, финансирование которых осуществляется за счет средств бюджетов соответствующих уровней и средств обязательного медицинского страхования, к которым указанные лица были прикреплены в период работы, бесплатное оказание медицинской помощи в государственных или муниципальных учреждениях здравоохранения;

5) оплата в размере 50 процентов стоимости лекарств, приобретаемых по рецептам врачей в порядке, определяемом субъектами Российской Федерации, не ниже норм, устанавливаемых Правительством Российской Федерации;

также бесплатное обеспечение другими протезами и протезно-ортопедическими изделиями;

7) бесплатный проезд лиц, указанных в настоящей статье, на всех видах городского пассажирского транспорта (кроме такси) в любом городе независимо от места их жительства, на автомобильном транспорте общего пользования (кроме такси) пригородных и междугородных маршрутов (внутрирайонных, внутриобластных, внутрикраевых, внутриреспубликанских или при их отсутствии межобластных, межкраевых, межреспубликанских) независимо от места жительства указанных лиц в порядке и на условиях, которые определяются органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации в соответствии с законодательством Российской Федерации;

8) оплата в размере 50 процентов стоимости проезда на железнодорожном и водном транспорте пригородного сообщения;

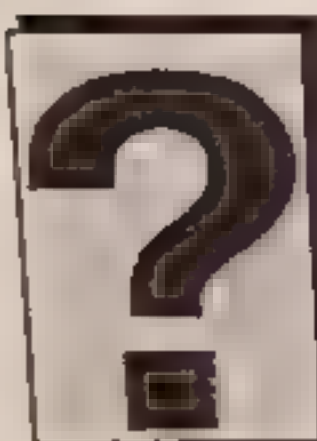
9) использование ежегодного отпуска в удобное для них время и предоставление отпуска без сохранения заработной платы сроком до 14 рабочих дней в году;

...у этого решения не обжаловала, а что можно сделать сейчас, чтобы изменить сумму?

С уважением И. Иванова,
р/п Татищево

Статья 119 Семейного Кодекса Российской Федерации допускает изменение установленного судом размера алиментов. Это производится по иску заинтересованного лица, когда после установления судом определенного размера алиментов изменилось материальное или семейное положение одной из сторон. При изменении размера алиментов суд вправе учесть также иной заслуживающий внимания интерес сторон.

Что касается образовавшейся задолженности, то следует обратиться к судебному приставу-исполнителю по месту жительства должника с просьбой о ее взыскании с имущества, принадлежащего алиментщику.



Объясните, пожалуйста, есть ли у таких, как я, шанс получить детское пособие на ребенка за 1998, 1999 гг., если справки собраны только что, в январе 2000 г., или эти годы автоматически выкидываются из-за отсутствия соответствующих документов.

С уважением Т. В. Костикова,
Ершов

Ежемесячное пособие в данном случае на основании Федерального Закона «О государственных пособиях гражданам, имеющим детей» (статья 17) будет начислено с июля 1999 года, т. е. за шесть месяцев, предшествующих подаче заявления со всеми необходимыми документами.

Как юридически можно отстаивать свои права, если незаконно уложили в психбольницу?

с. Карпенка
Саратовской обл.

На основании Закона РФ от 2 июля 1992 г. «О психиатрической помощи и гарантиях прав граждан при ее оказании» при отсутствии согласия гражданина или его законного представителя на госпитализацию в психиатрический стационар госпитализация может быть произведена только с санкции суда.

Действия медицинских работников, осуществляемые при решении вопросов о принудительном психиатрическом освидетельствовании или госпитализации в психиатрический стационар в недобровольном порядке, обжалуются по выбору заявителя либо в вышестоящий по подчиненности орган, либо в суд.

Возможно также обратиться к соответствующему прокурору с просьбой провести проверку правомерности действий медицинских работников.

Обращение в компетентные органы можно осуществить самостоятельно либо через законного представителя.



Статья 20 Закона «О ветеранах» определяет меры социальной защиты лиц, проработавших в тылу в период с 22 июня 1941 года по 9 мая 1945 года не менее шести месяцев, исключая период работы на временно оккупированных территориях СССР, либо награжденных орденами или медалями СССР за самоотверженный труд в период Великой Отечественной войны.

Им предоставляются следующие права и льготы:

- 1) льготы по пенсионному обеспечению и налогообложению в соответствии с законодательством;
- 2) получение от кредитных организаций разовых льготных кредитов на приобретение (строительство)

7) бесплатное пользование при выходе на пенсию поликлиниками, финансирование которых осуществляется за счет средств бюджетов соответствующих уровней и средств обязательного медицинского страхования, к которым указанные лица были прикреплены в период работы, бесплатное оказание медицинской помощи в государственных или муниципальных учреждениях здравоохранения;

5) оплата в размере 50 процентов стоимости лекарств, приобретаемых по рецептам врачей в порядке, определяемом субъектами Российской Федерации, не ниже норм, устанавливаемых Правительством Российской Федерации;

6) бесплатные изготовление и ремонт зубных протезов (кроме расходов на оплату стоимости драгоценных металлов и металлокерамики) в государственных или муниципальных учреждениях здравоохранения по месту жительства, а

при их отсутствии межобластных, межкраевых, межреспубликанских) независимо от места жительства указанных лиц в порядке и на условиях, которые определяются органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации в соответствии с законодательством Российской Федерации;

8) оплата в размере 50 процентов стоимости проезда на железнодорожном и водном транспорте пригородного сообщения;

9) использование ежегодного отпуска в удобное для них время и предоставление отпуска без сохранения заработной платы сроком до 14 рабочих дней в году;

10) преимущество при приеме в дома-интернаты для престарелых и инвалидов, центры социального обслуживания, внеочередной прием на обслуживание отделениями социальной помощи на дому.

(Продолжение следует)



Тест

Что мешает вашему успеху

Почему так происходит, в чем загадка наших успехов в работе? Ответьте на этот тест, возможно, он поможет вам найти ответ на эти вопросы. Отвечайте по такой шкале: никогда — 1 балл, редко — 2, иногда — 3, часто — 4, всегда — 5 баллов.

1. Работающие вместе с вами люди не знают, чего от вас можно ожидать.
2. Вы убеждены, что делаете не то, что нужно.
3. Вы чувствуете, что не в состоянии удовлетворить разноречивые требования вашего руководства.
4. Вы ощущаете перегрузку.
5. Вам не хватает времени, чтобы выполнить работу наилучшим образом.
6. Вы часто не знаете, что вам поручат делать.
7. Вы чувствуете, что работа негативно сказывается на вашей личной жизни.
8. Вы не знаете, как вас оценивает ваш начальник.
9. Вы чувствуете, что не в состоянии переварить всю необходимую информацию.
10. Вы не в состоянии предугадать реакцию начальников на ваши действия и предложения.
11. Вы чувствуете, что для надлежащего выполнения работы вам недостает полномочий или власти.
12. Ваши взгляды коренным образом расходятся со взглядами руководства.

Если вы набрали свыше 30 баллов, значит

Работа занимает значительную часть нашего времени — у кого-то — треть, у других — половину, у трудолюбивых — почти все. Но затраченные усилия далеко не всегда вознаграждаются успехами, карьерным ростом, удовлетворением, наконец, достойной оплатой. Нередко именно работа становится источником стресса, напряжения и разных болезней.



ваша работа изобилует стрессогенными факторами. Подумайте, можете ли вы изменить эти обстоятельства или свое отношение к ним. Если нет — скорее всего, работу надо менять. Если изменения возможны, продумайте свою стратегию — как именно, при помощи каких методов вы будете менять ситуацию.

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ К А Л Е Н Д А Р

* Дачные заботы

Рубрику ведет
Константин ВСКОПАННЫЙ

Выбираем соседей!

Хорошие друзья

Горчица — бобы, виноград, плодовые деревья;

лук — свекла, капуста, салат, земляника;

чеснок — розы;

шалфей — капуста, салат, смородина, земляника, томаты, майоран;

шнитт-лук — морковь, виноград, розы, томаты;

иссоп — капуста, виноград.

Бобы совместимы с кукурузой, огурцами, картофелем.

Горох — с репой, морковью, огурцами, картофелем.

Сельдерей — с луком-пореем, кочанным салатом.

Капуста — с луком и укропом.

Томаты — с луком, морковью, шпинатом, петрушкой.

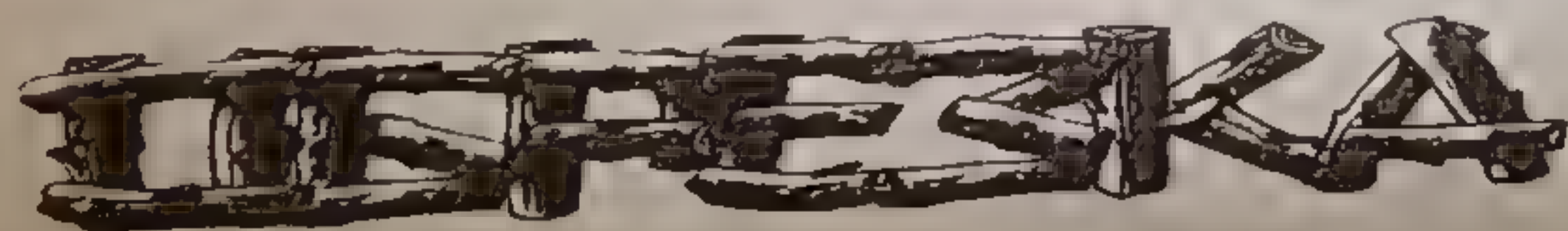
Кукуруза оказывает сильное положительное действие на виноград. Используя метод меченых атомов, ученые установили, что корневые выделения горчицы стимулируют рост гороха, а смешанные посевы вики и овса повышают урожай обеих культур на 20—30 процентов.

Не любят друг друга

Еще в Древней Греции было замечено вредное влияние запаха капусты на растущую рядом **виноградную лозу** — она уклонялась в сторону. В наше время изучено влияние на виноград 17 видов растений. **Ячмень**, к примеру, угнетает, выделяя из корней токсичные для винограда вещества. Неблагоприятно соседство **гороха** или **бобов** со всеми видами лука и чеснока, **картофеля** с чесноком, **земляники** с капустой, **томатов** — с укропом. Рядом с **фенхелем** не следует размещать томаты, фасоль, тмин, горох, бобы, перец.

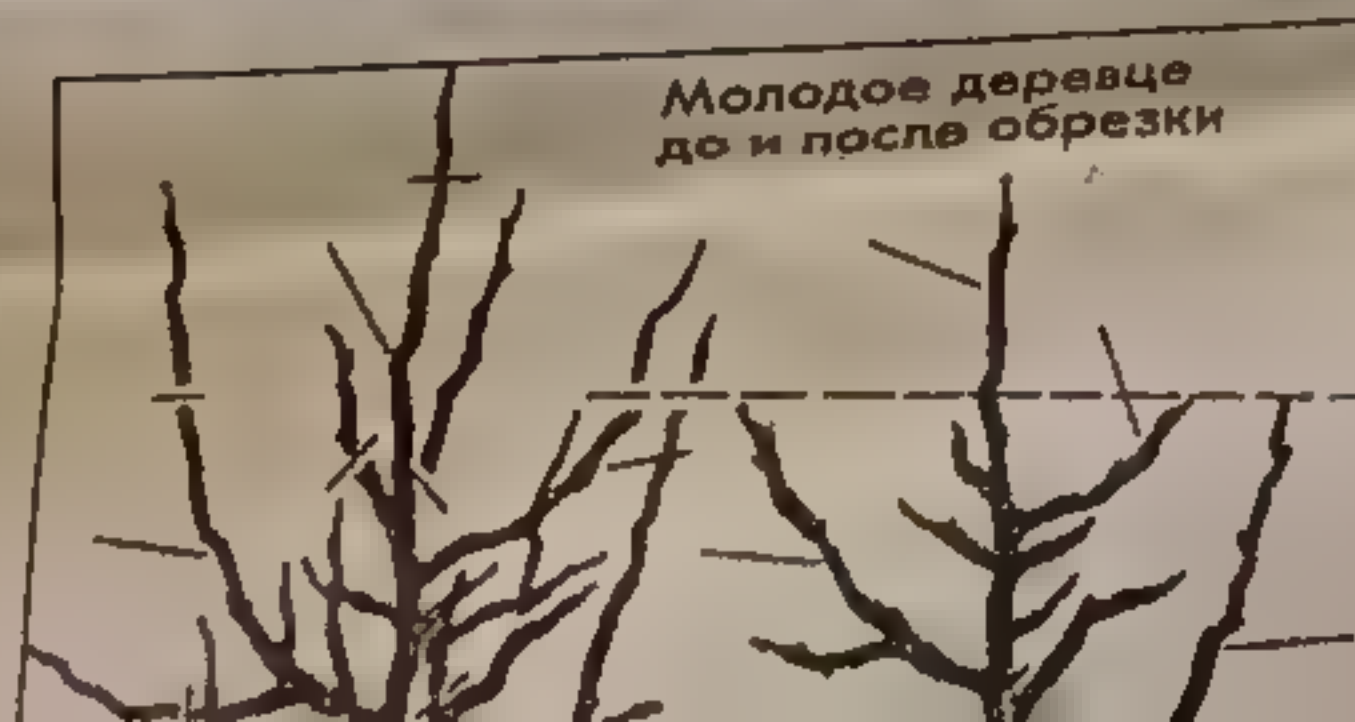
В XIX веке обратили внимание на то, что под **черным орехом** почти нет лесной растительности. Под этим деревом погибали высеянные полевые культуры, что обусловлено ядовитостью падающих с дерева капель. Позднее было установлено, что все виды **грецкого ореха** обладают этим свойством. При закладке сада не следует рядом с грецким орехом высаживать яблони и груши, которые будут угнетены вредными выделениями этого растения. **Есть сведения о неблагоприятном для яблони соседстве с рябиной обыкновенной.** Выращивание **картофеля** в междурядьях молодого сада приводит к накоплению токсинов. При этом в ветвях и корнях яблони уменьшается содержание азота, изменяется состав белков, нарушается процесс фотосинтеза. Однако при достаточной влагообеспеченности участка можно повышать в междурядьях сада многолетние травы.

ни и груши, которые будут угнетены вредными выделениями этого растения. **Есть сведения о неблагоприятном для яблони соседстве с рябиной обыкновенной.** Выращивание **картофеля** в междурядьях молодого сада приводит к накоплению токсинов. При этом в ветвях и корнях яблони уменьшается содержание азота, изменяется состав белков, нарушается процесс фотосинтеза. Однако при достаточной влагообеспеченности участка можно повышать в междурядьях сада многолетние травы.



В теплые мартовские дни можно приступить к обрезке плодовых деревьев.

Заранее остро заточите садовые ножи, пилки, ручные и на длинном шесте секаторы. Для замазывания срезов подготовьте садовый вар, а лучше петро-



Взаимовлияние находящихся рядом растений было известно уже в глубокой древности и получило название аллелопатии.

Были выделены благотворно влияющие друг на друга «растения-спутники», которые рекомендуется сажать рядами или чередовать в рядах.

ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

Куплю

Монеты СССР до 1991 года выпуска по цене до 1000 долларов США за монету. Никаких взносов не требую и каталогов не высылаю, а жду 2 чистых конверта + купон б/о и подробный список монет. За монетами приеду сам. 410069, Саратов, д/в, Михайлову Н. В.

Монеты СССР достоинством до 5000 руб. Цены вышли. От вас конверт с о/а + купон б/о. Приеду сам.

440064, Пенза, а/я 3856.

Усилитель, колонки и большие динамики, фотоаппараты прежних лет выпуска.

Тел. 24-98-00.

Монеты СССР 1921-1958 гг. недорого.

Тел. 25-65-91, после 18.00, Денис.

Кофемолку, обогреватель масляный.

Тел. 27-60-68.

Продам

Котят-персов с родословной. Окрас — шиншилла серебристая. Тел. 51-78-34.

Тренажер импортный — 7 тыс. руб. Дачный участок в напр. Тархан. Имеются емкость, сарай, ограждение. 5 минут от электрички.

Тел. 51-78-34.

Кирпичную дачу 6х5 с мансардой, 9 соток, саду 10 лет. Электричка на Татищеву, 824-й км. Подробности по телефону 32-46-82, до 10.00 и с 19.00 до 21.00.

Электрорубанок-насадку к электроприводу «Универсал».

Тел. 26-69-96.

Электромассажер с 5 насадками — 450 руб., радиолу «Ригонда» полированную на ножках с набором пластинок — 450 руб.

Тел. 32-28-97.

Косметику фирм AVON, ORIFLAME, LK.

Тел. 51-51-45, пейджер 733-777, аб. 97-39, Ирина.

Мужскую куртку из нат. кожи, красивого ярко-коричневого цвета, разм. 52-54, Норвегия. Недорого (по договоренности).

Тел. 24-07-36, Леониду.

Кирпич, щебень, песок, пеноблоки, керамзит. Доставка а/м КамАЗ (самосвал).

Тел. 24-94-15, Сергей.

Для молодых семей и беженцев из ближайшего зарубежья: не теряйте времени даром — покупайте дом! Отличным ре-

На пониженных местах надо своевременно спускать талую воду. Особенно боится длительного затопления земляника: ее кустики преют и под ледяной коркой, которую необходимо осторожно разбивать.

Не следует покрывать приствольные круги деревьев навозом или опилками, чтобы задержать таяние снега, — это может привести к усыханию кроны.

Что делать

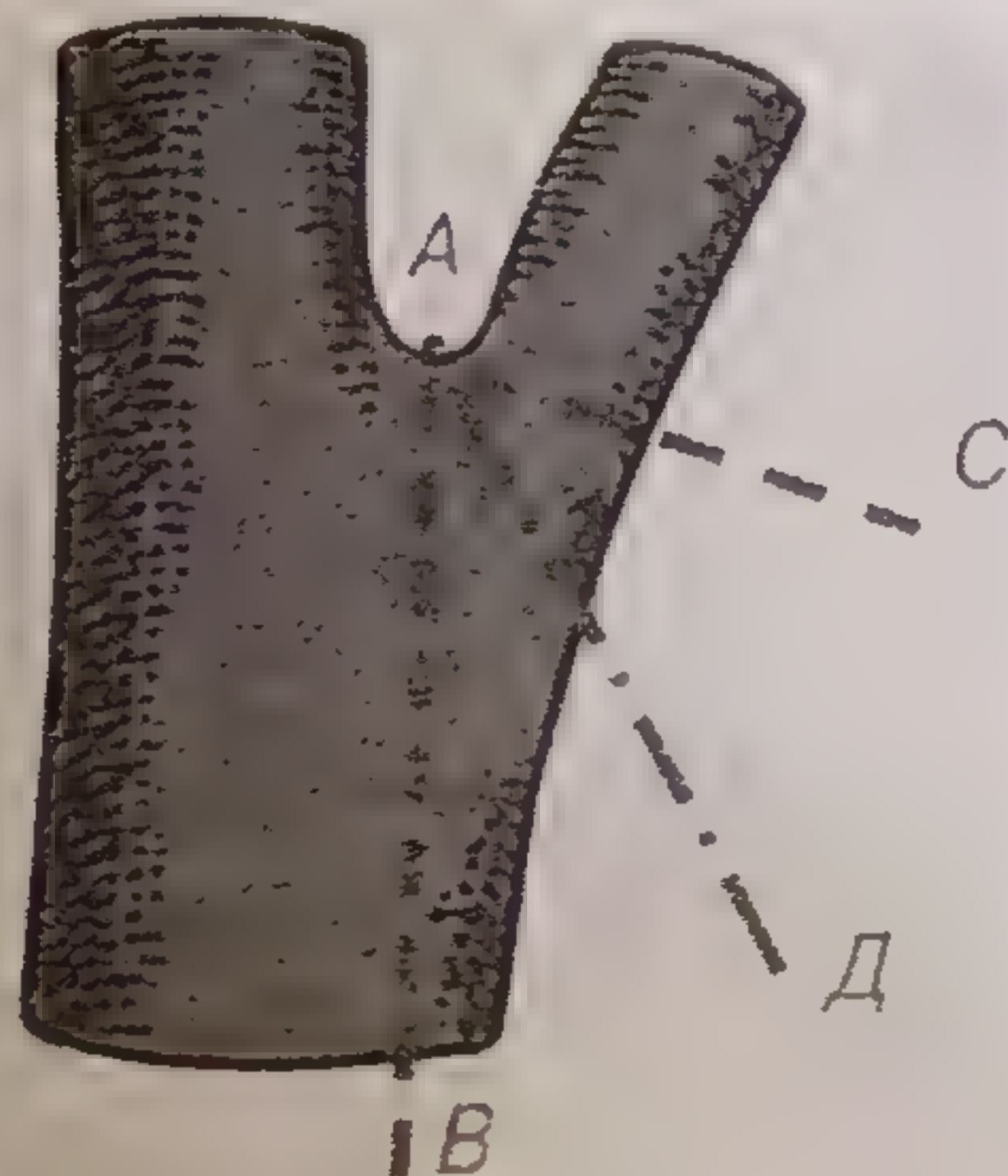


В теплые мартовские дни можно приступить к обрезке плодовых деревьев.

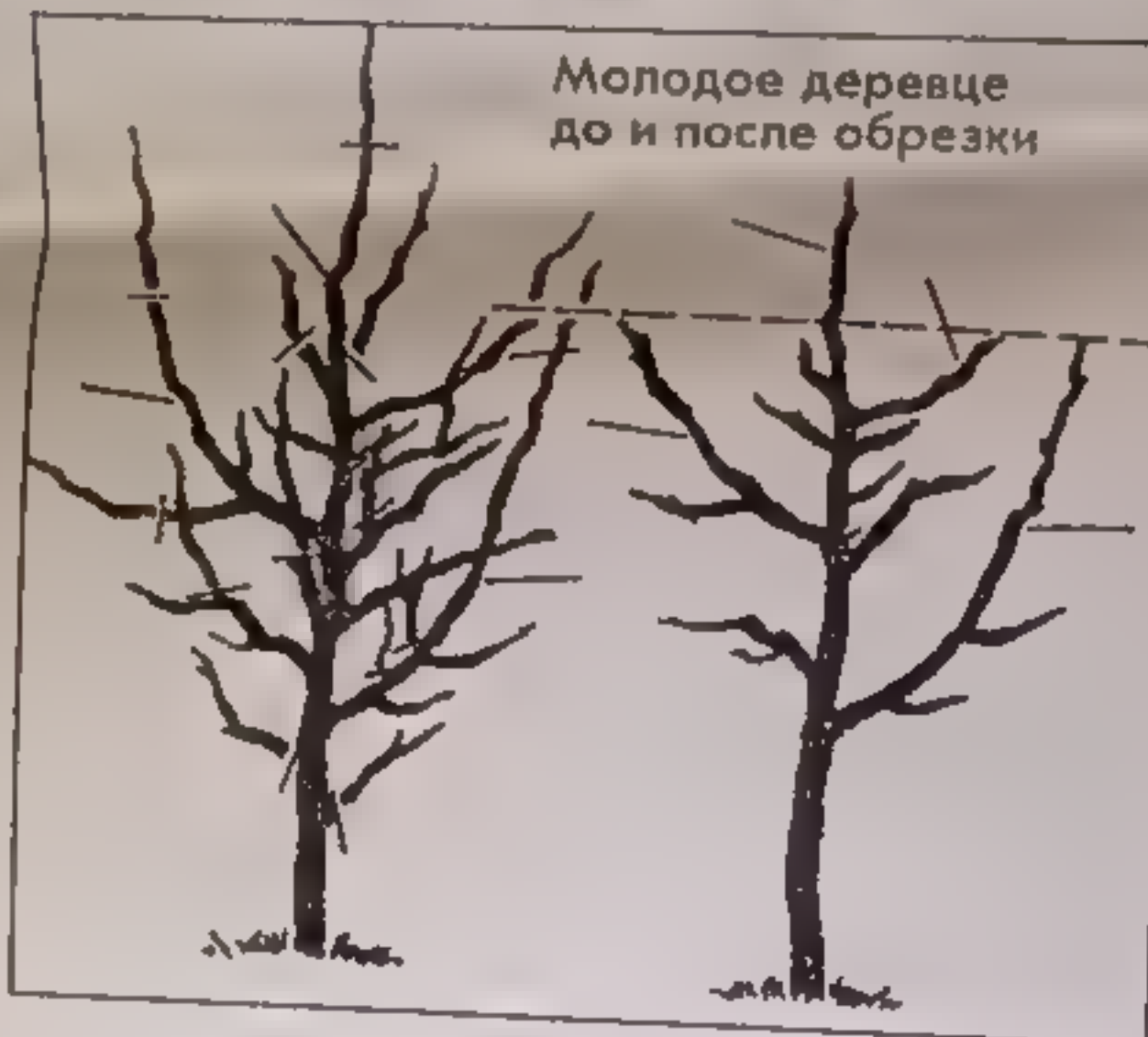
Заранее остро заточите садовые ножи, пилки, ручные и на длинном шесте секаторы. Для замазывания срезов подготовьте садовый вар, а лучше петролатум, или масляную краску на натуральной олифе.

Помните, что ветвь вырезают только на кольцо. Что это означает? У основания ветвей, отходящих под углом более 30°, как правило, есть кольцевой наплыв, где сосредоточены ткани, способствующие быстрому застанию раны. По его вершине и надо ориентировать срез. Если его сделать выше кольца, останется пенек (шип), который станет местом скопления вредителей и возбудителей болезней. Слишком большой срез, заходящий глубоко за пределы кольцевого наплыва, также не годится: он образует долго и трудно заживающую рану.

Если надо срезать ветвь, вокруг которой нет кольцевого наплыва,



воспользуйтесь таким нехитрым приемом. Проведите мысленно одну линию вдоль ствола или ветви, от которой отходит срезаемая ветка (AB), другую линию — перпендикулярно вырезаемой ветке (AC). Разделите угол между ними пополам. По этой линии (AD) и направляйте срез



Крупные тяжелые ветви лучше удалять по частям: сначала как можно глубже подпилить снизу, на расстоянии 20 — 30 см от основания, затем, отступив на 3 — 5 см, сделать второй подпил сверху. Удалив спиленную ветвь, оставшийся пенек вырезают.

Молодым деревцам обрезка необходима для формирования будущей кроны. При первой обрезке оставьте центральный проводник и четыре-пять скелетных (основных) веток, направленных в разные стороны. Самая нижняя из них должна быть не ниже 0,5 м от земли. После правильно проведенной обрезки концы скелетных ветвей находятся на одном уровне и примерно на 20 — 25 см ниже центрального проводника.

У сильнорослого, загущенного плодоносящего дерева прежде всего откройте центр кроны, укоротив сверху центральный проводник переводом на сильную боковую ветвь, а также вырезав из середины кроны крупные загущающие ветви. Чтобы не травмировать растение, сильно загущенные деревья лучше обрезать последовательно, в течение нескольких лет.

Все раны сразу же замажьте садовым варом или другой замазкой.

Обрезанные ветки можно использовать для компоста или почвенного дренажа.

На пониженных местах надо своевременно спускать талую воду. Особенно боится длительного затопления земляника: ее кустики преют и под ледяной коркой, которую необходимо осторожно разбивать.

Не следует покрывать приствольные круги деревьев навозом или опилками, чтобы задержать таяние снега, — это может привести к усыханию кроны.

Что делать в марте

Для весенних прививок нарезают однолетние ветки, если они не подмерзли, и хранят их в снегу или погребе.

На кустах смородины удаляют ветки, заселенные смородинной стеклянницей, срезают верхушки ветвей, пораженных мучнистой росой. Выщипывают шаровидные почки, зараженные почковым клещом. При сильном заражении уничтожают.

Растения смородины, крыжовника, земляники вместо пестицидов обрабатывают горячей водой из лейки с мелким ситечком. Температура воды должна быть не выше 60—65°C, а для земляники 60°C.

На том месте, где будет выращиваться ранняя земляника под пленкой на каркасе, снег посыпают тонким слоем древесной или торфяной золы, торфом.

набором пластинок — 400 руб.
Тел. 32-28-97.
Косметику фирм AVON, ORIFLAME, LEK.
Тел. 51-51-45, пейджер 733-777, аб. 97-39, Ирина.
Мужскую куртку из натуральной кожи, красивого ярко-коричневого цвета, разм. 52-54, Норвегия. Недорого (по договоренности).
Тел. 24-07-36, Леониду.

Кирпич, щебень, песок, пеноблоки, керамзит. Доставка а/м КамАЗ (самосвал).
Тел. 24-94-15, Сергей.

Для молодых семей и беженцев из ближайшего зарубежья: не теряйте времени даром — покупайте дом! Отличный ремонт, слив, газ, АОГВ, сад 2 сотки. Недорого.
Тел. 72-53-61.

Мебель в хорошем состоянии: стенку "Нижегородец", кухню энгельсского пр-ва, прихожую саратовского пр-ва, мягкий уголок пр-ва Польши.
Тел. 25-05-37, с 18 до 21.

Услуги

Видео- и фотосъемка с наложением музыки.
Тел. 24-98-00.

Ремонт радиотелефонов и телефонов АОН.
Тел. 21-82-32.

Армстронг, арки, гипсокартон, плитка, паркет, шпаклевка, штукатурка, малярка, обои, линолеум, стяжка полов, ламинат, кирпичная кладка, сайдинг, перепланировка. Все виды отделочных работ. Качественно. Цены договорные.
Тел. 48-32-15, с 9.00 до 18.00.

Вышлю 10 методик домашних работ с корреспонденцией. Доход от 5000 руб./мес. От вас: конв. с о/а + купон б/о + страница с объявлением.
440064, Пенза, а/я 3890 "Р".

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ

КУПОН
бесплатного частного объявления

продаю • куплю • меняю • сдаю • скиму • услуги • работа • знакомства • поздравления

Подчеркиваете нужную рубрику, пишете разборчиво текст, вырезаете купон, приносите или отправляете его в редакцию по адресу: 410601 Саратов, ул. Волжская, 28, 1-й эт., комн. 1,0.

Вместо заполнения купона можете продиктовать текст по тел. 72-97-62 с 16 до 18 час. по будням

✱ Исцели себя сам

Рубрику ведет Серафима РЯБИНИНА
413100, г. Энгельс, а/я 43

Три молитвы и...

«Любой из нас, уверовавший в Господа, может обратиться с молитвой для исцеления верой. И ни ни Отец Его никогда не говорили, что исцелением должны заниматься избранные, т. е. только апостолы, святые и священники» — так говорится в очень многих книгах, так или иначе имеющих отношение к исцелению через обращение к Божественным именам. В Евангелии от Матфея 10:25 — 32 Спасителем сказано: «Итак всякого, кто исповедает Меня пред людьми, того исповедаю и Я пред Отцом Моим Небесным».

Надо учиться надеяться не только на свои силы и силы ближнего, но прежде и на силы Божии. Надеяться, верить и действовать... Бог в помощь!

Молитва Оптинских старцев:

Господи, дай мне с душевным спокойствием встретить все, что принесет мне наступающий день. Дай мне вполне предаться воле Твоей святой. На всякий час сего дня во всем наставь и поддержи меня.

Какие бы я ни получал известия в течение дня, научи меня принять их со спокойной душой и твердым убеждением, что на все святая воля Твоя. Во всех словах и делах моих руководи моими мыслями и чувствами. Во всех непредвиденных случаях не дай мне забыть, что все ниспослано Тобой. Научи меня прямо и разумно действовать с каждым членом семьи моей, никого не смущая и не огорчая.

Господи, дай мне силу перенести утомление наступающего дня и все события в течение дня. Руководи моею волею и научи меня молиться, верить, надеяться, терпеть, прощать и любить. Аминь.

На отход ко сну:

В руки Твои, Господи Иисусе Христе, Боже мой, предаю дух мой: Ты же мя благослови, Ты мя помилуй и живот вечный даруй ми. Аминь.

О прощении грехов:

Ослаби, остави, прости, Боже, прегрешения наша, вольная и невольная, яже в слове и в деле, яже в ведении и не в ведении, яже во дню и в ночи, яже в уме и в помышлении: вся нам прости, яко Благ и Человеколюбец.

...ОДИН ЗАГОВОР

Оберег для сына или дочери (на выход из дома, на отъезд).

Произносить шепотом или мысленно три раза.
Мать сына (дочь) провожала,
Месяцем подпоясала,
А Звездой застегнула,
А Судьбою обернула.
Встретить же, Боже, мое дитя
В пути и в дороге,
И на Высоком пороге.

Аминь.
Трижды незаметно сплюнуть через левое плечо. Дитя перекрестить.

✱ Немного тайноведения Умное пламя свечи

Огонь... В нем заключена таинственная сила притяжения. Не отрываясь, следим мы за игрой пламени костра. Успокаивает вечер, проведенный у камина. Даже пожар завораживает своим грандиозным великолепием: опасно, а так и тянет смотреть. В древности огонь был обязательным атрибутом языческих обрядов. Элементы поклонения ему перешли в современные религии: свеча в руках молящегося в храме, лампада перед иконой...

Ценили наши предки еще одно свойство пламени — его чуткую, многообразную реакцию на малейшие раздражители, которую порой трудно объяснить с позиции обыденного сознания. Каждый его изгиб, изменение цвета, частоты и направления колебания, даже звуков при горении несут в себе определенную информацию.

При желании азам общения с огнем может обучиться каждый. О содержании магических опытов, которые с успехом проводятся в Московском магическом клубе, сегодня мы рассказываем впервые.

Эти эксперименты не требуют каких-то особых навыков, проводить их можно в домашней обстановке. Нужны только тихая комната без сквозняков, стол с ровной поверхностью и свеча, которая может быть церковной или бытовой, стеариновой или восковой, любого цвета и диаметра. Лучше работать в темноте или сумерках, чтобы были заметны малейшие колебания пламени.

Первый опыт позволит определить ваши способности к экстрасенсорике. Экстрасенс — человек, который умеет лечить излучением собственной энергии. Она, как правило, исходит из ладони одной руки, в то время как другая служит своего рода поглощающим экраном.

Укрепите свечу на столе. Положите локти на край, вытяните руки вдоль его поверхности. Глядя на огонь, мысленно расслабьтесь, постарайтесь обрести душевное равновесие. Это может занять от 3 до 30 минут. Поэтому не спешите, начинайте опыт только после того, как почувствуете полное расслабление.

Не отрывая локтей от стола, поднимите кисти вверх, сомкните их и, прикладывая значительные усилия, разогрейте одну о другую. Опустите руки на стол, расслабьтесь. Когда усталость пройдет, медленно поднимите правую руку, не отрывая локтя от поверхности стола. Так же медленно приблизьте ладонь к пламени. Следите, чтобы не было резких движений и поток воздуха не поколебал огонь свечи.

Излучающая энергия рука экстрасенса притягивает пламя. Сильный экстрасенс отклоняет его на 8 — 10 мм, большинство людей — на 1 — 2 мм. Эффект можно усилить примерно в два раза, если одновременно медленно приближать к свече с разных сторон ладони обеих рук.

Несколько раз повторите эксперимент, добиваясь устойчивых результатов.

Теперь проведем спиритический сеанс. Не пугайтесь, он из разряда простейших. Сядьте за стол со все той же горящей свечой. Расслабьтесь, сосредоточьтесь. Руки свободно положите на поверхность стола ладонями вниз. Не отрывая локтей от стола, поднимите руки вверх. Ладони должны быть обращены к пламени на расстоянии 3 — 4 см. Глядя на язычок огня, представьте образ вызываемого духа. Это может быть как образ умершего человека, так и ныне здравствующего друга или знакомого. Вкрадчиво, но четко задайте вопрос, на который должен быть дан однозначный ответ «да» или «нет». Следите, чтобы ваше дыхание не колебало пламя.

Через секунду-другую оно покажет вам ответ Духа. Если «да» — пламя горит ровно. Если «да» прозвучит категорично, огонь будет пульсировать вертикально — пропорционально силе утверждения. Если «нет» — он начнет колебаться из стороны в сторону соразмерно силе отказа. Вопросы задавайте один раз, делайте перерывы для отдыха.

После того как научитесь различать и истолковывать малейшие колебания пламени, можно переходить к более сложному опыту, называемому «Детектор лжи».

На этот раз за столом должен сидеть испытуемый. Задавайте ему различные вопросы, внимательно наблюдая за пламенем. Если вам отвечают правдиво, огонь будет ровным. Если собеседник честен и тверд в своих убеждениях, пламя вертикально пульсирует в такт голосу. Если же он «темнит», пламя слегка раскачивается из стороны в сторону. Этот способ особенно хорош там, где важно выяснить истину скрытно. Ведь ужин при свечах не вызовет никаких подозрений.

Кстати, интересные результаты вы можете получить, если поставите свечу-«детектор» перед телевизором или радиоприемником, когда передают новости или выступает какой-либо

22 марта 2001 года

П Е К О С О А И Е Л А

меня прямо и разумно дей-
ствовать с каждым членом
семьи моей, никого не смущая и не огорчая.

Господи, дай мне силу перенести утомление наступающего дня и все события в течение дня. Руководи моею волею и научи меня молиться, верить, надеяться, терпеть, прощать и любить. Аминь.

мысленно три раза.
Мать сына (дочь) провожала,
Месяцем подпоясала,
А Звездой застегнула,
А Судьбою обернула.
Встреть же, Боже, мое дитя
В пути и в дороге,
И на Высоком пороге.

Аминь.

Трижды незаметно сплюнуть
через левое плечо. Дитя пере-
крестить



Каким святым молиться в разных болезнях и других нуждах

При болезни ног — Прав. Симеону Верхотурскому, Преп. Серафиму Саровскому.

При лихорадке, температуре — Апостолу Петру.

При входе в новый дом — Прав. Иосифу.

При открытии работ (в мастерских, предприятиях) — Апостолу Павлу, Свт. Василию Великому.

Об успехе в рыболовстве — Апостолам Петру, Иакову и Иоанну.

При регистрации брака — Св. Тамаре и Валентине.

Обращаться с просьбами можно и дома, желательно при зажженной церковной свече, а еще лучше поставить свечи в храме, естественно, с крестным знаменем.

Просите, и дано будет...

поверхность стола ладонями вниз. Не отрывая локтей от стола, поднимите руки вверх. Ладони должны быть обращены к пламени на расстоянии 3 — 4 см. Глядя на язычок огня, представьте образ вызываемого духа. Это может быть как образ умершего человека, так и ныне здравствующего друга или знакомого. Вкрадчиво, но четко задайте вопрос, на который должен быть дан однозначный ответ «да» или «нет». Следите, чтобы ваше дыхание не колебало пламя.

Через секунду-другую оно покажет вам ответ Духа. Если «да» — пламя горит ровно. Если «да» прозвучит категорично, огонь будет пульсировать вертикально — пропорционально силе утверждения. Если «нет» — он начнет колебаться из стороны в сторону соразмерно силе отказа. Вопросы задавайте один раз, делайте перерывы для отдыха.

После того как научитесь различать и истолковывать малейшие колебания пламени, можно переходить к более сложному опыту, называемому «Детектор лжи».

На этот раз за столом должен сидеть испытуемый. Задавайте ему различные вопросы. Если собесед- тельно наблюдая за пламенем. Если вам отвечают правдиво, огонь будет ровным. Если же он пульсирует в такт голосу. Если же он ник чистен и тверд в своих убеждениях, пламя вертикально пульсирует в такт голосу. Этот способ особенно хорош там, где важно выяснить истину скрытно. Ведь ужин при свечах не вызовет никаких подозрений.

Кстати, интересные результаты вы можете получить, если поставите свечу-«детектор» перед экраном телевизора или радиоприемником, когда передают новости или выступает какой-либо политический деятель...

К сожалению, многое в наше время утрачено и утрачено из-за многолетнего гонения на религию, а заодно и на врачей-лечителей, обращающихся с молитвами к Богу. А ведь это одна из ветвей духовного и культурного мира. Но жизнь вновь определила время поворота к народной мудрости, к искусству древнейших видов лечения. Ведь и по сей день есть болезни, не подвластные современной медицине, но поддающиеся заговорному слову. Это порча, сглаз, наговоры, испуг, язвы, грижа, различные опухоли и кожные болезни, да и многое другое. Нередко и доктор, безрезультатно пробившись с пациентом не один месяц, сами посылают его искать исцеление у «бабок». Более опытные могут сразу же сориентироваться, что эта болезнь — не медицинского профиля, и вовремя посоветуют пойти к знахарю.

Конечно, как и в любом деле, есть целители, разные по силе и таланту, но, как показывает практика, большинство людей при определенной шкале обучения могут освоить несложные методы снятия наговора, сглаза, испуга и некоторых болезней. Знание некоторых старинных способов поможет защитить себя и свою



Лечение словом с применением заговоров и молитв — один из нетрадиционных методов. Еще в давние времена древняя медицина строилась на могуществе заговорного слова.

семью от влияния тяжелых, нечистых энергий со стороны недобрых людей, недругов, завистников, а также невидимых нам различных космических существ, негативно действующих на дух и физическое тело человека.

Есть одно бесценное обстоятельство в постижении молитвенного слова: каждый, постигая его, уже не сможет жить, как прежде. Без перерождения своего собственного «я» на более

высокий духовный уровень вряд ли сможешь принять и передать Божественное слово во всей его чистоте и силе. Это еще раз подтверждает великую истину, гласящую: не стремись перекроить весь мир, перестрой его в себе, и все вокруг станешь воспринимать по-новому. Какая великая правда скрывается за этой поистине чудодейственной заповедью! Если бы каждый принял ее за исходную точку, наша планета стала бы пристанищем духовно высоких и добрых людей.

Кстати, еще в старину молитвенное и заговорное слово передавалось по наследству морально устойчивым, добросовестным, честным людям, и многие из них, не обладая способностью к гипнозу и даже не имея представления о биополе, с прекрасными и стойкими результатами работают на благо души и тела человеческого.

Народный целитель, адепт высшей магии, доктор эзотерики
Алексей МУН

определение и снятие всех видов колдовства, экзорцизм (избавление от бесов и прочей нечисти), удача в любви, бизнесе, предсказание ТАРО, хиромантия

Запись по тел. 64-59-17
с 8 до 10 и с 18 до 21 ч.
Прием с 11 до 19, кроме воскресенья

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ КАЛЕЙДОСКОП

Можно значительно отдалить наступление старческих признаков, если тренировать свою память — такой вывод сделали американские ученые.

ПАМЯТЬ ПРОТИВ СТАРОСТИ

Если не считать наследственных недугов, против которых, как говорится, нет приема, память человека и его мозговая деятельность зависят всего от двух факторов — длительной подверженности организма стрессовым ситуациям и тренировок собственного мозга.

Чувство безнадежности, беспомощности, отчаяния и депрессии — главные враги памяти.

Так считают в Гарвардском университете, где проблемами памяти основательно занимались. С этим необходимо бороться ауто-тренингом, вырабатывая в себе своего рода антистресс, способность влиять на происходящее в повседневной жизни. Если у вас плохо на душе, не поддавайтесь этому чувству, а постарайтесь разобраться, что произошло в жизни, выясните причины неудач, ищите способы, как их преодолеть. И всегда уверяйте себя, что вы не жертва обстоятельств, а сильнее их. Это своеобразная тренировка для мозга, которая, во-первых, «отодвигает» вашу старость, а во-вторых, способствует сохранению хорошей памяти.

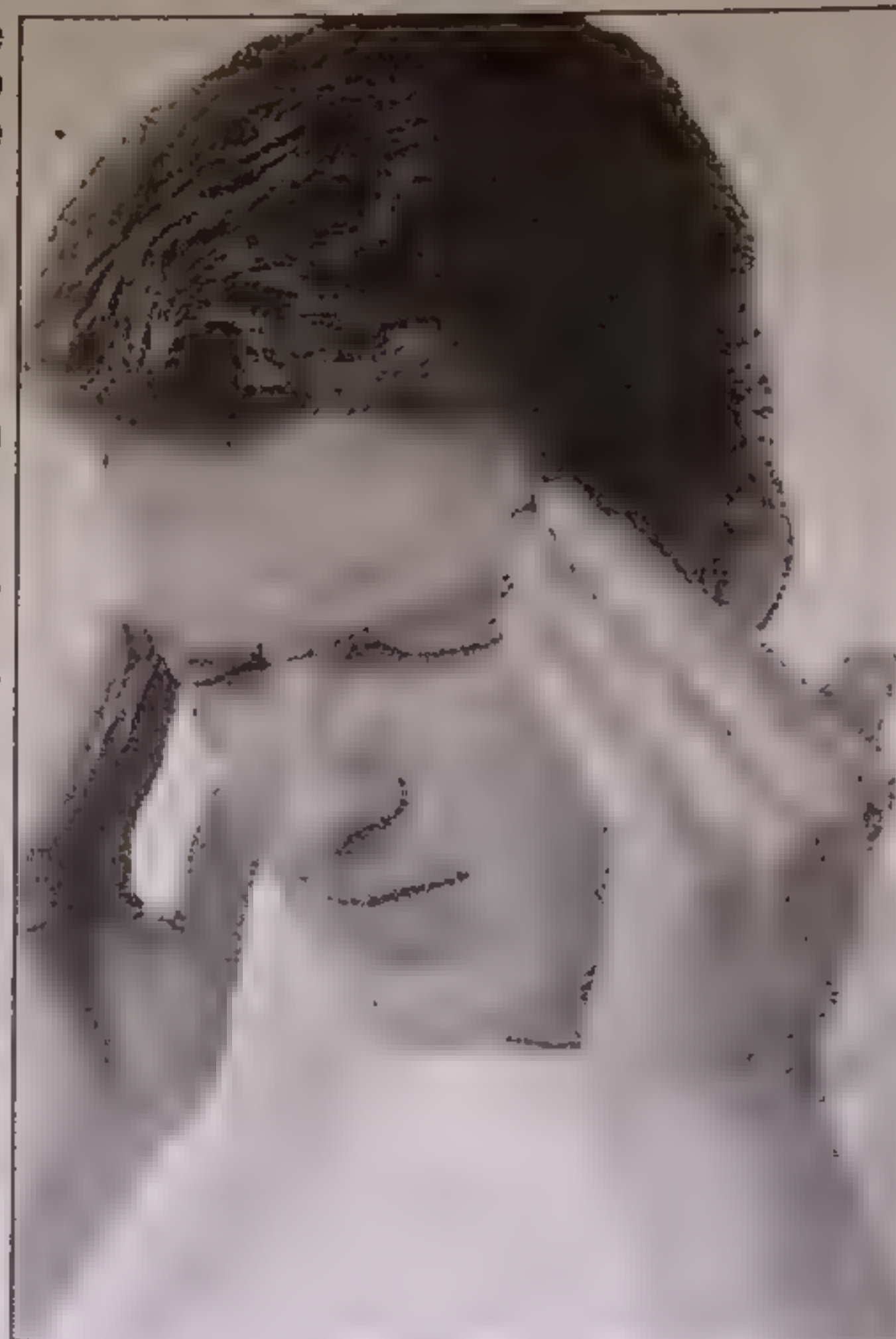
Специальные упражнения для мозга полезны в любом возрасте.

Самое простое — каждый вечер пытайтесь вспомнить, как вы провели день, что делали, с кем встречались, о чем разговаривали. Причем делайте это как бы между прочим, не напрягаясь, занимаясь обычными домашними делами. Постепенно вы начнете замечать, что запоминаете все больше подробностей и, что главное, легко вспоминаете именно то, что потребовалось и что было не только сегодня, но и много времени назад. Кстати, такая тренировка помогает и справиться со стрессовыми ситуациями, поскольку, вспоминая о неприятностях, невольно задумываешься об их причинах.

Если вы мечтали в детстве быть разведчиком, займитесь упражнением, которое делают ученики разведшкол.

Попросите кого-нибудь разложить на столе ряд предметов, закрыть их платком, а затем снять платок на несколько секунд. Попробуйте за это время запомнить предметы, их количество и расположение. С каждым разом у вас будет получаться все лучше.

Быть зевакой — полезно для здоровья.



Еще одна простая тренировка — запоминание подробностей. Тут даже напрягаться специально не надо. Просто, идя по улице, не замыкайтесь в себе, а обращайтесь внимание на все окружающее, как кто ходит, кто во что одет, как играют мальчишки, какой элитный дом строят на том углу. Таких людей раньше называли зеваками, но как раз у них всегда хорошая память.

Предложите своему мозгу незнакомую работу.

Американские специалисты предлагают новые способы сохранить хорошую память и медленнее стареть. Так, Лоуренс Катц из университета Дьюка считает, что пожилым людям полезно браться за новые дела, осваивать новые ремесла и профессии. Он же предлагает и новые упражнения для мозга. Скажем, выполнение каких-то несложных операций с закрытыми глазами, письмо левой рукой. Главное, заставлять мозг выполнять работу, с которой он не знаком. Тогда и стареть будешь красиво.

✱ Будем здоровы!

Проявления геморроя — боли, зуд, другие неприятные ощущения в заднем проходе, выделение крови, выпадение геморроидальных узлов — хорошо известны, к сожалению, многим. По статистике, от 20 до 40% взрослых людей страдают геморроем. Далеко не все своевременно обращаются за помощью к специалисту, пытаясь обойтись самолечением. Многие из них абсолютно уверены: их тут же положат на операционный стол. В действительности это не так. О новых методах лечения заболевания рассказывает врач-проктолог клиники Музалевского А. Г. Пятницкий.

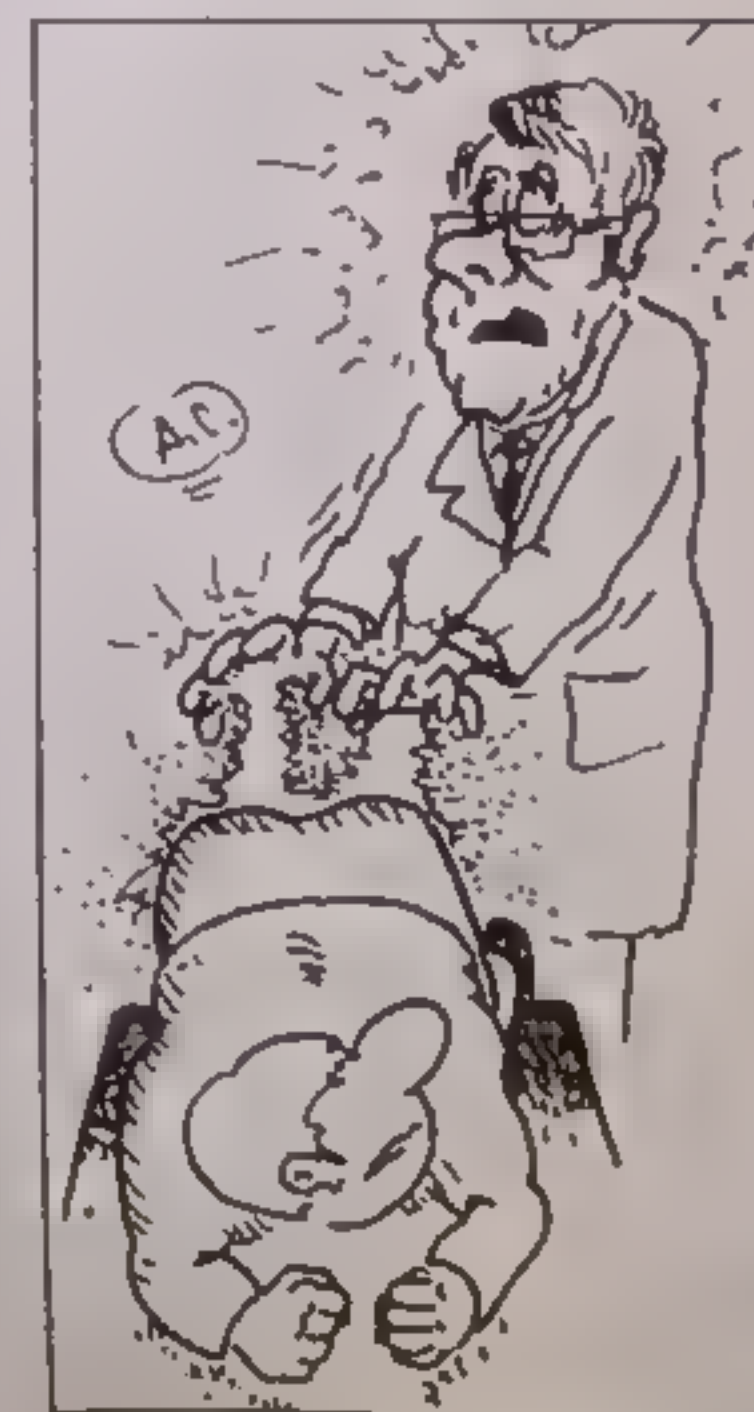
ЗАЧЕМ НАМ ЭТОТ ГЕМОРРОЙ?

При остром воспалении и тромбозе геморроидальных узлов с характерным болевым синдромом показано консервативное лечение, которое назначается строго индивидуально и только после осмотра врача-проктолога. Консервативное лечение дает лишь кратковременный эффект и от болезни не избавляет. Возобновление запоров, погрешностей в диете, физических нагрузок приводит к очередному обострению. До недавнего времени единственным эффективным методом лечения геморроя было хирургическое вмешательство — удаление всех геморроидальных узлов. Это обстоятельство, к сожалению, вызывало негативную реакцию у большинства пациентов и заставляло их упорно избегать проктологического кабинета.

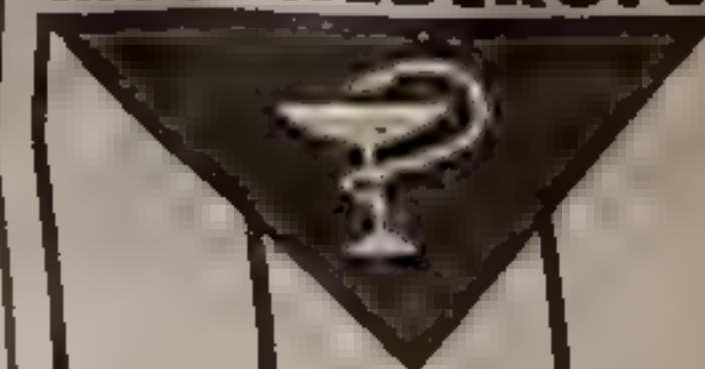
В настоящее время все большее распространение и признание получают малоинвазивные (то есть малотравматичные) методы лечения геморроя, которые уже давно и успешно применяются за рубежом и позволяют избавиться от

операции 80—90% больных. Теперь такие активные неоперативные методы лечения геморроя применяются в клинике Музалевского. Это склеротерапия, электрокоагуляция, лигирование геморроидальных узлов латексными кольцами и др. Эти методы лечения высокоэффективны, безопасны, практически безболезненны, хорошо переносятся пациентами. Кроме того, они применяются в амбулаторных условиях (не требуют госпитализации в стационар), что дает возможность вести обычный образ жизни, работать. Немаловажно, что стоимость такого лечения невысока.

Помните: запущенный геморрой укладывает на операционный стол. Не запускайте болезнь, как можно раньше обращайтесь за помощью к специалисту.



КЛИНИКА МУЗАЛЕВСКОГО



КОНСУЛЬТАЦИИ ПРОКТОЛОГА

проводятся
каждый четверг
с 9 до 12 часов
по адресу:

клиника Музалевского,
ул. Московская, 93.

Справки по тел.:
26-81-27, 003 ежедневно.

Лиц. № 1935 ЛВД-0
от 3 04 99 г. (УЦЛСМЗ)

Лицензия № 1905 ЛВД-1 от 12.03.99 ГУ ЦЛС МЗО СО.

ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ КОЖИ, НОГТЕЙ, ВОЛОС.

Удаление бородавок.

У вас появились проблемы с волосами? Природа — лучший помощник.

ПОМОЖЕТ ПРИРОДА

При выпадении волос

ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ КОЖИ, НОГТЕЙ, ВОЛОС.
Удаление бородавок.

У вас появились проблемы с волосами? Природа — лучший помощник. Фрукты, овощи и травы снабдят вас необходимыми витаминами, минералами и другими жизненно важными веществами, которые сделают ваши волосы блестящими и улучшат их структуру. Сухие и тусклые, они вновь заблестят после лечения. А лечение это очень простое и приятное. Вот например: размельчите плод авокадо с помощью миксера и постепенно добавьте 2 стол. ложки миндального масла. Оставьте средство на волосах на 20 минут.

Если ваши волосы потеряли блеск, секутся, то вам поможет сок свежей капусты. Для этого надо взять не-

Саратов, ул. Чернышевского, 61
гостиница "Олимпия", 2 этаж
тел. 256 660

Часы работы: с 8 до 22 час.
без выходных

МЕДИКО - КОСМЕТОЛОГИЧЕСКИЙ
ЦЕНТР

**Бархатный
Берег**

Лицензия рег. № 1.639, ЛВД-01
от 26.12.97, выд. ЦЛС МЗ Сар. обл.

ПОМОЖЕТ ПРИРОДА



сколько небольших листочков капусты, измельчить их и отжать сок. С помощью ватного тампона или губки нанесите его на кожу головы за 30—40 минут до мытья и покройте голову косынкой.

Если волосы слишком быстро селятся, поможет ромашка (для блондинок) и розмарин (для темноволосых). Эти растения регулируют выработку кожного сала и успокаивают кожу головы. Горсть цветков ромашки или, соответственно, травы розмарина залейте кипятком и в охлажденном виде применяйте для ополаскивания волос.

мозга. Скажем, выполнение каких-то несложных операций с закрытыми глазами, письмо левой рукой. Главное, заставлять мозг выполнять работу, с которой он не знаком. Тогда и стареть будешь красиво.

При выпадении волос очень полезны втирания сока алоэ в корни. Алоэ обладает массой целебных свойств, в том числе свойством биогенного стимулятора.

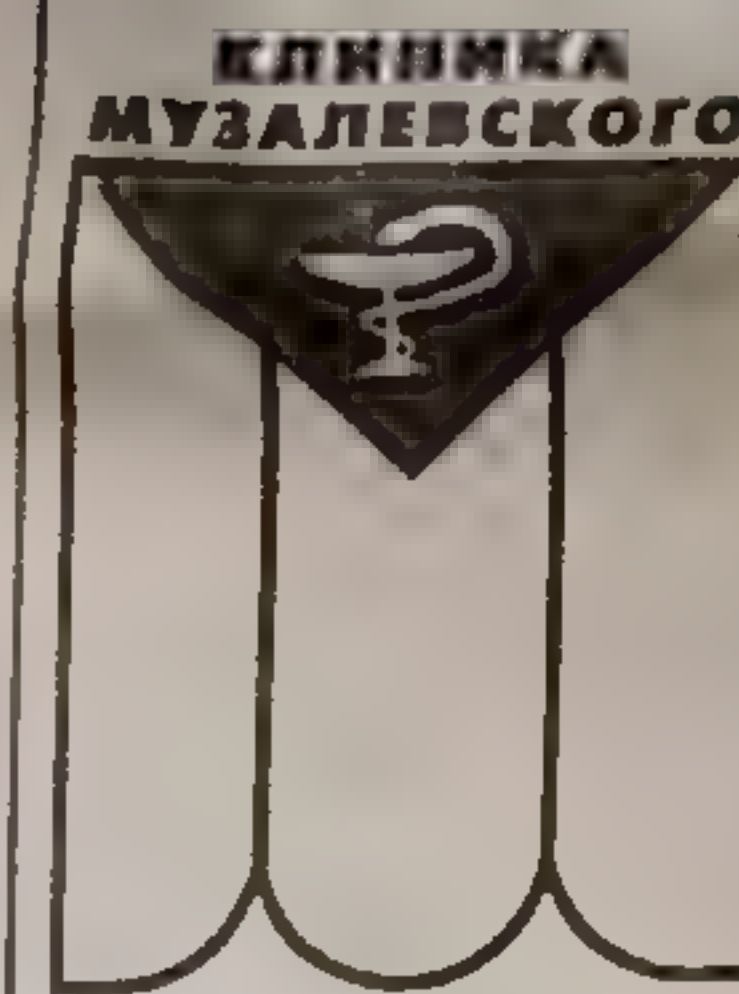
Для лечения ослабленных волос очень хорошо использовать смесь из следующих компонентов: сока лимона, желтка куриного яйца, оливкового, подсолнечного или любого другого растительного масла.

Для предупреждения выпадения волос можно использовать крапиву, лопух, майоран. Но особенно хороши для укрепления и поддержания во-

лос в отличном состоянии березовые почки.

После мытья ополаскивайте волосы водой с добавлением лимонного сока (1 стол. ложка лимонного сока на 1/2 л воды). Лимонная кислота сделает их шелковистыми и блестящими.

Сушить волосы желательно естественным образом! Старайтесь как можно реже пользоваться феном, щипцами для завивки или термобигуди. Высокая температура делает волосы шероховатыми и сильно высушивает кожу головы.



КОНСУЛЬТАЦИИ ПРОКТОЛОГА
проводятся
каждый четверг
с 9 до 12 часов
по адресу:
клиника Музалевского,
ул. Московская, 93.
Справки по тел.:
26-81-27, 003 ежедневно.

Лиц. № 1935 ЛВД-01
от 3.04.99 г. ГУЦЛСМЗСО

По губам читаем то, что скрыто

Говорят, на лице все написано. Глаза — это зеркало души. Нос — определитель мужских достоинств. А вот губам достался желудок.

Как считают медики, их форма и вид могут служить диагнозом. Если губы слишком узкие — у вас, вероятно, проблемы с поджелудочной железой и сильно понижена кислотность. Это препятствует нормальному обмену веществ, а в результате — быстрая утомляемость, боли в желудке и расстройство кишечника.

Бледные, бескровные губы — признак малокровия, недостатка в организме красных кровяных телец. Необходимо принимать лекарства, возмещающие дефицит железа. А если верхняя губа тоньше нижней, это может быть признаком неполадок с прямой кишкой: трещин и воспаления на ее стенках.

Так что, крася по утрам губы, следите не только за красотой, но и за здоровьем.

Рецепты обручального кольца

Удивительное явление обнаружили британские ученые: золотое обручальное кольцо благотворно влияет на суставы. Правда, только одного пальца — безымянного, на котором кольцо и носят.

Сначала это выяснили случайно. Рентгеновский снимок руки пожилой женщины показал, что суставы всех ее пальцев изношены, кроме безымянного, с кольцом. Потом это проверили на многих пациентках, которые по многу лет носили обручальные кольца. Результат тот же.

Пока еще неясно, каким образом золото защищает суставы. Однако еще столет назад золото применяли в виде инъекций для лечения суставов. Предполагают, что золото проникает через кожу в лимфатические железы и препятствует деформации суставов.

НАША СПРАВОЧНАЯ

✓ «Дента» — ул. Чернышевского, 88, 2-й Детский пр., 43, 25-76-90.
72-85-29, 52-69-99.

✓ СЛОЦ — ул. Одесская, 64, 13-16-23.

✓ «Врачебная практика» — ул. Астраханская, 88, 25-74-66.

✓ Сеть аптек «Бонум» — 92-06-40.

✓ «Общество трезвости» — ул. Революционная, 45, 26-68-10.

✓ Аптека на Московской — ул. Московская, 19, 26-07-45, 26-67-82.

✓ Аптека «Фармахолдинг» — 33-24-53.

✓ Медицинский центр «Здоровье» — ул. Лермонтова, 24/26, 23-30-64.

✓ Клиника Музалевского — ул. Московская, 93, 26-81-27.

В «Стране чудес» — фильм для детей и взрослых «КОТЕНОК». Очень трогательный и добрый. Девочке купили на Птичьем рынке котенка, а он вдруг потерялся... В ролях: Анатолий Кузнецов, Людмила Аринина, Александр Песков, Маша Попова, Саша Попов (23 марта, пятница, ОРТ, 15.20).

Фантастический фильм «РОБОКОП-2» — продолжение боевика, показанного на прошлой неделе. Пока неустрашимый Мерфи наводит порядок на улицах Лос-Анджелеса, в секретной лаборатории создали более совершенную модель. Правда, очень жестокую. В главной роли Питер Уэллер (пятница, ОРТ, 21.55).

Эксцентрическая комедия «СОВЕРШЕННО СЕКРЕТНО» рассказывает о приключениях рок-звезды во время гастролей по Восточной Германии. В главной роли Вэл Килмер (пятница, ОРТ, 0.15).

Милиционер был арестован по ложному обвинению. Выйдя на свободу, он решил провести собственное расследование и разобраться, кто же его подставил. В детективе «ДУРАКИ УМИРАЮТ ПО ПЯТНИЦАМ» снимались Василий Мищенко, Оксана Фандера, Игорь Янковский, Михаил Козаков (пятница, РТР, 20.50).

В свое время триллер «Крик» наделал много шума по всему свету. Ужасик, в котором подростки, облаченные в черные балахоны с жуткими масками, совершали страшные убийства, приводил в трепет даже людей с крепкими нервами. В фильме «КРИК-2» сюжет по сути тот же самый. Так что уведите детей подальше от телевизора. Им смотреть такое, мягко говоря, бесполезно. В главной роли Наоми Кэмпбелл (пятница, РТР, 22.40).

Сатирическая комедия «АЛЬФРЕДО, АЛЬФРЕДО» — история одного из бесконечных разводов по-итальянски. Режиссер Пьетро Джерми, в главных ролях Стефания Сандрелли и Дастин Хоффман (пятница, 2-я Садовая, 22.00).

Детектив «ЛЕКАРСТВО ПРОТИВ СТРАХА» поставлен по повести братьев Вайнеров. Гениальный ученый изобрел препарат, который нехорошие люди намерены использовать в таких же нехороших целях. В ролях: Александр Фатюшин, Владимир Седов, Георгий Жженов, Зинаида Кириенко, Вячеслав Шалевич (пятница, РТМ, 17.15).

Женщина-детектив проводит спецоперацию по обезвреживанию преступной группировки в Лос-Анджелесе (вот дался же бандитам этот город!). Об этом — в боевике «АТАКА». В главных ролях: С. Рендалл, Л. Росси (пятница, ТВЦ, 20.45).

Еще один американский боевичок — «ЦЕПНОЙ ПЕС». У нью-йоркского полицейского убили напарника. Он поклялся отомстить, да жаль, расправился не с тем, с кем надо. В ролях: С. Эллиот, П. Сорвино, И. Моралес, Д. Лория (пятница, ТВ-6, 23.25).

По мотивам русских народных сказок режиссер Александр Роу в 1959 году поставил фильм «МАРЬЯ-ИСКУСНИЦА». В нем снимались Михаил Кузнецов, Нелли Мышкова, Георгий Милляр, Анатолий Кубацкий (пятница, НТВ, 12.25).

Самый скандальный режиссер XX века Пьетро Пазолини поставил фильм «МЕДЕЯ» по трагедии древнегреческого драматурга Еврипида. Дочь царя Колхиды полюбила вождя аргонавтов Ясона и помогла ему добыть Золотое руно. Потом были пре-

* Телекомпас выходного дня

Античные страсти на нашем экране

дательство и страшная месть. Античные страсти кипят на современном экране. В главных ролях: великая певица Мария Каллас, Лоран Герзиерф, Массимо Джиротти (пятница, АРТ, 22.55).

О закулисных махинациях американской юридической системы рассказывает криминальная драма «... И ПРАВОСУДИЕ ДЛЯ ВСЕХ». Режиссер Н. Джунсон, в главной роли Аль Пачино (24 марта, суббота, ОРТ, 11.10).

Внимание, любители футбола! На экране отборочный матч Чемпионата мира: сборная России — сборная Словении. Надеемся, что хоть на этот раз наша команда покажет себя достойно (суббота, ОРТ, 18.50).

Теперь — фантастический боевик. Он называется «ОБРУЧЕННЫЕ СО СМЕРТЬЮ». Каждого заключенного в тюрьме снабжают специальным ошейником, который непременно взрывается, лишь только его обладатель отойдет от напарника на 100 метров. Правда, напарников своих никто не знает. Поди тут разберись, кому куда ходить... В главной роли Рутгер Хауэр (суббота, ОРТ, 21.40).

На автотрассе машина сбила человека. Сотрудники милиции выяснили, что это был профессиональный взломщик сейфов. Так потянулась ниточка ко всей банде. В детективе «ПЯТЬ МИНУТ СТРАХА» снимались Анатолий Кузнецов, Евгений Герасимов, Леонид Куравлев, Вячеслав Езепов (суббота, РТР, 14.20).



К каким жутким последствиям может привести не-осторожное проникновение в гробницу египетского фараона, вы узнаете, если посмотрите триллер «МУМИЯ: ПРИНЦ ЕГИПТА». В главной роли Джейсон Скотт Ли (суббота, РТР, 23.15).

Молодежную (если так можно выразиться) комедию «КУРЬ-

ЕР» поставил в 1986 году Карен Шахназаров. Проблема отцов и детей в эпоху позднего социализма. В ролях: Федор Дунаевский, Анастасия Немоляева, Олег Басилашвили, Инна Чурикова, Александр Панкратов-Черный (суббота, Реп-TV, 14.15).

Передача «ВЕЛИКИЕ И НЕПОВТОРИМЫЕ» — рассказ о знаменитых советских артистах, чья слава началась еще в 50-е годы: Вячеславе Тихонове, Василии Лановом, Элине Быстрицкой, Нине Ургант, Людмиле Хитяевой (суббота, ТВЦ, 14.20).

В мелодраме «ЛУННЫЙ СВЕТ И ВАЛЕНТИНО» молодая женщина после трагической смерти мужа затеяла в своей квартире ремонт. Неожиданно ее внимание привлек к себе маляр, обновляющий стены. В ролях: Кетлин Тернер, Элизабет Перлине, Гвинет Пелтроу, Джон Бон Джови (суббота, ТВЦ, 20.45).

Японский император подарил американскому президенту священный меч, а некий злоумышленник его украл. Теперь за ним охотятся общими силами японский самурай и американский бандит. Главные роли в боевике «КРАСНОЕ СОЛНЦЕ» играют звезды первой величины: Чарльз Бронсон, Ален Делон, Тосиро Мифуне, Урсула Андресс (суббота, НТВ, 23.05).

Работал себе честный трудяга, работал, да, видно, черт его попутал. Согласился он спрятать у себя ворованные вещи и таким образом стал соучастником преступления. В криминальной драме «ОЖОГ» снимались Алексей Булдаков, Людмила Гурченко, Галина Яцкина, Валерий Ивченко (25 марта, воскресенье, ОРТ, 11.10).

В фантастическом боевике «РАЗРУШИТЕЛЬ» провинившегося полицейского приговорили в «заморозке» в специальной камере. Через тридцать лет камера сломалась, и он разморозился. В это же самое время отогрелся и очень опасный преступник. В ролях: Сильвестр Сталлоне, Уильям Снайпс, Сандра Баллок (воскресенье, ОРТ, 20.20).

Фильм «ТЕЛОХРАНИТЕЛЬ» поставил классик мирового кино Акиро Куросава. Воин-одиночка нанимается телохранителем сразу к двум враждующим феодалам. В главной роли Тосиро Мифуне (воскресенье, ОРТ, 0.25).

Испытанная звездная пара: Адриано Челентано и Орнела Мути — потешит вас в очередной комедии под названием «БЕЗУМНО ВЛЮБЛЕННЫЙ» (воскресенье, РТР, 19.20).

«КУЗЕН» — это псевдоним полицейского осведомителя. Информация, которую он предоставляет, бесценна. В главной роли Бернар Жиродо (воскресенье, ИВК, 20.00).

В замечательной комедии 60-х годов «ОПЕРАЦИЯ «СВЯТОЙ ЯНУАРИЙ» снимались итальянские кинозвезды той поры: Нино Манфредо, Марио Адорф и великий Тото. Фильм поставил Дино Ризи (воскресенье, АРТ, 22.45).

Обитатели провинциального городка ошалели от скуки и затеяли весьма рискованную игру. Что-то будет. В психологической драме «ЛЕДЯНОЙ ВЕТЕР» снимались Кевин Клайн и Сигурни Уивер, знакомые вам по многочисленным «Чужим» (воскресенье, НТВ, 22.15).

Итак, приятного вам весеннего уик-энда желает
Алексей ИСАЕВ

22 марта 2001 года

АЛЕКСЕЙ ИСАЕВ

Еще один американский боевичок — «ЦЕПНОЙ ПЕС». У нью-йоркского полицейского убили напарника. Он поклялся отомстить, да жаль, расправился не с тем, с кем надо. В ролях: С. Эллиот, П. Сорвино, И. Моралес, Д. Лориа (пятница, ТВ-6, 23.25).

По мотивам русских народных сказок режиссер Александр Роу в 1959 году поставил фильм «МАРЬЯ-ИСКУСНИЦА». В нем снимались Михаил Кузнецов, Нелли Мышкова, Георгий Милляр, Анатолий Кубацкий (пятница, НТВ, 12.25).

Самый скандальный режиссер XX века Пьетро Пазолини поставил фильм «МЕДЕЯ» по трагедии древнегреческого драматурга Еврипида. Дочь царя Колхиды полюбила вождя аргонатов Ясона и помогла ему добыть Золотое руно. Потом были пре-



летского фа-
раона, вы уз-
наете, если
посмотрите
триллер «МУ-
МИЯ: ПРИНЦ
ЕГИПТА». В
главной роли
Джейсон
Скотт Ли
(суббота,
РТР, 23.15).
Молодеж-
ную (если так
можно выра-
зиться) коме-
дию «КУРЬ-

мителя. Информация, которую он предоставляет, бесцен-
на. В главной роли Бернар Жиродо (воскресенье,
ИВК, 20.00).

В замечательной комедии 60-х годов «ОПЕРАЦИЯ «СВЯТОЙ ЯНУАРИЙ» снимались итальянские кинозвезды той поры: Нино Манфреди, Марио Адорф и великий Тото. Фильм поставил Дино Ризи (воскресенье, АРТ, 22.45).

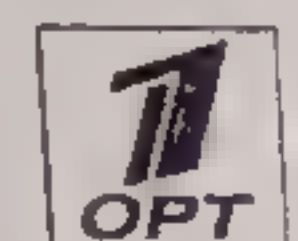
Обитатели провинциального городка ошарашены от скуки и затеяли весьма рискованную игру. Что-то будет. В психологической драме «ЛЕДЯНОЙ ВЕТЕР» снимались Кевин Клайн и Сатурни Уинтер. Фильм поставлен по многочисленным «Чужим» (воскресенье, НТВ, 22.15).

Итак, приятного вам весеннего
уик-энда желает
Алексей ИСАЕВ

Программа ТВ

ПОНЕДЕЛЬНИК

26 МАРТА



6.00 «Доброе утро».
9.00 Новости.
9.15, 16.55 «Воздушные замки».
10.10 Поле чудес.
11.10 С легким паром!
11.40 История одного шедевра. Ф.Шубин. «Павел I».
12.00 Новости.
12.15 «Добрый день».
13.00 А.Маньяни в комедии «Самая красивая».
15.00 Новости.
15.20 Звездный час.
15.45 До шестнадцати и старше.
16.20 «Покемон».
16.45 «Ералаш».
18.00 Вечерние новости.
18.25 «Убить невидимку». Спецрепортаж.
18.45 Жди меня.
19.40 Кто хочет стать миллионером?
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
22.00 Фигурное катание. Чемпионат мира. Показательные выступления.
0.30 Ночные новости.
0.45 «Человек ниоткуда».



6.00, 7.00, 8.00, 9.00 Вести.
6.15 «Мануэла».
*6.50, 7.50 Доброе утро, губерния!
7.15 Семейные новости.
7.25 Телепузики.
8.30 Москва—Минск.
8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 Мелодрама «Белый та-
нец».
11.00 Вести.
11.30 «Санта-Барбара».
12.30 «Селеста».
*13.30 «КоМод».

14.00 Вести.
14.30 Что хочет женщина.
15.00 «Луиза Фернанда».
15.55 Каламбур.
16.25 «Простые истины».
17.00 Вести.
*17.30 Новости.
*17.35 «Включайтесь!».
*18.30 «Губерния».
19.00 «Шальные деньги».
20.00 Вести.
*20.30 Вечерние новости.
20.50 Василий Антипов. «Особенности рыбалки в мутной воде».
21.20 «Аншлаг» и К.
22.30 Михаил Жванецкий. «Простые вещи».
23.00 Вести.
*23.30 Факты минувшего дня.
23.40 Подробности.
23.50 Дежурная часть.
0.00 Худ. фильм «Десять лет без права переписки».
1.55 Спорт за неделю.



6.00, 10.00, 12.00 Сегодня.
8.55 «Улицы разбитых фонарей».
10.20 «Любовь и тайны Сансет Бич».
12.30 Вчера в «Итогах».
14.00 Сегодня.
14.30 Итого.
15.00 Старый телевизор.
16.00 Сегодня.
16.30 Впрок.
17.10 Футбольный клуб.
18.05 О, счастливчик!
19.00 Сегодня.
19.30 Герой дня.
19.45 Криминал.
20.05 Худ. фильм «Пассажир 57».
22.00 Сегодня.
22.50 Тушите свет.
23.00 «Досье детектива Дубровского». Худ. фильм.
0.20 Сегодня.
0.50 Час Быка.
0.55 Антропология.



6.00, 8.00, 11.00, 18.00, 19.55, 0.00 События. Время московское.
6.05, 7.30, 8.10 Настроение.
9.00 Момент истины.
10.05 «Три жизни Софии».
11.15 Дата.
19.00 Серил.
20.45 Пять минут с деловой Москвой.
20.55 Особая папка.
21.25 «Афоня». Комедия.
23.15 Времечко.
23.45 Петровка, 38.
0.20 Ночной полет.
0.55 Интернет-кафе.



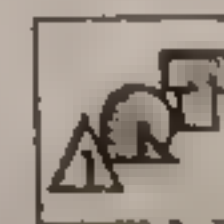
7.00, 17.00 «Икс-мен». Мультсериал.
7.30, 17.30 «Школьный лес». Мультсериал.
8.00 Монитор.
8.30, 14.45 Телеспецназ.
8.45, 20.00 Случайный свидетель.
9.30, 14.30 Новости.
9.45 Триллер «Унабомбер: подлинная история».
12.05 Мелодрама «Бедная маленькая богачка».
13.50 Несчастный случай.
15.00 «Пляж».
16.00 «Секретные материалы».
18.00 «Дарма и Грег».
18.30 Новости.
18.45 Третий лишний.
19.00 «Раузан». Теленовелла.
20.30 Обзорение.
21.00 «МЭШ».
21.30 «Симпсоны».
22.00 «Пароль — «Вечность»».
23.05 Боевик «Процесс уничтожения».
1.00 Новости.
1.15 Футбольный курьер.



6.00, 7.00, 13.10 День за днем.
6.45, 18.40, 22.40, 0.25 Дорожный патруль.
9.00 Новости.
9.10 «Цепной пес». Худ. фильм.
11.05 Все в сад!
11.30 Про любовь.
12.05 Скандалы недели.
15.00 Новости.
15.30 «Тропиканка».
18.00 «Женаты... с детьми».
18.50 Театральный понедельник.
19.25 ПЕТЕРС поп-шоу.
20.00 Новости дня.
20.30 Вы — очевидец.
21.35 «Пси-фактор: избранный».
23.00 Новости.

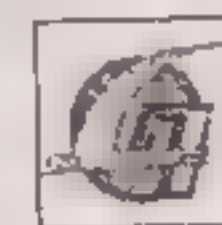


15.00, 19.30, 21.30 Новости.
15.15 «Приключения кота Леопольда». Мультсериал.
15.35, 20.40 «Полиция Гамбурга. Южный округ».
16.25 «Европа сегодня». Тележурнал.
РТР 17.30 «Том и Джерри».
17.40 П.Вельяминов, Е.Копелян, И.Лапиков и О.Басилашвили в телесериале «Вечный зов».
19.00 Музыкальные поздравления в программе «Привет!».
19.15 Мультфильм.
19.45 Авто-Маркет.
19.50 «Очечник».
20.20 «Незнайка в Солнечном городе». Мультфильм.
22.00 Франко Неро в фильме «Глашатай чумы».



7.05 Худ. фильм «По щучьему велению».
8.10 Клуб Дю.
8.30 Юмор на АРТ.
8.45, 12.30, 14.45, 17.00,

20.35, 22.45, 0.30 Рецепты.
9.30 Вместе.
10.00 Худ. фильм «Антоша Рыбкин».
11.35 Серил «Детектив Заррас».
12.45 Худ. фильм «Операция Святой Януарий».
16.50 Мультфильм.
17.15 «Дон Жуан».
19.30 «Человек моря».
20.45 ММБА Бизнес-Власть-Прямой диалог.
21.30 «Гвоздь».
22.05 Вместе.
22.55 Худ. фильм «Свадебный подарок».



7.00, 16.00 С днем рождения.
7.15, 18.45 Мультфильмы.
7.45, 18.15, 22.00 Спортивная линия.
8.15 Манеж, манеж.
9.05 «Чудеса всех континентов». Ливан.
9.45, 20.30 «Жил-был хомяк». Детский серил.
10.15 «Лимонадный Джо». Фильм-пародия.
16.15 «Живопись передвижников» из цикла «Русский музей».
16.45 «Такая она, игра». Драма.
19.30 «Петербургские тайны».
21.00 «Кармен. Страницы партитуры». Фильм-балет.
22.30 «Десять негритят». Детектив. 1-я серия.



7.00 Мультфильм «Старые знакомые».
7.30 Саратовское времечко.
8.00 «Бeverли Хиллз 90210».
9.00, 15.00 «Приключения Вуди и его друзей».
9.30 «Мелроуз Плейс».
10.30 Худ. фильм «Тревожное воскресенье».

12.30 Мультфильм «Янтарный замок».
13.00 «Чарльз в ответе».
13.30, 19.30, 23.30 ТЕЛЕКОМ. Новости.
14.00 «Северная сторона».
15.30 «Альф».
16.00 «Скуби и Скрэппи».
16.30 «Бэтмен».
17.00 «Рыцарь дорог».
18.00 Первое свидание.
18.30 Молодожены.
19.00 Музыкальный календарь.
20.00 «Star trek — Звездный путь».
21.00 Худ. фильм «Большие деньги».
23.00 Шоу-бизнес.
0.00 «Чудеса науки».
0.30 «Добро против зла».
1.30 «Как в кино».



7.00, 15.30 Мультфильм «Жил-был Саушкин».
7.30 Сегоднячко на свежую голову!
9.00 «Марисоль».
10.00, 18.30 Из жизни женщины.
10.30 «Сегоднячко» за неделю.
11.35 «Вспомнить все».
14.30 «Тридцать случаев из жизни майора Земана».
16.00 «Тайный мир Алекс Мак-3».
16.30 «Доктор Элинор Бромвелл».
17.30 «Прощай, XX век!».
18.00 «Я люблю Люси».
19.00 «Дерзкие и красивые».
19.25, 0.45 Глобальные новости.
19.30 «Детектив Нэш Бриджес».
20.30, 23.25 Сегоднячко.
21.00 Сегодня в столице.
21.30 «Аферисты». Комедия.
23.25 Сегоднячко.
23.40 Страсти по Соловьеву.
0.10 «Палочка-майор».

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ КАЛЕЙДО

Программа ТВ

ВТОРНИК

27 МАРТА



6.00 "Доброе утро".
9.00 Новости.
9.15, 16.55 "Воздушные замки".
10.15 Кто хочет стать миллионером?
11.15 Пока все дома.
11.50 История одного шедевра. И. Левитан. "У омута".
12.00 Новости.
12.15 "Добрый день".
12.55 Т. Акулова и С. Садальский в комедии "Бедная Маша". 1-я серия.
14.10 Жди меня.
15.00 Новости.
15.20 Царь горы.
15.45 До шестнадцати и старше.
16.20 "Покемон".
16.45 "Ералаш".
18.00 Вечерние новости.
18.25 "Все путешествия команды Кусто". "Ла-Манш: воспоминания о будущем".
18.55 Как это было. Взрывы в московском метро. 1977 год.
19.40 "Убойная сила-2: Дачный сезон".
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
22.00 Р. Плятт и Г. Визин в комедии "Жених с того света".
22.55 Церемония вручения наград Американской киноакадемии "Оскар-2001".
0.50 Ночные новости.
1.05 "Полтергейст-3".



6.00, 7.00, 8.00, 9.00 Вести.
6.15 "Мануэла".
*6.50 Факты минувшего дня.
7.15 Семейные новости.
7.25 Телепузики.
*7.50 Доброе утро, губерния!
8.30 Утро с "Аргументами и фактами".
8.35 Мультфильм.
8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 Моя семья.

СРЕДА

28 МАРТА

6.00 "Доброе утро".

10.25 "Откройте, милиция".
11.00 Вести.
11.30 "Санта-Барбара".
12.30 "Селеста".
*13.30 "КоМод".
14.00 Вести.
14.30 Что хочет женщина.
15.00 "Луиза Фернанда".
15.55 Сам себе режиссер.
16.20 "Простые истины".
17.00 Вести.
*17.30 Новости.
*17.35 "Не за тридевять земель". Авторская программа Д. Худякова.
*18.10 Сегодня — Международный День театра.
*18.30 "Губерния".
19.00 "Шальные деньги".
20.00 Вести.
*20.30 Вечерние новости.
20.50 Детектив "Убийство на Ждановской".
22.25 Программа Д. Мамонтова "Обратная сторона жизни". Часть 2-я.
23.00 Вести.
*23.30 Факты минувшего дня.
23.40 Подробности.
23.50 Дежурная часть.
0.00 Мужчина и женщина.
0.50 Худ. фильм "Луна-парк".



6.00, 10.00, 12.00 Сегодня.
8.55 "Улицы разбитых фонарей".
10.20 "Любовь и тайны Сансет Бич".
12.30 "Крах инженера Гарина". Худ. фильм. 1-я серия.
14.00 Сегодня.
14.30 Криминал.
15.00 Старый телевизор.
16.00 Сегодня.
16.30 Впрок.
17.10 "Страсть".
18.05 О, счастливчик!
19.00 Сегодня.
19.30 Герой дня.
19.45 Криминал.
20.05 "Идеальная пара".
21.15 Криминальная Россия.
22.00 Сегодня.
22.50 Тушите свет.
23.00 "Досье детектива Дубровского".
0.20 Сегодня.
0.50 Час Быка.

8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 Детектив "Убийство на Ждановской".
10.20 Сегодня.
0.50 Час Быка.

0.55 Антропология.
1.45 "За гранью возможного".



6.00, 8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 19.55, 0.10 События. Время московское.
6.05, 7.30, 8.10 Настроение.
8.50 Газетный дождь.
9.00 Версты.
10.05 "Три жизни Софии".
11.15 Дата.
12.15, 23.55 Петровка, 38.
12.35 "Волчица".
13.30 Деловая Москва.
14.15 "Инспектор Деррик".
15.20 Команда нашего двора.
16.30 Прогулки с Алексеем Баталовым.
17.15 "Футбол — игра народная".
17.45 Выход рядом.
19.00 Сериал.
20.10 Пять минут с деловой Москвой.
20.15 Лицом к городу.
21.15 "Петербургские тайны".
22.25 Театральная весна-2001.
23.25 Времечко.
0.30 Ночной полет.
1.05 Открытый проект.

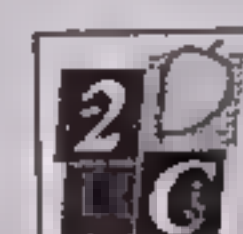


7.00, 17.00 "Икс-мен".
7.30, 17.30 "Школьный пес".
8.00 Монитор.
8.30, 14.45 Телеспецназ.
8.45, 20.00 Случайный свидетель.
9.30, 14.30 Новости.
9.45 Боевик "Процесс уничтожения".
12.05, 1.20 Военная драма "Укроти дьявола".
15.00 "Пляж".
16.00, 22.00 "Пароль — Вечность".
18.00 "Дарма и Грег".
18.30 Новости.
18.45 Третий лишний.
19.00 "Раузан".
20.30 Обзорение.
21.00 "МЭШ".
21.30 "Симпсоны".
23.05 Фантастический боевик "Люди-тени".
1.05 Новости.

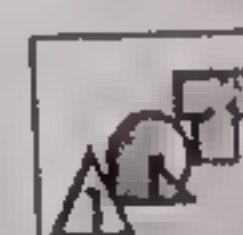
22.50 Тушите свет.
23.00 "Досье детектива Дубровского".
0.20 Сегодня.
0.50 Час Быка.



6.00, 7.00, 13.00 День за днем.
6.45, 18.40, 22.40, 1.50 Дорожный патруль.
9.00 Новости.
9.10 "Кавказский пленник". Худ. фильм.
11.05, 21.35 "Пси-фактор: избранное".
12.00 Катастрофы недели.
14.30, 19.25 ПЕТЕРС шоу.
15.00 Новости.
15.30 "Тропиканка".
18.00 "Женаты... с детьми".
18.50 БИС.
20.00 Новости дня.
20.30 СВ-шоу.
23.00 Новости.
0.00 "Китайский шоколад". Худ. фильм.



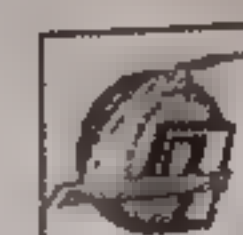
15.00, 19.30, 21.30 Новости.
15.15 "Незнайка в Солнечном городе".
15.35 "Полиция Гамбурга. Южный округ".
16.25 "Европа сегодня".
РТР 17.30 "Вечный зов".
19.00 Музыкальные поздравления в программе "Привет!".
19.15 Мультфильм.
19.45 Авто-Маркет.
19.50 Из первых уст.
20.20, 22.15 Сегодня — международный День театра.
Актерский капустник в театре кукол.
21.55 "Дело". Экономическое обозрение.
22.45 "Золотые страницы русского театра". Э. Быстрицкая в спектакле Малого театра "Без вины виноватые". Часть 1.



7.20 Мультфильм.
7.30, 11.05, 13.15, 15.00, 17.00, 18.55, 22.45, 01.00 Рецепты.
7.45 "Дон Жуан".
10.00, 19.30 "Человек моря".
11.15 ММБА Бизнес-Власть. Прямой диалог.
12.00 "Гвоздь".
12.35 Вместе.
13.25 Худ. фильм "Свадеб-

18.00 "Дарма и Грег".
18.30 Новости.
18.45 Два вопроса.
19.00 "Раузан".
20.30 Обзорение.
21.00 "МЭШ".

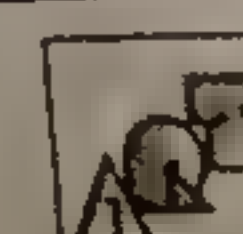
ный подарок".
16.50 Мультфильм.
17.15 Худ. фильм "Небесные ласточки". 1-я серия.
18.35 Масленица на Сетунском стане.
20.35 Сумка путешествий.
21.30 Парадигма.
22.05 Вместе.
22.55 Худ. фильм "Весна".



7.00, 16.00 С днем рождения.
7.15, 18.45 Мультфильм.
7.45, 18.15, 22.00 Спортивная линия.
8.15 Сказки бабушки Арины.
9.00 "Чудеса всех континентов". Греция.
9.45, 20.30 "Жил-был хомяк".
10.15 "Пропавшее золото инков". Приключенческий сериал.
16.15 "На рубеже веков. Искусство XIX-XX вв." из цикла "Русский музей".
16.45, 22.30 "Десять негритят". Детектив.
19.30 "Петербургские тайны".
21.00 Интересные встречи. "Александр Михайлов".



7.00 Мультфильм "Незнайка учится".
7.30, 13.30, 19.30, 23.30 ТЕЛЕКОМ. НОВОСТИ.
8.00 "Бeverли Хиллз 90210".
9.00, 15.00 "Приключения Вуди и его друзей".
9.30 "Мелроуз Плейс".
10.30 Худ. фильм "Большие деньги".
12.30 Мультфильм "Почтовая сказка".
13.00 "Чарльз в ответе".
14.00 "Северная сторона".
15.30 "Альф".
16.00 "Скуби и Скрэппи".
16.30 "Бэтмен".
17.00 "Рыцарь до-рог".
18.00 "Частный детектив Магnum".
19.00 Музыкальный календарь.



7.20 Мультфильм.
7.30, 9.25, 13.15, 15.30, 17.00, 18.55, 22.45, 0.55 Рецепты.
7.45 Худ. фильм "Небесные ласточки". 1-я серия.

20.00 "Star trek — Звездный путь".
21.00 Худ. фильм "Как быстро летит время в школе Ричионт Хай".
0.00 "Чудеса науки".
0.30 "Добро против зла".
1.30 "Как в кино".



7.00, 15.30 Мультфильм "Жил-был Саушкин".
7.30 Сегоднячко на свежую голову.
9.00 "Марисоль".
10.00, 18.30 Из жизни женщины.
10.30, 19.30 "Детектив Нэш Бриджес".
11.35 "Приключения Петрова и Васечкина. Обыкновенные и невероятные". Музыкальная комедия.
14.30 "Тридцать случаев из жизни майора Зема-на".
16.00 "Тайный мир Алекс Мак-3".
16.30 "Доктор Элинон Бромвелл".
17.30 "Прощай, XX век!".
18.00 "Я люблю Люси".
19.00 "Дерзкие и красивые".
19.25, 1.05 Глобальные новости.
20.30, 23.45 Сегоднячко.
21.00 Сегодня в столице.
21.30 "Мэри Уайт". Драма.
0.00 Страсти по Соловьеву.
0.30 "Палочка-майор".

«Марли»

Возрожденное качество

Магазин-бар

с дегустацией вина

«Салтвест-С. Петербург»

Сафко и Ваниетти, д. 6/8

Злоупотребление алкоголем вредит вашему здоровью

стро летит время в школе Ричионт Хай".
13.00 "Чарльз в ответе".
14.00 "Северная сторона".
15.30 "Альф".

фактами".
8.35 Мультфильм.
8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 Моя семья.

22.00 Сегодня.
22.50 Тушите свет.
23.00 "Досье детектива Дубровского".
0.20 Сегодня.
0.50 Час Быка.

20.30 Обзорение.
21.00 "МЭШ".
21.30 "Симпсоны".
23.05 Фантастический боевик "Люди-тени".
1.05 Новости.

10.00, 19.30 "Человек моря".
11.15 ММБА Бизнес-Власть-Прямой диалог.
12.00 "Гвоздь".
12.35 Вместе.
13.25 Худ. фильм "Свадеб-

16.30 "Бэтмен".
17.00 "Рыцарь дорог".
18.00 "Частный детектив Магnum".
19.00 Музыкальный календарь.

с дежурной ви
«Са.итрест-С. -Петербург»
Са.кко и Ва.иетти, д. 6/8
Злоупотребление алкоголем вредит вашему здоровью

СРЕДА
28 МАРТА

1 OPT 6.00 "Доброе утро".
9.00 Новости.
9.15, 16.55 "Воздушные замки".
10.15 "Убойная сила-2: Дачный сезон".
11.15 "Все путешествия команды Кусто". "Ла-Манш: воспоминания о будущем".
11.45 История одного шедевра. Икона "Борис и Глеб".
12.00 Новости.
12.15 "Добрый день".
13.00 "Бедная Маша". 2-я серия.
14.20 Как это было. Взрывы в московском метро. 1977 год.
15.00 Новости.
15.20 Зов джунглей.
15.45 До шестнадцати и старше.
16.20 "Покемон".
16.45 "Ералаш".
18.00 Вечерние новости.
18.25 "Все путешествия команды Кусто". "Тайны затопленных пещер".
19.00 Человек и закон.
19.40 Кто хочет стать миллионером?
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
22.00 Футбол. Отборочный матч Чемпионата мира. Сборная России — сборная Фарерских островов.
0.05 "Цивилизация". Михаил Чехов.
0.40 Ночные новости.
0.55 "Полтергейст-3".

РТР 6.00, 7.00, 8.00, 9.00 Вести.
6.15 "Мануэла".
*6.50 Факты минувшего дня.
7.15 Семейные новости.
7.25 Телепузики.
*7.50 Доброе утро, губерния!
8.30 Утро с "Аргументами и фактами".
8.35 Мультфильм.

8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 Детектив "Убийство на Ждановской".
11.00 Вести.
11.30 "Санта-Барбара".
12.30 "Селеста".
*13.30 "КоМод".
14.00 Вести.
14.30 Что хочет женщина.
15.00 "Луиза Фернанда".
15.50 Планета КВН.
16.20 "Простые истины".
17.00 Вести.
*17.30 Новости.
*17.35 "Воробей".
*17.45 Думский вестник.
*18.00 "Спрос".
*18.30 "Губерния".
19.00 "Шальные деньги".
20.00 Вести.
*20.30 Вечерние новости.
20.50 225 лет государственному академическому Большому театру.
23.00 Вести.
*23.30 Факты минувшего дня.
23.40 Подробности.
23.50 Дежурная часть.
0.00 Ж.Габен в комедии "Святой год".
1.45 Русское лото.

НТВ 6.00, 10.00, 12.00 Сегодня.
8.55 "Идеальная пара".
10.20 Любовь и тайны Сансет Бич".
12.30 "Крах инженера Гарины". 2-я серия.
14.00 Сегодня.
14.30 Среда.
15.00 Старый телевизор.
16.00 Сегодня.
16.30 Впрок.
17.10 "Страсть".
18.05 О, счастливчик!
19.00 Сегодня.
19.30 Герой дня.
19.45 Криминал.
20.05 "Идеальная пара".
21.15 Криминальная Россия. "Особенности национальной разборки".
22.00 Сегодня.

22.50 Тушите свет.
23.00 "Досье детектива Дубровского".
0.20 Сегодня.
0.50 Час Быка.
0.55 Антропология.
1.45 "За гранью возможного".

ТВ6 МОСКВА 6.00, 8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 19.55, 0.05 События. Время московское.
6.05, 7.30, 8.10 Настроение.
8.50 Газетный дождь.
9.00 Квадратные метры.
10.05 "Три жизни Софии".
11.15 Дата.
12.15, 23.50 Петровка, 38.
12.35 "Волчица".
13.30 Деловая Москва.
14.15 "Инспектор Деррик".
15.20 Дамский клуб.
16.30 Прогулки с Алексеем Баталовым.
17.15 "Мотодром".
17.45 "Портрет Незнакомки". Ольга Лепешинская.
19.00 Сериал.
20.40 Пять минут с деловой Москвой.
20.45 Секретные материалы.
21.15 "Петербургские тайны".
22.25 "Операция "Возмездие".
23.20 Времечко.
0.25 Ночной полет.
1.00 Открытый проект.

РЕН ТВ 7.00, 17.00 "Икс-мен".
7.30, 17.30 "Школьный пес".
8.00, 21.30 "Симпсоны".
8.30, 14.45 Телеспецназ.
8.45, 20.00 Случайный свидетель.
9.30, 14.30 Новости.
9.45 Фантастический боевик "Люди-тени".
12.05, 1.15 Комедия "Море виски".
13.50 1/52.
15.00 "Пляж".
16.00, 22.00 "Пароль — "Вечность".

18.00 "Дарма и Грег".
18.30 Новости.
18.45 Два вопроса.
19.00 "Раузан".
20.30 Обзорение.
21.00 "МЭШ".
23.05 Триллер "Мистер Убийство". 1-я серия.
1.00 Новости.

6.00, 7.00, 13.00 День за днем.
6.45, 18.40, 22.40, 1.40 Дорожный патруль.
9.00 Новости.
9.10 "Завтра не придет никогда". Боевик.
11.05, 21.35 "Пси-фактор: избранное".
12.00 Пальчики оближешь.
12.30 X-фактор.
14.30, 19.25 ПЕТЕРС шоу.
15.00 Новости.
15.30 "Тропиканка".
18.00 "Женаты... с детьми".
18.50 Наши любимые животные.
20.00 Новости дня.
20.30 Я сама.
23.00 Новости.
0.00 "Последний подозреваемый". Худ. фильм.

20 С 15.00, 19.30, 21.30 Новости.
15.15 "Ералаш".
16.15 "Европа сегодня".
РТР 17.30 "Том и Джерри".
17.40 "Вечный зов".
19.00 Музыкальные поздравления в программе "Привет!".
19.15 Мультфильм.
19.45 Авто-Маркет.
19.50 "Нева впадает в Волгу". Даниил Штода.
20.20 "Незнайка в Солнечном городе". Мультфильм.
20.40 "Полиция Гамбурга. Южный округ".
22.00 "Золотые страницы русского театра". "Без вины виноватые". Часть 2.

АК 7.20 Мультфильм.
7.30, 9.25, 13.15, 15.30, 17.00, 18.55, 22.45, 0.55 Рецепты.
7.45 Худ. фильм "Небесные ласточки". 1-я серия.
9.05 Масленица на Сетунском стане.
10.00, 19.30 "Человек моря".
11.05 Сумка путешествий.
12.00 Парадигма.
12.35 Вместе.
13.25 Худ. фильм "Весна".
16.50 Мультфильм.
17.15 Худ. фильм "Небесные ласточки". 2-я серия.
18.45 Мультфильм.
20.35 Вечер юмора на АРТ.
21.30 Европа сегодня.
22.05 Вместе.
22.55 Худ. фильм "Братья по крови".

СП 7.00, 16.00 С днем рождения.
7.15, 18.45 Мультфильмы.
7.45, 18.15, 22.00 Спортивная линия.
8.15 Манеж, манеж.
9.05 "Чудеса всех континентов". Сицилия.
9.45, 20.30 "Жил-был хомяк".
10.15 "Прерия". Приключенческий фильм.
16.15 Архитектурные памятники старой Москвы.
16.45 "Десять негрят".
19.30 "Петербургские тайны".
21.00 Интересные встречи. "Геннадий Гладков".
22.30 "Женщины шутят всерьез". Мелодрама.

ТВ7 7.00 Мультфильм "Золотое перышко".
7.30, 13.30, 19.30, 23.30 ТЕЛЕКОМ. Новости.
8.00 "Беверли Хиллз 90210".
9.00, 15.00 "Приключения Вуди и его друзей".
9.30 "Мелроуз Плейс".
10.30 Худ. фильм "Как бы-

стро летит время в школе Ричионт Хай".
13.00 "Чарльз в ответе".
14.00 "Северная сторона".
15.30 "Альф".
16.00 "Скуби и Скрэппи".
16.30 "Бэтмен".
17.00 "Рыцарь дорог".
18.00 "Частный детектив Магnum".
19.00 Музыкальный календарь.
20.00 "Star trek — Звездный путь".
21.00 Худ. фильм "Два мула для сестры Сары".
0.00 "Чудеса науки".
0.30 "Добро против зла".
1.35 "Как в кино".

СН 7.00, 15.30 Мультфильм "Жил-был Саушкин".
7.30 Сегоднячко на свежую голову.
9.00 "Марисоль".
10.00, 18.30 Из жизни женщины.
10.30, 19.30 "Детектив Нэш Бриджес".
11.35 "Приключения Петрова и Васечкина. Обыкновенные и невероятные". 2-я серия.
14.30 "Тридцать случаев из жизни майора Зема-на".
16.00 "Тайный мир Алекса Мак-3".
16.30 "Доктор Элинон Бромвелл".
17.30 "Прощай, XX век!".
18.00 "Я люблю Люси".
19.00 "Дерзкие и красивые".
19.25, 1.00 Глобальные новости.
20.30, 23.40 Сегоднячко.
21.00 Сегодня в столице.
21.30 "Проект "А". Комедийный боевик. 2-я серия.
23.55 Страсти по Соловьеву.
0.25 "Папочка-майор".

души
10.15
тые".
11.15
коман
вища
11.45
девра
"Портр
12.00
12.15
13.10
та". 2-я
14.25
15.00
15.20
дии "Ди
Рекс".
16.45
18.00
18.25
18.55
"Красны
2001 года
19.30
19.40
20.45
малыши!
21.00
21.55
3".
23.50
0.05
для гринго
6.00
9.00
6.15
*6.5
нувшего дня
7.15
7.25
*7.50
берния!
8.30
8.45
лендарь.
*8.50
9.15
11.00
11.30

ЧЕТВЕРГ

29 МАРТА

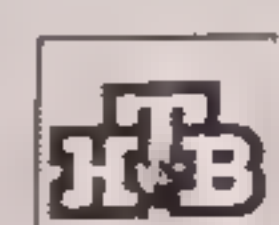


6.00 "Доброе утро".
9.00 Новости.
9.15, 16.55 "Воздушные замки".
10.15 Кто хочет стать миллионером?
11.15 "Все путешествия команды Кусто". "Тайны затопленных пещер".
11.45 История одного шедевра. К. Флавицкий. "Княжна Тараканова".
12.00 Новости.
12.15 "Добрый день".
12.55 А. Джигарханян и В. Гафт в комедии "Короли и капуста". 1-я серия.
14.20 Человек и закон.
15.00 Новости.
15.20 Программа "100%".
15.45 До шестнадцати и старше.
16.20 "Покемон".
16.45 "Ералаш".
18.00 Вечерние новости.
18.25 "Все путешествия команды Кусто". "Сокровища морей".
18.55 Процесс.
19.40 И. Шавлак в детективе "Крутые". 1-я серия.
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
22.00 Боевик "Гладиатор".
23.55 "Космос: 9 минут до неба". "Орбита риска".
0.30 Ночные новости.
0.45 "Полтергейст-3".



6.00, 7.00, 8.00, 9.00 Вести.
6.15 "Мануэла".
*6.50 Факты минувшего дня.
7.15 Семейные новости.
7.25 Телепузики.
*7.50 Доброе утро, губерния!
8.30 Открытая таможня.
8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 Комедия "Святой год".

11.00 Вести.
11.30 "Санта-Барбара".
12.30 "Селеста".
*13.30 "КоМод".
14.00 Вести.
14.30 Что хочет женщина.
15.00 "Луиза Фернанда".
15.55 10 лет "Джентльмен-шоу".
16.25 "Простые истины".
17.00 Вести.
*17.30 Новости.
*17.35 Продвижение.
*18.05 "Без протокола и по существу...". Интервью депутата Гос. Думы РФ В.В. Володина.
*18.30 "Губерния".
19.00 "Шальные деньги".
20.00 Вести.
*20.30 Вечерние новости.
20.50 "Марш Турецкого".
22.25 "Откройте, милиция!".
23.00 Вести.
*23.30 Факты минувшего дня.
23.40 Подробности.
23.50 Дежурная часть.
0.00 Комедия "Тривиальное чтиво".



6.00, 10.00, 12.00 Сегодня.
8.55 "Идеальная пара".
10.20 "Любовь и тайны Сансет Бич".
12.30 "Крах инженера Гарина". 3-я серия.
14.00 Сегодня.
14.30 Путешествия натуралиста.
15.00 Старый телевизор.
16.00 Сегодня.
16.30 Впрок.
17.10 "Страсть".
18.05 О, счастливчик!
19.00 Сегодня.
19.30 Герой дня.
19.45 Криминал.
20.05 "Идеальная пара".
21.15 "Женский взгляд" Оксаны Пушкиной.
22.00 Сегодня.
22.50 Тушите свет.
23.00 Независимое расследование.
0.10 Сегодня.
0.40 Час Быка.

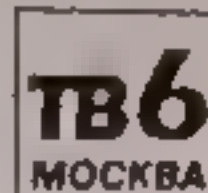
0.45 Антропология.
1.35 "За гранью возможного".



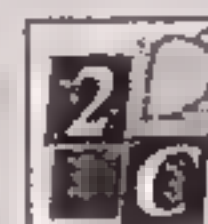
6.00, 8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 19.55, 0.05 События. Время московское.
6.05, 7.30, 8.10 Настроение.
8.50 Газетный дождь.
9.00 Секретные материалы.
10.05 "Три жизни Софии".
11.15 Дата.
12.15, 23.50 Петровка, 38.
12.35 "Волчица".
13.30 Деловая Москва.
14.15 "Инспектор Деррик".
15.20 Команда нашего двора.
16.30 Прогулки с Алексеем Баталовым.
17.15 Телестадия.
17.45 Команда на Марс.
19.00 Серил.
20.40 Пять минут с деловой Москвой.
20.45 Двойной портрет.
21.15 "Петербургские тайны".
22.25 "Операция "Возмездие".
23.20 Времечко.
0.25 Ночной полет.
1.00 Открытый проект.



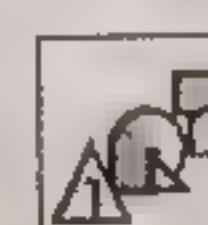
7.00, 17.00 "Иксмен".
7.30, 17.30 "Школьный пес".
8.00, 21.30 "Симпсоны".
8.30, 14.45 Телеспецназ.
8.45, 20.00 Случайный свидетель.
9.30, 14.30 Новости.
9.45 Триллер "Мистер Убийство". 2-я серия.
12.05, 1.15 Экранизация романа Э. Хемингуэя "И восходит солнце".
15.00 "Пляж".
16.00, 22.00 "Пароль — Вечность".
18.00 "Дарма и Грег".
18.30 Новости.
18.45 Третий лишний.
19.00 "Раузан".
20.30 Обзорение.
21.00 "МЭШ".
23.05 "Мистер Убийство". 2-я серия.
1.00 Новости.



6.00, 7.00, 13.00 День за днем.
6.45, 18.35, 22.40, 1.40 Дорожный патруль.
9.00 Новости.
9.10 "Последний подозреваемый". Худ. фильм.
11.05, 21.35 "Пси-фактор: избранное".
12.05 Star Start.
12.30 БИС.
14.30, 19.25 ПЕТЕРС поп-шоу.
15.00 Новости.
15.30 "Тропиканка".
18.00 "Женаты... с детьми".
18.45 Фасон.
20.00 Новости дня.
20.30 О.С.П. — лучшее.
23.00 Новости.
0.00 "Бродяга". Худ. фильм.

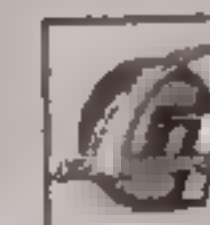


15.00, 19.30, 21.30 Новости.
15.15, 19.50 "Незнайка в Солнечном городе". Мультфильм.
15.35, 20.40 "Полиция Гамбурга. Южный округ".
16.25 "Европа сегодня".
РТР 17.30 "Том и Джерри".
17.40 "Вечный зов".
19.00 Музыкальные поздравления в программе "Привет!".
19.15 Мультфильм.
19.45 Авто-Маркет.
20.10 "Спрос".
22.00 "Шесть недель". Детектив.



7.20 Мультфильм.
7.30, 9.25, 13.15, 15.25, 17.00, 18.55, 22.45 Рецепты.
7.45 Худ. фильм "Небесные ласточки". 2-я серия.
9.15 Мультфильм.
10.00, 19.30 "Человек моря".
11.05 Вечер юмора на АРТ.
12.00 Европа сегодня.
12.35 Вместе.
13.25 Худ. фильм "Братья по крови".
16.50 Мультфильм.

17.15 Худ. фильм "Мираж". 1-я серия.
18.45 Мультфильм.
20.35 Просто собака.
21.30 Русский путь.
22.05 Вместе.
22.55 Худ. фильм "Пираты Тихого океана".



7.00, 16.00 С днем рождения.
7.15, 18.45 Мультфильмы.
7.45, 18.15, 22.00 Спортивная линия.
8.15 Сказки бабушки Арины.
9.05 "Чудеса всех континентов". Венецианский карнавал.
9.45, 20.30 "Жил-был хомяк".
10.15 "Приключения на берегах Онтарио". Худ. фильм.
16.15 Художественные сокровища музеев Москвы.
16.45 "Женщины шутят всерьез". Мелодрама.
19.30 "Петербургские тайны".
21.00 Мир человека. "Человек, которого нет".
22.30 К юбилею С. Говорухина. "День ангела".



7.00 Мультфильм "Первая скрипка".
7.30, 13.30, 19.30, 23.30 ТЕЛЕКОМ. Новости.
8.00 "Бeverли Хиллз 90210".
9.00, 15.00 "Приключения Вуди и его друзей".
9.30 "Мелроуз Плейс".
10.30 Худ. фильм "Два мула для сестры Сары".
13.00 Комедия "Чарльз в ответе".
14.00 "Северная сторона".
15.30 "Альф".
16.00 "Скуби и Скрэппи".
16.30 "Бэтмен".
17.00 "Рыцарь дорог".
18.00 "Частный детектив Магnum".
19.00 Саратовское времечко.
19.20 Музыкальный календарь.

Лиц. А563176 Рег. номер 3173 от 26 июня 99 г. Мин. образ. прав. Сар обл

Установка на участ. биоэнергетический массаж по методам восточной медицины и суажок-терапии. коррекция позвоночника — М. Маслова дипломированный целитель, член Ассоциации народной медицины

Вторник, четверг с 13.00 до 18.00 по адресу: Волжская 28, офис 6. телефон: 25-16-31

20.00 "Star trek — Звездный путь".
21.00 Худ. фильм "Всадник высоких равнин".
0.00 "Чудеса науки".
0.30 Мировой рестлинг.
1.30 "Как в кино".



7.00, 15.30 Мультфильмы.
7.30 Сегоднячко на свежую голову.
9.00 "Марисоль".
10.00, 18.30 Из жизни женщины.
10.30, 19.30 "Детектив Нэш Бриджес-2".
11.35 "Каникулы Петрова и Васечкина. Обыкновенные и невероятные". Музыкальная комедия. 1-я серия.
14.30 "Тридцать случаев из жизни майора Земана".
16.00 "Тайный мир Алекс Мак-3".
16.30 "Доктор Элинон Бромвелл".
17.30 "Прощай, XX век!".
18.00 "Я люблю Люси".
19.00 "Дерзкие и красивые".
19.25, 1.00 Глобальные новости.
20.30, 23.40 Сегоднячко.
21.00 Сегодня в столице.
21.30 "Нини". Мелодрама.
23.55 Страсти по Соловьеву.
0.25 "Папочка-майор".

ПЯТНИЦА

30 МАРТА

12.30 "Селеста".
*13.30 "КоМод".
14.00 Вести.
14.30 Что хочет женщина.
15.00 "Луиза Фернанда".

10.05 "Три жизни Софии".
11.15 Дата.
12.15, 23.55 Петровка, 38.
12.35 "Волчица".
13.30 Деловая Москва.

12.05 Мое кино.
12.30 Без вопросов.
14.25 ПЕТЕРС поп-шоу.
15.00 Новости.
15.30 "Тропиканка".
18.00 Амба-ТВ.

Тихого океана". 2-я серия.
7.00, 16.00 С днем рождения.
7.15 Мультфильмы.

23.00 Осторожно, модерн-2.
23.30 Худ. фильм "Дорогой сэр".
7.00, 15.30 Мультфильмы.

7.50 Доброе утро, губерния!
8.30 Открытая таможня.
8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 Комедия "Святой год".

20.00 "Идеальная пара".
21.15 "Женский взгляд" Оксаны Пушкиной.
22.00 Сегодня.
22.50 Тушите свет.
23.00 Независимое расследование.
0.10 Сегодня.
0.40 Час Быка.

18.00 "Дарма и Грег".
18.30 Новости.
18.45 Третий лишний.
19.00 "Раузан".
20.30 Обозрение.
21.00 "МЭШ".
23.05 "Мистер Убийство". 2-я серия.
1.00 Новости.

9.15 Мультфильм.
10.00, 19.30 "Человек моря".
11.05 Вечер юмора на АРТ.
12.00 Европа сегодня.
12.35 Вместе.
13.25 Худ. фильм "Братья по крови".
16.50 Мультфильм.

15.30 "Альф".
16.00 "Скуби и Скрэппи".
16.30 "Бэтмен".
17.00 "Рыцарь дорог".
18.00 "Частный детектив Магнум".
19.00 Саратовское времечко.
19.20 Музыкальный календарь.

19.00 "Дерзкие и красивые".
19.25, 1.00 Глобальные новости.
20.30, 23.40 Сегоднячко.
21.00 Сегодня в столице.
21.30 "Нини". Мелодрама.
23.55 Страсти по Соловьеву.
0.25 "Папочка-майор".

ПЯТНИЦА
30 МАРТА

ОРТ 6.00 "Доброе утро".
9.00 Новости.
9.15, 16.55 "Воздушные замки".
10.15 Детектив "Крутые". 1-я серия.
11.15 "Все путешествия команды Кусто". "Сокровища морей".
11.45 История одного шедевра. Н.Рамазанов.
"Портрет Н.В.Гоголя".
12.00 Новости.
12.15 "Добрый день".
13.10 "Короли и капуста". 2-я серия.
14.25 Смехопанорама.
15.00 Новости.
15.20 В.Голдберг в комедии "Динозавр Теодор Рекс".
16.45 "Ералаш".
18.00 Вечерние новости.
18.25 С легким паром!
18.55 Док. детектив "Красный туман". Дело 2001 года.
19.30 Вкусные истории.
19.40 Поле чудес.
20.45 Спокойной ночи, малыши!
21.00 Время.
21.55 Боевик "Робокоп-3".
23.50 Ночные новости.
0.05 Триллер "Капкан для гринго".

РТР 6.00, 7.00, 8.00, 9.00 Вести.
6.15 "Мануэла".
*6.50 Факты минувшего дня.
7.15 Семейные новости.
7.25 Телепузики.
*7.50 Доброе утро, губерния!
8.30 Тысяча и один день.
8.45 Православный календарь.
*8.50 Пресс-релиз.
9.15 "Марш Турецкого".
11.00 Вести.
11.30 "Санта-Барбара".

12.30 "Селеста".
*13.30 "КоМод".
14.00 Вести.
14.30 Что хочет женщина.
15.00 "Луиза Фернанда".
15.55 "Затерянный мир. Испытание властью". Худ. фильм.
17.00 Вести.
*17.30 Новости.
*17.35 Бильярдный клуб.
*18.05 "В профиль и анфас". Авторская программа Г.Вингурта.
*18.30 "Губерния".
19.00 "Шальные деньги".
20.00 Вести.
*20.30 Вечерние новости.
20.50 Бенефис Александра Буйнова.
23.40 Дастин Хоффман в фильме "Герой".
1.55 Дежурная часть.

НТВ 6.00, 10.00, 12.00 Сегодня.
8.55 "Идеальная пара".
10.20 "Любовь и тайны Сансет Бич".
12.30 "Крах инженера Гарина". 4-я серия.
14.00 Сегодня.
14.30 Один день.
15.00 Старый телевизор.
16.00 Сегодня.
16.30 Улица Сезам.
16.55 "Страсть".
17.55 "Новые приключения Никиты".
19.00 Сегодня.
19.35 Глас народа.
21.05 О, счастливчик!
22.00 Сегодня.
22.50 Профессия — репортер.
23.10 "Рикошет". Худ. фильм.
1.20 "За гранью возможного".

ТВ6 МОСКВА 6.00, 8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 19.55, 0.10 События. Время московское.
6.05, 7.30, 8.10 Настроение.
8.50 Газетный дождь.
9.00 Мода non-stop.

10.05 "Три жизни Софии".
11.15 Дата.
12.15, 23.55 Петровка, 38.
12.35 "Волчица".
13.30 Деловая Москва.
14.15 "Инспектор Деррик".
16.30 Прогулки с Алексеем Баталовым.
17.15 Телевизионная экологическая служба.
17.45 Горько!
19.00 Сериал.
20.40 Пять минут с деловой Москвой.
20.45 "Далеко от Манчестера". Детектив.
22.40 Детектив-шоу.
23.25 Времечко.
0.30 Российский национальный Олимп-2000.

RENN 7.00, 17.00 "Иксмен".
7.30, 17.30 "Школьный пес".
8.00, 21.30 "Симпсоны".
8.30, 14.45 Телеспецназ.
8.45, 20.00 Случайный свидетель.
9.30, 14.30 Новости.
9.45 "Мистер Убийство". 2-я серия.
12.05, 0.35 Комедия "Слишком много жуликов".
15.00 "Пляж".
16.00 "Пароль — "Вечность".
18.00 "Дарма и Грег".
18.30 Новости.
18.45 Третий лишний.
19.00 "Раузан".
20.30 Обозрение.
20.45 Любимая марка.
21.00 Маленькая страна.
22.00 "Черная комната".
22.35 Криминальная драма "Катала".
0.20 Новости.

ТВ6 МОСКВА 6.00, 7.00, 13.00 День за днем.
6.45, 18.40, 22.55, 2.00 Дорожный патруль.
9.00 Новости.
9.10 "Бродяга". Худ. фильм.
11.05 "Пси-фактор".

12.05 Мое кино.
12.30 Без вопросов.
14.25 ПЕТЕРС поп-шоу.
15.00 Новости.
15.30 "Тропиканка".
18.00 Амба-ТВ.
18.50 "Самые громкие преступления XX века".
20.00 Новости дня.
20.30 "Законник". Худ. фильм.
22.35 Новости.
23.10 "Собачий парк". Худ. фильм.

2D 15.00, 19.30, 21.30 Новости.
15.15, 20.20 "Незнайка в Солнечном городе".
15.35, 20.40 "Полиция Гамбурга. Южный округ".
16.25 "Европа сегодня". РТР 17.30 "Том и Джерри".
17.40 "Вечный зов".
19.00 Музыкальные поздравления в программе "Привет!".
19.15 Мультфильм.
19.45 Авто-Маркет.
20.00 "Знай наших!". Зульфия Муратова.
22.00 Криминальный Саратов.
22.15 "Эти глаза в спальне". Детектив.

АН 7.20 Мультфильм.
7.30, 9.25, 13.15, 14.50, 17.00, 18.55, 22.45, 0.30 Рецепты.
7.45 Худ. фильм "Мираж". 1-я серия.
9.15 Мультфильм.
10.00, 19.30 "Человек моря".
11.05 Просто собака.
12.00 Русский путь.
12.35 Вместе.
13.25 Худ. фильм "Пираты Тихого океана". 1-я серия.
16.50 Мультфильм.
17.15 Худ. фильм "Мираж". 2-я серия.
20.35 Тихая сенсация.
21.30 Музей кино.
22.05 Вместе.
22.55 Худ. фильм "Пираты

Тихого океана". 2-я серия.

СТ 7.00, 16.00 С днем рождения.
7.15 Мультфильмы.
8.15 Манеж, манеж.
9.05 "Чудеса всех континентов". Афины.
9.45, 21.00 "Жил-был хомьяк".
10.15 "Пой, ковбой, пой". Приключенческий фильм.
16.15 Господин Великий Новгород.
18.20 Хоккей. "Спартак" (Москва) — "Сибирь" (Новосибирск).
21.25 Шесть песен на бис. "Владимир Маркин".
22.35 "Мальва". Худ. фильм.

СТВ 7.00 Мультфильм "Баранкин, будь человеком".
7.30, 13.30, 19.30 ТЕЛЕКОМ. Новости.
8.00 "Беверли Хиллз 90210".
9.00, 15.00 "Приключения Вуди и его друзей".
9.30 "Мелроуз Плейс".
10.30 Худ. фильм "Всадник высоких равнин".
13.00 "Чарльз в ответе".
14.00 "Северная сторона".
15.30 "Альф".
16.00 "Скуби и Скрэппи".
16.30 "Бэтмен".
17.00 "Рыцарь дорог".
18.00 "Частный детектив Магнум".
19.00 Музыкальный календарь.
20.00 "Star trek — Звездный путь".
21.00 Худ. фильм "Перепутанные наследники".

23.00 Осторожно, миссдерн-2.
23.30 Худ. фильм "Дорогой сэр".

ТНТ 7.00, 15.30 Мультфильмы.
7.30 Сегоднячко на свежую голову.
9.00 "Марисоль".
10.00, 18.30 Из жизни женщины.
10.30 "Детектив Нэш Бриджес".
11.35 "Каникулы Петрова и Васечкина. Обыкновенные и невероятные". 2-я серия.
14.30 "Тридцать случаев из жизни майора Земана".
16.00 "Тайный мир Алекса Мак-3".
16.30 "Доктор Элинор Бромвелл".
17.30 "Прощай, XX век!".
18.00 "Я люблю Люси".
19.00 "Дерзкие и красивые".
19.25, 0.05 Глобальные новости.
19.30 "Земля: последний конфликт".
20.30, 23.20 Сегоднячко.
21.00 Сегодня в столице.
21.30 Телекоктейль на троих.
22.05 "Бандитский Петербург".
23.35 Первые лица.
0.10 Ночной канал.

Председатель министерства по налогам и сборам Волжского района г. Саратова

напоминает налогоплательщикам об их обязанности подать декларацию за 2000 год

до 30 апреля 2001 года

Принимать декларацию, копировать и заверять ее, а также декларировать по адресу ул. Соколовская, д. 5а

Тел. 489411, 489448

22 марта 2001 года

Программа ТВ

СУББОТА

31 МАРТА



8.00 Новости.
8.15 Программа "100%".
8.40 Мультсеанс "Храбрый заяц".
8.55 "Альф".
9.25 Играй, гармонь любимая!
10.00 Новости.
10.10 Смак.
10.30 Смехопанорама.
11.05 А. Фатюшин в детективе "Лекарство против страха".
12.50 Здоровье.
13.30 Русский экстрим.
14.00 В мире животных.
14.40 История одного шедевра. Русский музей.
15.00 Новости.
15.10 "Китайский городской".
16.05 Дисней-клуб.
16.30 "Пираты XXI века". Спецрепортаж.
16.55 Футбол. Чемпионат России. "Спартак" (Москва) — ЦСКА. В перерыве:
17.50 Вечерние новости.
18.50 Ералаш.
19.10 Великие сыщики. "Закон Коломбо".
21.00 Время.
21.40 Приключенческая комедия "Полицейская академия: Миссия в Москве".
23.00 Песня года.
0.25 Триллер "Полуночный экспресс".



7.30 Диалоги о рыбалке.
8.00 Фильм-сказка "Пари с волшебницей".
9.10 Золотой ключ.
9.30 Телепузики.
10.00 Доброе утро, страна!
10.45 Сто к одному.
11.35 Сам себе режиссер.
12.05 Каламбур.
12.35 Почта РТР.
13.00 "Комиссар Рекс".
14.00 Вести.
14.20 Комедия "Неисправимый лгун".

15.50 "Том и Джерри".
*16.00 "Губерния. Семь дней".
*16.30 Провинция.
*16.45 Секундомер.
*17.00 Смешанный жанр.
*17.30 "Проездом по уездам". Публицистическая программа. Ведущий Ю. Мягков.
18.00 Моя семья.
19.00 "Затерянный мир. Испытание властью". Худ. фильм.
20.00 Вести в субботу.
20.50 Городок. Ретро.
21.30 Фантазии Михаила Задорнова.
23.15 Комедия "Остин Пауэрс — шпион, который меня соблазнил".
1.05 "Формула-1". Гран-при Бразилии. Квалификация.
2.15 Док. фильм "Шокирующая Азия".



8.00, 10.00, 12.00 Сегодня.
8.15 "Закон джунглей".
8.45 О, счастливчик!
9.30 Без рецепта.
10.20 Криминал.
10.50 "Женский взгляд" Оксаны Пушкиной.
11.25 Полундра.
12.20 "Воин высокой травы". Фильм Тимофея Баженова.
12.45 "Жаворонок". Худ. фильм.
14.35 В нашу гавань заходили корабли.
15.40 Свидетель века.
16.00 Сегодня.
16.35 Интересное кино.
17.15 Я и моя собака.
17.55 "Новые приключения Никиты".
19.00 Сегодня.
19.45 Герой дня без галстука.
20.15 О, счастливчик!
21.05 "Улицы разбитых фонарей".
22.25 Итого.
22.55 "Отряд "Дельта". Худ. фильм.
1.25 "За гранью возможного".

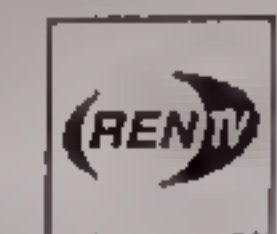


8.00 "Царевна-лягушка". Мультфильм.
8.40 Наш сад.
9.45 Отчего, почему?
10.25 Как вам это нравится?
11.00, 14.00, 23.00 События. Время московское.
11.15 Городское собрание.
11.45 "Огниво". Фильм для детей.
13.00 "Птичка Тари". Мультфильм.
13.15 Версты.
14.20 Площадь звезд.
15.00 Клад графа N.
15.40 "Платформа N 1". Сериал.
17.20 Антимония.
19.00 "Каменская". 1-я серия. Сериал.
20.00 Постскриптум.
20.50 Чемпионат России по футболу. "Динамо" (Москва) — "Алания" (Владикавказ). (В перерыве — ХОРОШО, Быков).
23.20 Мода pop-stop.
23.50 "История любви". Концерт Сергея Пенкина.
0.50 "Перед дождем". Драма.

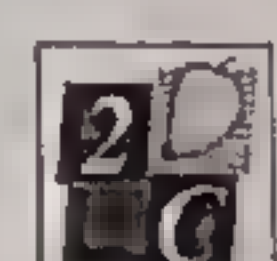


7.10 "Собачий парк". Романтическая комедия.
8.45, 18.40, 0.55 Дорожный патруль.
9.00 Ваша музыка.
9.55 Крутятся диски.
10.30 Про любовь.
11.10 Театральный понедельник.
11.40 Пальчики оближешь.
12.15 Без вопросов.
13.00 Новости.
13.15 Фасон.
13.55 Наши любимые животные.
14.25 Феномен доктора Назаралиева.
14.50 "СВ-шоу". Группа "Самоцветы".
15.50 Я сама.
17.00 "Человек из джунглей". Приключенческий фильм.
19.00 Скандалы недели.

20.00 Новости дня.
20.15 "Все будет хорошо". Мелодрама.
22.55 "Двойное подозрение". Худ. фильм.
1.10 "Любовь со смертью". Худ. фильм.

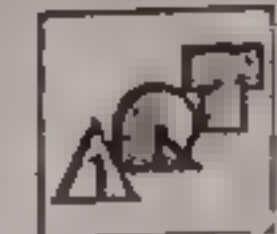


8.00, 16.15 "Фантастическая четверка". Мультсериал.
8.30, 16.45 "Сказки джунглей". Мультсериал.
9.00 "Симпсоны".
9.30 Мир спорта глазами "Жиллетт".
10.00 Монитор.
10.20 Криминальная драма "Катала".
12.15 Метро.
12.30 "Анатомия катастрофы: большой взрыв". Док. фильм.
13.30 Новости.
13.45 Анатомия катастрофы.
14.15 Комедия "Смотри в оба!".
17.15 Два вопроса.
17.30 Новости.
17.45 Несчастный случай.
18.15 Боевик "Ангел ярости".
20.30 Обзорение.
21.00 "Стремный городок Сауз Парк". Мультсериал.
21.30 "Ее звали Никита".
22.30 Боевик "Кровавый прибор".
0.40 Детективный боевик "Торговец смертью".

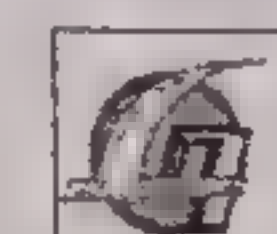


15.00 "Ералаш".
15.30 "Топ-топ".
РТР 16.00 Пресс-клуб.
16.45 "Международная панорама" с А. Гурновым.
17.30 Национальный доход.
18.05, 20.00 "Смешанный жанр". Инна Кабыш. "Место встречи". Часть 1.
18.45 "Ретроспектива". Оператор и режиссер Владимир Антонов. "Дивертисмент".
19.25 Музыкальные по-

здравления в программе "Привет!".
19.40 Авто-Маркет.
20.30, 22.20 "Универ".
21.30 Новости.
21.50 Из первых уст.
23.05 Телевизионный кино клуб представляет фильм П. Пазолини "Мама Рома".



7.20 Мультфильм.
7.30, 9.25, 14.15, 16.00, 18.50, 20.45, 22.25, 0.20 Рецепты.
7.45 Худ. фильм "Мираж". 2-я серия.
9.30, 0.25 Прикосновение.
11.00 "Человек моря".
12.05 Тихая сенсация.
13.00 "Музей кино".
13.35 Вместе.
14.25 Худ. фильм "Пираты Тихого океана".
17.05 Худ. фильм "Мираж". 3-я серия.
18.20 Сказки бабушки Арины.
19.30 Вместе.
20.00 Док. фильм.
20.25 Вечер юмора на АРТ.
21.30 "Детектив Заррас".
22.40 Худ. фильм "По улице комод водили".



12.00 С днем рождения.
12.15 Фильм-сказка "Спящая красавица".
13.45 "Смеяться, право, не грешно...". 1-я часть.
14.30 "Мальва". Худ. фильм.
16.00 Манеж, манеж. Клоуны.
16.30 "Чародей I".
17.00 "Вкусные истории. Палата N 6/2". 1-я часть.
17.05 Интересные встречи. "Анатолий Папанов".
18.30 "Приключения Рекса".
19.00 Жак Оффенбах. "Прекрасная Елена".
20.30 Мультфильмы.
21.00 "Просто смех". Михаил Задорнов. 1-я часть.
22.00 Спортивная линия.

22.30 "Филер". Драма.



7.30, 18.00 ТЕЛЕКОМ. Новости.
8.00 "Джимми-суперчервяк".
8.30 "Назад в будущее".
9.00 Мультфильм "Гуси-лебеди".
9.30 Улица Сезам.
10.00 "Бетховен".
10.30 Мир 220.
11.00 "Команда А".
12.00 Худ. фильм "Перепутанные наследники".
14.00 Мультфильм "Как казаки на свадьбе гуляли".
14.30 Худ. фильм "Дорогой сэр".
17.00 Музыкальный календарь.
17.30 Стильные штучки.
18.30 Шоу-бизнес.
19.00 КВН. Кубок Киева.
21.00 Худ. фильм "Гилмор счастливчик".
23.00 Мировой рестлинг.
0.00 Худ. фильм "Криптошоу-2. Журнал ужасов".



8.00, 13.30 "Дети Ноя".
8.30, 16.00 "Сыщики-любители экстра-класса".
9.30, 19.00 Из жизни женщины.
10.00 "Птички".
10.30 "Сейлормун: Луна в матроске".
11.30 "Бандитский Петербург".
12.40 "Сегоднячко" за неделю.
14.00 Час Дискавери.
15.00 Европейская футбольная неделя.
17.00 "Вспомнить все".
18.00 Антология юмора.
19.25, 1.15 Глобальные новости.
19.30 "Земля: последний конфликт".
20.30 Титаны рестлинга.
21.30 Скрытой камерой.
22.05 "Бандитский Петербург".
23.20 "Грязная любовь". Эротическая мелодрама.

ВОСКРЕСЕНЬЕ

1 АПРЕЛЯ

7.45 Слово пасты-

18.00 Зеркало.
19.20 А. Панкратов-Черный, М. Кокшенов, Л. Полищук и М. Державин в комедии "Агент в мини-

Вишневский.
14.00, 20.00, 23.55 События. Время московское.
14.15 21 кабинет.
14.40 Национальный ин-

— повелительница тьмы".
12.00 "МЭШ".
13.00, 15.40 "В компании Миши и Карла".

8.50, 11.45, 13.25, 15.20, 18.45, 20.45, 22.25, 0.30 Рецепты.
9.00, 0.35 Час силы духа.
10.30 Вместе.

10.00 КБ "Легонавт".
10.30 Худ. фильм "Гилмор счастливчик".
12.00 Мультфильм "Как казаки в хоккей играли".

12.35 Каламбур.
13.00 "Комиссар Рекс".
14.00 Вести.
14.20 Комедия "Неисправимый лгун".

фонарей".
22.25 Итого.
22.55 "Отряд "Дельта".
Худ. фильм.
1.25 "За гранью возможного".

18.00 Зеркало.
19.20 А.Панкратов-Черный, М.Кокшенов, Л.Полищук и М.Державин в комедии "Агент в мини-юбке".
20.45 "Аншлаг" — 1 апреля.

15.50 Я сама.
17.00 "Человек из джунглей". Приключенческий фильм.
19.00 Скандалы недели.

жанр". Инна Кабыш. "Место встречи". Часть 1.
18.45 "Ретроспектива". Оператор и режиссер Владимир Антонов. "Дивертисмент".
19.25 Музыкальные по-

20.30 Титаны рестлинга.
21.30 Скрытой камерой.
22.05 "Бандитский Петербург".
23.20 "Грязная любовь". Эротическая мелодрама.

ВОСКРЕСЕНЬЕ 1 АПРЕЛЬ

1 OPT 7.45 Слово пастыря. Митрополит Кирилл.
8.00 Новости.

8.10 Армейский магазин.
8.40 Дисней-клуб.
9.05 Утренняя звезда.
10.00 Новости.
10.10 "Непутевые заметки" с Дм. Крыловым.
10.30 Пока все дома.
11.20 Комедия "Бей первым, Фреди!".
13.15 Утренняя почта.
13.45 Эх, Семеновна!
14.20 Смехопанорама.
15.00 Новости.
15.10 "Китайский городской".
16.05 Дисней-клуб.
16.35 Умницы и умники.
17.00 Живая природа. "Правда об обезьянах".
18.00 Вечерние новости.
18.20 Ералаш.
18.25 КВН-2001.
20.40 Комедия "Чокнутый профессор".
22.30 Времена.
23.45 "На футболе" с Виктором Гусевым.
0.25 Комедия "Суп с капустой".

РТР 7.30 Мультфильмы.
7.40 Комедия "Витя Глушаков — друг апачей".

9.00 Русское лото.
9.40 ТВ Бинго-шоу.
10.35 Доброе утро, страна!
11.05 "Аншлаг" и К.
12.00 Городок.
12.30 Большая страна.
13.10 Парламентский час.
14.00 Вести.
14.20 Диалоги о животных.
15.20 Вокруг света.
16.25 Два рояля.
17.20 Сам себе режиссер.

22.15 А.Песков в триумфальном шоу "Арлекин".
23.50 "Формула-1". Гран-при Бразилии.

ТВ 8.00, 10.00, 12.00 Сегодня.
8.15 "Возьми меня с собой".

Худ. фильм.
10.15 "Зайчик". Худ. фильм.
12.25 Депрессия.
12.50 "Визит к Минотавру". 2-я серия.
14.15 "Лицо кавказской национальности".
15.00 Третий тайм.
16.00 Сегодня.
16.35 Путешествия натуралиста.
17.10 Большие родители.
17.50 "Полицейская академия".
19.00 Итого.
20.45 Куклы.
21.00 "Улицы разбитых фонарей".
22.20 "Полуночный ковбой". Худ. фильм.
0.35 Футбольный клуб.
1.15 "За гранью возможного".

У 8.00 Ортодокс.
8.25 "Дикая природа".
9.45 Отчего, почему?

10.25 Полет над "Гнездом глухаря".
11.00 Московская неделя.
11.30 Деньги плюс деньги.
11.45 "Старики-разбойники". Комедия.
13.25 "Приглашает Борис Ноткин". Владимир

Вишневский.
14.00, 20.00, 23.55 События. Время московское.
14.15 21 кабинет.
14.40 Национальный интерес.
16.30 "Дэвид Лански". Сериал.
18.05 Слушается дело.
18.55 "Каменная".
"Смерть и немного любви". 2-я серия.
20.25 Спортивный экспресс.
21.00 Момент истины.
21.45 Песенка Нибелунгов.
23.20 Деликатесы.
0.10 Московский хит.
1.05 "Принц из Пенсильвании". Комедия.

ТВ6 МОСКВА 7.05 "Двойное подозрение". Детектив.
8.45, 13.25, 19.05 Дорожный патруль.
9.05 Star Старт.
9.35 Шоу Бенни Хилла.
10.45 Сеть.
11.30 Я знаю все!
12.30 Все в сад!
12.55 Канон.
13.45 Ой, мамочки!
14.20 Самые громкие преступления XX века.
15.25 Крутятся диски: вокруг смеха.
16.20 Амба-ТВ.
17.00 Вы очевидец.
18.10 Катастрофы недели.
19.20 Ваша музыка.
20.15 "Вместе с Дидлами". Худ. фильм.
22.05 "Смертельный узел". Худ. фильм.
0.00 X-фактор.
0.30 Вечеринка из "Метелицы".

19.20 Ваша музыка.
20.15 "Вместе с Дидлами". Худ. фильм.
22.05 "Смертельный узел". Худ. фильм.
0.00 X-фактор.
0.30 Вечеринка из "Метелицы".

(REN TV) 8.00 "Фантастическая четверка".
8.30 "Сказки джунглей".

9.00 1/52.
9.30 Несчастный случай.
10.00 Комедия "Эльвира

повелительница тьмы".
12.00 "МЭШ".
13.00, 15.40 "В компании Миши и Карла".
13.15, 17.45 Вот и все — 3000.
13.45 Комедия "Русский счет".
16.00 Клуб "Белый попугай".
16.30 "Симпсоны".
17.30 Геометрия красоты.
18.15 Комедия "Невероятные приключения дона Винченцо в Австралии".
20.30 Обзорение-3000.
21.00 "Стремный городок Сауз Парк".
21.30 Комедия "Американский пирог".
23.30 Комедия "Познакомьтесь с Уолли Спарксом".

2 LG 15.00 Беседы о православной вере.
15.20 "Незнайка в Солнечном городе".
15.40 "Ералаш".
16.10 "Синдбад". Мультфильм.
17.00 Давай поговорим.
17.50 "Любовники". Романтическая комедия.
19.15 Музыкальные поздравления в программе "Привет!".
19.30 Новости.
20.00 "Три желания". Программа для женщин.
20.20 Сериал по выходным. "Рэкет".
22.05 Послесловие к матчу "Ростсельмаш" (Ростов-на-Дону) — "Сokol" (Саратов).
22.50 "Голубой лед". Боевик.

15.00 Беседы о православной вере.
15.20 "Незнайка в Солнечном городе".
15.40 "Ералаш".
16.10 "Синдбад". Мультфильм.
17.00 Давай поговорим.
17.50 "Любовники". Романтическая комедия.
19.15 Музыкальные поздравления в программе "Привет!".
19.30 Новости.
20.00 "Три желания". Программа для женщин.
20.20 Сериал по выходным. "Рэкет".
22.05 Послесловие к матчу "Ростсельмаш" (Ростов-на-Дону) — "Сokol" (Саратов).
22.50 "Голубой лед". Боевик.

АК 7.05 Худ. фильм "Мираж". 3-я серия.
8.20 Сказки бабушки Арины.

8.50, 11.45, 13.25, 15.20, 18.45, 20.45, 22.25, 0.30 Рецепты.
9.00, 0.35 Час силы духа.
10.30 Вместе.
11.00 Док. фильм.
11.25 Вечер юмора на АРТ.
12.30, 21.30 "Детектив Заррас".
13.40 Худ. фильм "По улице комод водили".
17.05 Фильм для детей "Том Соьер".
18.35 Мультфильм.
19.30 Вместе.
20.00 Клуб Дж.
20.20 Удачи на даче.
20.30 Все о ребенке, начиная с пеленки.
22.40 Худ. фильм "Миллион в брачной корзине".

Г Международный день смеха.
12.00 С днем рождения.

12.15 Фильм-детям. "Что у Сеньки было?".
13.45 "Смеяться, право, не грешно...". 2-я часть.
14.25 "Самолет летит в Россию". Комедия.
16.00 Аркадий Райкин.
16.30 "Чародей I".
17.00 "Вкусные истории. Палата N 6/2". 2-я часть.
17.05 Хазанову, до требований.
18.30 "Приключения Рекса".
19.10 "Аферисты". Комедия.
20.30 "Остров ошибок". Мультфильм.
21.00 "Просто смех". Михаил Задорнов. 2-я часть.
22.05 Спортивная линия.
22.50 "На кого бог пошлет". Комедия.

ТВ 7.30 ТЕЛЕКОМ. Новости.
8.00 "Хранители историй".

8.30 Отражение.
9.00 Один в кубе.
9.30 Улица Сезам.

10.00 КБ "Легонавт".
10.30 Худ. фильм "Гилмор счастливчик".
12.00 Мультфильм "Как казаки в хоккей играли".
13.00 "Бак Роджерс в 25-м веке".
14.00 "Галактика".
15.00 "Квантовый скачок".
16.00 "Охотники за древностями".
17.00 Музыкальный календарь.
17.30 Шоу-бизнес.
18.00 Саратовское времечко.
18.30 Гость в студии "Саратовского времечка".
19.00 Первое свидание.
19.30 Молодожены.
20.00 "Удивительные странствия Геракла".
21.00 Худ. фильм "Детсадовский полицейский".
23.30 Худ. фильм "Родители".

ТН 8.00, 13.30 "Удивительные животные".
8.30, 16.00 "Сыщики-любители экстракласса".

9.30 Первые лица.
10.00 Телебом.
10.30 "Сейлормун: Луна в матроске".
11.30 "Бандитский Петербург".
12.40 "Встреча с...". Жасмин.
14.00 "Неизвестная планета".
14.30 "Истории богатых и знаменитых".
15.00 Неделя НХЛ.
17.00 "Вспомнить все".
18.00 "Няньки". Комедия.
20.30 "Встреча с..." Группа "Би-2".
21.30 Скрытой камерой.
22.05 Однажды вечером.
23.05 Титаны рестлинга.
0.05 Хит-парад.
0.40 "Лабиринт". Драма.



ЛЮДИ ИКС (X-Men). США. 104 минуты. Режиссер — Брайан Сингер. Лицензия в России — «Лазер-видео». 2001. Фантастика.

Снять фантастический фильм по мотивам популярных комиксов (со спецэффектами и с приличным бюджетом в 75 миллионов долларов) не доверят первому встречному. Брайан Сингер это право заслужил

— тем, что был постановщиком знаменитого детектива «Обычные подозреваемые» (в российском видеопрокате — «Подозрительные лица») и помог заработать Кевину Спейси первого «Оскара», за роль второго плана. По сюжету, Икс-мены — это обычные люди с необычными способностями.

Примерно половина уникалов защищает интересы добра и принадлежит к лагерю Профессора Икс (Патрик Стюарт), который хочет, чтобы уникалы жили в мире с остальным человечеством. Однако среди Икс-менов есть и сторонники злодея Магнето. Последний, бывший узник нацистского лагеря (Йен Маккеллен, сыгравший Николая Второго в «Распутине») Ули Эделя и, кстати, нацистского преступника Дюссандера в фильме того же Брайана Сингера «Способный ученик»), с детства ожесточился. Он хочет воевать с человечеством, поскольку, по его мнению, обычные люди сами третируют сограждан с паранормальными способностями. Злодеи придумывают очень-очень хитрый план, чтобы погубить людей, но сторонники Профессора Икс в последний момент срывают этот план, а inferнального Магнето (который умеет управлять металлами) заточают в пластмассовую тюрьму. Таков сюжет.

Чтобы побольше бюджетных денег потратить на спецэффекты, Сингер отказался от мегазвезд с астрономическими гонорарами: в его картине играют, помимо названных актеров, еще Ребекка Ромийн-Стамос (Мистик), Хью Джекмен (Росомаха), Джеймс Марсден (Циклоп), Фамке Янсен (Джин Грей), Рэй Парк (Жаба), Анна Пакуин (Мошеница), Холл Берри (Шторм), Тайлер Мейн (Саблезубый). Увы, проявления сверхспособностей персонажей «перевесили» собственно сюжет, так что фильм стал собранием трюков — местами эффектных, местами заурядных. В итоге все свелось к потасовке Икс-людей друг с другом... Вернее, враг с врагом. Простые смертные (в том числе и зрители) — чужие на этом празднике смерти.

ИГРА ВТЕМНУЮ (Four Dogs Playing Poker). США. 98 минут. Режиссер — Пол Речман. Лицензия в Рос-

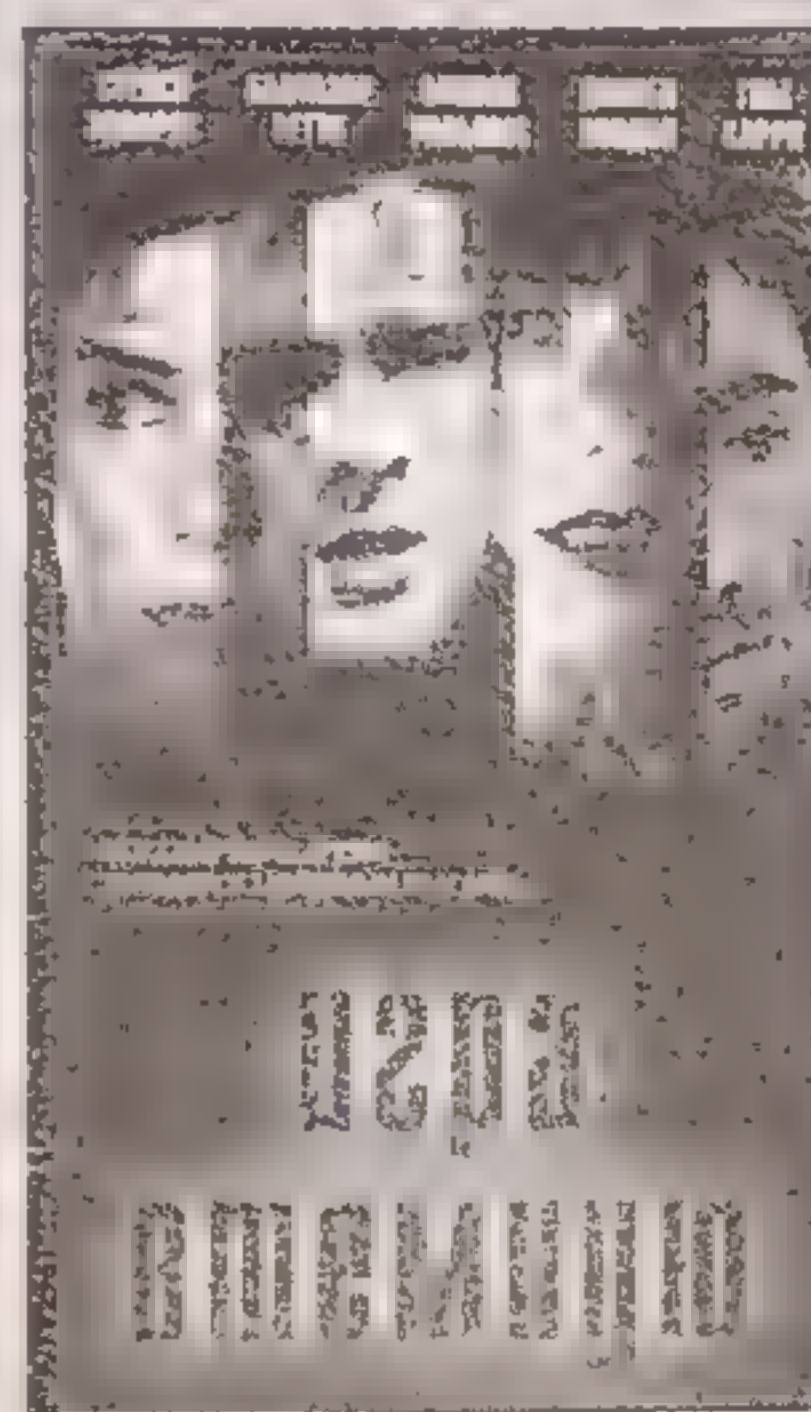
* Видеопанорама

Рубрику ведут Ким НОВИКОВ и Григорий ГАРБОВ

ЛЮДИ ИКС, ЛЕДИ ИГРЕК И ЙОРИК

сии — «Вест-видео», 2001. Триллер.

Советским пропагандистам недавних времен фильм Пола Речмана бы понравился. Своей незамысловатой моралью: в мире наживы и чистогана человек человеку — волк. Или, в лучшем случае, пес. «Игра втемную» — это, так сказать, художественный перевод названия ленты, сделанный с учетом специфики карточной терминологии. Буквально же на-



звание выглядит примерно как «Четверка псов, играющих в покер». Четверо молодых грабителей, потеряв своего шефа Феликса (Тим Карри — «Заряженное оружие») и всякую надежду расплатиться с монструозным гангстером Эллингтоном (его роль сыграл флегматичный Форест Уайтекер («Пес-призрак: путь самурая»), вынуждены играть в особый род «русской рулетки». Каждый из четверки застрахован на миллион, и если в компании возникнет один труп, жизнь остальной троицы будет спасена. Кто будет жертвой, кто будет киллером — это предстоит определить Фортуне...

В роли Одри — Оливия Уильямс («Шестое чувство»), в роли Джулиана — Балтазар Гетти («Шоссе в никуда»). Роль Холли исполнила Стэси Эдвардс («В компании мужчин»), а Кевина — Дэниэл Лондон («Целитель Адамс»). Актерам неплохо удалось изображать на лицах душевное смятение, вызванное отсутствием денег, времени для маневра и радужных перспектив, и

фильма-экранизации), вроде престарелого Джозефа Кеннеди (отца Джона), правящего Соединенными Штатами в 1964-м, или некоторых современных модификаций гитлеровского рейха (в картине, кстати, можно увидеть афишу, возвещающую о гастролях «Битлз» в гитлеровском Берлине). Свидетельство верности автору канону — появление на страницах книги именно американской журналистки, способной практически во враждебном окружении найти себе союзника-любовника в лице Марша (он распропагандирован) и доискаться до спрятанной истины: по Харрису, геноцид евреев был самой страшной тайной рейха. Ее и раскрывают герои в результате сыска. Когда же тайна открыта, даже старый ксенофоб и консерватор Джозеф Кеннеди не может подписывать договор с Гитлером. В фи-

своими резкими телодвижениями скрашивать логические несообразности сюжета. (Досмотревший фильм до конца поймет, что именно мы имеем в виду...). Впрочем, общий каркас сюжета более-менее ясен: быв-

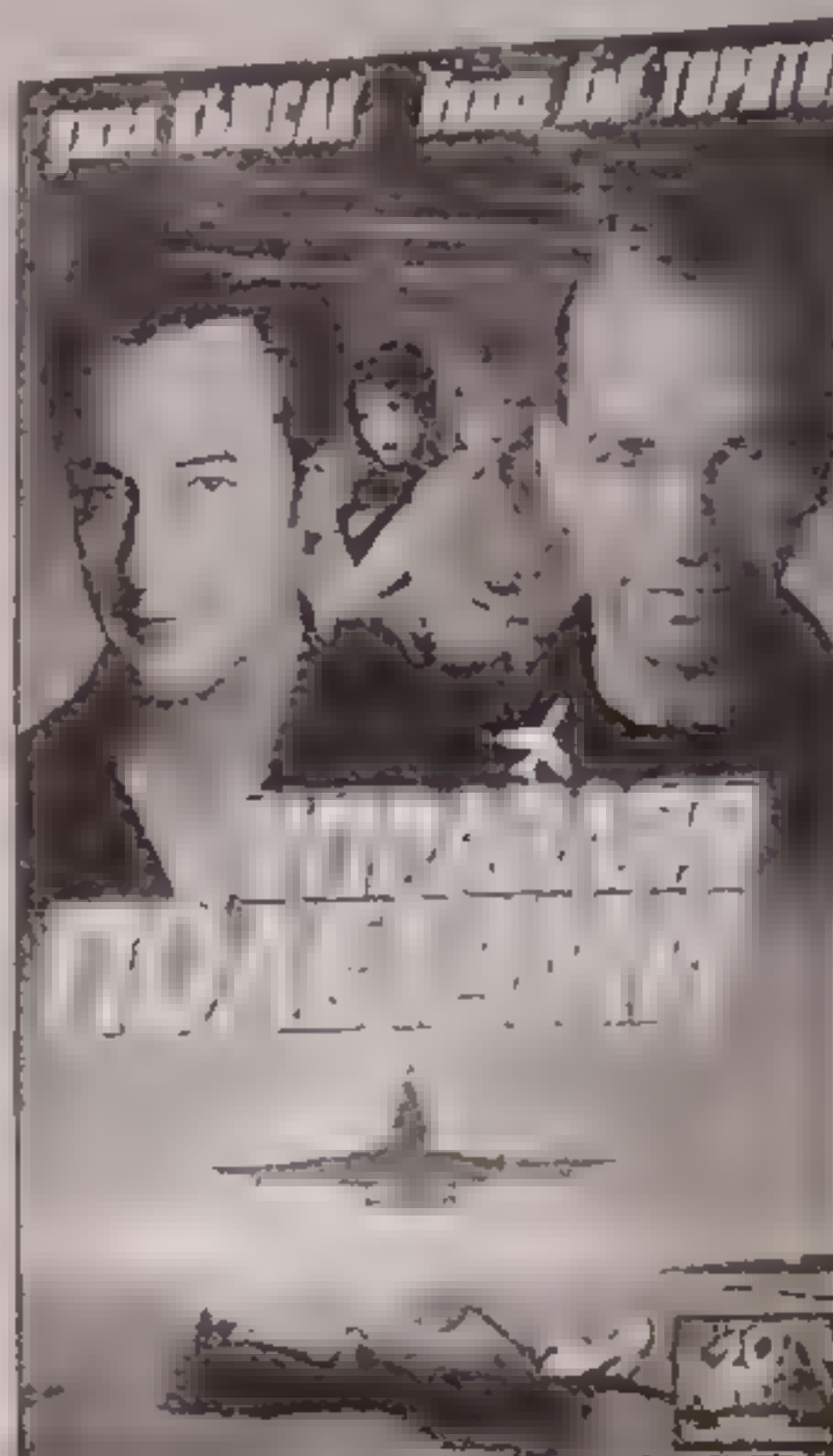
шие друзья демонстрируют свою гнусную сущность, бегают с пистолетами и ножами, обманывают, подличают. К финалу из четырех героев двое превращаются в трупы, один герой — в ээка, а персонаж номер четыре, обставив всех, удаляется с деньгами. Дескать, люди были как люди, но милосердие не стучалось в их сердца.

Или, как сказал один российский поэт совсем по другому поводу: «Расписались на вашем заборе некто Икс, некто Игрек и Йо-рико...».

УПРАВЛЯЯ ПОЛЕТАМИ (Pushing Tin). США. 119 минут. Режиссер — Майк Ньюэлл. Лицензия в России — «Лазер-видео», 2000. Драма.

Говорят, нормальному человеку нельзя показывать в подробностях, как делаются две вещи — политика и колбаса. Иначе этого человека всю оставшуюся жизнь будет мутить при мыслях о том и о другом. Фильм Майкла Ньюэлла (постановщика таких симпатичных лент, как «Донни Браско» и «Четыре свадьбы и одни похороны») посвящен жизни авиадиспетчеров и добавляет к двум уже названным опасным темам еще и третью: контроль за самолетами с земли. Просмотр картины может навсегда отвратить простого человека от намерений когда-либо совершать авиаперелеты. Ибо за диспетчерским пультом, оказывается, полным-полно людей с комплексами, неуравновешенных, странных, больных, пьющих или просто неудачников... между тем от их сиюминутного настроения, этих самых граждан, зависят жизни сотен людей в воздухе.

Автора аннотации на кассете, назвавшего фильм комедией, следует лет на десять приковать к тележке, развозящей поп-корн в мультиплексах. Дело в том, что картина Ньюэлла, разумеется, — никакая не комедия. Даже не мелодрама. Это тяжкая история кризиса, в который человек загоняет себя сам.



* Просто детектив

Рубрику ведет Роман ХЛУДОВ

Авиалайнер для Врунгеля

Начнем обзор с гранд-мэтров жанра. Знаменитый Майкл Крайтон, со-

или насадить цензуру, однако он в книге проверяет на прочность романтический стереотип репортера и доказывает уязвимость названного штампа. Конечно, Крайтона в его неpolitкорректности порой заносит. Лишь желанием поиздеваться над стереотипами можно объяснить проповедь госрегулирования в экономике, под которой могли бы подписаться российские левые: «Свободный

рынок не способен обеспечить безопасность полетов. Это можно сделать только путем государственного регулирования. Хочешь иметь качественные продукты —

выводы. Акунин многократно умножает степень бытового журналистского идиотизма, выдумывая чрезвычайно заковыристую подоплеку поведения своих персонажей. Голого генпрокурора Скуратова (здесь — Гаврила Львович Курятников) автор превращает в романтического влюбленного, восплававшего подлинной страстью к двум демимоденткам и готовый ради них бросить и семью, и службу («Страсть и долг»). Шамиль Ба-саев (здесь — Хаджи Муратов) предстает у Акунина наир-р-романтичнее-шим героем, готовым немедленно сложить оружие и сдаться властям — только бы не подвергнуться хоть малейшей опасности обитателей больницы в Буденновске («Восток и Запад»). Суперагентом, наподобие Штирлица, предстает в сказочке «Спаситель отечества» Геннадий Андрее-

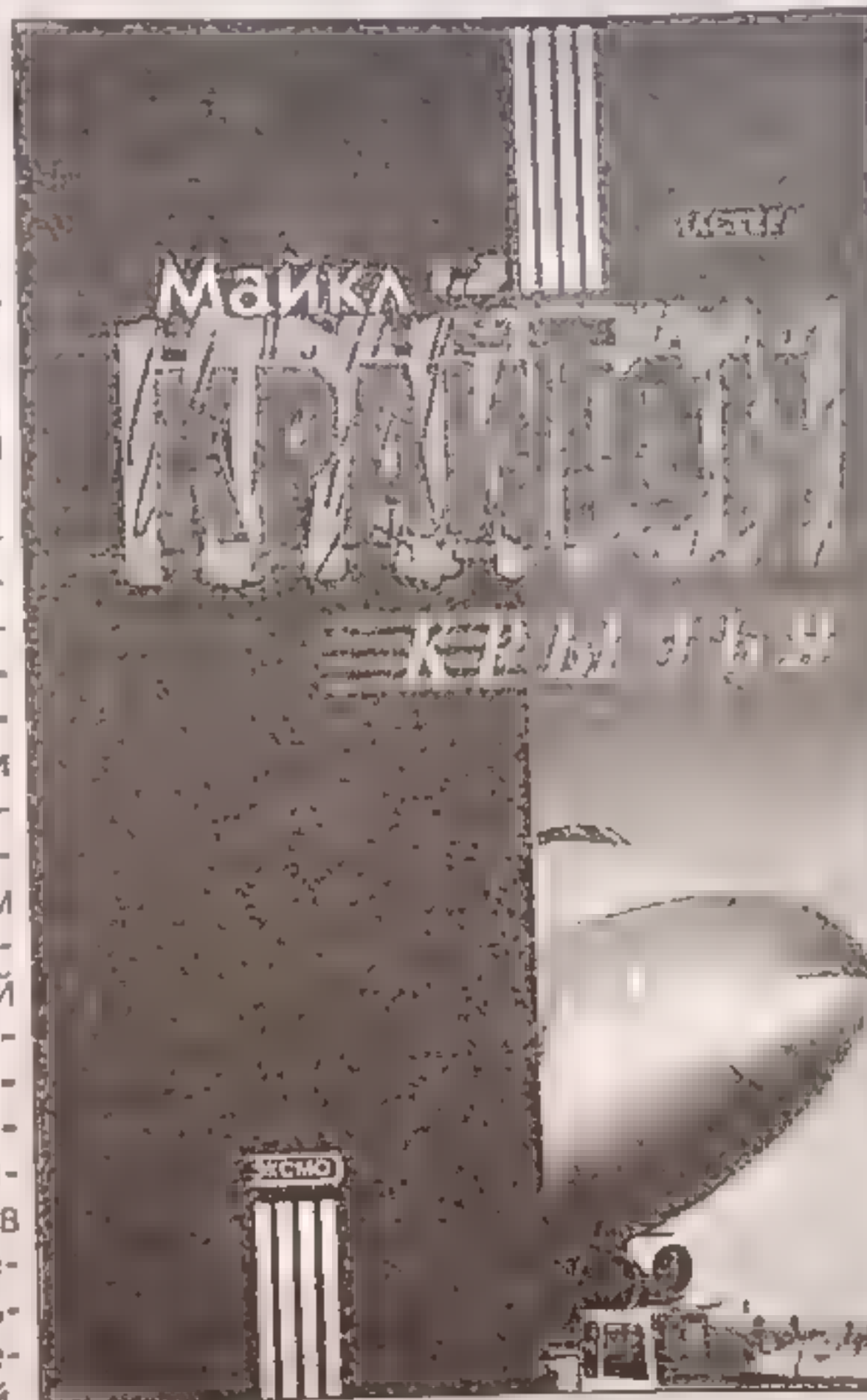
Авиалайнер для Врунгеля

Самой же репортерше Дженнифер реальные факты абсолютно не интересны — как не интересны они и эфирному волку Марти Рирдону, давно уже превратившемуся из репортера в драматического актера. «Телевидению противопоказана информация. Информация активна, заставляет шевелить мозгами, — рассуждает один из персонажей, готовая к теледопросу сотрудницу авиакомпании. — Телевидение пассивно». Не то чтобы Крайтон мечтает заткнуть журналистам рты

Следующий де-тектив в нашем обзоре — тоже не из совсем обычных. **Московское издательство «Тортнон и Сагден»** в конце минувшего года преподнесло любителям остросюжетного чтения неожиданный сюрприз — **переиздало роман Роберта Харриса «Фатерлянд»**, некогда единой выходящий в серии «Мировой бестселлер» (издательство «Новости»). Детектив этот, ставший, как известно, основой одноименного художественного фильма режиссера Кристофера Менуала (с Рутгером Хауэром и Мирандой Ричардсон в главных ролях), сочетается с фантастикой в жанре «альтернативной истории»: в 1964 году Гитлер еще не умер, Германия победила в Европе, и никто, кроме немецкого полицейского (со странным для истинного арийца именем Ксавье Марш) и американской журналистки Шарлет Магуайр, не желает знать, что же случилось с евреями. Будучи англичанином, Харрис тем не менее четко следует американской модели и строит свое произведение в точном соответствии с жанровым каноном. Этот канон и правит бал, несмотря на любопытные авторские находки (не все они были по достоинству оценены создателями

Здесь нет сыщиков и нет преступлений. Зато в каждом из рассказов есть загадка, которую читатель должен разгадать: выяснить, какой именно политический деятель укрыт за тем или иным псевдонимом. Главным объектом издевки автора являются даже не эти политические фигуры, обмусоленные журналистами, а сам «конспирологический» жанр нынешней политической журналистики, субъекты которой обожают в каждом невинном чихе своих подопечных видеть умысел и делать, вследствие этого, далеко идущие

Разговор о приключениях и детективах завершим упоминанием одной очень хорошей детской книжки, написанной в приключенческом жанре и недавно переизданной «Центрполиграфом». Речь идет о повести Андрея Некрасова «Приключения капитана Врунгеля». Увы, получился так, что нынешнее юное поколение знакомо с этой вещью не непосредственно, а при посредничестве телеэкрана. И это крайне досадно. Хотя одноименный мультфильм был снят талантливыми киевскими аниматорами, здесь слишком конкретно проявилось различие специфик ТВ и литературы. Визуальный ряд вытеснил смысловой. Поскольку никакие книжные тиражи не могут потягаться с телевидением, книга стала «сырьем» для мультика и в своем главном качестве ушла в тень. Благодаря вольному обращению с первоначальной фабулой, нестандартному (по меркам начала 80-х) изобразительному решению и легко запоминающимся песенкам (одно «Бандито-гангстеритто» чего стоит!) в памяти всех, кто перешагнул грань младенчества во времена премьеры мультика, от «Врунгеля» осталось именно то, чего нет в оригинале: большая часть сюжета с регатой, весь сюжет с похищенной Венерой и песни двух итальянских мафиози, нами уже упомянутые. Возникло совсем иное произведение — не только иного темпа, но и иного настроения. Игрушки с детективами вытеснили скульптуры и погоняющие вытеснили и Христофора Бонифатьевича, и его элегически-ворчливый юморок старого «морского волка». Ушла интонация — исчезла и книга. «Врунгель» навсегда впечатался в экран и, казалось, вечно останется неотделимым от телезрителя... К счастью, книжка переиздана и приоритет возвращен: юный читатель получит произведение в «неадаптированном» виде. Что, согласитесь, уже неплохо.



Дорогие друзья!

Вот и настала пора подвести итоги юбилейного розыгрыша, в котором вновь был установлен рекорд — 56! Вот сколько писем прислали читатели!

С поразительной настойчивостью штурмует сканвордные рубежи пенсионерка Клара Александровна Звездочетова из Саратова! «... Краткость слога — лапидарность искала долго, т. к. забыла. Не успела найти Чехова, нет полного собрания сочинений, пусть не выиграю, но сдаваться не хочется, видимо становлюсь «сканвордоманкой», — написала она нам на один из предновогодних розыгрышей. Такие письма, как бальзам на душу. Спасибо!

В юбилейном розыгрыше победили: **К. А. Звездочетова** (в 4-й раз!), **О. С. Негасимова**, **В. А. Василенко** (все из Саратова), **Т. Г. Худошина**, **Г. П. Котлова** (обе из Петровска). Поздравляем лауреатов!

Саратовцев ждем с паспортом в понедельник или во вторник с 15 до 18 (1-й этаж, налево вторая дверь). А иногородние получают призы по почте.

Мы разыгрываем пять призов по 100 рублей среди читателей, угадавших слова-картинки или допустивших не более трех ошибок в сканворде.

Для участия в лотерее надо вырезать заполненную сетку «супера» из газеты вместе с игровым купоном и отправить по адресу редакции: 410601, Саратов, ул. Волжская, 28, «РН-калейдоскоп» не позднее чем через 7 дней со дня выхода газеты (дата по штемпелю).

ПРИЯТНОГО РАЗГАДЫВАНИЯ!

ИГРОВОЙ КУПОН

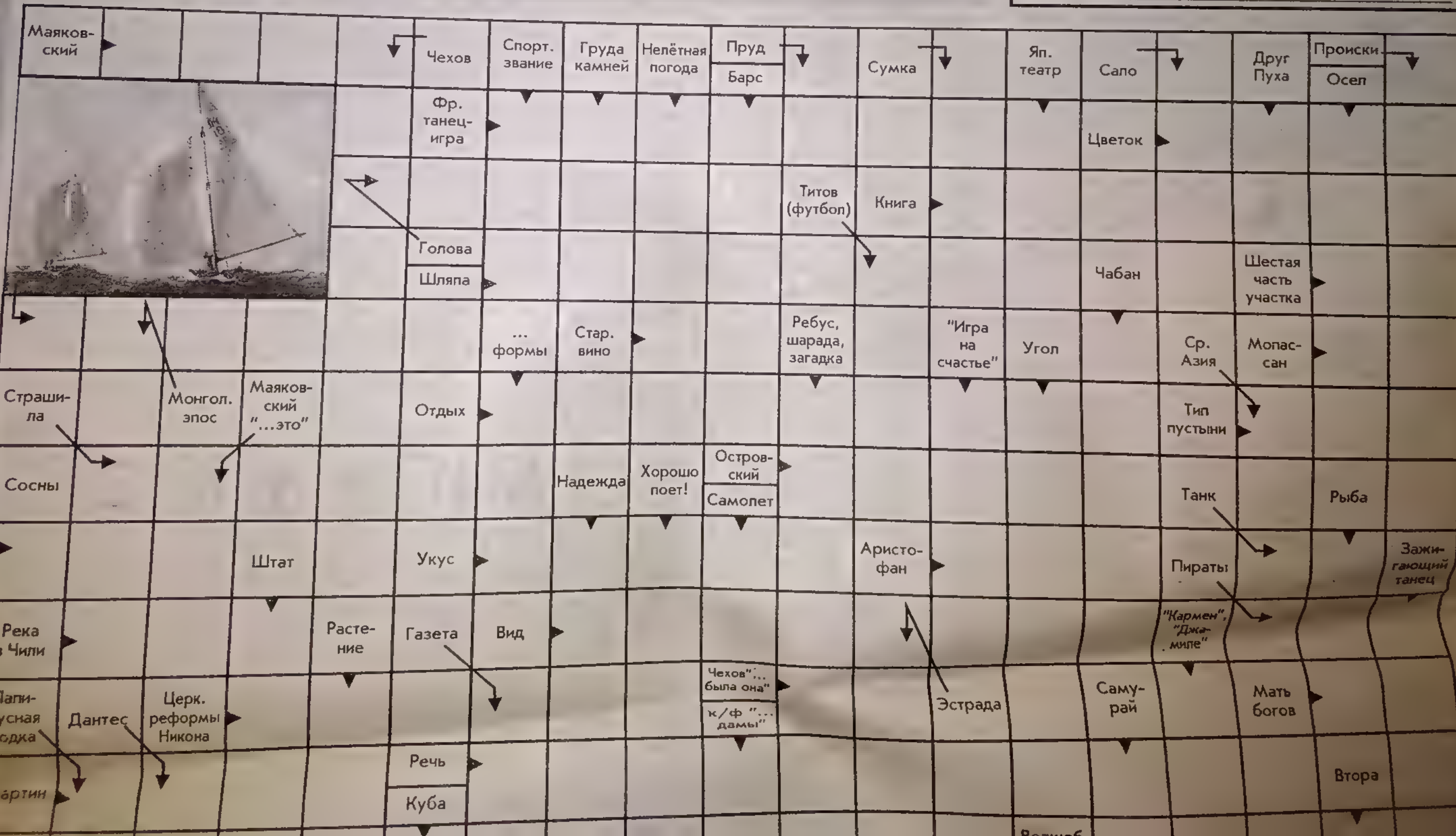
Ф. И. О. _____
(полностью)

и дата рождения _____

Индекс _____ Адрес _____

Паспортные данные:
серия _____ № _____

Когда и кем выдан _____



«СОКОЛ»: успехи ценою травм

В лазарете команды после матча с «Ротором» оказались сразу три футболиста — форвард Федьков, защитники Федотов и Мусин. Саратовцам вообще пока не везет — два игрока недавно прооперированы, а накануне матча первого тура со «Спартаком» сразу шестеро отравились. Правда, все вышли на поле. Да и во встрече с волгоградцами Федотов, повредивший капсулу связочного аппарата локтя, вынужден был остаться в игре — три замены к тому моменту «Сокол» уже произвел.

Федотов уверен: болячки заживут за десять дней

— Серьезных травм у меня не было. Эта, наверное, самая тяжелая. — Спустя час после финального свистка Владимир Федотов, которому в этом году исполнится 35, еще не знал диагноза и предполагал, что у него вывих плеча. — Хорошо что в чемпионате перерыв — десять дней хватит, чтобы вернуться в строй. У меня организм такой — быстро все заживает.

— После оказания первой помощи вы вернулись на поле. Стоило ли рисковать?

Первая победа!

Чемпионат России. Высший дивизион.
2-й тур
«Сокол» — «Ротор» (Волгоград) — 1:0 (1:0)

Гол: Федьков, 10
«Сокол»: Сметанин, Кузнецов, Балтиев, Бавыкин, Жидков, Мусин (Орбу, 87), Никитин (Юминов, 65), Федотов, Низовцев (Ширшаков, 82), В. Самойлов, Федьков

«Ротор»: Чичкин, Котовенко (Гайдуков, 80), Олеников, Н. Самойлов, Беркетов, Борзенков, Смирнов (Трифонов, 69), Алдонин, Мусин (Зернов, 72), Есипов, Павлюченко

Предупреждены: Котовенко, 23, Павлюченко, 30

Судьи: Бутенко, Французов (оба — Москва), Пантелеев (Тула)

17 марта. Саратов. Стадион «Локомотив». 16500 зрителей. 4 градуса

Результаты остальных матчей: «Черноморец» — «Спартак» — 1:2, «Торпедо» — «Динамо» — 1:1, «Алания» — «Факел» — 0:1, «Анжи» — «Сатурн» — 1:1, «Локомотив» — «Торпедо-ЗИЛ» — 1:0, «Зенит» — «Ростсельмаш» — 3:1, ЦСКА — «Крылья Советов» — 0:3.

Положение команд после 2-го тура

| | | | | | |
|-------------------|---|---|---|-----|---|
| 1. Крылья Советов | 2 | 0 | 0 | 4-0 | 6 |
| 2. Зенит | 1 | 1 | 0 | 3-1 | 4 |

— Мне сделали заморозку, а решение я принял сам. Концовка выдалась тяжелой, тренеры незадолго до эпизода со мной вынужденно заменили еще одного защитника — Мусина, так что в тот момент думал не о здоровье, а об интересах команды.

Федотов не зря рассчитывает восстановиться уже к следующей игре с «Ростсельмашем», и с ним солидарен врач «Сокола» Олег Винокуров. По его словам, вот-вот начнет работать в общей группе Александр Коваль, которого мучили боли в спине. Скоро полностью будет здоров отыгравший полчаса на уколах Юминов.

— В атаке проблем хватает. Федькову после матча наложили на голову два шва — у него рваная рана, — говорит Винокуров. — Гребнев молод, Зазуля неопытен, а у Маркевича проблемы со связками — его только что прооперировали. Операция была простенькая, и, думаю, двух недель Леониду хватит, чтобы привести себя в порядок. Почти все травмы — следствие раннего начала чемпионата. Плюс на сборе в Чехии мы работали на полях, где было больше льда, чем земли.

— Что случилось с командой накануне матча со «Спартаком»?

— У шести человек появилось жжение в желудке из-за применения восстанавливающего препарата, который мы приобрели перед началом сезона. Прежде покупали фирменные, западноевропейские средства, а тут решили сэкономить — в Питере освоили выпуск по лицензии. К сожалению, фармакологическое производство у нас не на самом высоком уровне: вместо положительного эффекта получили отрицательный. Возможно, сказался и психологический фактор — волнение перед дебютом в элите.

Мусину сломали лицевую кость

Все прочие неприятности «Сокола» меркнут перед тем, что случилось с защитником Олегом Мусиным. В воскресенье он был прооперирован в 9-й клинической больнице Саратова в связи с переломом левой скуловой кости.

На этот эпизод в конце матча мало кто обратил внимание. Вероятно, один из волгоградцев ударил Мусина локтем — умышленно или нет, сказать невозможно. Игру пришлось прервать, и на поле выбежали с носилками санитары. Мусин, считающийся в команде самоотверженным футболистом, от услуг медработников отказался и дошел до раздевалки, а потом и до «скорой помощи» сам. Зрелище, правда, было жутковатое: защитник брел покачиваясь, обхватив руками лицо.

— Недели три Мусину придется пропустить. Однако форму игрок не потеряет — бег, прыжки ему не противопоказаны, — обрисовал Винокуров перспективы своего пациента.

У главного тренера «Сокола» Александра Корешкова большое число травмированных тревоги пока не вызывает.

— Мусина и Федотова, если они не смогут вернуться, есть кем заменить —

Сокол — 2001



Президент клуба — Роман Пипия. Вице-президент — Омар-Саид Адель-Масуд. Генеральный директор — Владимир Бурмистров. Начальник команды — Николай Милосердов. Главный тренер — Александр Корешков. Тренеры — Анатолий Асламов, Антон Шох. Администратор — Олег Афанасьев. Врач — Олег Винокуров. Пресс-атташе — Андрей Черкасов. Массажист — Александр Конов.

Адрес клуба: 410026, Саратов, ул. Аткарская, 29. Телефон — (8452) 51-75-14. Факс — 51-75-15. Стадион «Локомотив» (15 000 зрителей). Телефон — 51-75-13.

| | Игрок | Дата рожд. | Рост | Вес | Чемп. России | |
|---------------|----------------------------|------------|------|-----|--------------|--------|
| | | | | | игры | голы |
| Вратари | Андрей СМЕТАНИН | 21.06.69 | 188 | 88 | 130(13) | — |
| | Евгений ПЛОТНИКОВ | 06.09.72 | 186 | 82 | 107 | — |
| | Зураб САНАЯ | 15.04.68 | 189 | 80 | 46 | — |
| | Вячеслав ЗВЯГИН | 19.02.71 | 180 | 74 | — | — |
| | Евгений БОРЗОВ | 26.04.83 | 190 | 80 | — | — |
| | Александр НИКУЛИН | 19.06.79 | 184 | 78 | — | — |
| Защитники | Владимир ФЕДОТОВ | 12.08.66 | 175 | 70 | 141 | 6 |
| | Вячеслав ЦАРЕВ | 04.05.71 | 185 | 86 | 83(31) | 3 |
| | Дмитрий КУЗНЕЦОВ | 28.08.65 | 178 | 70 | 62(100) | 10(18) |
| | Олег ТЕРЕЩЕНКО | 13.01.72 | 180 | 70 | 53 | 1 |
| | Дмитрий ШИРШАКОВ | 14.11.73 | 179 | 71 | 32 | — |
| | Сергей АЛЕШИН | 25.04.83 | 184 | 72 | — | — |
| | Вадим ВАРФОЛОМЕЕВ | 26.07.84 | 186 | 79 | — | — |
| | Вадим ГАРИН | 14.12.79 | 188 | 78 | — | — |
| | Сергей ГАТИЯТУЛЛИН | 12.11.83 | 180 | 75 | — | — |
| | Александр КОВАЛЬ (Укр.) | 03.05.74 | 186 | 82 | — | — |
| | Игорь КУПРИН | 08.07.82 | 187 | 76 | — | — |
| | Олег МУСИН | 12.01.75 | 175 | 75 | — | — |
| | Олег ПИТАНОВ | 14.09.81 | 180 | 70 | — | — |
| | Дмитрий ПЛАТИЦЫН | 26.08.82 | 170 | 65 | — | — |
| | Илья ПОДСТАВИН | 16.04.81 | 183 | 75 | — | — |
| | Александр САПАРОВ | 27.01.83 | 185 | 73 | — | — |
| | Вахтанг ХВАДАГИАНИ (Груз.) | 04.04.72 | 183 | 82 | — | — |
| Полузащитники | Александр ЖИДКОВ | 09.04.66 | 179 | 74 | 121(17) | 8(1) |
| | Юрий БАВЫКИН | 31.03.73 | 175 | 70 | 89 | 6 |
| | Максим НИЗОВЦЕВ | 09.09.72 | 181 | 85 | 80 | 18 |
| | Геннадий ОРБУ (Укр.) | 23.07.70 | 172 | 78 | 21 | 2 |
| | Андрей ДАНИЛОВ | 02.01.74 | 170 | 70 | 10 | 1 |
| | Руслан БАЛТИЕВ (Каз.) | 16.09.78 | 176 | 71 | — | — |
| | Алексей ИВАНОВ | 01.09.81 | 175 | 65 | — | — |
| | Виталий САМОЙЛОВ | 01.03.75 | 188 | 80 | — | — |
| | Михаил ГЛУХОВ | 13.03.82 | 179 | 67 | — | — |
| | Владимир ДАВЫДОВ | 24.11.79 | 178 | 75 | — | — |
| Атакующие | Игорь ДУДИН | 23.06.82 | 182 | 67 | — | — |
| | Денис ЗАБРОДИН | 25.01.84 | 181 | 73 | — | — |
| | Николай КИЛЬДИШЕВ | 02.12.82 | 184 | 73 | — | — |
| | Денис КУРЫЛЕВ | 10.09.82 | 180 | 75 | — | — |
| | Сергей ПЕТРОСЯН | 20.05.83 | 182 | 72 | — | — |
| | Дмитрий ХАРЛАМОВ | 26.03.83 | 188 | 71 | — | — |
| | Андрей ФЕДЬКОВ | 04.07.71 | 182 | 73 | 69 | 14 |
| | Михаил НИКИТИН | 26.11.71 | 178 | 73 | 67 | 8 |
| | Сергей ЮМИНОВ | 27.06.70 | 180 | 75 | 49 | 8 |
| | Зураб ИОНАНИДЗЕ (Груз.) | 02.12.71 | 177 | 77 | 31 | 10 |
| | Леонид МАРКЕВИЧ | 15.08.73 | 180 | 69 | 3 | — |
| | Сергей ЗАЗУЛЯ | 07.02.77 | 172 | 65 | — | — |

Судьи: Бутенко, Франгузов (оба — Москва).
17 марта, Саратов. Стадион «Локомотив».
16500 зрителей, 4 градуса

Результаты остальных матчей: «Черноморец» — «Спартак» — 1:2, «Торпедо» — «Динамо» — 1:1, «Алания» — «Факел» — 0:1, «Анжи» — «Сатурн» — 1:1, «Локомотив» — «Торпедо-ЗИЛ» — 1:0, «Зенит» — «Ростсельмаш» — 3:1, ЦСКА — «Крылья Советов» — 0:3.

Положение команд после 2-го тура

| | | | | | |
|-------------------|---|---|---|-----|---|
| 1. Крылья Советов | 2 | 0 | 0 | 4-0 | 6 |
| 2. Зенит | 1 | 1 | 0 | 3-1 | 4 |
| 3. Сатурн | 1 | 1 | 0 | 2-1 | 4 |
| 4. Спартак | 1 | 1 | 0 | 2-1 | 4 |
| 5. Факел | 1 | 1 | 0 | 3-2 | 4 |
| 6. Сокол | 1 | 1 | 0 | 1-0 | 4 |
| 7. Локомотив | 1 | 1 | 0 | 1-0 | 4 |
| 8. Черноморец | 1 | 0 | 1 | 3-2 | 3 |
| 9. Торпедо | 0 | 2 | 0 | 3-3 | 2 |
| 10. Анжи | 0 | 2 | 0 | 2-2 | 2 |
| 11. Торпедо-ЗИЛ | 0 | 1 | 1 | 1-2 | 1 |
| 12. Ротор | 0 | 1 | 1 | 0-1 | 1 |
| 13. Динамо | 0 | 1 | 1 | 1-2 | 1 |
| 14. Ростсельмаш | 0 | 1 | 1 | 1-3 | 1 |
| 15. Алания | 0 | 0 | 2 | 0-2 | 0 |
| 16. ЦСКА | 0 | 0 | 2 | 0-5 | 0 |

Борзенков не в обиде за разбитую бровь

Саратов и Волгоград связывают давние дружеские отношения. В том числе и футбольные. Первый саратовский игрок перебрался к соседям в далеком 1950 году, когда те уже выступали в высшей лиге. С этого момента футболисты постоянно курсировали между городами. Последним «перебежчиком» стал Альберт Борзенков: отыграв сезон-2000 в «Соколе», защитник возвратился в Волгоград. И как бы компенсируя потерю, в Саратове перебрался Геннадий Орбу, несколько лет назад защищавший цвета «Ротора».

Когда диктор стадиона объявил фамилию Борзенкова, переполненные трибуны разразились громом аплодисментов.

— Я ждал, что ко мне в Саратове отнесутся хорошо, — Борзенков после матча был фигурой не менее популярной, чем Сметанин, раздававший автографы и фотографии со всеми желающими. — Здесь у меня много знакомых и друзей.

— Вы хотели остаться в «Соколе» — не получилось.

— Год буду в «Роторе» по контракту. Команда у нас

ровная, могла сегодня и не проиграть. А в «Сокол», скрывать не стану, действительно хочу вернуться.

— Победный для хозяев гол забил Федьков, за которого вы отвечали. Все 90 минут вы не щадили друг друга, в итоге нападающий разбил голову, вы — бровь.

— Это футбол — уступать на поле нельзя. К тому же в игре мы боли не заметили — парой шуточных фраз перекинулись, и все.

— За зиму саратовцы стали сильнее?

— Сезон покажет. Приятно, что меня не забыли местные болельщики. Встретился и поговорил с руководством «Сокола» — будто не уходил из команды. А что бровь разбил — это пустяки, пройдет.

Федьков — специалист по «Ротору»

Последним, кто в очных матчах саратовского «Ротора» с волгоградским «Ротором» забивал мячи, был нынешний главный тренер «Сокола» Александр Корешков. Именно он, 25 августа 1980 года в Саратове на последней минуте спас хозяев от дной минуты спас хозяев от поражения (1:1). А всего Корешков, будучи форвардом «Сокола», трижды поразил ворота волгоградцев. Теперь его дело продолжил Андрей

Федьков. Правда, Федьков имеет на своем счету уже 4 гола, забитых в ворота «Ротора». Три из них он провел за «Балтику».

— Вы станетесь настоящим специалистом по «Ротору» — уже четвертый гол. Для вас «Ротор» — булка с маслом?

— Ну почему прямо булка? Я бы так не сказал. Просто реализовал момент, который был.

— Результаты команды вы довольны?

— В принципе, да: ничья и победа. Этим, наверное, можно удовлетвориться.

— А своей игрой сегодня?

— Могло быть и лучше, но, в принципе, тоже можно быть довольным — забил победный мяч.

— «Сокол» много моментов растранил. Что мешало забивать?

— В какой-то мере виноваты мы сами, в какой-то — поле. Была бы травка, то наверняка мяч попал бы не в штангу, а в самый угол.

— Кто из волгоградских защитников доставил вам самые большие проблемы?

— Альберт Борзенков. Так, в принципе, и должно было быть. Прошлый сезон мы играли и тренировались вместе, и он меня знает досконально.

| | | | | | | |
|---------------|-------------------------|----------|-----|----|----|----|
| Полузащитники | Алексей ИВАНОВ | 10.09.78 | 176 | 65 | — | — |
| | Виталий САМОЙЛОВ | 01.09.81 | 175 | 65 | — | — |
| | Михаил ГЛУХОВ | 01.03.75 | 188 | 80 | — | — |
| | Владимир ДАВЫДОВ | 13.03.82 | 179 | 67 | — | — |
| | Игорь ДУДИН | 24.11.79 | 178 | 75 | — | — |
| | Денис ЗАБРОДИН | 23.06.82 | 182 | 67 | — | — |
| | Николай КИЛЬДИШЕВ | 25.01.84 | 181 | 73 | — | — |
| | Денис КУРЫЛЕВ | 02.12.82 | 184 | 73 | — | — |
| | Сергей ПЕТРОСЯН | 10.09.82 | 180 | 75 | — | — |
| | Дмитрий ХАРЛАМОВ | 20.05.83 | 182 | 72 | — | — |
| Нападающие | Андрей ФЕДЬКОВ | 26.03.83 | 188 | 71 | — | — |
| | Михаил НИКИТИН | 04.07.71 | 182 | 73 | 69 | 14 |
| | Сергей ЮМИНОВ | 26.11.71 | 178 | 73 | 67 | 8 |
| | Зураб ИОНАНИДЗЕ (Груз.) | 27.06.70 | 180 | 75 | 49 | 8 |
| | Леонид МАРКЕВИЧ | 02.12.71 | 177 | 77 | 31 | 10 |
| | Сергей ЗАЗУЛЯ | 15.08.73 | 180 | 69 | 3 | — |
| | Антон ГРЕБНЕВ | 07.02.77 | 172 | 65 | — | — |
| | Михаил ПОТАПОВ | 16.05.84 | 179 | 70 | — | — |
| | Артём ПУТЬКО | 04.06.84 | 167 | 53 | — | — |
| | Георгий САВХАЛОВ | 09.04.83 | 164 | 64 | — | — |

ПРИШЛИ: Низовцев («Балтика»), Плотников («Амкар»), Иванов («Салют»), Сметанин («Спартак» М), Балтийцев («Аксесс-Голден Грейс»), Орбу («Ворскла»), Хвадагиани, Ионанидзе (оба — «Торпедо-Кутаиси»), Коваль («Левский»), Ширшаков («Шинник»), Юминов («Факел»), Никулин («Торпедо-Виктория»), Забродин, Гребнев (оба — «Сокол-2»). **УШЛИ:** Захарчук («Локомотив» М), Борзенков («Ротор»), Бугаков («Спартак» М), Соколов, Копылов (оба — «Рубин»), Князев («Локомотив» НН), Монасипов («Кристалл» См), Лагутин (КАМАЗ), Дементьев («Волгарь-Газпром»).

Еще потери

«Сокол» уже на старте сезона потерял двух игроков, заявленных накануне чемпионата: Ионанидзе и Хвадагиани улетели в родной Кутаиси. «Мы уговаривали грузинских легионеров не торопиться, но они решили вернуться. Жаль, но удерживать футболистов я не видел смысла», — сказал главный тренер Александр Корешков. Маркевичу предстоит операция, из-за которой он потеряет как минимум три месяца.

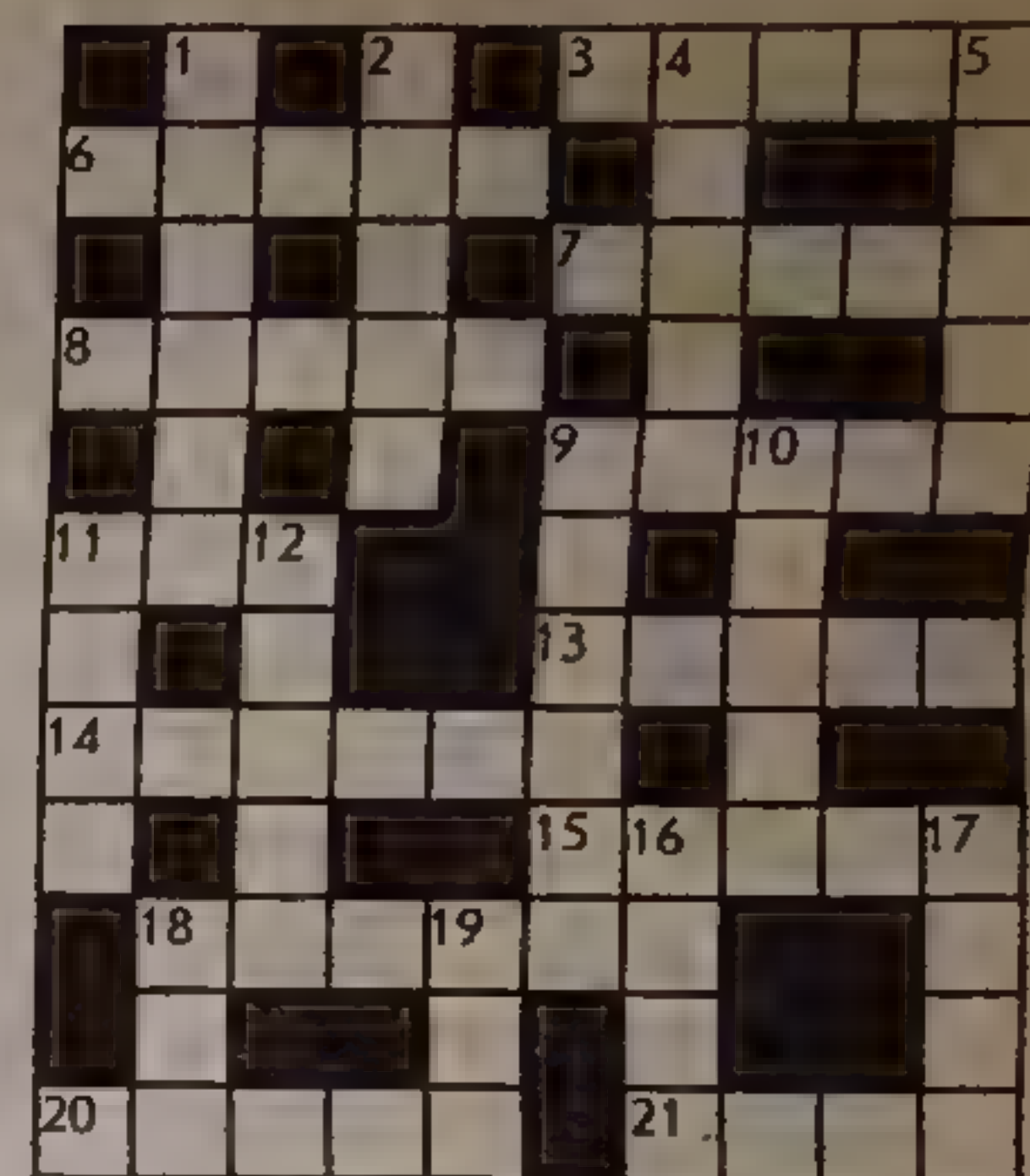
У «Ротора» автобус разве что не летает



Суперсовременный автобус «Мерседес» доставил футболистов «Ротора» в Саратов. Чудо-машина, произведенная в Германии, приехала в Волгоград накануне сезона, ее цена вместе с «растаможкой» — 1 200 000 марок. Новый автобус весит 18 тонн, оснащен спутниковой связью, четырьмя мониторами и всеми необходимыми для длительной поездки удобствами. В нем 38 посадочных мест, борты серебристого цвета — эмблема и название клуба, а также два огромные фотографии бывшего лидера «Ротора» Олега Веретенникова, выступающего ныне за бельгийский «Льерс», и призыв бомбардира: «Дети, играйте в футбол!».

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ КАЛЕЙДО

| | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|--------------------|---------------------|-------------|-------------------|---------------|------------|
| Пустыня | Ит. вино | 3 фута | Змея | Картофель | Дерево | Самолет | Казахстан |
| | | | Пропеллер | | Приток Печоры | | |
| | | | | | Авто | | |
| Король + дама | Есенин | | Шафран | | | | |
| | | | ФК Швеции | | | Фильм | Маузер |
| Тайсон | Нем. шахматист | Рана | Посуда | | Ватерлоо | | |
| | | | | | | Академия наук | |
| Соус | | Англ. футболист | | | Лето | | |
| | | | | | Швед. парламент | | |
| Чехов ".... публика!" | Птица | | | | Эта | | "Любэ" |
| | | | | | Авель | | |
| Везуха | Кровь | Джин | | | | Удивление | |
| | | | | | | Ток | |
| | | | Лермонтов | | Мера драг. камней | | |
| ".... винта!" | | Танец | | | Блок | | |
| | | Чехов "...яблочки" | | | | | |
| Эмблема любви | | | Служащий инквизиции | Золотое ... | | А | |
| Гипноз | | | | Птица | Десерт | Аборигены | Г. в Ираке |
| | | Самолет | Рамка | | | | |



Кроссворд-анаграмма

Чтобы отгадать кроссворд-анаграмму, нужно из предложенных слов составить анаграммы, т. е. слова, которые состояли бы из тех же букв, но отличались по смыслу, и вписать в сетку кроссворда.

По горизонтали: 3. Школа. 6. Карта. 7. Исток. 8. Камыш. 9. Шакал. 11. Ярд. 13. Клоун. 14. Кордон. 15. Диска. 18. Каркас. 20. Короб. 21. Липа.

По вертикали: 1. Барыня. 2. Самка. 4. Топик. 5. Кулак. 9. Коршун. 10. Салат. 11. Каре. 12. Рондо. 16. Парк. 17. Удар. 18. Бук. 19. Аск.

Составил Константин РОДИН

Анекдоты от Палыча

В казино «Бунт на корабле» вместе с Палычем ничего не выиграл, но провел весело пять часов Денис Южный.

Ирландец заходит в бар. Бармен: — Извините, сэр, мы открываемся только через час. — О, я подожду. — Не возражаю. Может, пока выпьете что-нибудь, чтобы не скучать?..

Из милицкого рапорта: «Они сели в лифт на первом этаже и скрылись в неизвестном направлении».

— Доктор, что бы я ни делал, я все повторяю по 10 раз, 10 раз, по 10 раз... Из-за этого я себя ужасно чувствую, ужасно чувствую, ужасно чувствую... Но моя жена...

✱ Едва — Е2

Рубрику ведет
Леонид АБРАМОВ

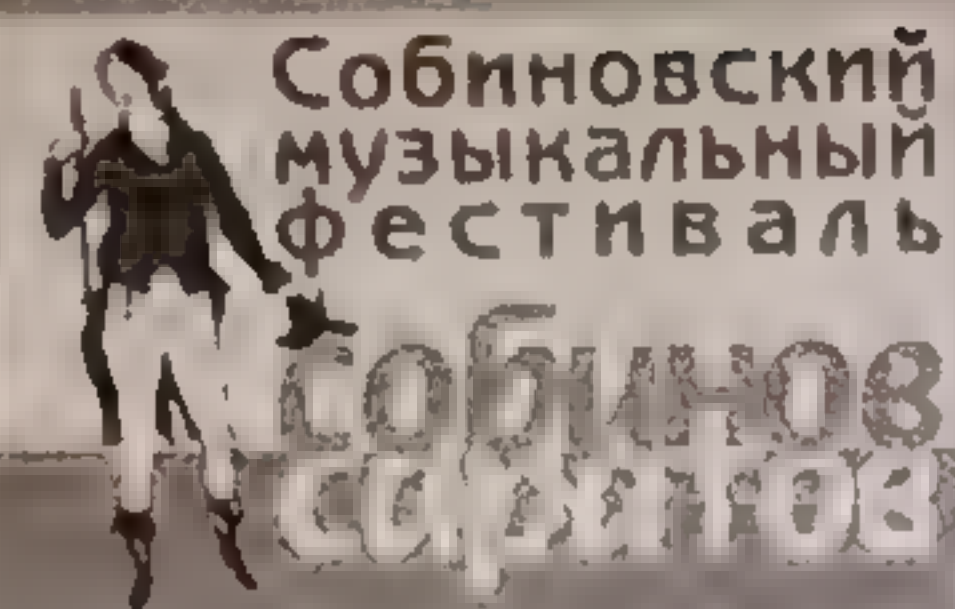
В апреле 1863 г. Чигорин выехал в Лондон для участия в крупнейшем турнире, который связывали с предстоящим определением официального чемпионата мира. Дистанция снова была марафонской: 14 участников играли в два круга. Мало этого — первые две ничьи в поединках между соперниками переигрывались, в таблице фиксировался только третий результат.

Контроль времени был 15 ходов в час, который впервые фиксировался по современным шахматным часам, изобретенным часовщиком Вильсоном из Манчестера.

Победителем турнира стал Цукерторт, на втором месте — Стейниц, а третье занял Блэкберн. «Чигорину, взявшему IV приз, несомненно, предстоит великое шахматное будущее. У него еще нет опыта Цукерторта или Стейница, но у него есть та энергия, которая необходима, чтобы стать выдающимся мастером. В течение всего турнира он всегда упорно играл на выигрыш, а не на ничью, и его настойчивость была вознаграждена», — писал турнирный сборник.

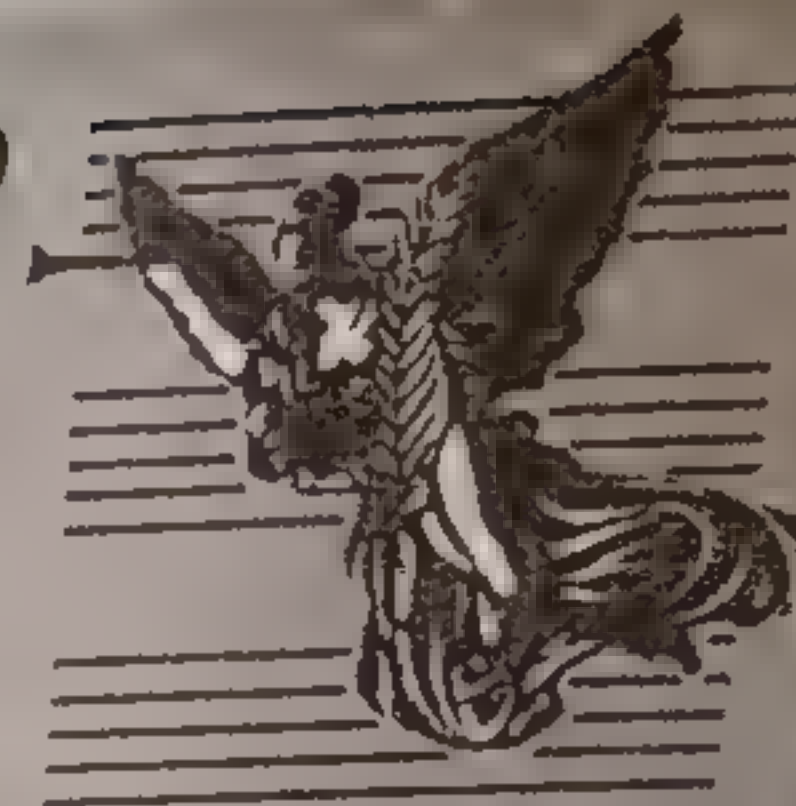
Посмотрите, как изящно в третьем туре Михаил Иванович черными переиграл Стейница: 1. e4 e5 2. Кс3 Кс6 3. f4 ef 4. d4 Фh4+ 5. Кре2 Верный своему постулату, что король сильная фигура не только в эндшпиле, Вильгельм изобрел этот гамбит, приводивший современников не только в удивление, но и в ужас, в 1867 г. 5... d5 6. ed Фе7+ (сильнее 6... Сg4+ 7. Кf3 0-0-0 8. dc Сс5) 7. Кpf2 Фh4+ 8. g3 fg+ 9. Кpg2 (лучше было 9. hg!, так как черным невыгодно брать ладью) 9... Cd6 10. Фе1+ Ксе7 11. hg Ф:d4 12. Лh4 Фf6 13. Ке4 Фg6 14. Cd3 Cf5 15. К:d6+ (15. Кf3 0-0-0 16. c4 Кf6! 17. К:d6 Л:d6 18. Ф:e7 Ле8! 19. С:f5+ Ф:f5 20. Ф:f7 Ле2+ с выигрышем) cd 16. Сb5+ Кpf8! 17. c4 Кf6 18. Кf3 Сg4 19. Кd4 Кf5 20. К:f5 Ф:f5 21. Cf4.

Стейниц — Чигорин



✱ К Собиновскому фестивалю

Внимание! Почтеннейшая публика! Мы продолжаем упорно приглашать вас поучаствовать в музыкальном конкурсе. Самые активные участники непременно будут поощрены. Разве вам не хочется совершенно бесплатно попасть на такой престижный фестиваль, как XIV Собиновский памяти Джузеппе Верди?



Я поведу тебя в театр, сказала мне сестра...

Предлагаем второй тур нашей викторины

- 1) Первый детский триумф Л. В. Собинова состоялся на гимназическом вечере? Фрагменты из какой оперы исполнял тогда юный певец?
- 2) Какую дату считают началом сценической деятельности Собинова и в каком коллективе он тогда выступил?
- 3) Когда и в какой партии состоялся дебют Л. В. Собинова на сцене Большого театра?
- 4) Какой образ, созданный Л. В. Собиновым, считается лучшим, классическим, до сих пор непревзойденным?

Учтите, что достать билеты на некоторые спектакли фестиваля будет практически невозможно. Итак, дерзайте! Все в ваших силах...

ТЕАТР ОПЕРЫ И БАЛЕТА (Театральная площадь). 23 марта Марийский государственный театр оперы и балета им. Э. Сапаева представляет оперу «ИОЛАНТА». Дирижер — дипломант IV Всесоюзного конкурса дирижеров Вячеслав Прасолов; 25 марта, днем «ДОКТОР АЙБОЛИТ», а вечером «КНЯЗЬ ИГОРЬ»; 27 марта, днем «ПО ЩУЧЬЕМУ ВЕЛЕНИЮ», вечером «БАХЧИСАРАЙСКИЙ ФОНТАН»; 28 марта, днем «КРАСНАЯ ШАПОЧКА», вечером «ТЫСЯЧА И ОДНА НОЧЬ». Начало дневных спектаклей в 11.00, вечерних в 18 часов. Справки по телефонам: 24-31-64, 24-82-57.

✱ Где отдохнуть?



ТЕАТР ДРАМЫ (Рабочая, 116). 24, 25 и 30 марта премьера «ВОЛНИСЬ ЖЕЛАНИЯ». 27 и 29 мар-

но, много: «КОГО ЛЮБЛЮ, ТОМУ ДАРИЮ»; «НАШИ ЗНАТНЫЕ ЗЕМЛЯКИ — ДЕЯТЕЛИ НАУКИ И КУЛЬТУРЫ»; «ПРИРОДА. ДЕТИ. ЖИЗНЬ»; «XX ВЕК. ПРОВИНЦИАЛЬНАЯ ХРОНИКА»; «ОБРАЗ СПАСИТЕЛЯ В ХРИСТИАНСКОЙ РЕЛИГИИ»; «ПРИРОДЫ СОВЕРШЕНСТВО» и «ИХ ТЩАНИЕМ И ИЖДИВЕНИЕМ».

МУЗЕЙ ИМ. К. А. ФЕДИНА (Чернышевского, 134). Выставка «ФЕДИН И ГЕРМАНИЯ».

ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ (Ульяновская, 26). Выставки: «НАРОДЫ САРАТОВСКОГО ПОВОЛЖЬЯ»; «БЫТ САРАТОВСКОЙ ИНТЕЛЛИГЕНЦИИ XIX в.»; «ГИМНАЗИИ — ТРИУМФ И СОВЕРШЕНСТВО» и «ПЛАНЕТА СКАУТИНГ».

МУЗЕЙ ИМ. А. Н. РАДИЩЕВА (Радищева, 39). Экспозиция русского искусства рубежа XIX—XX вв. А в новом корпусе (Первомайская, 75) выставки: «В ВИХРЕ БАЛЬНОМ, КАРНАВАЛЬНОМ»; «ДАР БЕСЦЕННЫЙ» и персональная выставка Алексея Карнаухова.

МУЗЕЙ НАРОДНЫХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ РЕМЕСЕЛ (92-56-09). Выставка-продажа изделий декоративно-прикладного искусства масте-

ров Саратова и Энгельса.

КИНОТЕАТР «ПОБЕДА» (пл. Кирова, 1). По пятницам и субботам залетаем на дискотеку от диджея **Снаряда**. Только хиты! Рэп, поп, техно-хауз, техно-транс, техно-поп, хардкор, немного рагги и еще... всякой-всячины! Вход 40 рублей. Выход, вроде бы, — бесплатно! По воскресеньям можно оторваться и заморочиться на веселенькой вечеринке «ЗАВТРА ПОНЕДЕЛЬНИК». Ведущий диджей **Alert**. Начало в 22.00. И не забывайте, что по пятницам и выходным дням с 11.00 до 18.00 кинотеатр «Победа» приглашает вас всей семьей посетить детский развлекательный комплекс.

Гости столицы Поволжья! 22 марта в театре оперы и балета «Аншлаг-94» представляет непотопляемый, вечно молодой крейсер российской эстрады — **Иосифа Кобзона**. Насладиться его традиционным репертуаром вы сможете на региональном конкурсе красоты «Мисс Русское радио». Начало в 18.00. Наверняка билеты все проданы, но предоставляем вам все-таки телефоны для справок: 24-31-64; 69-24-32. Звоните!

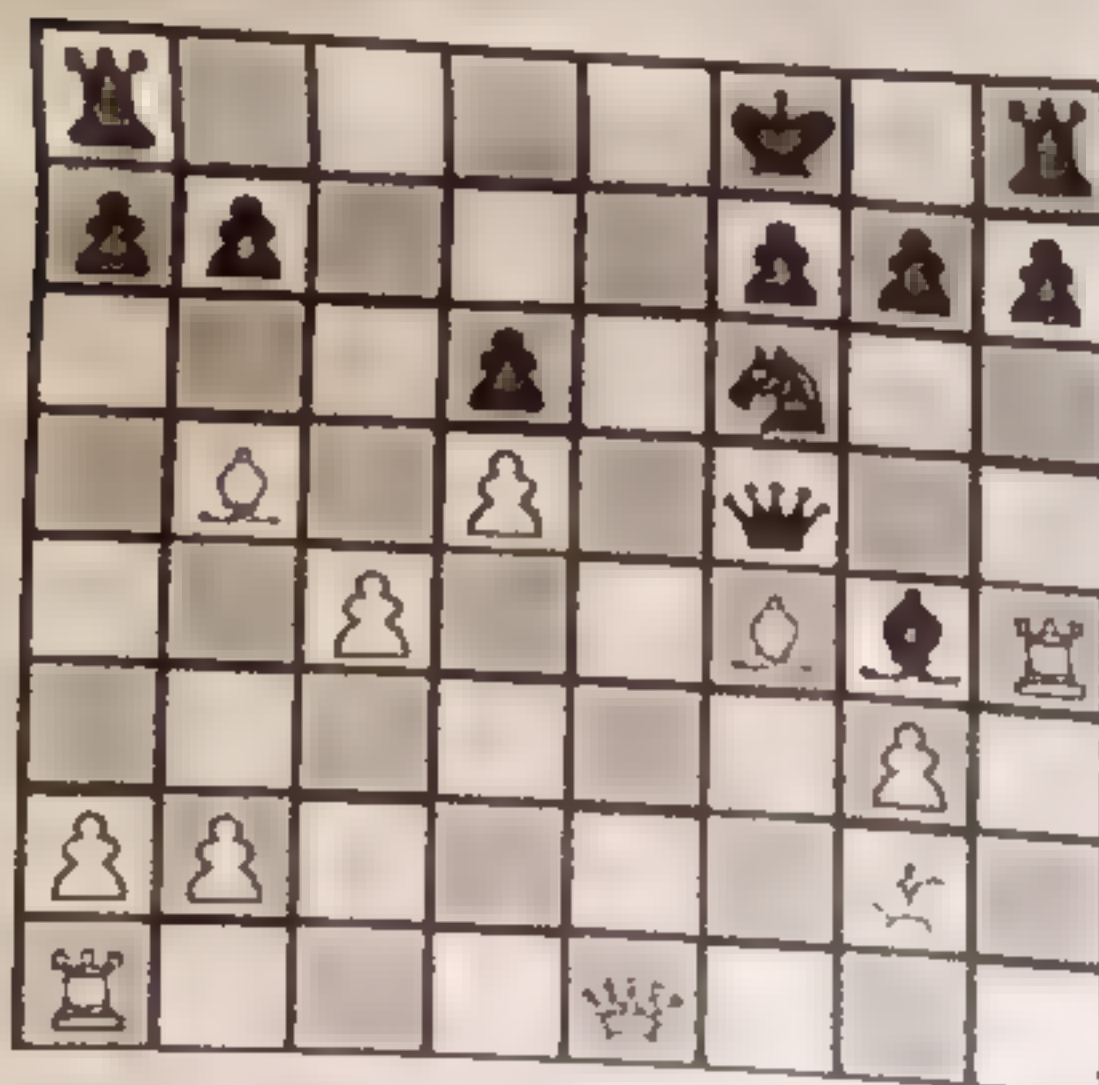
Оперные театры России
на саратовской сцене

23

22 марта 2001 года

С:15+ Ф:15 20. Ф:17 Ле2+ с выиг-
рышем) сd 16. Сb5+ Крf8! 17. с4
Кf6 18. Кf3 Сg4 19. Кd4 Кf5 20.
К:15 Ф:15 21. Сf4.

Стейниц — Чигорин

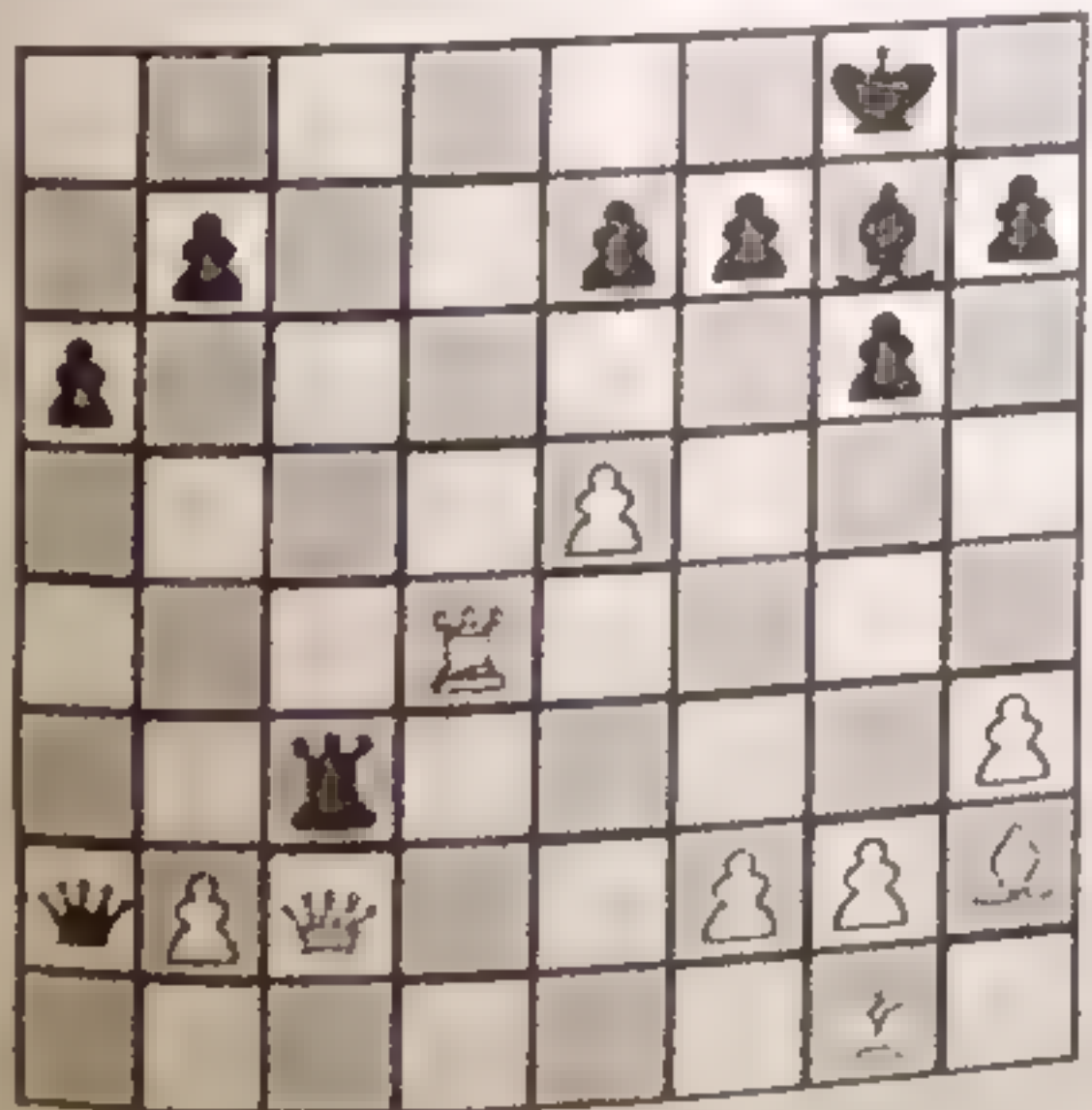


21... g5! Смелым ходом пеш-
кой, перехватывая инициативу. 22.
С:d6+ Крg7 23. Л:g4 (плохо 23.
Лh2 а6 24. Са4 b5! 25. Сd1 Лhe8
26. Фf1 Фе4+) К:g4 24. Фс3+ (24.
Фе2 h5 25. Лf1 Лае8! 26. С:e8 Л:e8
27. Л:f5 Л:e2+ 28. Крf3 Ле3+ 29.
Крg2 Крg6 30. Лf3 Ле2+ 31. Крg1
Л:b2 —) f6 25. Лf1 Фе4+ 26. Крg1
Фе2 27. Лf3

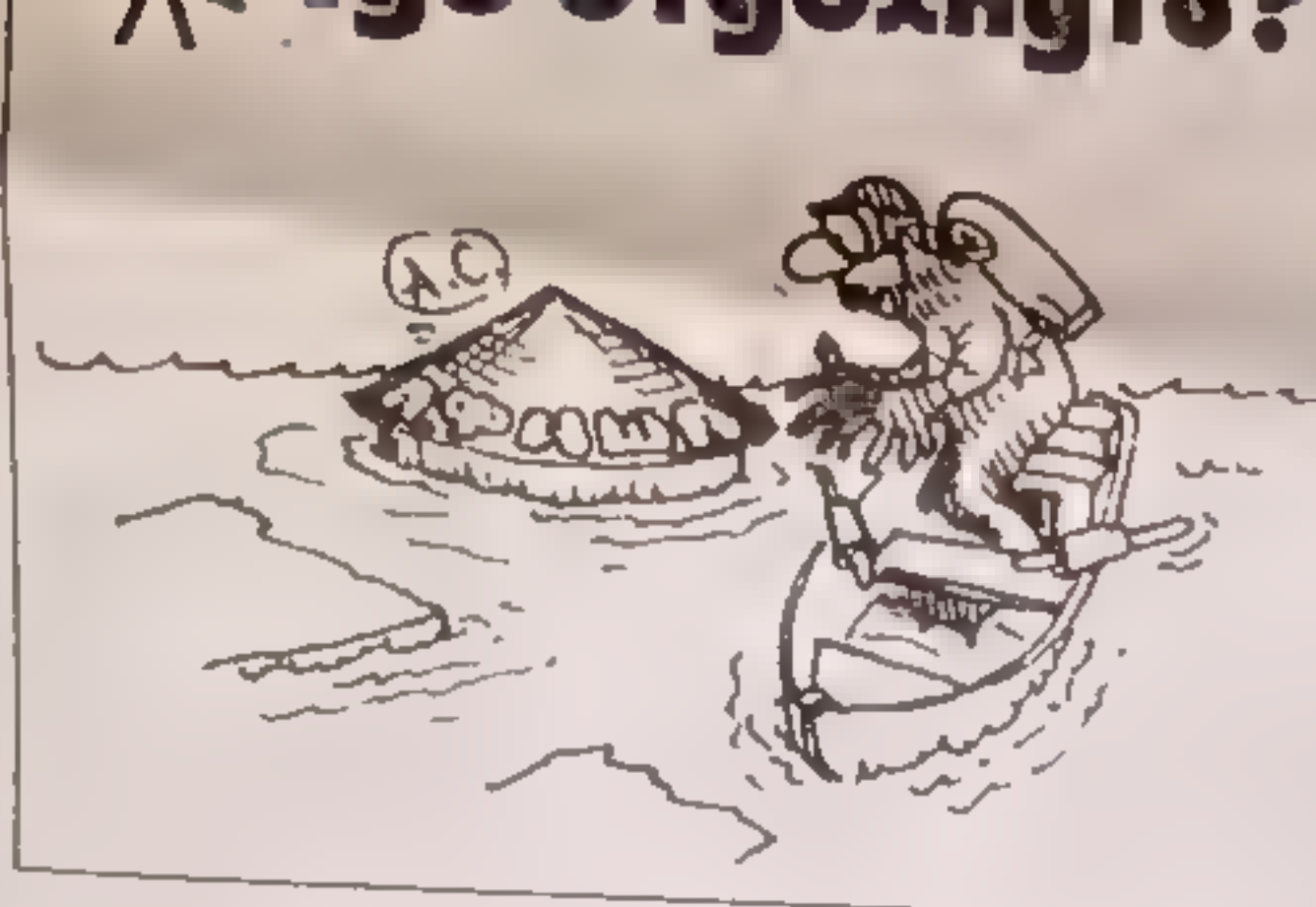


27... Лае8! 28. С:e8 Л:e8 29.
Сс5 Фh2+ 30. Крf1 Ле2 0:1.

Подумайте на досуге:
Таль — Бениш (1969)



Выигрывает



ТЕАТР ДРАМЫ (Рабочая, 116).
24, 25 и 30 марта премьера «ВОЛ-
ШЕБНЫЕ ЖЕЛАНИЯ»; 27 и 29 мар-
та «КТО ЦАРЕВНУ ПОЦЕЛУЕТ»; 28 и
31 марта «ИВАН-ЦАРЕВИЧ». Нача-
ло спектаклей в 18.00. Телефоны
для справок: 51-02-47, 51-50-84.

ТЕАТР ОПЕРЕТТЫ (г. Энгельс,
Театральная, 2). 25 марта «ЛЕГ-
КО НА СЕРДЦЕ ОТ ПЕСНИ»; 28 мар-
та «МОРЕ ЛЮБВИ»; 29 марта
«НОЧНЫЕ ВЕДЬМЫ». Начало спек-
таклей в 11.00. Справки по теле-
фону 6-25-10.

МУЗЕЙ КРАЕВЕДЕНИЯ (Лер-
монтова, 34). Выставок, как обыч-

ОТВЕТЫ НА СУПЕРСКАНВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 10

По горизонтали: «Ус»
— Дворжак — «Каин» — су-
понь — «Ионыч» — «Роди-
на» — опора — Заболоцкий
— Сарасате — Оноре — но
— Аруба — Рерих — Аш —
«Тодес» — Григ — ажур —
какао — ива — Айова — ко-
ала — заложник — ас —
«Ой!» — «Авеста» — спич-
инк — табун — «Сказка» —
Бородин — ФИДЕ — вар —
алидада — офис — яд —
рубанок — «Тссс!» — миля
— «Ад» — Рети — фелье-
тон — НИИ — надир —
Стрекалов — туф —
«Анна...» — Кучум — ром —
«Огниво» — крокус — Ан-
нушка — врач — орбита —
астра — шиншилла — та-

ран — Лекок — Коломбо —
Або — флокс — «...Амери-
ка!» — веник.

По вертикали: рапири-
сты — каскад — ре — «Ура!»
— «...сад» — оспа — «Теле-
фон» — НЛО — арка — из-
весть — Мнишек — «Руса-
лочка» — «Сиена» — «...Икс»
— раб — Кай — ар — Тан —
ло — «Дар» — сага — одно-
колка — виола — Розенба-
ум — «Бонд» —
Колбин — ке — «... Изер-
гиль» — риал — Филидор —
Джина — Во — «Родня» — ИС
— Ли — абордаж — дао —
Миткова — ОК — Они — на-
кидка — Ру — «Яма» — Со-
лоха — «Ив...» — «На...» —
Душечка — ступор — жакет
— Курчатова — «Поцелуй» —
Сафо — «Амо» — «СА» — ...
-Йорк — ростбиф — катран
— Наина — «Ауди» — Раби

Обь — Йошкар-... — Не-
стеров — станок.

ОТВЕТЫ НА ЗАДАНИЯ В № 11 СКАНВОРД (С. 16)

По горизонтали: Пара-
марибо — «Езда...» — совет
— Йоркшир — вт — «... Кле-
опатра» — «Сара...» — Оу —
«Не...» — «Ион» — кварк —
Инд — ДК — факсимиле —
ива — Руан — осока — про-
лив — неон — иск — калиф
— стачка — кьят.

По вертикали: павлин
— дрок — масон — «Ла» —
мопед — ил — лава —
киви — Рети — Митрофан
— Ана — ЕС — «...бой» —
крот — «Осасуна» — Вера
— Иа — Крамник — каша
— «СА» — клок — перевес
— Обь — «...дворик» — ла-
тук — аут.

МИНИ-КРОССВОРД (С. 16)

По горизонтали: 3.
Пуховик. 5. Бог. 6. Крупа. 8.
Палец. 9. Эра. 11. Абрикос.
По вертикали: 1. Уха.
2. Свора. 3. Проказа. 4.
Купорос. 7. Зебра. 10.
Ока.

ЧАЙНВОРД

«ТРОЕТОЧЬЕ» (С. 16)

Шкаф. Тушь. Тьма.
Мясо. Икра. Рука. Указ.
Зона. Фата. Стар. Руда.
Дали. УПСА. Соус. Коса.
Скит. Пока. Окно. Укол.
Стол. Волк. Нрав. Друг.
Горе. Грош. Шарф. Форд.
Кафе.

ЛИНЕЙНЫЙ
КРОССВОРД (С. 16)
ДИВОСТОКСВЕТ
ЕРИКТИНАРИАЛАН
ДЫРАМАИСТОККА
ТАРАИСТОКОЛБИ

МУЗЕЙ ИМ. А. Н. РАДИЩЕВА
(Радищева, 39). Экспозиция русско-
го искусства рубежа XIX—XX вв. А в
новом корпусе (Первомайская, 75)
выставки: «В ВИХРЕ БАЛЬНОМ, КАР-
НАВАЛЬНОМ»; «ДАР БЕСЦЕННЫЙ» и
персональная выставка **Алексея**
Карнаухова.

МУЗЕЙ НАРОДНЫХ ХУДОЖЕ-
СТВЕННЫХ РЕМЕСЕЛ (92-56-09).
Выставка-продажа изделий декора-
тивно-прикладного искусства масте-



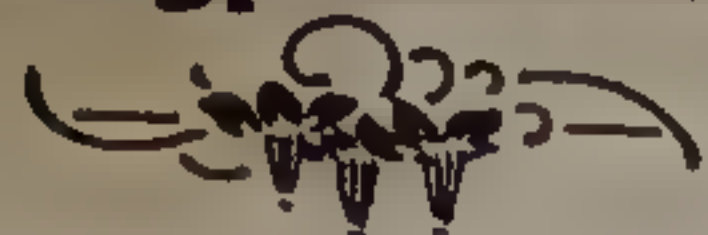
Гости столицы Поволжья! 22
марта в театре оперы и балета
«Аншлаг-94» представляет непо-
топленный, вечно молодой крейсер
русской эстрады — **Иосифа**
Кобзона. Насладиться его tradi-
ционным репертуаром вы сможете
на региональном конкурсе красо-
ты «Мисс Русское радио». Начало
в 18.00. Наверняка билеты все про-
даны, но предоставляем вам все-
таки телефоны для справок: 24-31-
64; 69-24-32. Звоните!

Оперные театры России на саратовской сцене

23
пятница **П. Чайковский**
ИОЛАНТА
Опера в 2-х действиях
Марийский государственный
театр оперы и балета им. Э. Сапаева
Дирижер — дипломант
VI Всесоюзного конкурса
дирижеров **Вячеслав ПРАСОЛОВ**
Солисты: народная
артистка республики **Марий Эл**
Тамара ПЕРЕПЕЛИЦА (Иоланта)
Заслуженный
артист республики **Марий Эл**
Александр ШВЕД (Водемон)
Окончание в 19.50

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ КАЛЕЙДА

Поздравления



**Александр Львовне
КРЫЛОВОЙ и
СЕНТАХМЕДОВУ Али
Габировичу —
с бракосочетанием!**
Любовь пусть вас

не покидает
На протяжении долгих лет
И пусть всегда вас согревает
Ее тепло и солнца свет!

Родные

**Виталию и Светлане
ПОНОМАРЕВЫМ**

**в город Аткарск —
с днем рождения!**

Желаю крепкого здоровья,
Улыбок, солнца и тепла!
Желаю жизни без тревог,
Прогнать печали за порог,
Желаю жить — не унывать
И про меня не забывать!

Сестра Татьяна

**Елене Евгеньевне
АЗИЗОВОЙ —
с юбилеем!**

Не жалею о прошедших го-
дах! Жизнь прекрасна! Так ос-
тавайся всегда чудесной, кра-
сивой и светлой!

**Коллектив
детской консультации**

**Ирине Анатольевне
ДЕМИДОВОЙ —**

с днем рождения!

Пусть радостью глаза

твои искрятся,

Улыбка никогда

не сходит с губ!

Умей, когда и трудно,

рассмеяться,

Улыбкой погасить

любой недуг.

Умей любить, и ждать,

и верить людям,

Ни злости, ни корысти

не тая.

Умей дышать свободно,

полной грудью,

И счастье, верь,

не обойдет тебя!

Любящий муж,

Мила, Дима

**Жене ЧЕРНИКОВОЙ —
с днем рождения!**

Мы желаем тебе

много света!

Много теплых

и радостных дней.

Пусть душа твоя

будет согрета

Добрим чувством родных

• Колыбель науки

Обучение за рубежом

27—28 марта текущего года директор НОУ «Учебная Группа ЗНАНИЕ-ЦЕНТР» профессор С.М. Голынский и менеджер Study Group International G. Goss проведут презентацию образовательных программ.

ЗНАНИЕ-ЦЕНТР является ведущей российской компанией по организации образовательных программ за рубежом, которая сотрудничает с университетами и учебными заведениями в странах Западной Европы, США, Канады, Австралии и Новой Зеландии и официальным представителем этих организаций на территории России и СНГ.

Совместно со своими партнерами, в числе которых одна из крупнейших в мире мультинациональная образовательная компания Study Group International, специализирующаяся на подготовке иностранных учащихся к продолжительному обучению в перечислен-

НОУ «Учебная группа»

ЗНАНИЕ-ЦЕНТР

Лауреат Диплома «Золотой Бизнес Москвы»

Москва, 117454, ул. Удальцова, д. 28

тел.: (095) 131 2502/7251, 133 7722/8005

факс: (095) 131 0834; e-mail: znaniye@org.ru

Саратов, 410002, ул. Челюскинцев,

д. 67, оф. 12, тел./факс: (8452) 264280,

http://www.znaniye.ru

Per. № в ДКС МИД РФ 13602.

ных странах, ЗНАНИЕ-ЦЕНТР предлагает разнообразные программы академической, профессиональной и языковой подготовки по различным специальностям.

Каждые три месяца директора различных программ Study Group International проводят индивидуальные консультации-интервью с потенциальными студентами и их родителями по вопросам подготовки и поступления в британские, австралийские, американские колледжи, университеты, включая магистратуру. На этих встречах вы сможете узнать о системах образования в различных странах, требованиях к поступлению в учебные заведения, получить квалифицированные консультации по любой из перечисленных программ.

Теперь такие встречи стали возможны и в Саратове, где уже более года работает представительство ЗНАНИЕ-ЦЕНТР.

27 марта состоится презентация обучающих программ.

28 марта проводятся индивидуальные консультации-интервью.

Предварительная запись по телефону 26-42-80 или по электронной почте

znaniye_s@mail.ru.

Официальный сайт

ЗНАНИЕ-ЦЕНТР: www.znaniye.ru.

Итак — 12 апреля!

Ученые предрекают, что уничтожение орбитальной станции «Мир» отбросит нас к «докосмическим» временам. По былой славе космической сверхдержавы останется только вздыхать. Но наши космонавты все же надеются на лучшие времена. Именно с таким настроением вернулся недавно с традиционных гагаринских чтений директор народного музея Ю. А. Гагарина Владимир Россошанский, автор двух книг о «нашем Юре».

С ним встречались ученики школ и гимназий города, где директор вместе с «одноклубником» первого космонавта еще по Саратову много рассказывал интересного о Юрии Алексеевиче Гагарине. Встреча прошла в краеведческой гостинице областной библиотеки для детей и юношества им. Пушкина.

К Дню космонавтики, юбилейному в этом году, Пушкинка подготовила целый цикл бесед и встреч по космической тематике. Возможно, наглядный пример, как прокладывал себе дорогу в космос космонавт № 1, вдохновит наших ребят не только на подвиги на «бизнес-ниве».

Ирина ВИКТОРОВА

23 марта. Яркая, запоминающаяся пятница, хоть и не без издержек — приступов агрессивности, неоправданной суетливости. Впрочем, если сосредоточиться на умеренном по размеру круге обязанностей и не стремиться объять необъятное, то день приносит реальные и вполне симпатичные плоды. Значительную

ноте холодильника и гардероба. Последнее сделаем с величайшей осторожностью, не ленись дважды пересчитывать деньги прямо у кассы.

25 марта. Некоторые источники называют это воскресенье днем критическим, а другие на-против — сулят невероятный

* Благое дело

Без книжек жить нельзя на свете, нет!

Экономические проблемы тяжело отражаются на одном из главных завоеваний отечественной культуры — широкой доступности книги. Государству сейчас не до этой проблемы. Положение могут изменить только наши совместные усилия.

Давайте все вместе окажем помощь сельским школам и библиотекам в пополнении книжных фондов! Вы можете отдать те книги из своей библиотеки, которые уже прочитали, или купить несколько новых книжек.

Россия издавна славилась своим меценатством. Поддержите эту славную традицию, и ваши имена будут помнить.

Российскую благотворительную акцию «Сельские школы и библиотеки» проводит ассоциация некоммерческих организаций России «Гражданская инициатива» совместно с саратовской региональной общественной организацией «Бизнес-перспективы в XXI веке» при участии областных органов исполнительной власти.

Книги принимают в Центре социального обслуживания населения Фрунзенского района по адресу: ул. Вавилова, д. 51/57. Телефон для справок: 50-48-14.

Арина КНИЖКИНА



полной грудью,
И счастье, верь,
не обойдет тебя!
**Любящий муж,
Мила, Дима**
Жене ЧЕРНИКОВОЙ —
с днем рождения!
Мы желаем тебе
много света!
Много теплых
и радостных дней.
Пусть душа твоя
будет согрета
Добрим чувством родных
и друзей!
Шура, Дима
Замечательному
почтальону п/о N 64
Наталие Алексеевне
БОЛОТОВОЙ —
с днем рождения!
Весна подарит доброту
и ласку,
Любовь, здоровье и тепло —
И сразу станет радостно,
как в сказке,
И даже в самый хмурый
день светло!
Поверьте в счастье,
в свои силы,
В свою счастливую звезду!
И знайте — Вы необходимы!
Всегда! Не только
раз в году!
С благодарностью
жильцы дома № 8
Людмиле Павловне
ГОРДЕЕВОЙ —
с днем рождения!
Что пожелать? Богатства ли?
Удачи?
Но в жизни каждый
ищет своего...
А потому — желаем
просто счастья!
Чтоб было понемногу,
но всего!
Муж, сын и дочь Олеся
Юлии Александровне
РАКОВОЙ —
с днем рождения!
Желаем счастья и добра,
И вечной юности цветенья,
Улыбок, радости, тепла —
В твой светлый праздник —
день рожденья!
Мама, папа, бабушка,
семья Михеевых
Александру и Юлии
СИСИНЫМ —
с рождением сына!
Желаем всем здоровья, сча-
стья, семейного благополучия.
Сыночку — счастья!
Лидия Алексеевна

монавт № 1, вдохновит наших ребят не только на
подвиги на «бизнес-ниве».

Ирина ВИКТОРОВА

селения Фрунзенского района по адресу: ул. Вавилова, д.
51/57. Телефон для справок: 50-48-14.

Арина КНИЖКИНА

23 марта. Яркая, запоминающая-
ся пятница, хоть и не без издержек
— приступов агрессивности, не-
оправданной суетливости. Впрочем,
если сосредоточиться на умеренном
по размеру круге обязанностей и не
стремиться объять необъятное, то
день приносит реальные и вполне
симпатичные плоды. Значительную
роль играют знаки судьбы: странные
совпадения, глас интуиции, вещие
сновидения. Возможно, планеты
предложат нам внести некоторые
коррективы в свои позиции и уста-
новки. А еще эта пятница хороша для
посева и посадок.

24 марта. Неблагоприятная по
геофизическим факторам суббота.
Канун новолуния с вероятными мате-
риальными потерями, неадекватной
оценкой своих сил и возможностей, да
коммерческие фиаско не исключают-
ся. Что мы все о грустном? Будем бе-
речь конечности и все особо уязви-
мые системы организма (сердечно-
сосудистую, дыхательную, нервную),
избежим переохлаждений и сквозня-
ков. И уж на фоне нерушимого здо-
ровья позаботимся об имидже, личной
жизни, социальном обеспечении, пол-

ноте холодильника и гардероба.
Последнее проделаем с величай-
шей осторожностью, не ленись
дважды пересчитывать деньги пря-
мо у кассы.

25 марта. Некоторые источ-
ники называют это воскресенье
днем критическим, а другие на-
против — сулят невероятный
прилив творческой энергии и зе-
леный свет всем направлениям
деятельности. Мы оптимисты и
склонны согласиться с благо-
душным раскладом. Однако по-
старайтесь не оставлять без при-
смotra детей, не поддаваться азарту
в играх на деньги и не приобретать
что-либо не слишком необходимое, но
уж очень выгодное (в смысле деше-
вое).

26 марта. Понедельник средней
паршивости. Небо обещает и эмоци-
ональную напряженность, и неуверен-
ность в себе. А мы призовем на по-
мощь опыт, волю, практический подход
и смело преодолеем все трудности.
Кстати, в первой половине дня можно
обзавестись покровительством очень
влиятельных лиц. Сей шанс пригодит-
ся молодым, брызжущим идеями, про-
ектами. Это о них строки: «Давно уже
пора сказать простыми ясными сло-
вами: талантам надо помогать, бездар-
ности пробьются сами».

27 марта. Социально значи-
мый вторник. Решаем профес-
сиональные финансовые и
творческие вопросы. Личные
моменты лучше отодвинуть на
второй план. Иначе возмож-
ные разочарования, конфлик-
ты выбьют нас из седла и
благосклонный Юпитер ос-
танется не у дел.

28 марта. Неблаго-
приятная по геофизи-
ческим факторам сре-
да. Вероятны разру-
шительные ситуации —
поломки, травмы...
Наша задача — проти-
востоять внешним тен-
денциям и, мобилизовав
скрытые источники, удер-



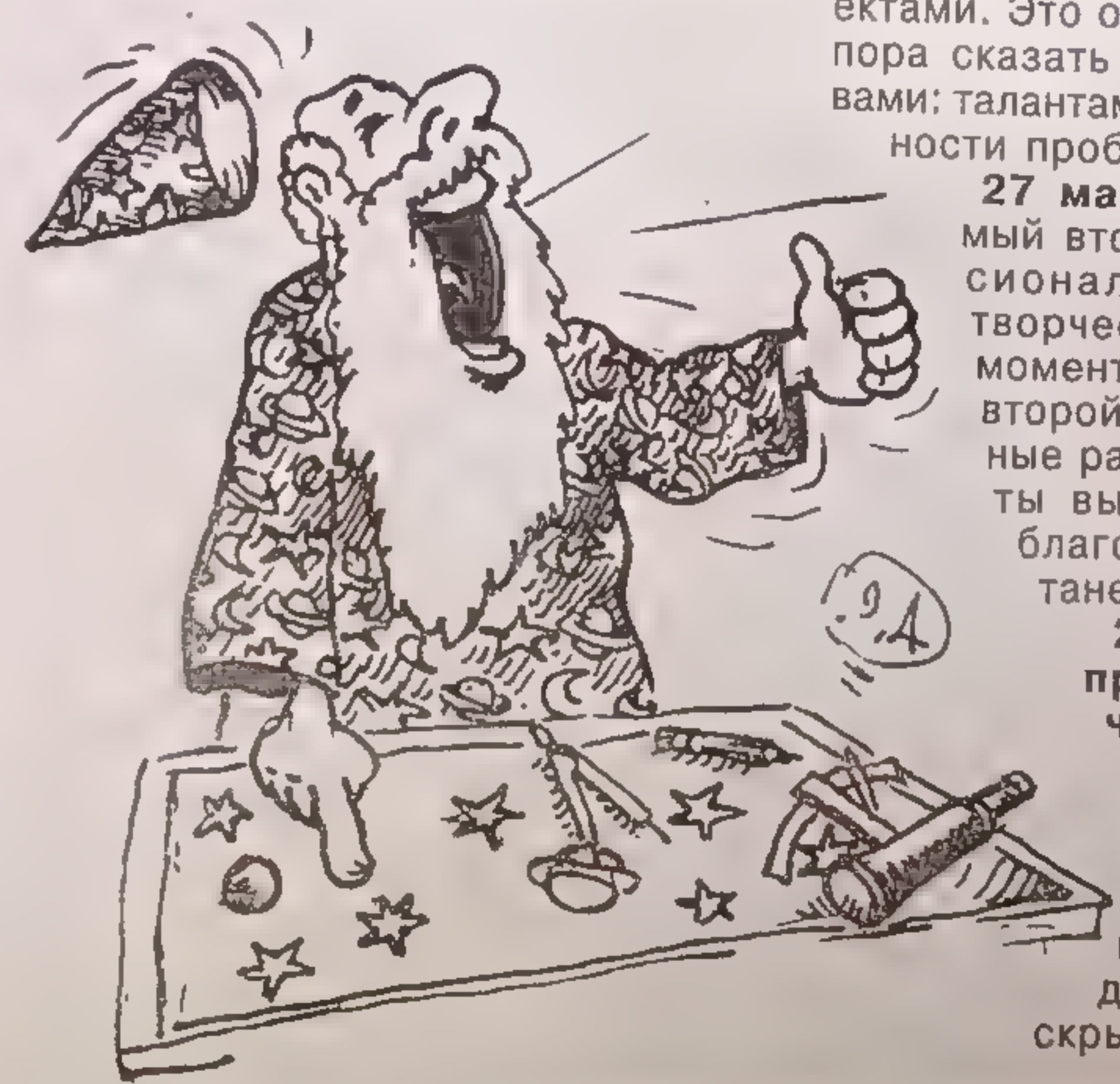
жаться в седле, сохранив при этом и
имущество, и репутацию. Учтем, что
Небо покровительствует новаторам,
нонконформистам и последователям
нетрадиционных подходов. Так что
явим миру самобытность, характер и
упорство.

29 марта. Системный дисципли-
нированный четверг. Можно отдать
себя целиком и полностью делам
организационным, наведению поряд-
ка. Другой вариант — расслабиться,
если состояние здоровья того тре-
бует — просто отдохнуть, а если зуд
потребителя толкает — походить по
магазинам. Побаловать себя прият-
ными покупками. Золотом, бриллиан-
тами, антикварными безделушками
или витаминными овощами и фрук-
тами.

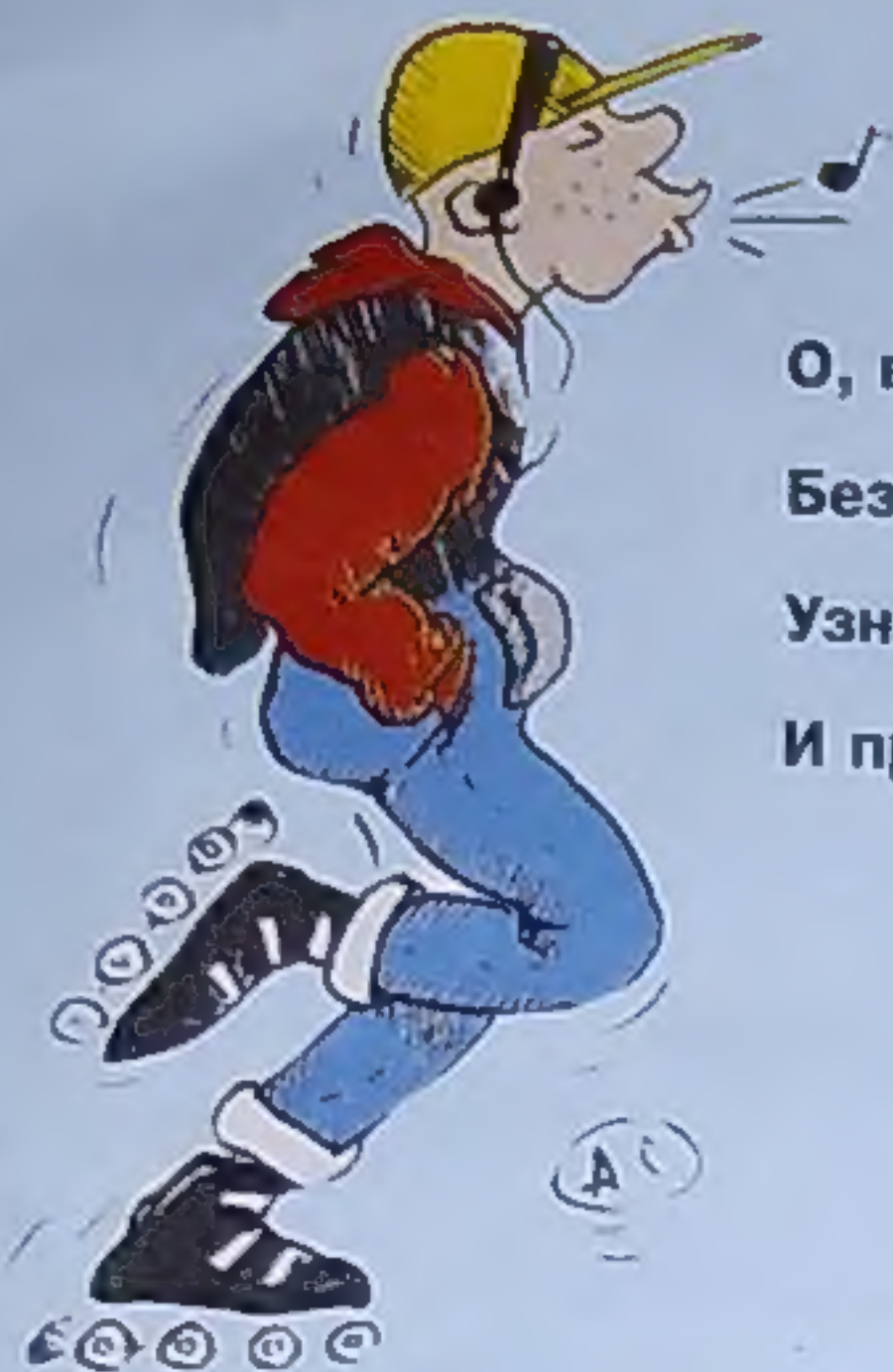
Положение вновь возрождаю-
щейся из тьмы Луны
в знаках зодиака
В Рыбах — с 8 часов 30 минут 22
марта.
В Овне — с 19 часов 45 минут 24
марта.
В Тельце — с 4 часов 52 минут
27 марта.
В Близнецах — с 12 часов 03 ми-
нут 29 марта.

Постэпиграф по поводу потребно-
стей из Коко Шанель: «Странно,
почему женщины требуют все то,
что есть у мужчин... Ведь у жен-
щин, среди прочего, есть и муж-
чины...».

Нестор ШАНХАЙСКИЙ



Тинейджер



О, весна, без конца
и без краю —
Без конца и без краю
мечта!
Узнаю тебя, жизнь!
Принимаю!
И приветствую
звоном щита!

А. Блок

МОИ

ПЕРВЫЕ

И снова на арене ваши первые шедевры!
Появилось мнение, что стихи, которые мы с удовольствием публикуем на нашей полосе, непрофессиональны — в них порой пошлывает размер, в избытке присутствует глагольная рифма, а слово "любовь" берет себе в пару "кровь", что никак низ-зя! Мы же считаем, что ценность их вовсе не в профессионализме. А в том, что их авторы именно ТАК думают, именно ТАК переживают и именно СЕЙЧАС. Пройдет время, кто-то из них посмеется над своими первыми стихами и уйдет в суровую прозу жизни, а кто-то, наоборот, научится нетривиальным рифмам ("любовь" — "love off!", или что-нибудь в этом роде). Но и те и другие сохраняют то неповторимое ощущение, когда видишь плоды своих ночных осенений напечатанными и понимаешь, что их могут прочитать все желающие, а не только твои близкие.

Именно ради рождения и поддержания этого ощущения, в первую очередь, мы и завели наши "Первые шедевры". А уж какая стезя ожидает их авторов в будущем — "нам не дано предугадать", как говорил один великий рифмовальщик "любви" с "кровью".

При этом некоторая творческая цензура у нас все-таки наличествует, поэтому не обижайтесь все те,

Ну очень вольный перевод Горация

Я памятник себе создам прикольный, клевый,
Хип-хопа круче он и выше, чем попса,
Мой памятник, отчасти року посвященный,
Заметят рокеры, увидит вся туса!

Так! Вся я не умру, но часть меня большая,
Уроки претерпев, в субботу будет жить.
Тусовка рокеров возрастет моя родная,
Законны будут дить.

ШЕДЕВРЫ

По возможности честно ответить на приведенные вопросы, а потом подсчитай результат с помощью таблички. В верхней ее строчке — номера вопросов, в трех следующих — варианты ответов на них (а, б, в) и очки за каждый ответ соответственно. Например, если на вопрос номер 3 ты ответишь «промолчу», то в табличке этот вариант будет соответствовать 10 очкам.

УМЕЕШЬ ЛИ ТЫ ОБЩАТЬСЯ?

Вопросы

- Тебя пригласили в гости, но там будет человек, с которым у тебя плохие отношения, твои действия?
а) я пойду в гости;
б) не пойду в гости;
в) пойду, если его там не будет.
- Разговор в компании друзей внезапно оборвался, что ты сделаешь?
а) подожду, пока разговор возобновится;
б) предложу другую тему;
в) пойду домой.
- Тебе рассказали анекдот, но смысл тебе не понятен. Твои действия?
а) сделаю вид, что мне все понятно;
б) промолчу;
в) попрошу объяснить смысл.
- Мнение твоих друзей верно, но противоречит твоим убеждениям.
а) я соглашусь с ними;
б) не приму его;
в) зависит от обстоятельств.
- В новогоднюю ночь, когда все

ходят гулять, ты:

- идешь вместе со всеми;
- остаешься дома;
- встречаешь Новый год под одеялом.
- В гостях ты оказался рядом со своим недругом, что ты сделаешь?
а) пересяду на другое место;
б) останусь на месте и не буду обращать на него внимания;
в) поддержу беседу.
- Тебе рассказали что-то интересное. Пересказывая историю своим друзьям, ты:
а) позволяешь себе пофантазировать;
б) все передаешь слово в слово;
в) считаешь, что рассказ в твоём исполнении гораздо лучше.

Подсчет баллов

| Вопрос | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|
| а | 20 | 5 | 5 | 25 | 5 | 0 | 15 |
| б | 5 | 15 | 10 | 5 | 0 | 5 | 5 |
| в | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 25 | 0 |

Безответная любовь

Стоишь ты рядом, я улыбаюсь.
При встрече взглядов я задыхаюсь.
Краснею я при разговоре,
И сто запинок в каждом слове.
Когда со мной ты — счастья море,
Когда с другой — презрение, горе.
И плачет сердце, все не веря,
Что безразлична тебе теперь я.
В порыве чувств к тебе иду.
Умю сказать, что я люблю,



Значение

Количество очков от 0 — 30.
Тебе свойственны недоверчивость и замкнутость. Стараешься все держать в себе, избегаешь веселого общества своих друзей. Это плохо для тебя самого. Не стесняйся друзей, больше общайся с ними и не бойся делиться своими проблемами.

От 30 — 60. Ты не против веселой компании, но в одиночестве чувствуешь себя более комфортно.

От 60 — 90. Ты очень осторожная и противоречивая личность. Тебе интересно общение, но твое настроение может измениться в любой момент. Тебе не так-то легко освоиться в новом окружении.

От 90 — 120. Большая, шумная, веселая компания, масса впечатлений, познание всего нового — вот твоя стихия. Ты — душа коллектива, к тебе тянутся люди. Тебе не нужно задумываться над тем, как примут тебя новые знакомые: результат во всех случаях будет положительным. Однако некоторое время наедине с самим собой, отдых и тишина пойдут тебе только на пользу.



у... рифмам ("любовь" — "love off!", или что-нибудь в этом роде). Но и те и другие сохраняют то неповторимое ощущение, когда видишь плоды своих *ночных* осенений напечатанными и понимаешь, что их могут прочитать все желающие, а не только твои близкие.

Именно ради рождения и поддержания этого ощущения, в первую очередь, мы и завели наши "Первые шедевры". А уж какая стезя ожидает их авторов в будущем — "нам не дано предугадать", как говорил один великий рифмовальщик "любви" с "кровью".

При этом некоторая творческая цензура у нас все-таки наличествует, поэтому не обижайтесь все те, чьи "шедевры" мы все же сочли нужным отвергнуть, а лучше подумайте, что же в них было "не совсем того" — рецензировать их мы, увы, не имеем возможности.

Итак, встречайте: старые и новые герои "Тина" вообще и "Перекрестка", в частности — **МАФИЯ**, **GRASS** и (о, радость, первый представитель живописного жанра в нашей рубрике!) **ШАМОРА**.

А впереди нас ожидает и первая проза — ее ростки уже пробилась из ваших почтовых конвертов... Творите, шлите, отбрасывайте сомнения. Весна все-таки!



Е ШЕДЕВРЫ

Ну очень вольный перевод Горация

Я памятник себе создам прикольный, клевый,
Хип-хопа круче он и выше, чем попса,
Мой памятник, отчасти року посвященный,
Заметят рокеры, увидит вся туса!

Так! Вся я не умру, но часть меня большая,
Уроки претерпев, в субботу будет жить.
Тусовка рокеров возрастет моя родная,
Пока в правительстве законы будут лить.

Слух пройдет обо мне от красных вод до желтых,
Где Тель-Авив, Одесса и Москва,
И каждый будет знать в тусовках в разных странах,
Что рок-тусовка до сих пор жива!

МАФИЯ

Безответная любовь

Стоишь ты рядом, я улыбаюсь.
При встрече взглядов я задыхаюсь.
Краснею я при разговоре,
И сто запинок в каждом слове.
Когда со мной ты — счастья море,
Когда с другой — презрение, горе.
И плачет сердце, все не веря,
Что безразлична тебе теперь я.
В порыве чувств к тебе иду.
Хочу сказать, что я люблю,
Но, встретив блеск холодных глаз,
Иду я мимо, и сейчас
Живу надеждой только я.
Я безответно влюблена.

GRASS



Приветище "посланцам"! **ЭМАНСИПЭ, РАНЕТКА, КЛУБНИЧНАЯ**, hi! Примите меня в дружную компанию "мумий-троллеток"! Привет товарищам ведущим!

P. S. Людики, а у вас есть информация или тексты (и аккорды) группы «Светология»? Напишите, please!!!

ДЕВОЧКА-СКАНДАЛ

Просто-таки здоровенный всем привет, в особенности рокерам, «мумий-троллистам», «земфироманам» и другим: **РАНЕТКЕ, ЭМАНСИПЭ, КЛУБНИЧНОЙ!** А я новенькая, меня притащила за собой Девочка-Скандал — ей HELLO! О себе: жизнерадостная герлица Мафия, обожаю рок (ведь ROCK — он forever). Народ, а кто знает что-нибудь о группе "Светология"? Пока! Пишите!

P. S. Отдельный привет клевым ведущим — Маку и Тину! **МАФИЯ**

ДЕВОЧКА-СКАНДАЛ! Скорее выйди из себя — налево, в весну. Там сухо, солнечно и местами даже чисто.
Всецело весь JOY

Привет, **KITTY!** Неужели у тебя все настолько серьезно? И если тебе не с кем поговорить, то можешь рассчитывать на мою помощь, чем смогу — помогу!

P. S. МАК и ТИН, хорошая открыточка, это вы?

А что, не похожи?
M. & T

МАЗЮЗЯ! Укрепи основание катушек очень суровыми нитками, и ты нипочем с них не слетишь.

P. S. А вот мне почему-то никогда не бывает скучно. Наверное, имя у меня такое.

JOY

GRASS! Следуя твоему совету, отказался от убийственных настроений и теперь выступаю с новой инициативой — хочу открыть детский дом для тамагочи.
MC. LAUD

Привет ВСЕМ, кто бывает в «Перекрестке»! **КЛУБНИЧНАЯ И РАНЕТКА**, девчонки, я с вами! Вот уже на протяжении четырех лет слежу за творчеством группы «Мумий Троль», не встречала ее фэнов. Давайте переписываться через «Перекресток»! Вообще люблю отечественный рок!

P. S. Пишите все!

ШАМОРА

ПЕРЕКРЕСТОК

П
Е
Р
Е
К
Р
Е
С
Т
О
К

РЕКЛАМА НЕДЕЛИ КАЛЕЙДО

Наши конкурсы

Охи, ахи и перепахи



В прошлую среду сотрудники нашей редакции пребывали в радостном волнении: в этот день, как и было объявлено в 10-м номере «РН», к нам пришли победители сразу двух конкурсов — «Милой мамочки портрет» и «Тин-красавица». До чего же приятно пожать маленькие руки юных художников! А тихая, хрупкая красота ТИН-дивы с первого взгляда покорила сердца мужской половины дружного РН-овского коллектива.

Ребята быстро перезнакомились друг с другом, а мамы (сопровождавшие счастливых обладателей призов) наперебой рассказывали нам — довольным и польщенным — о замечательности газеты «Реклама недели».

Когда улеглись первые восторги, началась уже вполне конструктивная беседа с самими победителями. Так что теперь мы имеем очень достоверную информацию. Знакомьтесь: хозяйка огромного Микки-Мауса — чудный, светлый человек, автор лучшего портрета — Ксюша КОЗЛОВА. Профес-



Треппинг — это умышленное наложение одной краски на другую тонкой полоской вдоль границы их соприкосновения для компенсации технической погрешности печатной машины и деформации бумаги при печати.

Необходимость применения треппинга обусловлена особенностями технологического процесса офсетной печати. Основные из них следующие.

- Печать на однокрасочной машине многокрасочной продукции.
- Отсутствие бокового выравнивания бумажного листа на машинах оперативной печати.
- Бумага с пониженной влажностью.

Отсутствие линии акклиматизации в печатном цехе.

Ручной монтаж изображения с большим количеством мелких элементов.

Технологическая точность листовой офсетной машины составляет 0,1 мм.

Грамотный и опытный дизайнер уже при разработке оригинала должен учитывать то обстоятельство, что лучше заведомо решить цветовое

оформление таким образом, чтобы избежать дальнейших проблем, чем долго и упорно делать вручную треппинг. Например, вы хотите получить надпись красного цвета. Грамотный дизайнер использует для подложки плашку желтого цвета, на которую поместит пурпурный шрифт с атрибутом «оверпринт». Неопытный же использует шрифт красного цвета, что создаст проблемы совмещения при печати.

Основные правила для определения, нужен ли треппинг или нет, таковы.

Треппинг не нужен, если хотя бы один из совмещаемых цветов очень светлый или если в качестве фона используется цвет, являющийся составной частью цвета элемента, расположенного сверху.

Треппинг нужен, если совмещаемые цвета не имеют общих составляющих или их общие составляющие очень светлые.

Если вы стоите перед фактом доработки оригинала под полиграфический стандарт и без треппинга обойтись не удалось, рекомендуем придержи-

Галерея РН

первой, расширяется под краску, печатаемую после. Оптические плотности красок при этом не имеют значения.

● Если совмещается цвет, образованный прозрачными красками, и кроющая краска, то кроющая краска должна печататься после прозрачных красок и прозрачные краски расширяются под кроющую. Оптические плотности красок при этом не имеют значения.

● Если совмещаются два цвета, образованные прозрачными красками, порядок наложения красок при печати не имеет значения и более светлый из цветов расширяется в сторону более темного.

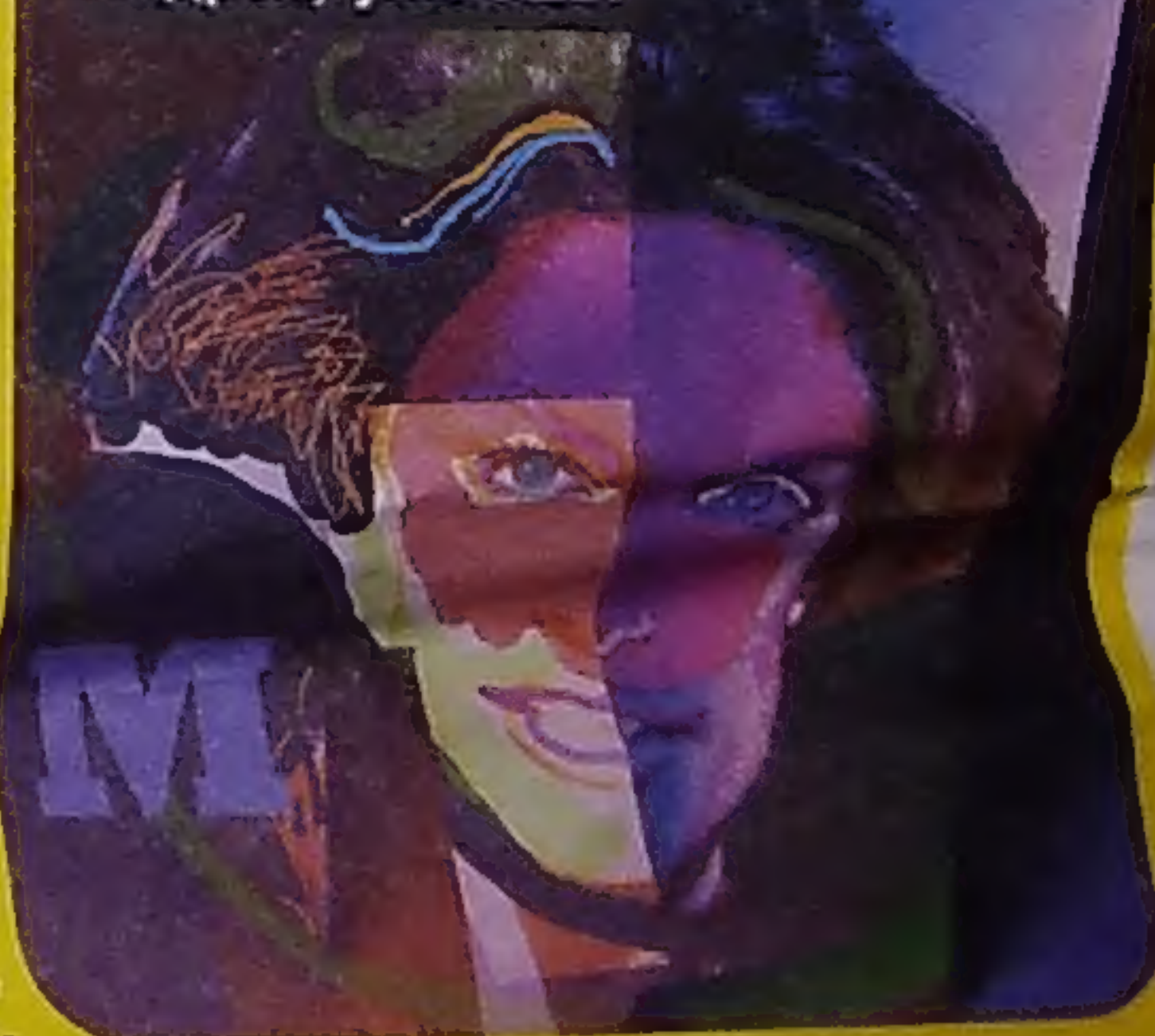
● Когда совмещаются два цвета с близкими оптическими плотностями, образованные прозрачными красками, треппинг помещается под обоими цветами и применяется центральный треппинг.

Поскольку в данной публикации не ставится задача ознакомить круг заинтересованных читателей со специализиро-

ванными программами для осуществления треппинга перед выводом Post Script файлов на RIP фотовыводного автомата, остановимся на некоторых терминах, знание которых необходимо для задания треппинга вручную.

Понятие «knockout» подразумевает вычитание цвета, находящегося сверху, из цвета, расположенного под ним без припуска на технологические погрешности.

Андрей, узнаешь?



Термин «overprint» предполагает печать вышерасположенным цветом по нижнему (фоновому) без вычитания. В результате наложения красок без вычитания цвет на месте их перекрестия



сионально занимается живописью в Волжском доме творчества. Однако этим таланты Ксенечки не ограничиваются — она прекрасно танцует! И все увлечения успешно совмещаются с учебой в первом классе саратовской гимназии № 1.

ОВЧИННИКОВ Витя привел с собой младшего брата — Андрея. Дело в том, что Андрюша уже год мечтает о плюшевой разноцветной черепашке (четыре живых и совсем настоящих уже поселились в доме Овчинниковых). И

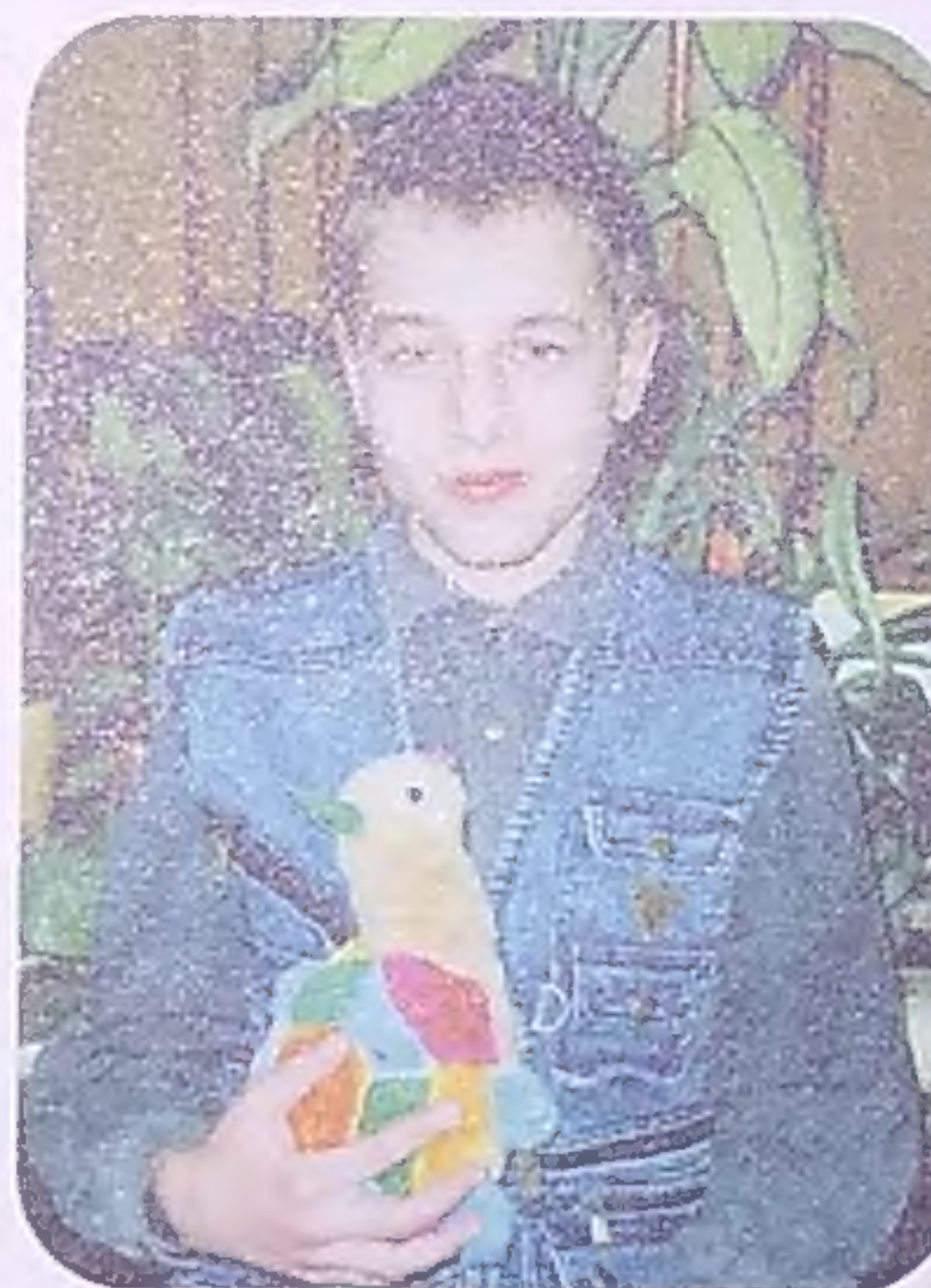
вдруг совершенно

случайно его мечта оказалась вторым призом художественного конкурса, а брат Виктор — его обладателем. Разумеется, черепашка без промедления перешла в руки Овчинникова-младшего. Но это еще не все. В день вручения призов класс Виктора писал очень ответственную контрольную по математике. К сожалению, время двух важных мероприятий совпадало. Что делать? Ситуацию спасла учительница, разрешив написать работу досрочно (в первую смену). Мы искренне признательны педагогу за мудрость и чуткость.

Третий приз — **Ариночка БЕССЧЕТНОВА**, увы, по очень уважительной причине отсутствовала. Мы поздравляем ее заочно, а приз передаем маме.

И под занавес — нынешняя мечта всех тинейджеров губернии — **Марина КЛИМЕНКО**. Человек очень серьезный — учится в 11 классе саратовской школы № 76. Феерический успех не вскружил ей голову. Девочка готовится к поступлению в университет, мечтая стать политологом.

Вот такой удивительный народ собрался в нашей уютной комнате. После этих встреч и мы становимся лучше, чище. А потому пишите в редакцию письма, присылайте рисунки, участвуйте в конкурсах! Словом, помогайте нам делать газету — полезную, нужную, любимую.



ли в качестве фона используется цвет, являющийся составной частью цвета элемента, расположенного сверху.

Треппинг нужен, если совмещаемые цвета не имеют общих составляющих или их общие составляющие очень светлые. Если вы стоите перед фактом доработки оригинала под полиграфический стандарт и без треппинга обойтись не удалось, рекомендуем придерживаться следующих правил.

● Если совмещаются две кроющие краски, то краска, печатаемая



Термин «overprint» предполагает печать вышерасположенным цветом по нижнему (фоновому) без вычитания. В результате наложения красок появляется новый цвет на участке их перекрытия.

О термине «треппинг» мы говорили в начале статьи. Применение треппинга в различных программах верстки, векторной и растровой графики имеет свои особенности, но об этом — в следующих номерах газеты.

ИНТЕРНЕТ от 20 рублей в час?

РЕАЛЬНО!
с **ИНТЕРНЕТ-КАРТОЙ**
"РЕНЕТ КОМ"



ПРЕДЪЯВИТЕЛЮ ЭТОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ
СКИДКА 10% ПРИ ПОКУПKE
ИНТЕРНЕТ-КАРТЫ В ОФИСЕ РЕНЕТ КОМ

(ЛЕНЬ ВЫРЕЗАТЬ
ОБЪЯВЛЕНИЕ,
-ПРИНЕСИТЕ ВСЮ ГАЗЕТУ)

г. Саратов,
ул. Б. Казачья, 14
E-mail: office@renet.ru
Web: <http://www.renet.ru>

450-450

лицензия № 10651, 11838 Госкомсвязи РФ

Служба распространения, подписка: Александр Бегунов, Анна Миронова, 1 этаж, тел. 27-07-20

Рекламное обеспечение ООО "ТД "Базис" Тел. 26-15-57

Электронный адрес нашей газеты: ReklamaN@renet.ru

Главный редактор
Сергей
ЛЕКАРЕВ

Адрес редакции:
410601, Саратов,
ул. Волжская, 28

Отв. секретарь
Анна ШИБАНОВА
Концепция дизайна
Елена ЗАХАРОВА

Телефон
редакции
26-23-50

Газета «Реклама недели-калейдоскоп»
зарегистрирована в Поволжском
территориальном управлении
МПТР России 3 июля 2000 г.
Рег. № ПИ 7-0121

Газета отпечатана
в типографии издательства
«Слово» офсетным способом
Тираж 8430 экз.
Заказ № 1472

Учредитель —
ГП издательство
«СЛОВО»

